



Programa Nacional de Formación en “Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional”

Febrero de 2014

PARTICIPANTES EN LA CONSTRUCCIÓN DEL PLAN NACIONAL DE FORMACIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y CULTURA NUTRICIONAL

- ALFREDO ARTEAGA, COORDINACIÓN DEL PNF EN GESTIÓN AMBIENTAL, UNIVERSIDAD BOLIVARIANA DE VENEZUELA (UBV).
- NELLY DÍAZ, UNIDAD DE INVESTIGACIÓN EN AGRICULTURA Y SOBERANÍA ALIMENTARIA, INSTITUCION DE ESTUDIOS AVANZADOS (IDEA).
- ESTALINA BÁEZ, INVESTIGACIÓN EN ALIMENTOS, INSTITUTO DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS (IVIC).
- IRENE MONTAÑO, DIRECCIÓN DE DIVERSIDAD BIOLÓGICA, MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA EL AMBIENTE.
- LENIN DÁVILA PARDO. ESCUELA VENEZOLANA DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN “BICENTENARIO 5 DE JULIO”.
- JAVIER NOUEL. ESCUELA VENEZOLANA DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN “BICENTENARIO 5 DE JULIO”.
- GIUSI CAFORIO. ESCUELA VENEZOLANA DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN “BICENTENARIO 5 DE JULIO”
- ALEJANDRA GONZÁLEZ. ESCUELA VENEZOLANA DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN “BICENTENARIO 5 DE JULIO”
- IRMA PACHECO, MOVIMIENTO DE POBLADORES – COMITÉS DE TIERRA URBANA.
- FRENTE NACIONAL CAMPESINO EZEQUIEL ZAMORA.
- JENNIFER BERNAL, UNIDAD DE POST-GRADOS EN NUTRICIÓN, UNIVERSIDAD SIMÓN BOLIVAR (USB).
- YOAMA PAREDES, BELKYS SUÁREZ Y NATASCHA PAREDES, ZONA EDUCATIVA DEL EDO. ARAGUA.
- MARTHA CHACÓN, JAVIER CORREA, ASESORES INSTITUTO NACIONAL DE NUTRICIÓN (INN).
- DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN, INSTITUTO NACIONAL DE NUTRICIÓN (INN).
- BERLA ANDRADE. DIRECCION DE ESTUDIOS NUTRICIONALES. INSTITUTO NACIONAL DE NUTRICIÓN (INN).

- GUADALUPE MUÑOZ. DIRECCION DE ESTUDIOS NUTRICIONALES. INSTITUTO NACIONAL DE NUTRICIÓN (INN).
- CÉSAR APONTE, DELEGADO PRESIDENCIAL PARA CUMBRE SOBRE CAMBIO CLIMÁTICO, CONDUCTOR DEL PROGRAMA RADIAL “LAS VAINAS SON VERDES”.
- PATRICK LEET, PROFESOR ESTUDIOS POLÍTICOS Y GOBIERNO, UBV.
- CARMEN MERCADO, PROFESORA UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA (UCV).

INSTITUCIONES AUTORIZADAS PARA LA GESTIÓN DEL PNF

La gestión es el proceso mediante el cual se ejecuta el proyecto educativo diseñado para el Programa Nacional de Formación; esta comprende la planificación, organización, control, seguimiento y evaluación de los procesos académicos, administrativos y consustanciales al programa; la gestión implica dos dimensiones, una referida al diseño curricular que contempla los elementos conceptuales teóricos, epistemológicos que definen y caracterizan al Programa Nacional de Formación y otra al desarrollo curricular que establece las condiciones para su ejecución lo cual implica que se garantice el personal docente, los espacios académicos adecuados, la dotación de recursos para la formación, conformación y administración de expedientes y el proceso de acompañamiento y evaluación que logre la calidad y pertinencia académica requeridas en el Proyecto de Desarrollo Económico y Social de la Nación.

En este sentido el Programa Nacional de Formación en Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional se establecerá teniendo en cuenta como criterios:

- Espacios y territorios de mayor influencia en la cadena agroecológica para el país.
- Espacios y territorios en donde se identifiquen mayores problemas de malnutrición y deficiencias en el estado nutricional.
- Espacios y territorios en donde se cuente con programas de formación asociados en el área de la salud, agroecología, la gestión y coordinación de políticas públicas.

La Gaceta Oficial Número 40.092 Resolución 3942 del 17 de enero de 2013 decreta la autorización de la gestión de las siguientes instituciones y áreas territoriales:

INSTITUCIONES UNIVERSITARIAS	AREA TERRITORIAL
Instituto Universitario de Tecnología de Yaracuy	Yaracuy, Lara
Universidad Politécnica Territorial de Paria "Luis Mariano Rivera"	Sucre
Universidad Politécnica del Oeste de Sucre "Clodoswalo Russián"	Sucre
Universidad Politécnica Territorial de Mérida "Kléber Ramírez"	Mérida
Universidad Politécnica Territorial de Barlovento "Argelia Laya"	Miranda
Universidad Bolivariana de Venezuela	Distrito Capital, Amazonas y Bolívar
Universidad Nacional Experimental "Francisco de Miranda"	Falcón
Instituto Universitario Latinoamericano de Agroecología "Paulo Freire"	Barinas
Universidad Politécnica Territorial del Estado Portuguesa "Juan de Jesús Montilla"	Portuguesa
Instituto Universitario de Tecnología de Maracaibo	Zulia
Universidad Politécnica Territorial del Alto Apure "Pedro Camejo"	Apure
Instituto Universitario de Tecnología "José Antonio Anzoátegui"	Anzoátegui
Universidad Politécnica Territorial del Norte del Táchira "Manuela Sáenz"	Táchira

INDICE:

TEMA	PÁGINAS
1. PRESENTACIÓN	6
2. JUSTIFICACIÓN	8
3. PRINCIPIOS Y VALORES DE FORMACIÓN	36
4. OBJETIVOS GENERALES Y ESPECÍFICOS	40
5. PERFIL DE EGRESO	41
6. PROGRAMAS DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN	44
7. PROYECTO SOCIOINTEGRADOR	45
8. PRÁCTICA PROFESIONAL	49
9. ESCENARIOS TERRITORIALES DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN	49
10. MALLA CURRICULAR	53
11. REQUISITOS DE EGRESO Y TITULACIONES	60
12. SISTEMA DE EVALUACIÓN	61
13.REFERENCIAS GENERALES	63
14.SINÓPTICOS	65

1. PRESENTACIÓN

La Misión Alma Mater, articulada con la Misión Sucre surge ante la propuesta del Estado venezolano de saldar la deuda social acumulada durante varios años, la cual se manifiesta en los elevados niveles de exclusión histórica en la educación y la salud, asimismo, la Misión Alma Mater impulsa la transformación de la educación universitaria, fortalece el nuevo modelo académico comprometido con la inclusión y la construcción de una ética y moral que desarrolle los fundamentos espirituales de las personas en el nuevo modelo de sociedad socialista para convivir, producir y formar a la mujer y al hombre nuevo.

En este sentido según Gaceta Oficial 39876 del 5 de Marzo de 2012, se establecieron los lineamientos para la creación, autorización y gestión de los Planes Nacionales de Formación en el marco de dichas misiones.

Según estos lineamientos, los Planes Nacionales de Formación se definen como:

El proceso académico que tiene como propósito la realización de experiencias formativas, éticas, culturales, humanísticas, artísticas, sociocomunitarias, territoriales, socioproductivas, políticas, de innovación, científicas y tecnológicas creadas por iniciativa del Ejecutivo Nacional, a través del Ministerio del Poder Popular para la Educación Universitaria (MPPEU), que propicien el cambio de conciencia de las y los educandos para desarrollar y transformar conocimientos, saberes, saberes hacedores, modos para ser y convivir, para favorecer y afianzar proyectos y procesos que impliquen y transformen sustantivamente a la sociedad, para ser gestionados en distintos espacios educativos del territorio nacional. Este proceso conduce a Certificaciones de Estudios, Títulos y Grados en áreas específicas del saber.

El **Programa Nacional de Formación en Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional** en el marco de la Misión Sucre y la Misión Alma Mater, tendrá los siguientes principios:



Vinculación con los lineamientos establecidos en el Plan de Desarrollo Económico y Social de la Nación.





Formación Integral del o la participante en el desarrollo de los saberes desde la construcción colectiva de la acción profesional transformadora que impulsará tanto el trabajo liberador como el desarrollo socioproductivo del país.





Dinamización transversal del currículo a través de los proyectos implicadores, garantizándose una genuina pertinencia, que potencia la vinculación integral e integradora con las comunidades y la profesionalidad a lo largo de todo el trayecto formativo mediante la


interacción de experiencias y conocimientos en los distintos espacios territoriales.


 *Creación de espacios abiertos, que permitan la expresión del poder popular de todas y todos los participantes a fin de promover un diálogo de saberes, profundizando el ejercicio democrático caracterizado por el encuentro y debate de ideas, la valoración a la diversidad, la multiplicidad de fuentes de información, la integración de los participantes, como elementos indispensables para la formación, asociados a necesidades y características geoterritoriales.*

 *Participación activa y comprometida de los actores en los procesos de creación intelectual y vinculación geoterritorial relacionados con investigaciones e innovaciones educativas relacionadas con el perfil de su futuro desempeño y conducentes a la presentación de propuestas de solución a los problemas socioterritoriales por la vía científica, artística, humanística y tecnológica a través del diálogo de saberes.*

 *Concepción **socio-crítica** del currículo, promoviendo y facilitando modalidades curriculares flexibles, adaptadas a las distintas necesidades educativas, a los recursos disponibles, a la disponibilidad de tiempo y a las características geohistóricas propias de cada comunidad, estado o región.*

 *Promoción de una **Pedagogía didáctica crítica** que permita la construcción de los aprendizajes significativos en todas y todos los participantes; donde se valore la cultura, los saberes y las experiencias como aportes al conocimiento, permitiendo así el rol de un docente que guía proyectos de vida en los participantes, bajo principios propios de la democracia participativa y protagónica.*

 *El empleo de sistemas de evaluación pertinentes que permitan el control y la calidad del proceso y del impacto.*

 *Promoción, reconocimiento y acreditación de las experiencias de aprendizajes en distintos ámbitos.*

Y estarán condicionados por:

- 1. La pertinencia del Programa Nacional de Formación con la vocación socioproductiva del territorio y con las necesidades o problemáticas a ser atendidas, en función de las políticas del desarrollo local, estatal o nacional.*

2. *La idoneidad de la estructura académica y del cuerpo docente de las instituciones para el desarrollo del Programa Nacional de Formación en los ámbitos territoriales en los que se pretende dictar.*
3. *La disponibilidad de los espacios de aprendizaje para la ejecución de las actividades académicas del programa.*
4. *La dotación para los recursos de formación.*
5. *La definición de estrategias para el desarrollo profesional y formación académica del personal docente que participará en la gestión de los Programas Nacionales de Formación en el marco de la Misión Sucre y La Misión Alma Mater.*
6. *La formulación de políticas de investigación, desarrollo e innovación.*
7. *Las formas de vinculación social y comunitaria.*

Así entonces, el Programa Nacional de Formación en Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional es la concreción del trabajo del Ministerio del Poder Popular para la Alimentación, el Ministerio del Poder Popular para la Educación Universitaria y el Instituto Nacional de Nutrición que aunaron esfuerzos con la Escuela Venezolana de Alimentación y Nutrición Bicentenario 5 de Julio y el Consejo Educativo Popular, a fin de formular y ejecutar una propuesta orientada a formar profesionales en Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional, para la gestión de la seguridad alimentaria, el estado nutricional de la población y la promoción de patrones de consumo saludable, seguro y soberano; y así, garantizar el acceso oportuno y el procesamiento adecuado de los alimentos, respondiendo a las particularidades del territorio y a la preservación del acervo cultural alimentario que consoliden los principios y valores del Vivir Bien.

En este sentido a través de la Gaceta Oficial número 40.080, Resolución 3882 del 28 de Diciembre de 2012 se creó el Programa Nacional de Formación en Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional.

2. JUSTIFICACIÓN

2.1. CONTEXTO GENERAL

La historia de la alimentación no es, pues, sólo un capítulo de la historia del cuerpo o de la historia de la cultura material, sino que forma parte también de la historia del arte, de la historia de las ciencias, de la historia religiosa, de la historia económica, social y política, etc. Y estoy convencido que tener en

consideración todas estas dimensiones permitiría que progresara incluso dentro de la perspectiva nutricionista.¹

La alimentación no solo es una actividad biológica, es también un fenómeno psicológico, social, cultural, económico y ambiental, en definitiva, es un hecho extraordinariamente complejo.

El consumo de alimentos trasciende la pura necesidad de nutrirse, pues está cargado de significados, de emociones y ligado a circunstancias y acontecimientos sociales que no sólo tienen que ver con la estricta necesidad de comer. Por esto, se afirma que alimentarse es una práctica que se desarrolla más allá de su propio fin, y sustituye, resume o señala otras prácticas sociales.

El entorno natural es la fuente primaria de la alimentación, pero las preferencias de consumos y las técnicas de su preparación están moldeadas por la cultura. A través del tiempo, el ser humano comprendió que para mejorar su alimentación, o para hacerla más variada, requería manipular los alimentos. En la antigüedad, se descubrieron técnicas que proporcionaban cualidades más atractivas a los alimentos o una mayor comodidad para su consumo, con las cuales se mejoró la bio-disponibilidad y condiciones organolépticas.

En forma lenta y progresiva, aprendió a seleccionar aquellos alimentos que podían ser convertidos en comestibles mediante tratamientos culinarios oportunos. Consiguió realizar más acertadas mezclas de ingredientes y aplicar los tratamientos térmicos más convenientes. Estos procesos culinarios se han transmitido a través del tiempo, sin alteraciones unas veces o mejorados en otras, siempre con el devenir de la cultura.

Se dice que “*el ser humano es lo que come*”, hay sin duda una relación entre lo que la mujer y el hombre comen y lo que crean, entre su alimentación y su actitud ante la historia. Centrándonos en la historia de nuestra América, hay que mencionar que los alimentos y técnicas de preparación de estas tierras se fusionaron progresivamente con los alimentos y técnicas europeas, asiáticas y africanas, dando como resultado un mestizaje en las ollas de la cocina similar al que se dio en la sangre, en la lengua, y en los estilos artísticos.

La alimentación constituye un acto esencial para la subsistencia de la humanidad, y se vincula y tiene relevancia en todos los aspectos de la sociedad, en el desarrollo pleno de las capacidades humanas y, por tanto, el disfrute de una vida digna. Sin embargo, como consecuencia de años de dominación, Venezuela heredó factores como la desigualdad social, la especulación mercantil sobre el precio de los alimentos, la dependencia económica, el abandono del campo y la

¹ FLANDRIN, Jean-Louis. *Historia de la alimentación: Por una ampliación de las perspectivas*. Pág. 26.

producción (disponibilidad de alimentos) y la imposición de una cultura alimentaria a la medida de las grandes cadenas transnacionales generaron dificultad en el acceso a los alimentos, hábitos alimentarios inadecuados, y en general, problemas de alimentación en sus distintas variantes.

Por lo tanto, es necesaria la ruptura de la dependencia dominante e histórica del modelo de desarrollo económico capitalista, el cual busca controlar el mercado alimentario y resquebrajar las costumbres alimentarias tradicionales y ancestrales más saludables, sustituyéndolas por esquemas de alimentación exógenos, generando dependencia de productos importados que ponen en riesgo la salud, la soberanía económica y nuestra identidad nacional. En este sentido, se considera importante reafirmar el papel de la alimentación como un área estratégica del Estado, que influye directamente en los fenómenos sociales y culturales de Venezuela, planteándose como una necesidad el ejercicio popular de la gestión y control en materia alimentaria, para garantizar la disponibilidad económica y física de alimentos, su inocuidad y aptitud para el consumo humano.

Se debe insertar cada producto alimenticio desconcertante en el marco de un sistema global de producción alimentaria, distinguir entre las consecuencias a corto y a largo plazo, y no olvidar que los alimentos no son sólo fuente de nutrición para la mayoría, sino también de riqueza y poder para una minoría.²

Es sabido que el ser humano debe tener conciencia acerca de lo que ingiere, para qué lo ingiere, cuál es su utilidad y cuáles son los riesgos, por esto se afirma que en la especie humana el acto de alimentarse es una conducta voluntaria que se desarrolló más allá de su propio fin, ya que no es una mera actividad biológica, es un complejo fenómeno social y cultural que invita a encontrar perspectivas de investigación para involucrar a las ciencias sociales en la búsqueda de hallazgos que escapen a las ciencias biológicas, y poder comprender e interpretar los hábitos alimentarios de los grupos humanos.

Los hábitos alimentarios son el reflejo de la **cultura alimentaria**, entendida como el conjunto de conocimientos y valores que se expresan en la conducta intelectual y en la práctica material, se convierten en signos de identidad, tanto del individuo como de la comunidad alrededor de la forma de alimentarse. Implica las costumbres, tradiciones, prácticas y destrezas relacionadas con el acto de alimentación de un grupo humano que comparte diversos elementos en común. Si conocemos los modos de obtención, distribución de los alimentos, quién y cómo los prepara, tendremos conocimiento sobre las dinámicas de desarrollo de una sociedad. Esto unido al análisis del contexto histórico, permitirá ofrecer soluciones sustentables a problemáticas de carácter alimentario y nutricional en un espacio y tiempo determinado.

² HARRIS, Marvin. *Bueno para Comer. Enigmas de la Alimentación y Cultura*. Página 16.

La escala de valores gastronómicos de un pueblo, de una región, de una clase social o de un individuo depende tanto de un conjunto de razones socioculturales... ...como de razones naturales y económicas. Estas razones socioculturales no siempre son claramente percibidas y generalmente no se ha profundizado más allá de la simple idea de que los gustos de los diversos grupos étnicos o sociales son diferentes.³

LA IMPORTANCIA DE CONSOLIDAR LA SOBERANÍA AGROALIMENTARIA

Entendiendo la dependencia del alimento en la subsistencia y reproducción de los grupos humanos y que éste se encuentra íntimamente relacionado con el ambiente en el que se vive, su acceso oportuno y la disponibilidad permanente, es necesario comprender la complejidad de factores que envuelven este fenómeno. Se nos ha planteado como propuesta generalizada en los últimos tiempos para resolver este dilema, la producción masiva e industrializada de productos en determinados espacios geográficos y su redistribución hacia los lugares en donde no se producen como el mejor mecanismo para que dé el acceso con la suficiencia necesaria que demandan más de 7 mil millones de personas. Esto, según cifras de la FAO, ha demostrado ser un fracaso, condenando a más de mil millones de personas a sufrir y morir de hambre a pesar de que la producción real sobrepasa claramente la demanda. Parte del fracaso se encuentra en un enfoque limitado de política pública sobre el concepto de seguridad alimentaria. Sus límites se expresan cuando se da valor a la disponibilidad de los alimentos sin hacer mucho énfasis en que sea asequible (acceso real), inocuo y que se pueda producir. Es decir, bajo este enfoque, el alimento se establece como una mercancía el cual estará disponible si tienes dinero para comprarlo, no se te garantiza su inocuidad o que contenga valores nutritivos y muy probablemente no podrás producirlo de manera autónoma.

Como respuesta a este enfoque desde las organizaciones de base y las organizaciones campesinas se ha buscado reivindicar las viejas pero eficaces tradiciones, las cuales han garantizado la subsistencia de gran parte de la humanidad. Este concepto se conoce como soberanía alimentaria y parte de considerar el alimento como un derecho humano, y la soberanía alimentaria como:

(...) el derecho de los pueblos, comunidades y países a establecer sus propias políticas agrícolas, pesqueras, alimentarias y de tierra que sean ecológica, social, económica y culturalmente apropiadas a sus circunstancias únicas. Esto incluye el verdadero derecho a la alimentación y a los recursos necesarios para producir los alimentos, lo que significa que todos los pueblos tienen el derecho

³ FLANDRIN, Jean-Louis. *Historia de la alimentación: Por una ampliación de las perspectivas*. Página 14. 2004

a una alimentación sana, nutritiva y culturalmente apropiada, y a la capacidad de mantenerse a sí mismos y a sus sociedades⁴

En este sentido el concepto de soberanía alimentaria recoge dos elementos fundamentales de gran importancia: Por un lado la autonomía de los pueblos para diseñar y ejecutar políticas públicas acordes con las especificidades culturales como territoriales y, por el otro, define la alimentación como un derecho y no una mercancía.

El Estado de la República Bolivariana de Venezuela de manera comprometida ha recogido como parte de su política los conceptos amplios tanto de la seguridad como de la soberanía alimentaria, así los podemos observar en la Ley Orgánica de Seguridad y Soberanía Agroalimentaria promulgada en el año 2008.

La **soberanía alimentaria** es el derecho inalienable de una nación a definir y desarrollar políticas agrarias y alimentarias apropiadas a sus circunstancias específicas, a partir de la producción local y nacional, respetando la conservación de la biodiversidad productiva y cultural, así como la capacidad de autoabastecimiento priorizado, garantizando el acceso oportuno y suficiente de alimentos a toda la población (Artículo 4, LOSSA, 2007).

La **seguridad alimentaria** es la capacidad efectiva que tiene el Estado, en corresponsabilidad con el sector agroalimentario nacional, para garantizar a toda la población la disponibilidad, acceso, intercambio y distribución equitativa de los alimentos de manera estable, que aseguren las condiciones físicas y emocionales adecuadas para el desarrollo humano integral y sustentable, considerando el intercambio, la complementariedad y la integración económica entre los pueblos y naciones como elemento esencial que garantiza el derecho a la alimentación (Artículo 5, LOSSA, 2007).

El Ministerio del Poder Popular para la Alimentación y la Misión Alimentación, recoge del concepto integral, los componentes para garantizar la seguridad alimentaria:

Disponibilidad: obtenida por medio de producción interna, reservas, importaciones comerciales y no comerciales —intercambio entre países hermanos— y apoyada por la capacidad de almacenamiento y movilización. En la Revolución Bolivariana para garantizar la disponibilidad con valores socialistas hacia el alcance de la Soberanía Alimentaria se planifica la cantidad de alimentos para abastecer al país de acuerdo a las necesidades alimentarias y nutricionales de la población, dejando a un lado el principio capitalista de planificar el abastecimiento de acuerdo a las demandas e intereses del mercado, así se

⁴ CHIRIBOGA, Manuel y SCHEJTMAN, Alexander. *Desarrollo Territorial, Soberanía y Seguridad Alimentaria*. Lucha de los pueblos, revolución y soberanía alimentaria. Fondo Editorial Gente de Maíz. Instituto Nacional de Nutrición. Ministerio del Poder Popular para la Alimentación. 2013.

desmonta la concepción del alimento como mercancía. Para la Revolución Bolivariana el alimento es un bien social que debe estar al servicio del pueblo.

Acceso a los alimentos o capacidad para adquirirlos: en otros términos, los alimentos deben estar disponibles a toda la población, física y económicamente, en el momento oportuno: si no se pueden producir, la población debe tener ingresos o medios de cambio para obtenerlos.

Consumo: aquello que se consume, su calidad y riesgos para la salud, cómo se prepara para el consumo y cómo se distribuyen los alimentos dentro de la familia. Responde a patrones culturales (hábitos alimentarios).

Aprovechamiento biológico: cómo el cuerpo aprovecha los alimentos consumidos, lo cual está condicionado por aspectos de saneamiento del medio - como agua segura y condiciones que no contaminen los alimentos- así como el estado de salud de la persona, que determinará la conversión de alimentos en nutrientes para la vida.

Para la Revolución Bolivariana este aspecto forma parte de una política integral social, que ha logrado que la gran mayoría de las y los venezolanos cuente con un primer nivel de atención en salud que garantice la prevención, promoción, curación y rehabilitación de enfermedades comunes que puedan afectar el estado nutricional de la población.

SALUD COMO CAMPO DE ESTUDIO DE LO SOCIAL.

A lo largo de la historia de la humanidad, el tratamiento de las necesidades y problemas del estado vital de los grupos humanos ha estado asociado al concepto de salud. Este concepto empezó a usarse de manera sistemática relacionado al ámbito público, social y colectivo, a partir del siglo XVIII.

Las bases doctrinarias de los discursos sociales sobre la salud emergen en la segunda mitad del siglo XVIII, en Europa Occidental, en un proceso histórico de disciplinamiento de los cuerpos y constitución de intervenciones sobre los sujetos (Foucault 1966, 1979). Por un lado, la higiene, en tanto conjunto de normatizaciones y preceptos a ser seguidos y aplicados en el ámbito individual, produce un discurso sobre la buena salud francamente circunscripta a la esfera moral. Por otro lado, las propuestas de una Política (o Policía) Médica establecen la responsabilidad del Estado como definidor de políticas, leyes y reglamentos referentes a la salud en lo colectivo y como agente fiscalizador de su aplicación social, remitiendo de esta forma los discursos y prácticas de salud a la instancia jurídico-política (Rosen 1980).⁵

⁵ ALMEIDA, Naomar y SILVA Jairnilson. *La Crisis de la Salud Pública y el Movimiento de la Salud Colectiva en Latinoamérica*. Cuadernos Médicos Sociales. 1999.

Este período se caracterizó por establecer una mirada moral a las formas y estilos de vida de las clases más desfavorecidas y el papel del Estado o las clases dominantes para ejercer control sobre estas.

Para el siglo XIX la Revolución Industrial en Europa desencadenó grandes transformaciones económicas, políticas y sociales, cambiando drásticamente las condiciones de vida de la sociedad y generando nuevas relaciones sociales que poco a poco produjeron más iniquidades y relaciones de explotación de las clases dominantes dueñas del capital sobre las clases trabajadoras. Estas desigualdades fueron minando el estado vital de grandes conjuntos humanos que vivían en paupérrimos asentamientos alrededor de los nuevos centros de producción industrial. La situación llevó a que algunos trabajadores iniciaran un proceso organizativo para exigir reivindicaciones en donde se tuvieran en cuenta este miserable panorama e impulsar iniciativas para dar respuesta al mismo.

Con la organización de las clases trabajadoras y el aumento de su participación política, principalmente en los países que alcanzaron un mayor desarrollo de las relaciones productivas, como Inglaterra, Francia y Alemania, rápidamente se incorporan temas relativos a salud en la agenda de reivindicaciones de los movimientos sociales del período.⁶

Así entonces en medio de estas tensiones y luchas, fue naciendo un movimiento encargado de los problemas del estado vital de la población en un nuevo escenario emergente como lo era la vida urbana. Ya el foco no solo se concentraba en elementos morales, estéticos y de control, sino se empezó a ver a la sociedad como un organismo, el cual debía cuidarse y curarse en caso de enfermedad. Este movimiento fue conocido como *Medicina Social*.

En síntesis, se postula en ese movimiento que la medicina es política aplicada en el campo de la salud individual y que la política no es más que la aplicación de la medicina en el ámbito social, curando los males de la sociedad.⁷

Este movimiento abrió el camino para que surgiera una disciplina especializada en la salubridad e identificar de manera técnica y especializada (saneamiento, inmunización y control de vectores) las causas y tratamientos de los problemas sociales. De este enfoque nace lo que se ha llamado *Salud Pública*:

El advenimiento del paradigma microbiano en las ciencias básicas de la salud representa un gran esfuerzo para el movimiento sanitarista que, en un proceso de hegemonización, y ya bautizado como salud pública, prácticamente redefine las directrices de la teoría y la práctica en el campo de la salud social en el mundo occidental.⁸

⁶ Ibídem. Pág. 4.

⁷ Ibídem.

⁸ Ibídem.

A lo largo de todo el siglo XX el concepto de Salud Pública acompañará el enfoque y desarrollo de acciones y políticas enmarcadas a resolver las situaciones y problemas que evidencia o manifiesta el estado vital de la población. La Salud Pública no solo será una categoría que se ocupa del espacio individual de los cuerpos sanos o enfermos, sino que empezará a establecer las relaciones o factores que afecten a este espacio. Es así como hacia 1920 aparece el concepto de Salud Pública bajo estos términos:

La salud pública es la ciencia y el arte de prevenir las enfermedades, prolongar la vida y fomentar la salud y la eficiencia física mediante esfuerzos organizados de la comunidad para sanear el medio ambiente, controlar las infecciones de la comunidad y educar al individuo en cuanto a los principios de higiene personal; organizar servicios médicos y de enfermería para el diagnóstico precoz y el tratamiento preventivo de las enfermedades, así como desarrollar maquinaria social que le asegure a cada individuo de la sociedad un nivel adecuado para el mantenimiento de la salud.⁹

En la década de los 40 del siglo XX, posterior a la Segunda Guerra Mundial, la salud pública comienza a recoger más elementos de contexto y en relación al momento político y económico que se vivía. Se empezó a vincular en los procesos formativos de medicina y disciplinas afines, la necesidad de establecer la *prevención* como elemento integrante de la salud, que en un principio actuó mas como una sustitución de los conceptos de higiene que como una política de carácter estructural. Este momento de la disciplina de la Salud pública es mejor conocido como el enfoque en *Medicina Preventiva*.

A nivel de la estructura organizativa, se propone la apertura de departamentos de medicina preventiva, sustituyendo las tradicionales cátedras de higiene, capaces de actuar como elementos de difusión de los contenidos de epidemiología, administración de salud y ciencias de la conducta., hasta entonces incorporadas en las escuelas de salud pública (Silva 1973; Leavell & Clarck 1976).¹⁰

Es en los años sesenta, donde el enfoque preventivo toma mayor fuerza en la práctica y lo hace acompañado de un nuevo movimiento en donde se intenta desconcentrar el servicio de salud y llevado a espacios cercanos a la comunidad, este sería conocido como *Salud Comunitaria*.

La propuesta de Salud Comunitaria recupera de forma innegable parte del arsenal discursivo de la Medicina Preventiva, particularmente el énfasis en las entonces denominadas “ciencias de la conducta” (sociología, antropología y psicología) aplicadas a los problemas de salud (...) En cierto sentido, el movimiento de Salud Comunitaria consigue poner en práctica algunos de los principios preventivistas, focalizando evidentemente en sectores

⁹ WINSLOW C.E.A. The Untilled Fields of Public Health, Science, 51:23:33. 1920.

¹⁰ ALMEIDA, Naomar y SILVA Jairnilson. La Crisis de la Salud Pública y el Movimiento de la Salud Colectiva en Latinoamérica. Cuadernos Médicos Sociales. 1999.

sociales minoritarios y dejando una vez más sin tocar el mandato social de la atención médica convencional (Paim 1975; Donnangelo 1976).¹¹

En esta situación en la que las acciones en salud se vuelcan cada vez más a los espacios cercanos en los que habita la población, se hace evidente la necesidad de involucrar a la comunidad en el proceso, además se amplía el espectro de atención y se establecen nuevos parámetros sobre el papel del Estado en el ámbito de las políticas sociales. Este modelo tuvo su origen en Canadá y será llamado *Promoción de la Salud*.

La Carta de Ottawa (Canadá 1986), documento oficial que institucionaliza el modelo canadiense, define los principales elementos discursivos del movimiento de Promoción de la Salud: a) integración de la salud como parte de políticas públicas “saludables”; b) actuación de la comunidad en la gestión del sistema de salud; c) reorientación de los sistemas de salud; d) énfasis en el cambio de los estilos de vida.¹²

En resumidas cuentas este es el recorrido que hace la disciplina de la salud pública a lo largo de 80 años en el siglo XX, durante los cuales estuvo acompañado de cambios socio-económicos importantes que afectaron claramente su énfasis, propósitos y resultados. Las últimas dos décadas de finales de siglo han estado marcadas por una crisis del paradigma epistemológico que sostiene al modelo, pues los procesos de desregulación estatal y de apertura económica de los mercados en la mayoría de naciones, impactó sobre las responsabilidades y el papel del Estado en las políticas sociales. Así entonces las responsabilidades fueron poco a poco entregadas de manera directa a organizaciones privadas que poco a poco fueron transformando la actividad y el movimiento de la salud, en empresas de servicios “eficientes” en salud, corporeizando un derecho humano y deber de los Estados en garantizarlo.

Este panorama hace inevitable que cada vez más se fortalezcan alternativas para la transformación y cambio del paradigma, al igual que se hace pertinente recoger experiencias significativas comprobadas de sistemas y movimientos en el campo de la salud que han venido desarrollándose en paralelo al movimiento de la salud pública. Dentro de los movimientos de la salud sobresale el campo de conocimiento interdisciplinario, que promueve la investigación del estado sanitario de la población, la naturaleza de las políticas de salud, la relación entre los procesos de trabajo y enfermedades y daños, así como las intervenciones de grupos y clases sociales sobre la cuestión sanitaria¹³ y el cual ha sido llamado *Salud Colectiva* que comprende un:

(...) conjunto articulado de prácticas técnicas, científicas, culturales, ideológicas, políticas y económicas, desarrolladas en el ámbito académico, en

¹¹ Ibídem. Pág. 5.

¹² Ibídem. Pág. 7.

¹³ RIBEIRO, P.T. *La Institución del campo científico de la Salud Colectiva en Brasil*. Río de Janeiro. 1991.

las instituciones de salud, en las organizaciones de la sociedad civil y en los institutos de investigación, informadas por distintas corrientes de pensamiento, resultantes de la adhesión o crítica a los diversos proyectos de reforma en salud.¹⁴

*La Salud Colectiva privilegia en sus modelos o pautas de acción cuatro objetos de intervención: **políticas** (formas de distribución de poder), **prácticas** (cambios de comportamientos, cultura, instituciones, producción de conocimiento; practicas institucionales, profesionales y relacionales); **técnicas** (organización y regulación de los recursos y procesos productivos; cuerpos/ambientes); e **instrumentos** (medios de producción de la intervención) (...) la Salud Colectiva contempla tanto la acción del Estado como el compromiso de la sociedad para la producción de ambientes y poblaciones saludables, a través de actividades profesionales y especializadas.¹⁵*

2.2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Ante el ataque contrarrevolucionario de 2002: golpe de Estado, sabotaje económico, sabotaje petrolero, sabotaje alimentario, nos dimos cuenta de que no teníamos ni un centro de acopio para guardar un kilo de maíz. El Gobierno no tenía nada de eso, todo eso lo habían entregado a los sectores privados capitalistas. ¿No recuerdan ustedes? Claro que lo recuerdan, nos sabotearon no sólo el petróleo, nos sabotearon los alimentos. ¡Llegaron a botar la leche, hasta el agua la querían negar al pueblo! hasta la harina de maíz, el aceite, la carne (...) dejaron de llevar carne - es decir, ganado- al matadero, prefirieron perder dinero, no perdieron, porque el imperio les paga a sus lacayos y les paga bien". (Comandante Hugo Chávez Frías. "Aló Presidente" Nro. 253, el 23 de abril de 2006).

Históricamente, la humanidad ha vivido condicionada por los modos en que produce y obtiene los principales medios de subsistencia, tales como alimentos, vivienda, ropa, utensilios, herramientas, medicamentos y otros productos fundamentales.

Durante los últimos quinientos años, América, como otros pueblos del mundo, padeció el proceso de conquista y colonización por parte de los principales imperios. La colonización, impuso a los pueblos de Nuestra América formas de trabajo esclavista (en las que la persona era objeto, propiedad de los amos, europeos y mantuanos), feudal (en que, aun cuando no eran esclavos, eran súbditos que trabajaban la tierra y producían para los señores coloniales) y en ese sentido, potenció a nivel mundial, el surgimiento del capitalismo, como sistema-mundo hegemónico.

¹⁴ PAIM, J.S. Colletive Health and the Challenges of Practice. PAHO. The Crisis of Public Health: Reflections for the debate. Scientific Publication no. 540. Washinton, 1992, p. 136-150.

¹⁵ ALMEIDA, Naomar y SILVA Jairnilson. La Crisis de la Salud Pública y el Movimiento de la Salud Colectiva en Latinoamérica. Cuadernos Médicos Sociales. 1999.

El capitalismo, que basa la producción y distribución de los bienes básicos en la explotación del trabajo ajeno (a través del salario y la ganancia de los dueños de las grandes empresas y grupos económicos), se caracteriza por mercantilizar la producción. Es decir, convertir bienes materiales y espirituales, esenciales para la vida social, en mercancía, prevaleciendo el interés inmediato de ganancia de los principales factores económicos por sobre las necesidades humanas que han sido reconocidas y establecidas como derechos inalienables. Visto así, la alimentación en el capitalismo, más que un proceso fundamental de la existencia y el disfrute, es un acto elemental que puede ser aprovechado comercialmente para obtener grandes ganancias. De ahí la tendencia a la explotación y tercerización de los trabajadores del campo y la industria, que producen y procesan los alimentos; a la especulación, en la distribución de los alimentos a través del mercado, que precariza la alimentación de los menos favorecidos; y, a la imposición de una cultura alimentaria que deprime la salud de la población e implanta un patrón de consumo alienado que sustituye las costumbres y hábitos tradicionales más saludables, por otros hábitos que garantizan demanda e importación de productos transnacionales, de la llamada comida “chatarra”, alimentos transgénicos y altamente procesados de baja calidad y dañinos para el organismo. Es decir, los fenómenos alimentarios bajo el capitalismo, no son un problema, sino un negocio rentable que es parte integrante de la dinámica del mismo sistema.

El hecho es que, bajo las leyes de este sistema, los alimentos se desplazan, dentro de la economía global, de las áreas de pobreza y hambre, a las áreas de dinero y abundancia. Y la alimentación está siendo homogeneizada en una dieta sobre-procesada y no saludable que se basa en grasas, azúcares, féculas y residuos químicos y cancerígenos, deficiente en fibras, proteínas, vitaminas, frutas y vegetales.¹⁶

Este proceso puede explicarse de manera histórica tanto para los pueblos Nuestro-Americanos como para el caso de Venezuela en particular, si asociamos un único “modelo de vida urbana” promovido, justificado e impuesto por la lógica del capital. Hacia la mitad del siglo XX, el éxodo masivo de población rural hacia las ciudades capitales es notable, generando la concentración de grandes conjuntos humanos en “modernas” formas de vida, pasando de la casa de autoconstrucción alrededor de conucos y chagras para la subsistencia y producción de pequeños excedentes, a modos de vida sectorizados y fragmentados por el concreto y los ingresos monetarios, condenando a los grupos humanos de menores ingresos (la inmensa mayoría del pueblo venezolano) a rodear y hacinar los centros de producción de capital en medio de la miseria y la informalidad. Este pueblo despojado de la tierra para la subsistencia en medio de la creciente urbe, es llevada al consumo masivo de rubros importados de bajo costo, calidad y nutrientes que paulatinamente van minando las bases de la cultura alimentaria tradicional y abriéndole paso a la implantación de patrones y hábitos de consumo nocivos para la salud del pueblo venezolano.

¹⁶ Vía campesina. La agricultura campesina sostenible puede alimentar al mundo. Yakarta. 2011.

Esta dinámica repercutió de manera general en la situación alimentaria y la cultura nutricional del pueblo venezolano. En el año de 1998 en Venezuela el número de hogares pobres alcanzaba la mitad de la población, la miseria de éstos estaba cerca del 30%, el Índice de Prevalencia de Subnutrición se encontraba en 21%, se presentó un aumento generalizado del costo de vida más una progresiva disminución del poder adquisitivo de la población venezolana asociado, entre otros, al aumento de la inflación que llegó hasta un 84,5%, la liberación de las tasas de interés hasta un 30%, el incremento de las tarifas de servicios públicos y la liberación de los precios de la gran mayoría de los productos. Es por esto, que el Jefe de Estado venezolano, Presidente Hugo Rafael Chávez Frías, planteó la necesidad de superar el capitalismo por la vía del socialismo a través de la Revolución Bolivariana.

EL SURGIMIENTO DE UN NUEVO PARADIGMA DE SISTEMA SOCIAL ECONÓMICO Y POLÍTICO.

Este reto revolucionario para el país, ameritaba la transformación y el cambio paradigmático de un sistema económico y social agotado, en crisis y decadencia: el capitalismo. Así entonces fue necesario el establecimiento de nuevas reglas de juego institucional (Constitución Política) que le diera el soporte a enfoques y formas alternativas del ejercicio del poder y la construcción y ejecución de políticas públicas que realmente dieran solución definitiva a los problemas que aquejaban al pueblo venezolano.

En este sentido, todos los sectores y ámbitos (educación, salud, alimentación, servicios públicos, trabajo, relaciones sociales y económicas) de la naciente República Bolivariana de Venezuela debieron replantear sus objetivos y mecanismos acordes con la nueva estructura del poder y su real soberano: el pueblo.

El ámbito de lo cotidiano fue el primero en experimentar tensiones y evidenciar contradicciones. La propuesta de un giro en las formas y objetivos de la toma de decisiones públicas, generó tensiones en quienes, de manera indiscriminada, venían asumiendo el destino del país bajo sus intereses y favoreciendo al grupo social y económico al que pertenecen. Estas tensiones se convirtieron en desconocimiento al poder legítimo establecido y, en adelante, hasta nuestros días, adquirirán una posición de negación irrestricta a todo aquello que le de valor o exprese a éste poder legítimo: el poder popular.

Esta posición dogmática de lo que hoy se ha llamado “oposición” por su histórica dominación en el plano político, económico y social por más de 50 años hasta la llegada de la Revolución Bolivariana, le permitió consolidar y beneficiarse del

modo de producción que mejor se acomodaba a sus intereses y los intereses monopólicos transnacionales: El capitalismo rentístico y parasitario.

Este modo de producción trajo como consecuencia la concentración específica en una sola fuente de recursos para la nación: la explotación del petróleo, condenando al olvido el desarrollo de las industrias básicas, la investigación e innovación en ciencia y tecnología, la producción nacional de bienes y rubros para el autoconsumo y la dependencia de las fuerzas productivas, a la comercialización de bienes importados y a la concentración de la mano de obra barata con la función de dinamizar el mercado de estos bienes y servicios transnacionales.

Esta lógica fortaleció la proliferación y consolidación del sector comercio para la satisfacción de la demanda interna de artículos de primera necesidad, bienes y servicios, por parte de los grupos y sectores que históricamente venían acumulando y controlando capital derivado de la renta petrolera a través del Estado.

En otras palabras, la burguesía venezolana tiene un espíritu rentista-mercantil. Está orientada a la ganancia fácil y con mínimas posibilidades de fracaso. Se formó en el peculado y especulaciones a la sombra de las instituciones del Estado, y con el apoyo financiero del Estado.

Estos grupos económicos se configuran concretamente después del golpe militar del 18 de octubre de 1945 contra el gobierno del General Isaías Medina Angarita. Es un golpe que “huele a petróleo”. Ese movimiento pequeñoburgués-reformista frustró el desarrollo de una burguesía nacional-industrial que se intentaba formar con las políticas del gobierno de Medina. En consecuencia, la incipiente burguesía industrial evolucionó rápidamente del sector industrial-manufacturero hacia las actividades financieras, la construcción en vasta escala, las transacciones comerciales-financieras a la sombra del Estado y el peculado como fuente de acumulación de capital. De tal manera que nunca hubo un sector de la burguesía capaz de enfrentar al imperialismo y liderizar un proyecto de desarrollo nacional.¹⁷

En este panorama, este grupo social históricamente dominante (burguesía) inició un proceso de desestabilización económica y sociopolítica, acompasado por los medios de comunicación privados que desembocó en múltiples acciones ya ensayadas en otros países latinoamericanos (como el caso de Chile), entre ellas: sabotajes eléctricos, especulación y acaparamiento de los bienes y artículos de primera necesidad, paro de actividades de diferentes sectores económicos y un golpe de estado fallido el 11 de Abril de 2002, rompiendo el hilo constitucional del Estado Social de Derecho y poniendo en riesgo el proceso revolucionario y la vida del Presidente legítimo Hugo Rafael Chávez Frías.

Esta situación evidenció que el proceso de transformación del sistema social, político y económico impulsado y promovido por mandato popular y liderado por el

¹⁷ SALDIVIA, Fernando. *Federico Brito Figueroa: La burguesía Venezolana*. Documento Digital. <http://www.aporrea.org/ideologia/a82950.html>. 24 de Julio de 2009.

Presidente Hugo Chávez Frías, no se daría en un ambiente de paz y democracia y que su consolidación tendría que venir acompañado por acciones contundentes en todos los ámbitos de la vida del pueblo venezolano. De aquí nace, entre otras, la Misión Alimentación, con el objetivo de garantizar la seguridad alimentaria del pueblo ante los ataques de la burguesía a través de redes de distribución de alimentos (Red Mercal) que estuvieran al alcance de la población de manera asequible y oportuna.

Así entonces estos mecanismos y acciones se han venido consolidando y fortaleciendo en el transcurso de los años. Se ha ampliado la red de distribución y comercialización de carácter público (PDVAL, RED ABASTO BICENTENARIO, MERCAL OBRERO Y CASA POR CASA), se han diseñado y aprobado nuevos mecanismos jurídicos de protección a la seguridad y la soberanía alimentaria como la Ley Orgánica de Seguridad y Soberanía Agroalimentaria (2008), Ley de Costos y Precios Justos (2011) la creación y reestructuración de entidades de seguimiento, control y sanción como el Instituto para la Defensa de las Personas en el Acceso de Bienes y Servicios -INDEPABIS-, la Superintendencia Nacional de Costos y Precios -SUNDECOP-, la Superintendencia Nacional de Silos Almacenes y Depósitos Agrícolas -SADA-, la presencia estratégica del sector en cada uno de los Planes de Desarrollo de la Nación, al igual que la participación protagónica de formas de organización del poder popular como los consejos comunales, comunas socialistas, organizaciones sociales y la Red de Defensoras y Defensores de la Seguridad y la Soberanía Alimentaria.

Sumado a esto y para superar un modo de vida que empobrece a las grandes mayorías y destruye el hábitat, la República Bolivariana de Venezuela en el marco del ALBA y la construcción de un mundo multipolar, enarbola la bandera del Buen Vivir, en el que la alimentación es un derecho humano fundamental y no una mercancía, lo cual se ha fortalecido a través de las instituciones relacionadas a la alimentación y la nutrición, promoviendo el “Buen Comer para el Vivir Bien”.

2.3. PROBLEMA GENERAL

De esta manera, encontramos un **problema general que articula tres nodos problemáticos principales en relación con la alimentación y nutrición en el país y el mundo**, cuya superación asume el Estado venezolano, desde el punto de vista estratégico, y que justifican y dan sentido al Programa Nacional de Formación en Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional:

El problema general se asocia al actual enfoque epistemológico y al paradigma sobre el fenómeno de la alimentación y la nutrición que genera los hábitos de consumo del pueblo venezolano. Éste constituye una imposición basada en contextos y situaciones diferentes a nuestro entorno y formas de estar y vivir, por lo tanto, es necesario transformar ésta realidad desde un enfoque multidisciplinario

e integrador con pertinencia y justicia social que responda a las manifestaciones propias de nuestra cultura y ambiente, con criterios y valores que promuevan la producción agroecológica, la seguridad alimentaria, la soberanía alimentaria y la salud colectiva desde el Buen Comer para el Vivir Bien.

2.3.1. PROBLEMAS ESPECIFICOS DERIVADOS

1. El sistema capitalista ha generado la inadecuada planificación y ejecución de políticas alimentarias, dando como resultado una disminución considerable en la producción agropecuaria, acaparamiento e iniquidad en la distribución de los alimentos y especulación en su precio, poniendo en riesgo la consolidación de la seguridad y la soberanía alimentaria y la salud colectiva del pueblo venezolano.
2. Dentro de las necesidades sociales en salud del pueblo venezolano se evidencia un aumento a lo que se le ha denominado enfermedades crónicas no transmisibles ECNT (diabetes, hipertensión, cardiopatías, obesidad, cáncer), las cuales se han visto incrementadas por el consumo masivo e indiscriminado de alimentos altamente procesados y de origen extranjero que por la desmedida industrialización y el desincentivo de la producción nacional, impone y naturaliza hábitos nocivos para el estado de salud y disfrute de una vida digna por parte de la población.
3. El predominio del enfoque de atención curativo, asistencial, individual, mercantilista y lineal: salud/enfermedad de la nutrición, genera aumento de la práctica de tratamientos personalizados, descontextualizados y costosos, invisibilizando el derecho a una alimentación saludable, desconociendo la respuesta integral y preventiva a las situaciones comunitarias específicas del estado de salud del pueblo venezolano.

2.4. PROBLEMAS TERRITORIALES

Estos problemas específicos se distribuyen de manera diferente en el territorio nacional. Sin olvidar que cada uno de ellos se encuentra relacionado, es necesario especificar cómo se evidencia en las regiones del país.

Políticas públicas adecuadas a la realidad

Parte de los problemas identificados se refieren al diseño, formulación, ejecución, seguimiento y evaluación de las políticas públicas en el área de producción nacional agroalimentaria. Como explicamos anteriormente la dependencia casi

exclusiva a la renta petrolera a lo largo de todo el siglo XX, minó el aparato productivo del país y desde los gobiernos de turno se validó y fortaleció la dependencia de las importaciones de la mayoría de bienes y rubros básicos para cubrir la demanda interna. Esta situación no solo limitó la diversificación de la economía a la elaboración de bienes sino que instauró una cultura de negación de la capacidad de producción nacional. Con la llegada de la Revolución Bolivariana se ha vuelto una tarea titánica el poder revertir esta lógica. De allí la importancia de sumar voluntades y fuerzas antes invisibilizadas en la construcción de un modelo que recupere la producción nacional agroecológica que garantice la seguridad y soberanía alimentaria y recupere los valores y principios de la solidaridad, la cooperación, la igualdad, la diversidad y el respeto mutuo en función del desarrollo del país. La impronta de este tiempo histórico para cumplir este propósito es la participación protagónica en todos los niveles del poder popular.

LOS EFECTOS DE LA IMPOSICIÓN DE LA CULTURA ALIMENTARIA.

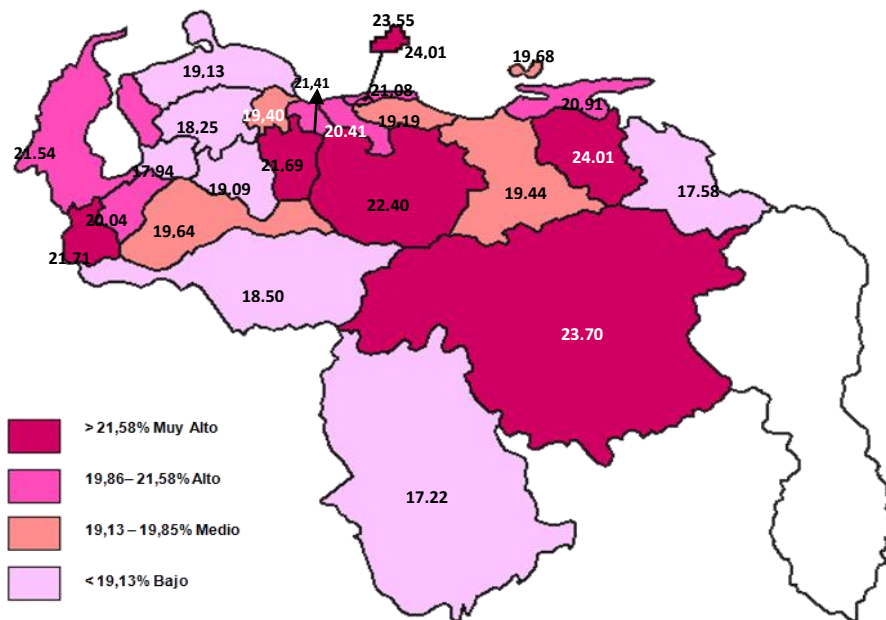
Parte de los temas que mayor preocupa a las instituciones encargadas de la alimentación y la nutrición es el aumento de la **malnutrición** por exceso en el conjunto de la población venezolana. Según el Primer Estudio Nacional realizado por el Instituto Nacional de Nutrición en *“Prevalencia de Sobrepeso y Obesidad y Factores Exógenos Condicionantes en la Población de 7 a 40 años de edad. Venezuela 2008 – 2010”* nos arroja que el 38% de los consultados sufre de malnutrición por exceso. De este porcentaje el 21% corresponde a personas con sobrepeso y el 17% restante sufre de obesidad. Los problemas de malnutrición afecta en mayor proporción a los hombres y al rango de edad entre los 18 y 40 años. Siguiendo este estudio la mayor prevalencia de malnutrición en el rango de edad de 7 a 17 años por territorio, muestra que son los Estados de Amazonas, Zulia, Falcón, Mérida, Trujillo, Yaracuy y Nueva Esparta. En los rangos de edad de 18 a 40 años, los Estados que sobresalen por su prevalencia en malnutrición por exceso son Zulia, Falcón, Apure, Barinas, Amazonas, Sucre, Nueva Esparta y Delta Amacuro. Estos resultados muestran la importancia de diseñar e implementar políticas que mejoren los hábitos alimentarios de la población venezolana, que resuelvan la problemática general teniendo en cuenta los problemas, necesidades y potencialidades específicas a cada territorio y su población.

Aunado a esto, el Informe Antropométrico Nacional 2011, elaborado por el Instituto Nacional de Nutrición y el cual tiene como objetivo *Evaluar el estado nutricional de todas las personas (niños, niñas, adolescentes, adultos, y embarazadas), que acuden por primera vez a los establecimientos de salud del primer nivel de atención adscritos al Ministerio del Poder Popular para la Salud, para servir de apoyo en el diseño, planificación y evaluación de políticas y programas alimentarios y nutricionales*, podemos observar el siguiente comportamiento:

De 148.623 niñas y niños menores de 2 años evaluados en los Organismos de Salud, según el indicador peso-edad, se evidencia que la malnutrición presenta cifras elevadas con predominio del sobrepeso (20.38%), mientras que el déficit tiene su mayor intensidad en la zona crítica (6.38%).

Las entidades federales prioritarias de atención con mayor prevalencia de exceso para el año 2010 son: Monagas, Bolívar, Vargas, Guárico, Táchira y Cojedes (Ver figura 1). Las instituciones u organismos competentes deben tomar las medidas necesarias en cuanto a la intervención nutricional para la población afectada evitando así complicaciones mayores en la salud de estos individuos.

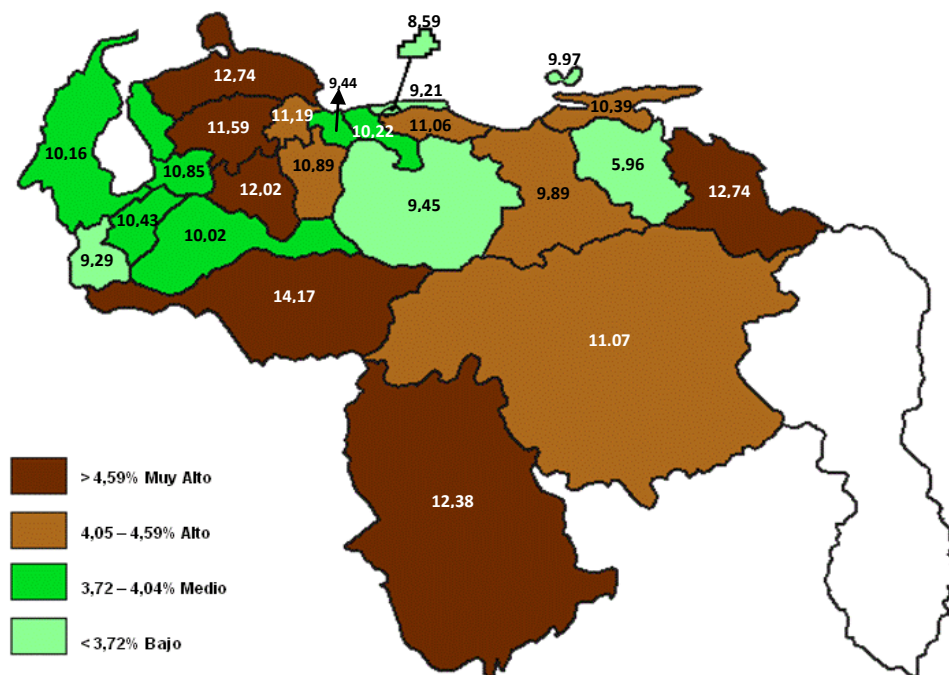
FIGURA Nº 1. PORCENTAJE DE MALNUTRICIÓN POR EXCESO EN NIÑAS Y NIÑOS MENORES DE 2 AÑOS POR ENTIDAD FEDERAL. VENEZUELA 2011.



Fuente: INN – SISVAN Componente Clasificación Antropométrica Nutricional en el Primer Nivel de Atención en Salud.

Las entidades federales prioritarias de atención con mayor prevalencia de déficit global para el año en estudio son: Apure, Delta Amacuro, Falcón, Amazonas, Portuguesa y Lara (ver figura 2). Hay que tomar medidas de acciones específicas para solventar el problema en estas entidades, ya que ésta población de niños y niñas lactantes se encuentran en una edad de rápido crecimiento, lo cual ameritan una evaluación participativa nutricional minuciosa para evitar enfermedades a lo largo de su desarrollo.

FIGURA N° 2. PORCENTAJE DE MALNUTRICIÓN POR DÉFICIT EN NIÑAS Y NIÑOS MENORES DE 2 AÑOS POR ENTIDAD FEDERAL. VENEZUELA 2011.



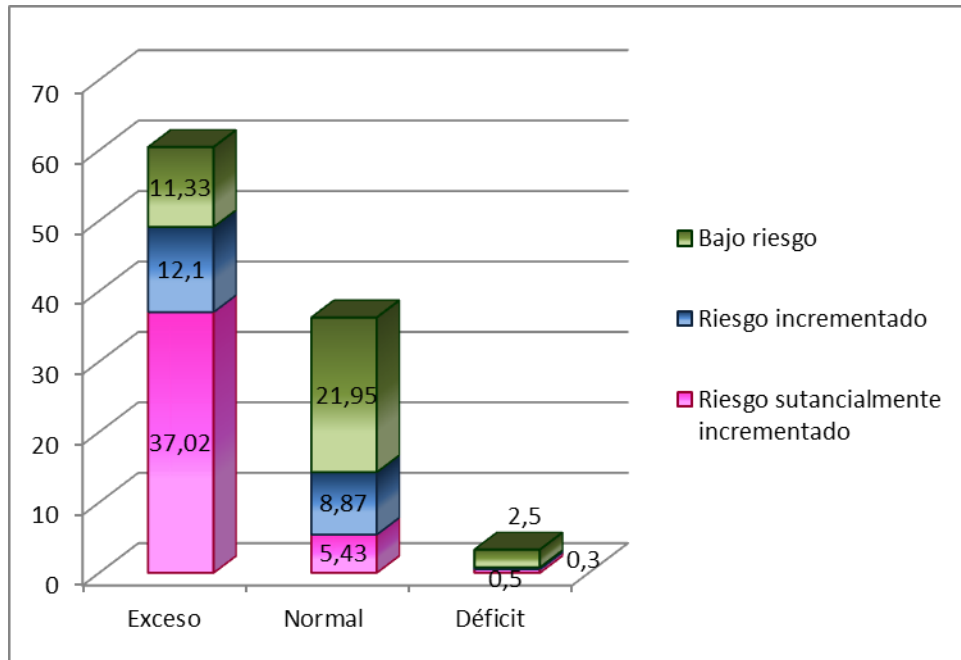
Fuente: INN – SISVAN Componente Clasificación Antropométrica Nutricional en el Primer Nivel de Atención en Salud.

Por otra parte el no abordar a tiempo y de manera integral el problema del déficit nutricional condiciona un aumento del riesgo de morbi -mortalidad en esta población.

En el año 2011, se evaluaron a nivel nacional un total de 152.402 personas entre 20 y 59 años de edad en los organismos de salud adscritos al MPPS. En cuanto a la situación nutricional de estos individuos según IMC, podemos observar un predominio importante de malnutrición por exceso con un 60,45%, seguido de un 36,25% de cifras normales y un 3,3% de déficit nutricional.

Del total de personas que presentan malnutrición por exceso el 37,02% tienen un riesgo sustancialmente incrementado de padecer de enfermedades crónicas no transmisibles del adulto según la medición de la circunferencia de cintura, seguido de un 12,10% de riesgo incrementado y un 11,33% con bajo riesgo. En cuanto a la población evaluada que se encuentra normal según IMC, tenemos un 21,95% que presentan riesgo bajo, sin embargo es importante destacar que un 14,3% de estos individuos presentan algún nivel de riesgo incrementado. (Ver figura 3).

FIGURA 3.- SITUACIÓN NUTRICIONAL DE LOS ADULTOS DE 20 A 59 AÑOS DE EDAD SEGÚN INTERPRETACIÓN COMBINADA DEL IMC Y RIESGO DE CIRCUNFERENCIA DE CINTURA. VENEZUELA 2011.



Fuente: INN – SISVAN Componente Clasificación Antropométrica Nutricional en el Primer Nivel de Atención en Salud.

Estas mediciones son de importancia y de fácil aplicación lo que permite implementar una estrategia de prevención primaria, identificar a los individuos con riesgo de malnutrición por exceso y déficit e incorporarlos a programas integrales de vigilancia, control y seguimiento, haciendo continuación en la educación de los pacientes y la adopción de hábitos de vida saludables.

De este importante estudio se siguen las siguientes conclusiones y recomendaciones que el Programa Nacional de Formación en Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional recoge como problemas a resolver en cada una de las entidades territoriales y serán parte integral del proceso de formación de los licenciados y licenciadas.

Es importante mencionar que el Informe Antropométrico Nacional 2011 estableció una serie de *Conclusiones* y *Recomendaciones* que son pertinentes tener en cuenta y que sumamos como parte integral del Programa Nacional de Formación:

CONCLUSIONES

- La malnutrición tanto por déficit como por exceso, para el año 2011 se encuentran por encima de los puntos de corte establecidos para Venezuela (10%).
- La malnutrición por déficit nutricional en la población preescolar y escolar obtuvo una disminución del 0,94% y 1,15% respectivamente con relación al año 2010. Por otro lado, para el grupo de adolescentes predominó el incremento del déficit nutricional en un 0,43% correlación al año anterior. El incremento de peso según semanas de gestación es insuficiente para la mayoría de las embarazadas evaluadas con un aumento de 1,68% con respecto al año 2010.
- El grupo de edad más afectado por los problemas de malnutrición por exceso son los adultos (mayores de 20 años), seguido por los adolescentes (10-19 años) que se ven afectados tanto por déficit (con predominio de déficit agudo) como por exceso nutricional.
- Las Entidades Federales de atención prioritaria según el exceso nutricional en el grupo de menores de 20 años son: Monagas, Vargas, Distrito Capital y Zulia.

RECOMENDACIONES

- Implementar estrategias de educación y prevención primaria en el ámbito Sanitario-Asistencial y Nutricional, dirigidas a la mujer en edad reproductiva, embarazada y en período de lactancia; con el objetivo de fomentar la práctica de la lactancia materna e incrementar la asistencia integral al niño en sus primeros años de vida.
- Optimizar los programas de intervención (suplementación de vitaminas y minerales) y educación nutricional a las embarazadas, con el fin de lograr satisfacer las exigencias nutricionales que requiere el crecimiento fetal y garantizar de esta forma un peso adecuado del producto de la concepción. Por otra parte, se requiere educar a la población femenina en cuanto a temas relacionados con la planificación familiar para evitar intervalos intergenésicos muy cortos.
- Formar alianza con el Ministerio del Poder Popular para la Educación a fin de incorporar al personal del Instituto Nacional de Nutrición en la supervisión y asesoría técnica del Programa de Alimentación Escolar a nivel nacional. Así como retomar la difusión a nivel escolar de las Guías de Alimentación para Venezuela, como una manera de fomentar estilos de vida saludables.
- Realizar un censo a nivel nacional de todos los programas de intervención nutricional, con la finalidad de llevar a cabo la evaluación, seguimiento y control de los mismos con participación protagónica de las comunidades.
- Impulsar a los estados, municipios, parroquias y localidades a utilizar la información del Sistema de Vigilancia Alimentaria y Nutricional (SISVAN) a fin de

canalizar la ejecución de los programas de intervención nutricional considerando las características particulares de cada región.

- Fortalecer el Sistema de Vigilancia con fines de aportar más información sobre el estado nutricional de otros grupos de población vulnerables, y la importancia de mantener una alimentación completa, variada y equilibrada.
- Establecer prioridades en la toma de decisiones y asignación de recursos en relación a las entidades más afectadas y de acuerdo al tipo de malnutrición predominante.
- Crear políticas que intervengan en la malnutrición por exceso, ya que el sobrepeso está estrechamente relacionado con la obesidad en adultos y enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT).

La necesaria transformación de la cultura alimentaria

Una alta frecuencia en el consumo de golosinas, frituras, bebidas gaseosas e instantáneas y un bajo consumo de vegetales (casi siempre en forma de aliños, por lo cual el valor nutricional es escaso) factores que junto al sedentarismo pudiesen condicionar el aumento de peso en la población venezolana.

La causa de esta situación se encuentra asociado al consumo indiscriminado de productos importados (la mayoría a lo largo del siglo XX) caracterizados por un bajo costo y contenido nutricional. Esto ha impactado en las costumbres de la población venezolana que ve estos productos como propios e indispensables en la dieta diaria. Es necesario que a la vez que se va avanzando en la producción nacional se vaya sensibilizando y formando a la población en ampliar y recuperar la cultura alimentaria asociada a la rubros que se producen. De aquí la importancia en formar profesionales que puedan evidenciar en el territorio y con las comunidades los problemas específicos y necesidades de su estado vital y a partir de la construcción integral de soluciones, rompan con las costumbres dependientes y mercantilistas asociadas al consumo de alimentos.

2.5. CAMPO DE TRABAJO

Los licenciados y las licenciadas en Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional se pueden desempeñar eficientemente en los siguientes campos tanto en la aplicación como en la investigación de sus saberes en:

- Empresas socialistas de la cadena agroalimentaria. (Mercal, PDVAL, Abasto Bicentenario, Arepera Venezuela, Lácteos Los Andes, Industrias Diana, entre otras)
- Empresas mixtas de producción socialista asociadas al sector agroalimentario.

- Empresas privadas asociadas al sector agroalimentario.
- Instituto Nacional de Nutrición.
- Centros de investigación y capacitación alimentaria.
- Organismos de Auditoría y Control Alimentario.
- Universidades, tecnológicos u otros centros de formación en el área.
- Servicios nutricionales, de alimentación y atención social.
- Casas de Alimentación parroquiales.
- Consejos comunales.
- Comunas socialistas.

2.6. COMPARACIÓN ENTRE PROGRAMAS NACIONALES DE FORMACIÓN O CARRERAS SIMILARES

TABLA 1. COMPARACIÓN ENTRE EL PNF EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y CULTURA NUTRICIONAL Y OTROS PROGRAMAS Y CARRERAS SIMILARES

OTROS PROGRAMAS O CARRERAS	EL PNF EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y CULTURA NUTRICIONAL
-Entienden la nutrición como un problema técnico puntual, que debe ser abordado solo por especialistas.	-Entiende el fenómeno alimentario como una expresión social de problemas estructurales complejos, relacionados con la forma en que se producen, transforman, distribuyen y consumen los alimentos.
-Se centran en la atención médico-clínica individualizada.	-Se centra en la educación, promoción y prevención social en el ámbito local.
-Se funda en la lógica de mercado y el ejercicio liberal e individualista de la profesión.	-Se funda en la ética socialista, con visión orgánica de la sociedad y las necesidades prioritarias. Por tanto, entiende la alimentación como un derecho humano fundamental.
-Copia modelos culturales alimentarios exógenos, trasladados de otras realidades.	-Promueve la investigación y sistematización de hábitos y prácticas alimentarias tradicionales y/o populares, en función del Buen Vivir y la Soberanía.
-Promueve el asistencialismo.	-Promueve la organización del Poder Popular.
-Promueve la pasantía o tesis sólo como requisito académico formal.	-Promueve la investigación-acción en la comunidad desde el primer trayecto del programa. La investigación es una constante.

FUENTE: Desarrollado por los autores del documento. 2012.

2.7. OTRAS CARRERAS SIMILARES

Dentro del campo de conocimiento relacionado con el presente PNF, se determina que en Venezuela existen las siguientes profesiones u oficios análogos:

TABLA 2. COMPARACIÓN DE PERFILES DE PROGRAMAS DE FORMACIÓN EN EL AREA DE AGROALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

CARRERAS AFINES	UNIVERSIDADES	PERFIL DEL EGRESADO
Nutrición y Dietética	Universidad Central de Venezuela (UCV), Universidad de los Andes (ULA), Universidad del Zulia (LUZ).	El Licenciado en Nutrición y Dietética, está capacitado para planificar, ejecutar, asesorar, supervisar y evaluar programas de asistencia, educación, investigación y otros de carácter pluridisciplinario en el área de nutrición, dirigidos a individuos sanos o enfermos, instituciones o comunidades.
Tecnología de los Alimentos	Universidad de Oriente (UDO)	El Licenciado en Tecnología de Alimentos efectúa análisis de alimentos y sus ingredientes en cuanto a su composición química, propiedades físico-químicas y aspectos nutricionales y microbiológicos, para controlar su calidad; planifica, promueve y diseña nuevos productos y procesos; controla y planifica la producción, promueve y ejecuta estrategias de mercadeo y analiza costos de los productos terminados
Ciencia y Cultura de la Alimentación	Universidad Nacional Experimental de Yaracuy (UNEY)	El Licenciado en Ciencia y Cultura de la Alimentación cuenta con conocimientos y habilidades para la creación y gerencia de pequeñas empresas alimentarias. Diseña, asesora, opera, controla y supervisa procesos en las áreas culinarias y gastronómicas, servicios alimentarios, producción industrial y asesoramiento de la calidad de los alimentos. Planifica e investiga en el área de los alimentos.
Ingeniería de Alimentos	Universidad Nacional Experimental Simón Rodríguez (UNESR) Universidad Experimental Sur del Lago Jesús María (UNESUR)	El ingeniero de Alimentos maneja los aspectos tecnológicos de selección, manipulación, procesamiento, manufactura, conservación y almacenaje de frutas, vegetales, productos lácteos, cárnicos y marinos.
Ingeniería en Agroalimentación y Agroecología	Instituto Nacional Universitario de Tecnología de Yaracuy (IUTY) Instituto Latinoamericano de Agroecología IALA	Es un profesional integral con un enfoque agroecológico, interdisciplinario y transdisciplinario, sobre la producción, transformación, distribución y consumo agroalimentario, que responda a las necesidades locales, regionales y nacionales de seguridad y soberanía alimentarias, comprometidos con el desarrollo endógeno sustentable y la organización popular de trabajadores rurales y urbanos, indígenas, pescadores y campesinos, en la construcción y el fortalecimiento de una sociedad socialista.

FUENTE: Desarrollado por los autores del documento.

2.8. MARCO POLÍTICO-JURÍDICO

La Seguridad Alimentaria en Venezuela, entendida como el acceso físico y económico a alimentos suficientes y nutritivos dirigidos a toda la población, de

forma tal que puedan llevar a cabo una vida sana, se rige por un marco legal que garantiza este derecho a la población.

- **Constitución de la República Bolivariana de Venezuela:**

Todas estas leyes y resoluciones se encuentran respaldadas y están inspiradas en nuestra Constitución de la República Bolivariana de Venezuela de 1999, publicada en Gaceta Oficial Nro. 5.453 Extraordinario del 24 de Marzo de 2.000, esto se ve reflejado en los siguientes artículos:

Artículos: 83, 102, 103, 156, 305.

- **Ley Orgánica de la Seguridad de la Nación 2001:**

Artículo 9

- **Decreto con rango, valor y fuerza de Ley Orgánica de Seguridad y Soberanía Agroalimentaria:**

Publicado en Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela No. 5.889 Extraordinario de fecha 31 de Julio de 2008.

Artículos 1, 4, 8.

- **Ley de Reforma Parcial de la Ley de Tierras y Desarrollo Agrario.**

Publicada en la Gaceta Oficial 5991 de fecha 29/7/2010. En esta se garantiza el desarrollo rural integral, sustentable y se elimina el latifundio.

Artículo 1.

- **Reglamento General de Alimentos.**

Publicado en la Gaceta Oficial N° 25864 de fecha 16 de enero de 1959

Artículos 3, 4, 5 y 6

- **Ley del Instituto Nacional de Nutrición.**

Publicada en Gaceta Oficial de la República de Venezuela número 28.727 del 12 de septiembre de 1968.

Artículo 4.

- **Ley Orgánica de Educación.**

Publicada en Gaceta Oficial Nro. 5.929 Extraordinario del 15 de agosto de 2009.

Artículos 1, 3, 4, 13, 15, 32, 33.

2.9. REFERENCIAS AL PLAN NACIONAL “SIMÓN BOLÍVAR”.

Todo estos aspectos están contemplados en las políticas de seguridad y soberanía de carácter alimentario que impulsa el Estado en el escenario del Proyecto Nacional Simón Bolívar al fomentando las transformaciones sociales necesarias, así como el cuidado y preservación del ambiente y la Madre Tierra (Pachamama), con la finalidad de mejorar la calidad de vida de la población.

Este Programa Nacional de Formación en Seguridad y Cultura Alimentaria sigue los preceptos del Plan de Desarrollo Nacional período 2007 – 2013, Proyecto Nacional Simón Bolívar en cuanto a sus principales directrices como lo son:

I) Nueva Ética Socialista

El PNF en Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional va ligado a la creación de una nueva ética de lo colectivo, desde la cual esta y este profesional tiene como misión primordial revalorizar el ejercicio de la alimentación sana y soberana como derecho humano, por medio de su participación directa y corresponsable, en las comunidades, orientada a mejorar la calidad de vida de las personas, propiciando y favoreciendo un proyecto de cambio con base en la soberanía alimentaria.

II) La Suprema Felicidad Social:

El PNF en Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional, se encuentra enmarcado dentro de la construcción de una estructura social incluyente, un nuevo modelo social, que permite profundizar la universalización de la educación bolivariana universitaria, en áreas relacionadas con la seguridad y soberanía alimentaria y una nueva cultura culinaria resultado del diálogo entre lo tradicional y lo popular, procurando hábitos de alimentación adecuados para la salud, compartiendo herramientas de administración y micro-economía, para optimizar sus recursos e insumos alimentarios en un lugar y tiempo dado.

III) Democracia Protagónica y Revolucionaria

El PNF en Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional involucra al colectivo por lo que se vale de las herramientas de organización social con que cuenta la comunidad, con el fin de trascender de la asistencia individual a la construcción del Poder Popular, en la que el pueblo es sujeto de transformación y consolidación del nuevo Estado socialista, por medio de la vigorización de las políticas alimentarias del Estado venezolano.

IV) Modelo Productivo Socialista

Este Programa Nacional de Formación, orientará el estudio de nuevas formas de producción social en las que *“la producción, en la búsqueda de lograr trabajo con significado, se orientará hacia la eliminación de la división social del trabajo, de su estructura jerárquica actual y a la eliminación de la disyuntiva entre satisfacción de necesidad y producción de riqueza. El modelo productivo responderá primordialmente a las necesidades humanas y estará menos subordinada a la reproducción del capital”*¹⁸, condición *sine qua non* para la resolución de los problemas alimentarios del país.

Este PNF se desarrollará dentro de las comunidades, las y los miembros de las mismas intercambiarán información con las y los estudiantes, sobre diversos aspectos socioculturales y la protección del medio ambiente, el manejo de técnicas de preparación de alimentos y otros conocimientos adquiridos de una forma práctica y eficiente que produzcan cambios en mejora de sus condiciones de vida.

2.10. REFERENCIAS AL PROYECTO DE PLAN SOCIALISTA DE DESARROLLO ECONÓMICO Y SOCIAL DE LA NACIÓN 2013-2019.

Teniendo en cuenta que se encuentra en discusión por parte del poder popular en cada una de sus diferentes instancias y formas, la Propuesta de Plan Nacional para la Gestión Bolivariana Socialista 2013-2019, es de suma importancia traer algunos contenidos y elementos de los Objetivos Históricos, Nacionales, Estratégicos y Generales que son parte integral de este Plan Nacional de Formación:

Objetivo histórico:

I. DEFENDER, EXPANDIR Y CONSOLIDAR EL BIEN MÁS PRECIADO QUE HEMOS CONQUISTADO DESPUÉS DE 200 AÑOS: LA INDEPENDENCIA NACIONAL

Objetivo nacional:

I.4. Lograr la soberanía alimentaria para garantizar el sagrado derecho a la alimentación de nuestro pueblo.

Objetivos estratégicos:

1.4.3. Afianzar un conjunto de políticas públicas de apoyo a la producción, organización del sector rural y participación del poder popular campesino en la planificación. Tales como el incremento de la inversión del Estado y de la Banca Privada, bajo la rectoría del Gobierno Bolivariano, en el desarrollo rural integral a través de obras de infraestructura, financiamiento a pequeños y medianos productores, desarrollo de proyectos de generación de alimentos y desarrollo científico-tecnológico. Así como la inversión en ciencia y tecnología y la consolidación de los sistemas de producción agroindustrial socialista, el acceso a los recursos fitogenéticos y zoogenéticos adaptados a condiciones tropicales. La

¹⁸

Plan Nacional de Desarrollo Simón Bolívar 2007-2013.

promoción del desarrollo pesquero a través de la modernización de la flota de barcos y la infraestructura pesquera marítima y fluvial y la producción local de insumos para la producción agrícola como fertilizantes, productos para la protección de cultivos, aditivos, fármacos de uso veterinario, alimentos y vitaminas para animales, promoviendo el uso de tecnología de punta para la protección del medio físico natural.

1.4.4. Consolidar las redes de producción y distribución de productos de consumo directo y del sistema de procesamiento agroindustrial.

1.4.5. Crear, consolidar y apoyo de centros de distribución locales y en las grandes ciudades, de venta y distribución directa de productos de consumo directo, garantizando el acceso por parte de la población, y una remuneración justa al trabajo campesino, incentivando el desarrollo del comercio de exportación.

1.4.5.1. Expansión de las redes de distribución socialista Mercal, PDVAL, BICENTENARIO, mercados comunales y programas de distribución gratuita.

1.4.5.2. Fortalecer y modernizar el sistema de regulación social y estatal para combatir la usura y la especulación en la compra y distribución de los alimentos, dado su carácter de bien esencial para la vida humana.

1.4.5.3. Definir, en el marco de los acuerdos internacionales y de integración, políticas comerciales para la protección de la agricultura nacional.

1.4.6. Establecer mecanismos para ejercer la nueva institucionalidad revolucionaria que garantice la participación de los pequeños y medianos productores en las decisiones en materia agropecuaria, a través de los consejos campesinos y las redes de productores y productoras libres y asociados.

1.4.7. Promover los modelos de producción diversificados, a partir de la agricultura familiar, campesina, urbana, periurbana e indígena, recuperando, validando y divulgando modelos tradicionales y sostenibles de producción para garantizar al menos un 50% del volumen de la producción total.

1.4.7.1. Fomentar la organización y formación del poder popular y las formas colectivas para el desarrollo de los procesos productivos a nivel local, a través de la expansión de las escuelas y curso de formación de cuadros.

I.5. Desarrollar nuestras capacidades científico-tecnológicas vinculadas a las necesidades del pueblo.

1.5.1. Actualizar y direccionar los programas formativos hacia las necesidades y demandas del sistema productivo nacional, con el fin de garantizar la formación técnica, profesional y ocupacional del trabajo, fomentando en cada esfuerzo los valores patrióticos y el sentido crítico en la organización para el trabajo liberador.

1.5.2. Generar y difundir contenidos basados en valores nacionales, multiétnicos y pluriculturales de nuestros pueblos; y, con ellos los principios inherentes al Socialismo Bolivariano.

II. CONTINUAR CONSTRUYENDO EL SOCIALISMO BOLIVARIANO DEL SIGLO XXI EN VENEZUELA, COMO ALTERNATIVA AL MODELO SALVAJE DEL CAPITALISMO Y CON ELLO ASEGURAR LA “MAYOR SUMA DE SEGURIDAD SOCIAL, MAYOR

SUMA DE ESTABILIDAD POLITICA Y LA MAYOR SUMA DE FELICIDAD”, PARA NUESTRO PUEBLO.

2.1. Propulsar la transformación del sistema económico, para la transición al Socialismo Bolivariano, trascendiendo el modelo rentista petrolero capitalista hacia el modelo económico productivo socialista, basado en el desarrollo de las fuerzas productivas.

2.1.2.1 *Generar un sistema de integración de las redes productivas, que permita articular la cadena de valor de las materias primas, diversificando la producción para la satisfacción de las necesidades sociales de la población.*

2.2. Construir una sociedad igualitaria y justa.

2.2.1. *Profundizar el impulso a la transformación de las relaciones esenciales del pueblo con la naturaleza, con el Estado, con la sociedad, con el proceso de trabajo y con el pensamiento.*

2.2.1.4.2 *Contribuir a la práctica sistemática, masiva y diversificada de la actividad física en las comunidades y espacios públicos, a través de la formación de la actividad física en el Sistema Educativo Bolivariano.*

2.2.2. *Profundizar las condiciones que aseguren para la familia venezolana, la mayor suma de seguridad social y suprema felicidad, a partir de valores y principios de respeto, igualdad, solidaridad, corresponsabilidad, enmarcada en la justicia social como esencia de la construcción del socialismo.*

2.2.2.15 *Ampliar la capacidad científico-técnica y humanística para garantizar la seguridad y soberanía en la producción de los insumos materiales, así como la producción teórico- metodológica y artística, necesarias para el buen vivir, mediante el incremento en un 70% el financiamiento a la investigación e innovación orientadas a proyectos que apuntalen la felicidad del pueblo.*

2.2.2.18 *Asegurar una alimentación saludable y una nutrición adecuada a lo largo del ciclo de vida, en concordancia con los mandatos constitucionales sobre Salud, Soberanía y Seguridad Alimentaria, con el incremento de la prevalencia de la Lactancia Materna Exclusiva (LME) en un 70%.*

2.2.2.20 *Asegurar a la población ambientes que favorezcan la actividad física, la recreación, la cultura y el deporte en los centros educativos, laborales y residenciales, para promover la disminución en un 12% el porcentaje de la población de 7-14 años con sobrepeso (Peso-Talla) y reducir el sedentarismo en un 50%.*

2.2.2.23. *Profundizar y ampliar las condiciones que garanticen la seguridad y soberanía alimentaria.*

2.2.2.27 *Consolidar las casas de alimentación, como centros de formación y atención nutricional, a través de la adecuación y transformación de 4.500 Casas de Alimentación, en centros de formación y atención nutricional.*

2.2.2.30 *Formar y capacitar a la población, a fin de que logre adecuar sus hábitos alimentarios y patrones de consumo. Se aspira a establecer como campamentos de formación de la Misión Saber y Trabajo, a los comedores del Instituto Nacional*

de Nutrición y a los de la Fundación Programa Alimentos Estratégicos (FUNDAPROAL).

2.2.2.31 Prevenir y controlar las carencias de micronutrientes y promoción de la seguridad alimentaria en los hogares.

2.2.2.32 Ampliar las acciones para la inserción y activación socio-productiva de las familias, a partir de la propiedad social, la creación de redes socio-productivas comunitarias, unidades familiares, grupos de intercambio solidario y demás formas asociativas para el trabajo y la formación pertinente.

2.3.1 Garantizar la participación protagónica del pueblo organizado en los ámbitos de la formación, la transformación del modelo económico productivo, la prevención y protección social desde las nuevas instancias de participación popular, como los consejos comunales, las organizaciones de mujeres, jóvenes y adolescentes, indígenas, afrodescendientes, estudiantes, obreros y obreras, campesinos y campesinas, motorizados, profesionales, pequeños y medianos productores y comerciantes, población sexo diversa, transportistas, cultores, ecologistas, movimientos de pobladores entre muchos otros y otras, en los ámbitos de la formación.

2.11. MISIÓN Y VISIÓN DEL PNF EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y CULTURA NUTRICIONAL

MISIÓN

Formar hombres y mujeres humanistas, éticos, integrales e innovadores con conocimientos, habilidades y destrezas para desenvolverse en la dinámica del sector alimentario nutricional con una mirada holística que permita el desarrollo y gestión participativa a través de la elaboración de diagnósticos, planes, programas, proyectos y políticas que mejoren el estado nutricional del pueblo venezolano garantizando el derecho al alimento y la seguridad alimentaria con pertinencia y soberanía.

VISIÓN

Ser el referente nacional y de Nuestra América de formación, estudios e investigaciones en Soberanía Alimentaria, Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional que permitan el desarrollo de planes, programas, proyectos y políticas en el marco de la construcción del Socialismo del siglo XXI.

3. PRINCIPIOS Y VALORES DE FORMACIÓN

El Ministerio del Poder Popular de Educación Universitaria orienta la presencia de principios y valores en las experiencias de formación y sugiere como imprescindibles en el desarrollo curricular los siguientes:

- a) *Independencia*: Las experiencias de formación deben fomentar y garantizar la libertad y soberanía que tiene el pueblo en los “órdenes político, económico, social y cultural principalmente... desde las potencialidades y capacidades nacionales, así como la necesidad de afianzar la identidad nacional y nuestroamericana, partiendo del principio bolivariano de que *la Patria es América*”. (Chávez, 2012. Propuesta de Gobierno para el período 2013 – 2019)
- b) *Desarrollo Sustentable*: El desarrollo curricular de los distintos programas debe favorecer, desde su organización, gestión y evaluación, los procesos de cambio que conlleven el logro del “...máximo bienestar social, mediante el cual se procura el desarrollo integral, con fundamento en medidas apropiadas para la conservación de los recursos naturales y el equilibrio ecológico, satisfaciendo las necesidades de las generaciones presentes sin comprometer las generaciones futuras”. (Ley Orgánica del Ambiente, Gaceta Oficial N° 5.833, 22-12- 2006). El conocimiento deberá estar intencionado para el desarrollo sustentable, la calidad de vida y la productividad en el país, es decir, “*la gestión social del conocimiento debe convertirse en el instrumento fundamental para resolver problemas desde la perspectiva del desarrollo sustentable, mejorar integralmente la calidad de vida de nuestra población y potenciar la productividad del país*”. (Córdova, 2004). Implica también asumir el buen vivir en la formación e investigación universitaria.
- c) *Integralidad*: Implica la articulación de los saberes y haceres en el marco de un ser ético y socialmente comprometido. Este pasa por superar la disociación tradicional de los saberes y áreas de formación, de los ámbitos de aprendizaje (institucional, comunitario, organizacional, académico) para lograr su integración, de las dimensiones curriculares mencionadas, de los procesos curriculares y, de manera especial, de la alta valoración del ser social y convivencial en las experiencias de apropiación de saberes y producción de haceres. Es así como se hace necesaria una formación educativa bajo la integralidad, tal enfoque epistémico “Integral” se centra en temas que deben atravesar totalmente el currículo, contribuyendo a resolver los problemas de la sociedad (Parada, 2006). También la educación integral es una vía de humanización en la que se orientan desde el ámbito disciplinar e interdisciplinario, saberes que permiten promover procesos formativos donde los sujetos son capaces de desarrollarse íntegramente, críticos, reflexivos, pudiendo hacer de esta forma sus

distintos proyectos de vida, por medio de reconfiguraciones de su realidad cotidiana y la integración de saberes académicos y valóricos (Lucini, 1994).

- d) *Ética*: Implica reivindicar en los procesos formativos la moral, el deber, la honestidad en el ejercicio de la profesionalidad de quienes participan en cada Programa Nacional de Formación. La ética, entendida también como compromiso formativo, compromiso con sí mismo y con el otro está (y debe estarlo) presente en los principios y valores mencionados y en todos los elementos constituyentes e instituyentes del desarrollo curricular.

Para ello en los procesos formativos de apropiación y producción, los actos de pensamiento no deben reducirse a procesos meramente cognitivos, si no que se debe promover una apropiación donde los saberes se ubiquen en el marco de un sentido de vida (Zemelman, 2011). Asimismo, es imprescindible que todos los actores que participen en el Programa Nacional de Formación en Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional desarrollen capacidades de actuación y de reactuación desde la conciencia.

3.1. PROPUESTA PEDAGÓGICA Y METODOLÓGICA

El trabajo docente tiene una dimensión ideológica. Actualmente contamos con autores y referentes conceptuales que configuran el Enfoque de Educación Emancipadora y Pedagogía Crítica. Es necesario romper con los esquemas y parámetros de la formación docente que hasta ahora se ha venido proveyendo en el país: neutra, acrítica y vacía de todo contenido ideológico transformador de las realidades estructurales y contradicciones que caracterizan a la sociedad venezolana. Debemos situarnos en un proyecto de formación de seres humanos pertenecientes a una Nueva República en construcción, bajo los principios y postulados del Socialismo del Siglo XXI, que además de declararse humanista, cristiano y bolivariano, constituye la mejor de las oportunidades para la formación de subjetividades.

Se requieren nuevas y nuevos republicanas y republicanos, con una nueva subjetividad, con una cosmovisión diferente, con nuevas maneras de ser y de estar en el planeta, con una resignificación de la condición de ser humano, de ciudadanía y con una clara visión acerca de la Patria que estamos construyendo.

Enfocar el Programa Nacional de Formación en Seguridad Alimentaria y Cultura nutricional sobre el Modelo de Educación Emancipadora y de Pedagogía Crítica parte de precisar una concepción antropológica cónsona con el Proyecto de País que perfila la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela.

La praxis educativa no acontece solo en el plano de lo individual, viene a ser un fenómeno sociocultural y por tanto, colectivo, cuyo fin último tiene que ser las transformaciones necesarias de la realidad social. Tiene que ser una reflexión

acción consciente e intencionalmente dirigida a la transformación desde el humanismo crítico y bajo la visión utópica de una nueva República. Solo la Educación Emancipadora con su correspondiente Pedagogía Crítica o Radical puede develar, desmontar y desenmascarar el sistema opresor bajo el cual vivimos: elitesco y excluyente. El cual ha colocado a la humanidad en la crisis civilizatoria más grande de todos los tiempos, al borde de la destrucción, frente al más complejo de los dilemas que se le hayan presentado a generación alguna: destrucción o salvación. En este sentido se hace necesario identificar y combatir las perversas lógicas que confinan a millones y millones de seres humanos al hambre, a la miseria, a las enfermedades, al analfabetismo, a la exclusión. Identificar estas lógicas y promover que se combatan frontalmente requiere: Una praxis educativa revolucionaria auténticamente militante, sensible frente a la injusticia social y generadora de indignación frente a ella y que conduzca a un accionar coherente y genuinamente comprometido con las causas de los oprimidos. Más allá de la sensibilización, más allá de la indignación, se requiere resistencia y participación activa para instaurar la hegemonía del poder popular. Solo a través de ella el pueblo alcanzará su liberación y su emancipación.

La Educación Emancipadora y la Pedagogía Radical vienen a ser motor de arranque generador de prácticas, acciones y comportamientos antiimperialistas, anticapitalistas y antineoliberales que necesariamente desembocan en la construcción del socialismo y en el advenimiento de una nueva sociedad. Es esto lo que debemos interpretar como Educación Popular para la organización del pueblo cuya hegemonía debemos establecer en aras de una verdadera Revolución. Sin Educación Popular no hay alternativas de participación que valgan, no hay formación para la lucha, no hay formación para la resistencia. Sin Educación Popular no podremos elevar el nivel cultural del pueblo. Sin Educación Emancipadora el pueblo no podrá avanzar en la necesaria construcción de la conciencia de clase ni de la espiritualidad socialista ni de la ética socialista. Junto al pueblo, con él y para él, docentes e intelectuales y profesionales de todo tipo, estamos llamadas y llamados a un proceso constructivo de producción de nuevos saberes y de revolución en todos los órdenes.

La Educación Emancipadora y la Pedagogía Crítica se constituyen en el vehículo e instrumento al servicio de la humanidad para coadyuvar en procesos de formación integral que abarquen lo ético y lo estético, lo político y lo comunitario, lo ecológico y lo social, lo científico y lo filosófico. Todo esto, en un todo armónico que hace posible que en la condición humana del ser, confluyan la entrega, la compasión, el amor, el compromiso con los más débiles, entre otros elementos que se dan cita en el ETHOS revolucionario que es imprescindible para desafiar el DES orden establecido por el capitalismo y construir y asumir nuevos lenguajes, nuevas representaciones simbólicas, nuevos saberes que permitan precisamente la tan necesaria hegemonía del pueblo.

3.2. PERFIL DOCENTE

1. Conjunto de docentes multidisciplinarios de los campos de conocimiento científico y humano, la salud, la agricultura, la agroecología, los derechos humanos y la gestión social y comunitaria.
2. Clara conciencia del proceso histórico, social, político, cultural y económico que está en marcha en Venezuela.
3. Suscribir y asumir compromiso ético indeclinable con los principios y valores antiimperialistas, humanistas, de solidaridad, de integración, de realización integral del ser humano en aras de su dignificación.
4. Orientado al desarrollo de un modelo social, económico, político y cultural basado en la hegemonía del Poder Popular.
5. Conocedor de las expresiones de los movimientos populares que llevan la batuta actualmente en la definición de las transformaciones de la realidad social venezolana, Nuestra Americana y de todos los pueblos oprimidos del sur.
6. Conocedor del Modelo de Educación Emancipadora y su correspondiente Pedagogía Crítica en el contexto del Proyecto Bolivariano de Transformación Socialista del Siglo XXI, en total y absoluta contraposición al Modelo de Educación del Sistema Capitalista Neoliberal.

4. OBJETIVOS GENERAL Y ESPECÍFICOS

OBJETIVO GENERAL

Formar profesionales para la gestión de la seguridad alimentaria, el estado nutricional de la población y la promoción de prácticas adaptadas a la diversidad alimentaria consumo saludable, seguro y soberano; y así, garantizar el acceso oportuno y el procesamiento adecuado de los alimentos, respondiendo a las particularidades del territorio y a la preservación del acervo cultural alimentario que consoliden los principios y valores del Vivir Bien.

El Programa Nacional de Formación (PNF) en Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional busca formar a través de la investigación e innovación participativa a ciudadanos y ciudadanas en el propósito de establecer la alimentación como un derecho humano fundamental, en condiciones óptimas de seguridad, soberanía y nutrición; recuperando, validando y promoviendo modelos tradicionales y sostenibles para la consolidación de una cultura alimentaria nuestra americana. Dicho propósito será posible mientras comprendamos que es necesario transformar el paradigma del heredado sistema político económico capitalista, por

una alternativa que prescinda de la explotación indiscriminada de los recursos, la acumulación y la ganancia particularista, a través de un enfoque integrador con pertinencia y justicia social, el cual responda a las manifestaciones propias de nuestra cultura y ambiente, con criterios y valores que promuevan la salud colectiva integral, desde el Buen Comer para el Vivir Bien del pueblo venezolano.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Brindar y consolidar herramientas, habilidades, destrezas y valores que permitan construir de manera participativa y protagónica con las comunidades y las expresiones del poder popular, la planificación, el diseño, la ejecución, el seguimiento y la evaluación de políticas públicas de alimentación y de la cadena agroalimentaria.
- Investigar los elementos culturales asociados a las prácticas alimentarias que tienen influencia en el desarrollo de los procesos sociales que se relacionan con los procesos sociales que se relacionan con el bienestar integral del colectivo y determinan el estado nutricional y las necesidades alimenticias de la población.
- Construir un proyecto sociocomunitario para transformar la realidad alimentaria y nutricional desde lo cultural para la cimentación del buen vivir para el comer bien.
- Proporcionar y establecer mecanismos técnicos participativos con las comunidades, que permitan reducir los índices de Enfermedades Crónicas No Transmisibles (ECT), buscando la transformación progresiva de patrones de consumo y los hábitos alimentarios inadecuados del pueblo venezolano.
- Fortalecer y promover la alimentación como un derecho humano fundamental para establecer respuestas, procedimientos, acciones y políticas integrales y preventivas al estado nutricional del pueblo venezolano.

5. PERFIL DE EGRESO

El Licenciado o Licenciada del PNF en Seguridad y Cultura Alimentaria es un/a profesional de principios y ética social, (integral, responsable, honesto/a, cooperativo/a y solidario/a) comprometido/a con la preservación del hábitat y la vida; participativo/a, justo/a, resolutivo/a, con capacidades, destrezas y habilidades en el análisis y gestión de la seguridad alimentaria, el estado nutricional y en hábitos de consumo saludable y soberano; proyecta, diseña y evalúa políticas (estrategias, planes y programas) para garantizar el acceso a los alimentos,

respondiendo a las particularidades del territorio y la cultura alimentaria; rescata y promueve la preservación del acervo cultural alimentario; orienta la práctica de la alimentación saludable para el fortalecimiento de la seguridad alimentaria y cultura nutricional; conoce y aplica tecnologías para el manejo y el procesamiento de los alimentos; ejecuta con responsabilidad el trabajo en las comunidades para la gestión popular en alimentación y nutrición.

La comprensión política, económica, social, cultural y científica de la alimentación y la nutrición es el pilar central de este programa, y debe orientarse por sus principios en teoría y práctica, como una unidad dialéctica indisoluble, en la espiral acción-reflexión-acción y mediante las lógicas de investigación-acción participativa y transformadora.

La licenciada o el licenciado en Seguridad y Cultura Alimentaria tendrá una visión holística, ya que analiza las prácticas alimentarias de la población como parte integrada de la totalidad cultural de manera que conocer los modos de obtención, distribución de los alimentos, quién y cómo los prepara, aporta un conocimiento extraordinario sobre el funcionamiento de una sociedad, esto unido al análisis del contexto histórico local permite ofrecer soluciones sustentables a problemáticas de carácter alimentario y/o nutricional en un espacio y tiempo determinado.

En este sentido el licenciado o licenciada en Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional desarrolla y aplica las siguientes capacidades, habilidades y destrezas:

- Identifica los principios biológicos, fisiológicos y químicos que rigen la relación entre el ser humano, el ambiente y los alimentos. Reconoce y describe el funcionamiento de las células, órganos y sistemas metabólicos para la nutrición. Relaciona y clasifica los alimentos de acuerdo a su composición bioquímica. Compara y analiza las propiedades y sus efectos de los distintos grupos de alimentos en el cuerpo humano. Construye y diseña hipótesis y soluciones a problemas específicos asociados a la relación entre el ser humano, el ambiente y los alimentos. Evalúa, valora y califica las acciones y resultados aplicados a los problemas confrontados.
- Describe e ilustra los procesos de transformación de los alimentos. Reconoce y describe las diferentes técnicas de preparación y conservación de los alimentos. Relaciona y propone las diferentes técnicas ancestrales y tradicionales para la conservación de alimentos. Compara y organiza las características biogeohistóricas de la cocina nuestra americana y venezolana. Organiza y propone técnicas de preparación y conservación de alimentos relacionadas con el ambiente y las necesidades particulares del territorio. Valora y evalúa las técnicas de preparación y conservación de alimentos aplicadas en el territorio.
- Identifica y reconoce las características fisiológicas de los ciclos vitales humanos. Distingue y reconoce la microbiología de los alimentos. Describe

y reconoce la relación y sus efectos entre los alimentos y el ciclo vital dentro de un enfoque de salud colectiva. Explica y propone medidas para la atención nutricional de colectivos con características específicas en estados psicológicos de niños, embarazadas y adultos mayores. Describe y diferencia prácticas y hábitos alimentarios. Promueve y diseña herramientas, técnicas y criterios para la promoción de hábitos saludables. Argumenta y evalúa el estado nutricional de comunidades de estudio bajo el enfoque de la salud colectiva.

- Identifica y reconoce los principios que fundamentan la organización y acción comunitaria. Reconoce y describe las diferentes teorías sociales de estudio y análisis de los grupos humanos. Relaciona y propone técnicas participativas de abordaje comunitario para la alimentación y la nutrición. Emplea la metodología de Investigación Acción Participativa y el análisis sistémico en el desarrollo del proyecto sociointegrador y demás abordajes con la comunidad. Compara y relaciona la organización comunitaria en el marco de la construcción del poder popular. Argumenta y valora procesos de organización comunitaria.
- Identifica y reconoce las diferentes técnicas y metodologías para la construcción participativa de proyectos sociales y comunitarios. Describe, propone y desarrolla metodologías cuantitativas y cualitativas de investigación social. Conoce y propone procesos de diagnósticos comunitarios participativos. Compara y relaciona problemáticas sociales y establece cursos de acción para resolverlos con las propias comunidades. Construye y diseña de manera colectiva proyectos sociales en respuesta a problemas específicos. Hace seguimiento y evalúa resultados de proyectos sociales aplicados.
- Identifica y reconoce los diferentes modelos y metodologías de transformación y cambio de la cultura. Describe y propone la construcción colectiva de principios, fundamentos y herramientas para una gestión social integral de políticas públicas alimentarias. Emplea herramientas de planificación participativa para la transformación de la cultura alimentaria. Conoce y aplica principios, fundamentos y estrategias de la andragogía, la pedagogía y la teoría crítica y su relación con el Modelo Liberador de Educación Popular.
- Identifica y reconoce los principios y fundamentos de la relación de los grupos humanos y el ambiente. Reconoce los principios ecológicos fundamentales relacionados con el fenómeno de la alimentación. Comprende y describe las relaciones sociales de producción, los modos de producción y reproducción de la vida social de los grupos humanos. Describe y compara sistemas políticos económicos de los grupos humanos.

Diseña y aplica metodologías y herramientas para el desarrollo de sistemas agroalimentarios soberanos. Evalúa y valora sistemas agroalimentarios.

6. PROGRAMAS DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN

Los programas de investigación e innovación están diseñados para que el futuro licenciado o licenciada en Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional obtenga los conocimientos, aptitudes, herramientas y valores necesarios que le permitan dar solución a los problemas y desafíos identificados. Es decir, los programas de investigación e innovación se encuentran interconectados con el perfil de egreso, la malla curricular, el problema general y los problemas específicos a abordar. Los programas serán los siguientes:

- **Derechos Humanos, Políticas Públicas, Seguridad y Soberanía Alimentaria.** Tiene como objetivo la investigación, diseño, planificación, ejecución, seguimiento y evaluación de Políticas Públicas destinadas a garantizar la seguridad, la soberanía alimentaria y nutricional, entendiendo al alimento como un derecho humano fundamental, a lo largo de la cadena Agroalimentaria.
- **Cultura alimentaria, Diversidad de consumo y efectos en el ambiente.** Tiene como objetivo investigar sobre la cultura alimentaria, los factores condicionantes y patrones alimentarios nocivos para la salud y el ambiente.
- **Prevención Promoción y fortalecimiento de hábitos alimentarios.** Tiene como objetivo fortalecer y promover la alimentación saludable como elemento fundamental para prevenir enfermedades y garantizar la salud integral de la población venezolana.

Cada programa de investigación e innovación antes descrito, tendrá como mínimo dos (2) y máximo seis (6) Unidades Curriculares Electivas con una intensidad de 4 UC cada una, las cuales podrán ser cursadas a partir del Segundo Trayecto. Es decir que cada aspirante a Licenciado o Licenciada deberá cursar y aprobar como mínimo dos electivas de uno (1) de los programas de investigación e innovación.

Los programas de investigación e innovación del Programa Nacional de Formación en Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional se encuentran enmarcados dentro del Plan Nacional del Instituto Nacional de Nutrición y coinciden con los programas y proyectos establecidos por la Subdirección de Estudios Nutricionales. En este sentido los futuros egresados y egresadas contarán con el soporte de la plataforma institucional para adelantar las investigaciones particulares y apoyar las investigaciones que adelanta periódicamente el Instituto en materia de estado nutricional, hábitos y patrones de consumo de la población venezolana a nivel nacional.

TABLA 4. RELACIÓN DE LOS NODOS Y LOS PROGRAMAS DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN

PROBLEMA GENERAL	El actual enfoque epistemológico y al paradigma sobre el fenómeno de la alimentación y la nutrición que genera los hábitos de consumo del pueblo venezolano, constituye una imposición basada en contextos y situaciones diferentes a nuestro entorno y formas de estar y vivir, por lo tanto, es necesario transformar ésta realidad desde un enfoque multidisciplinario e integrador con pertinencia y justicia social que responda a las manifestaciones propias de nuestra cultura y ambiente, con criterios y valores que promuevan la producción agroecológica, la seguridad y soberanía alimentaria y la salud colectiva desde el Buen Comer para el Vivir Bien.		
PROBLEMAS ESPECÍFICOS	1. El sistema capitalista ha generado la inadecuada planificación y ejecución de políticas alimentarias, dando como resultado una disminución considerable en la producción agroecológica y pecuaria, acaparamiento e iniquidad en la distribución de los alimentos y especulación en su precio, poniendo en riesgo la consolidación de la seguridad y la soberanía alimentaria y la salud colectiva del pueblo venezolano.	2. Dentro de las necesidades sociales en salud del pueblo venezolano se evidencia un aumento a lo que se le ha denominado enfermedades crónicas no transmisibles ECNT (diabetes, hipertensión, cardiopatías, obesidad, cáncer), las cuales se han visto incrementadas por el consumo masivo e indiscriminado de alimentos altamente procesados y de origen extranjero que por la desmedida industrialización y el desincentivo de la producción nacional, impone y naturaliza hábitos nocivos para el estado de salud y disfrute de una vida digna por parte de la población.	3. El predominio del enfoque de atención curativo, asistencial, individual, mercantilista y lineal: salud/enfermedad de la nutrición, genera aumento de la práctica de tratamientos personalizados, descontextualizados y costosos, invisibilizando el derecho a una alimentación saludable, desconociendo la respuesta integral y preventiva a las situaciones comunitarias específicas del estado de salud del pueblo venezolano.
PROGRAMAS DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN	Derechos Humanos, Políticas Públicas, Seguridad y Soberanía Alimentaria.	Cultura alimentaria, diversidad de consumo y efectos en el ambiente.	Prevención, Promoción y Fortalecimiento de hábitos saludables.

FUENTE: Desarrollado por los autores del documento.

7. PROYECTO SOCIOINTEGRADOR

El *proyecto sociointegrador* se concibe como el direccionamiento de la manifestación y voluntad colectiva a partir de los problemas territoriales emergentes diagnosticados, con la finalidad de que se haga histórico en su concreción territorial a través de las acciones sistemáticas y concatenadas de quienes están comprometidos con su realización: instituciones universitarias, comunidad y el Estado.

El *proyecto sociointegrador* se caracteriza porque:

- Es de naturaleza comprometedora, pues involucra a quienes participan de él en un proceso de cambio de la sociedad en la cual vivimos, y en segundo lugar, de los niveles, contextos y escalas que envuelve (individual, grupal, comunitario, local, municipal, regional, nacional, gran nacional, continental y

planetario) y de los aspectos que abarca (social, económico, político, cultural, ambiental, socioproductivo, territorial y transdisciplinario, entre otros).

- Admite la profundización en el desarrollo del pensamiento crítico, creativo, analítico e integrador de los involucrados en el proceso educativo, el desarrollo de la investigación y la autorreflexión del propio aprendizaje en los actores participantes.
- Propicia la Integralidad de los saberes formativos e investigativos con la comunidad en un sentido dinámico.
- Respeta y considera la diversidad. Esto involucra diferencias intra, inter, individuales y contextuales. Cada actor puede participar en un proyecto socio integrador desde su particularidad.
- Permite una evaluación compartida en relación con lo planificado, el proceso y los resultados.
- Posibilita una organización flexible del tiempo.
- Requiere la socialización de producto(s) tangible(s) e intangibles.

La gestión y evaluación del *proyecto sociointegrador* considerará lo siguiente:

- a) Contempla cuatro (4) momentos: Diagnóstico, Planificación, Ejecución y Evaluación, que constituyen experiencias de investigación y formación integradas. Es un *camino que conduce a unos fines*, desde el reconocimiento de los saberes acumulados y la problematización de la realidad, a través de un recorrido en el cual cada estrategia, procedimiento, técnicas o instrumentos se justifican por su pertinencia en la consecución de los fines.
- b) Diagnóstico, emerge de una necesidad o un problema social delimitado en conjunto con la(s) comunidad(es) afectada(s) y las instituciones municipales, territoriales y nacionales involucradas, según los planes y programas establecidos para resolver mancomunadamente las situaciones problematizadas, dentro del ámbito acción de la institución universitaria en función de afianzar el proceso de transformación estructural de la sociedad que se está desarrollando. Este punto de partida valida su coherencia y relevancia sociopolítica.
- c) Planificación, se sistematiza, interpreta a la luz de teorías y conceptos pertinentes el diagnóstico recogido, a partir de allí se estructuran y

organizan las acciones que pueden contemplarse a través de los diferentes métodos.

- d) Ejecución, es el desarrollo de métodos y metodologías definidos.
- e) Evaluación, valora la satisfacción de las necesidades sociales delimitadas en el diagnóstico.
- f) Necesidad de que sea formulado, desarrollado y evaluado de conformidad con la participación del Poder Popular (actores de las instituciones universitarias, instituciones gubernamentales y organizaciones sociocomunitarias acompañantes como órganos de contraloría social).
- g) Cada proyecto debe adscribirse a los programas de investigación e innovación de cada programa de formación.
- h) Cada institución universitaria debe considerar y asignar, dentro de su estructura organizativa académica, la coordinación y acompañamiento de los proyectos desde su elaboración, desarrollo, evaluación, socialización y al culminarse, producir su sistematización como acervo o memoria histórico-cultural de la universidad y de la comunidad. Este acompañamiento velará por la viabilidad, pertinencia e innovación de cada proyecto sociointegrador.
- i) Los proyectos deben ser de participación colectiva. En la formulación, desarrollo y evaluación de los proyectos se deberán propiciar las formas o estrategias más participativas posibles, a fin de promover el diálogo o intercambio de saberes guiándose por la búsqueda de establecer la pertinencia de los distintos saberes respecto del abordaje y solución de las situaciones sociales a superar.
- j) Las diversas unidades de formación de cada programa deberán revisar y adaptar sus contenidos y estrategias periódicamente en función de servir de sustentación académico-administrativa a los proyectos sociointegradores acordados. Asimismo, deberán coordinarse para actuar transdisciplinaria y sinérgicamente en beneficio de la misma función según sean los trayectos y cantidad de proyectos pautados.
- k) La evaluación de los proyectos debe realizarse con base en el impacto social, socioproductivo, cultural, político, etc., que se registre en la comunidad del caso. Hay que vencer la tendencia a que los proyectos sean estimados tan solo por el cumplimiento estudiantil de requisitos formales o superficiales fijados para su evaluación académico-administrativa. Los proyectos han de ser evaluados principalmente por el saldo o acumulado positivo que dejan en las comunidades en los distintos planos

(fortalecimiento del poder popular, desarrollo de la conciencia ideológica, organizaciones socioproductivas, etc.) y por el nivel de identificación e integración de los estudiantes en la solución de sus necesidades sociales.

El Programa Nacional de Formación en Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional tendrá como ejes orientadores en el desarrollo el proyecto sociointegrador los siguientes:

- **Eje Socio-Político**

En ésta se estudia la importancia de la alimentación y nutrición como desafío fundamental en la construcción de la soberanía y auto-determinación de los pueblos, desde una perspectiva histórico-social y cultural, profundizando en las contradicciones sociales que condicionan y determinan los fenómenos alimentarios de la humanidad y explican las formas de producción, distribución y consumo de alimentos, en tanto factor esencial de la calidad de vida y la gestión social.

- **Eje Seguridad Alimentaria Local**

Permite el estudio de la nutrición comunitaria, en beneficio de la sociedad, por medio de la generación de alternativas y soluciones inherentes a la soberanía y la seguridad alimentaria, bajo el esquema de un pensamiento ético y crítico.

Permite la adquisición de instrumentos de diagnóstico de carácter nutricional en la comunidad y la adquisición de herramientas administrativas en servicios de alimentación, que conlleven a la aplicación de estrategias adecuadas así como de respuestas pertinentes a problemas de carácter nutricional en una localidad. Igualmente se hará énfasis en el reforzamiento y creación de adecuados hábitos alimentarios con la finalidad de que la población tenga una mejor salud y función del Buen Vivir.

En ésta área se desarrollarán contenidos asociados a la planificación de estrategias alimentarias y nutricionales, desarrollo endógeno comunitario, organización popular, marco legal e institucional, abastecimiento de alimentos e influencia de los medios de comunicación social en los patrones alimentarios.

Desde dicho enfoque, la comunidad tendrá la capacidad de generar diferentes propuestas orientadas por estas y estos profesionales, teniendo como premisa la adopción de nuevos estilos de vida y de consumo de alimentos, apegados a la protección del medio ambiente. Ello implicaría, sin duda, la construcción de una estructura social incluyente y con igualdad de condiciones, fundamentada sobre valores cooperativos y solidarios de relevante incidencia en la economía social.

- **Eje de Producción Artesanal de Alimentos e Inocuidad**

Se promueve la aprehensión colectiva de herramientas prácticas en la preparación de alimentos, desarrollará habilidades creativas e innovadoras con el propósito de fortalecer la industria artesanal, estrategias para la optimización e implementación de tecnologías autóctonas de la comunidad.

Así mismo se preparará al estudiante en el área de higiene, inocuidad y calidad en la producción y consumo de alimentos, de alcance fundamental para su adecuado funcionamiento, tanto en los servicios de alimentación como en las industrias productoras de alimentos.

- **Eje de Cultura Alimentaria**

Por medio de esta área se estudian y se analizan las prácticas socioculturales inherentes al ámbito alimentario de la comunidad, los principios de exclusión o acceso a los alimentos, los patrones de consumo, las prácticas y hábitos alimentarios, los métodos de preparación y cocina, y en general, todo lo que determina las comidas cotidianas, que son una parte integrada de la totalidad cultural.

8. PRACTICA PROFESIONAL

El Programa Nacional de Formación en Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional desarrollará prácticas profesionales adicionales al proyecto sociointegrador y tendrán como objetivo el fortalecimiento del quehacer profesional en el marco de investigaciones científicas de fondo (análisis de laboratorio, muestreo poblacional, estudio de problemáticas específicas, entre otros) que permitan llegar a resultados concretos sobre los problemas planteados y abordados por el futuro o futura profesional. La práctica hace parte fundamental del perfil de egreso y estará articulada al proyecto sociointegrador, será de modalidad presencial y tendrá una intensidad de 8 U.C. las cuales podrán ser realizadas a partir del Tercer Trayecto.

9. ESCENARIOS TERRITORIALES DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN

El Instituto Nacional de Nutrición como entidad responsable por una alimentación sana, segura, soberana y sabrosa del pueblo venezolano, cuenta con una Subdirección encargada de los Estudios de Investigación e Innovación en área de la nutrición, patrones de consumo, hábitos y la cultura alimentaria del país. En este sentido el PNF en Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional se encuentra enmarcado en los objetivos generales y específicos de dicha dirección, lo que permitirá la articulación y vinculación directa de la investigación y la innovación por

parte de los futuros licenciados y licenciadas en las políticas, desarrollos e investigaciones de carácter local, estatal y nacional en materia de nutrición, seguridad y soberanía alimentaria.

Los escenarios que busca abordar y transformar el Programa Nacional de Formación en Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional tienen en cuenta las regiones de distribución político administrativa de la República Bolivariana de Venezuela, que corresponde a las siguientes:



Occidental (Barinas, Mérida, Trujillo, Táchira, Zulia) _Central (Aragua, Carabobo, DC, Miranda, Vargas) Centro-Occ. (Cojedes, Falcón, Lara, Portuguesa, Yaracuy) Guayana (Bolívar, Amazonas) Llanos (Apure, Barinas, Guárico) Oriente (Anzoátegui, D. Amacuro, Monagas, N. Esparta, Sucre). Fuente: www.venciclopedia.com, 2013.

Siguiendo los objetivos del PNF en Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional, se proponen tres escenarios territoriales los cuales dependerán de las decisiones que se tomen en función de entender la alimentación como un fenómeno complejo y multicausal los cuales el o la profesional deberá abordar en cada uno de las regiones político-administrativas en los cuales desarrolle su proyecto sociointegrador y los programas de Investigación e Innovación. A continuación de

manera prospectiva describiremos los escenarios posibles en función de tres contextos: *el mejor o escenario óptimo, el peor o escenario desfavorable y el presente o escenario razonable.*

Escenario óptimo

La alimentación es un derecho humano fundamental el cual está garantizado a todos los niveles territoriales y beneficia a cada uno de las personas en todo su ciclo vital. El alimento no es mediado por intereses privados ni multinacionales. Las políticas públicas y las estrategias sobre el fenómeno de la agroalimentación se diagnostican, formulan, diseñan, ejecuta y evalúa de manera participativa y protagónica con todo el pueblo venezolano a través de los consejos comunales y las comunas. La independencia y la soberanía de la patria se han protegido y se ha establecido la seguridad alimentaria con rubros soberanos, al nivel de poder exportar excedentes a países aliados y vecinos. La producción se realiza bajo los principios de la agroecología y el ecosocialismo, no se utilizan en ninguno de los procesos algún tipo de agro tóxicos o transgénicos para el cuidado o aumento de la producción. La cadena de agroalimentación es justa y redistributiva, desde el productor hasta el consumidor final se valora y respeta en función de la justicia social, la dignidad humana y no se presentan situaciones de explotación. Los precios de los rubros se encuentran regulados y son de conocimiento público. El sistema de vigilancia y control de las instituciones es eficiente y se ha logrado superar el terrible problema de la especulación. El pueblo venezolano ha adquirido la conciencia suficiente para entender cuales rubros son de primera necesidad y evita acaparar cantidades innecesarias cuando sale a conseguir su canasta básica. Esa misma conciencia ha llevado al cambio de la cultura alimentaria aumentando la esperanza de vida de los venezolanos disminuyendo casi a cero la desnutrición y reduciendo los riesgos de padecer Enfermedades No Transmisibles.

Escenario desfavorable

El alimento es una mercancía más dentro del libre mercado. Solo los que tengan el dinero suficiente tienen la posibilidad de conseguir alimentos para la subsistencia. Los niños y niñas, las mujeres embarazadas y los adultos mayores son los mayores afectados. Los dueños de la producción son empresas privadas multinacionales e imponen los precios que mejor les favorezcan. Estas mismas empresas son las que deciden cuáles serán las políticas que deben asumir los gobiernos en materia de alimentación. La seguridad alimentaria se encuentra supeditada a la oferta de la producción mundial ya que es demasiado costosa la producción nacional. Algunos rubros se pueden producir pero es necesario el uso de insumos químicos y modificar algunas semillas para que dicha actividad sea rentable. Es necesario reducir el uso de mano de obra en el campo y abaratar los costos de producción. Los nuevos integrantes de las ciudades deben resolver sus necesidades básicas en función del mercado y la competencia laboral. Los precios de los alimentos fluctúan de acuerdo a la oferta y demanda internacional. No es necesario regular los precios pues siempre se conseguirán alimentos o sus sustitutos de acuerdo a la capacidad de pago. La tasa de desnutrición infantil ha

llegado a niveles como a finales de los años noventa del siglo pasado. La esperanza de vida ha disminuido y la diabetes y la hipertensión son pan de cada día.

Escenario presente

El alimento es un derecho, se garantiza a través de subsidios y acciones directas por parte del estado. Se han establecido prioridades de atención según su ciclo vital como los son los niños y niñas, embarazadas y adultos mayores. El estado a través del proceso revolucionario ha avanzado en la hegemonía de la producción nacional de los rubros necesarios para cubrir la canasta básica. Las políticas públicas se vienen estableciendo de acuerdo a las necesidades del territorio y de la población, cada día más el pueblo organizado es involucrado e incide en la ejecución y evaluación de las mismas. La seguridad alimentaria se encuentra garantizada pero aun depende de rubros que deben ser importados mientras no se cuente con la capacidad instalada para producirlos de manera soberana. A pesar de los avances en la técnica se siguen desarrollando acciones que impactan de manera negativa el ambiente y pueden perjudicar la salud de la población, se han establecido los convenios necesarios de transferencia tecnológica y de conocimientos para ir sustituyendo dichas acciones. Los intereses de algunos productores y distribuidores privados siguen influyendo en el aumento de precios y la ausencia de productos a la venta de rubros de primera necesidad. Se cuenta con normas, mecanismos e instituciones que vigilan y regulan los precios pero es necesario fortalecer la capacidad instalada de dichas entidades pues no es suficiente para el nivel de denuncias e irregularidades que se presentan. La conciencia del pueblo ha venido aumentando en este sentido y ha sido bastión fundamental en el apoyo a la regulación y el acaparamiento. Se ha iniciado un proceso de transformación de la cultura alimentaria que mejore los índices de malnutrición por exceso y erradiquen de una vez por todas con la desnutrición infantil en la República Bolivariana de Venezuela.

El licenciado o licenciada en Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional dependiendo de la región, el territorio y a partir de la problematización del fenómeno de la alimentación y de la situación agroalimentaria que evidencie, diagnosticará el escenario en el cual desarrolle su proceso formativo. Tendrá como prioridad resolver y reducir los índices de malnutrición por exceso y déficit; promoverá la producción nacional pecuaria y agroecológica, aunará esfuerzos transformara la cultura alimentaria heredada del sistema capitalista por una alimentación sana, segura, soberana y sabrosa; y establecerá en conjunto con el pueblo venezolano y sus formas del poder popular, los proyectos, programas y planes necesarios para fortalecer e impulsar un óptimo estado nutricional y una seguridad alimentaria con soberanía para el vivir bien.

10. MALLA CURRICULAR

La *Malla Curricular* es la red sistémica de experiencias de formación que se disponen en un tejido de las unidades curriculares que potencian la concreción del perfil de egreso del Programa Nacional de Formación.

i. ***Duración de la Formación***

La *Malla Curricular* en los Programas Nacionales de Formación tendrá una duración de cuatro trayectos y está en concordancia con los requisitos de egreso y titulaciones establecidos.

ii. ***Turnos de Formación***

Se entiende por turno de formación, el tiempo durante el cual se desarrolla el proceso formativo.

Diurno: Jornada comprendida entre las 7:00 am y las 12:00 m.

Vespertino: Jornada comprendida entre la 1:00 pm y las 6:00 pm.

Nocturno: Jornada comprendida entre las 6:00 pm y las 10:00 pm. Cuando la Malla Curricular del Programa Nacional de Formación se gestione en este turno tendrá una duración de cinco (5) años, exceptuando los estudiantes que sean Técnicos o Técnicas Superiores Universitarios de carreras de tres años y que ingresen por prosecución de estudios.

Fin de Semana: Jornada comprendida los días sábado y domingo entre las 7:00 am y las 12:00 m y entre la 1:00 pm y las 6:00 pm. Cuando la Malla Curricular del Programa Nacional de Formación se gestione en este turno tendrá una duración de cinco (5) años, exceptuando los estudiantes que sean Técnicos o Técnicas Superiores Universitarios de carreras de tres años y que ingresen por prosecución de estudios.

iii. ***Modalidades***

Presencial: Se genera la interacción docente – estudiante e interacción estudiante – docente – comunidad o institución u contexto donde se desarrollan las experiencias de formación y se consolidan las actitudes, habilidades, destrezas, conocimientos y saberes.

iv. ***Trayectos de Formación***

Los *Trayectos de Formación* son los momentos consecutivos en que ocurre el proceso formativo en lapsos determinados; cada uno tiene una duración de treinta

y seis (36) semanas, a excepción del trayecto inicial y el trayecto de transición que tienen una duración de doce (12) semanas.

Los *Trayectos de Formación* se estructuran en un (1) trayecto inicial y en cuatro (4) trayectos, para el Programa Nacional de Formación en Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional.

Es importante resaltar que los *trayectos no se pueden subdividir* en trimestres, tramos o cualquier tipo de subdivisión; su organización y gestión es anual.

El ***Trayecto de Formación Inicial*** es el momento de iniciación universitaria en los Programas Nacionales de Formación, se orienta principalmente a la promoción y consolidación de actitudes, conocimientos, habilidades, destrezas y saberes básicos, así como a la identidad de la cultura universitaria y del correspondiente Programa Nacional de Formación. Su duración es de trescientas sesenta (360) horas académicas presenciales de cuarenta y cinco (45) minutos en un lapso de doce (12) semanas. Es requisito obligatorio su aprobación para ingresar al trayecto I.

Los ***Trayectos de Formación*** son los momentos donde se consolidan las actitudes, conocimientos, habilidades, destrezas y saberes del perfil de egreso. La duración para cada uno es de treinta y seis (36) semanas.

Los trayectos de formación de egreso de la Licenciada o Licenciado serán cuatro (4).

El ***Trayecto de Formación de Transición*** es el momento de incorporación de las Técnicas o Técnicos Superiores Universitarios (carreras de 3 años) a los Programas Nacionales de Formación. Su duración es de trescientas sesenta (360) horas académicas presenciales de cuarenta y cinco (45) minutos en un lapso de doce (12) semanas. Es requisito obligatorio su aprobación para ingresar al trayecto III.

Programa Nacional de Formación en "Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional"

TRAYECTO INICIAL (12 semanas)	Nº		SEMANAS	HORAS ACADEMICAS
	1	INTRODUCCIÓN A LA BIOLOGIA	12	78
	2	INTRODUCCIÓN A LA QUIMICA	6	28
	3	HISTORIA DE LA SALUD COMO CAMPO DE INVESTIGACIÓN	6	28
	4	ARITMÉTICA Y PENSAMIENTO ESTRATÉGICO	12	86
	5	NUEVO ESTADO SOCIAL DEMOCRATICO DE DERECHO Y DE JUSTICIA	12	86
	6	ETICA Y VALORES DEL SOCIALISMO DEL SIGLO XXI	12	86
	TOTAL	12	392	

Programa Nacional de Formación en "Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional"

TRAYECTO 1: NUTRICIÓN E INTERACCIÓN COMUNITARIA	Nº		SEMANAS	HTEP	HTEI	HTP	UC	
	1	PRINCIPIOS BIOLÓGICOS Y FISIOLÓGICOS: SER HUMANO Y ALIMENTOS						
		ESTRUCTURAS FISIOLÓGICAS Y BIOLÓGICAS PARA LA ALIMENTACIÓN HUMANA	18	3	2	180	5	
		NUTRICIÓN EN EL SER HUMANO Y SUS IMPLICACIONES EN LA SALUD	36	5	3	288	7	
	2	PROCESOS DE TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS						
		BIO-GEO-HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN	18	3	2	180	5	
		TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	36	2	1	108	7	
	3	INTRODUCCIÓN A LA ACCIÓN COMUNITARIA						
		PARTICIPACIÓN PROTAGONICA Y PODER POPULAR	18	3	2	180	5	
		HERRAMIENTAS DE INVESTIGACIÓN ACCION PARTICIPATIVA	36	5	3	288	7	
	4	ABORDAJE COMUNITARIO PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA NUTRICIÓN						
		CARACTERIZACION Y DIAGNÓSTICO COLECTIVO ALIMENTARIO DE LA COMUNIDAD	36	7	3	360	7	
		PRÁCTICAS DE ALIMENTACIÓN	18	2	1	108	4	
	5	APRENDER HACIENDO PARA EL VIVIR BIEN						
		UNIDAD ESTETICO, LUDICO, CULTURAL Y RECREATIVA	18	2	1	108	4	
	TOTAL		32	18		51		
			50					

Programa Nacional de Formación en "Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional"

TRAYECTO 2: VIDA, ALIMENTACIÓN, CULTURA Y COMUNIDAD	Nº		SEMANAS	HTEP	HTEI	HTP	UC	
	1	VIDA Y ALIMENTOS						
		CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS PARA GARANTIZAR LA SEGURIDAD Y LA SOBERANÍA ALIMENTARIA	18	4	3	252	5	
		ALIMENTACION Y PRÁCTICAS SALUDABLES	36	6	4	360	7	
	2	ANTROPOLOGIA DE LA ALIMENTACIÓN						
		GEOHISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN EN VENEZUELA	18	3	2	180	5	
		FACTORES QUE INFLUYEN EN LA ALIMENTACIÓN HUMANA	36	2	1	108	7	
	3	ALIMENTACIÓN COMO PRÁCTICA COLECTIVA						
		LA ALIMENTACIÓN COMO UN ACTO DE SOBERANÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	18	4	3	252	5	
		EXPERIENCIAS DE INTEGRACIÓN COMUNITARIA	36	6	4	360	7	
	4	INVESTIGACIÓN SOCIAL Y ALIMENTACIÓN						
		IAP: CONSTRUCCIÓN Y EJECUCIÓN COLECTIVA DE PLAN DE ACCIÓN COMUNITARIO	36	7	4	396	7	
		SISTEMATIZACIÓN DE LA EXPERIENCIA	18	2	1	108	5	
	5	APRENDER HACIENDO PARA EL VIVIR BIEN						
		UNIDAD ESTETICO, LUDICO, CULTURAL, DEPORTIVA	18	2	1	108	4	
	6	ELECTIVA	18	2	1	108	4	
		TOTAL		38	24		56	
				62				

Programa Nacional de Formación en "Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional"

TRAYECTO 3: ECONOMÍA , AMBIENTE, PARTICIPACIÓN COMUNITARIA Y ALIMENTACIÓN	Nº		SEMANAS	HTEP	HTEI	HTP	UC	
	1	RELACIONES SOCIALES DE PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS						
		DETERMINANTES SOCIALES Y AMBIENTALES	36	4	3	252	6	
		ÉTICA DE LA ALIMENTACIÓN	18	4	2	216	4	
	2	TRANSFORMACIÓN DE LA CULTURA ALIMENTARIA						
		MODELOS Y PROYECTOS PRODUCTIVOS AGROECOLÓGICOS	36	6	2	288	7	
		DIÁLOGO ENTRE CULTURA POPULAR Y CULTURA ALIMENTARIA	18	2	1	108	4	
	3	PLANIFICACIÓN PARTICIPATIVA Y ALIMENTACIÓN						
		EPIDEMIOLOGIA CRÍTICA	18	2	3	180	4	
		EVALUACION NUTRICIONAL COMUNITARIA	36	6	4	360	7	
	4	AMBIENTE Y ACCESO A LA ALIMENTACIÓN						
		PRODUCCIÓN EN HUERTOS RURALES Y URBANOS	18	4	4	288	4	
		TRANSFORMACIÓN Y MANEJO DE RUBROS SOBERANOS	36	4	2	216	6	
	5	APRENDER HACIENDO PARA EL VIVIR BIEN						
		UNIDAD ESTETICO, LUDICO, CULTURAL, DEPORTIVA	18	2	1	108	4	
	6	ELECTIVA	18	2	1	108	4	
		PRACTICA PROFESIONAL						
		TOTAL		40	23		50	
			63					

Programa Nacional de Formación en "Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional"

TRAYECTO 4: GESTIÓN SOCIAL INTEGRAL DE POLÍTICAS ALIMENTARIAS	Nº		SEMANAS	HTEP	HTEI	HTP	UC	
	1	GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y LA SOBERANÍA ALIMENTARIA NUTRICIONAL						
		DISEÑO DE POLÍTICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN EN UN ESTADO DEMOCRÁTICO, SOCIAL, DE DERECHO Y DE JUSTICIA	36	4	3	252	6	
		GESTIÓN PARTICIPATIVA DE PROGRAMAS Y PROYECTOS ALIMENTARIOS	18	3	2	360	4	
	2	HÁBITOS ALIMENTARIOS						
		CULTURA ALIMENTARIA NUESTROAMERICANA	36	6	4	180	7	
		TRANSCULTURIZACIÓN, GLOBALIZACIÓN Y ALIMENTACIÓN	18	2	1	108	4	
	3	GESTIÓN PÚBLICA DE LA ALIMENTACIÓN Y LA NUTRICIÓN						
		EVALUACIÓN Y ANÁLISIS DE POLÍTICAS PÚBLICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN ENMARCADAS DENTRO DE LA SOBERANÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	36	4	2	252	6	
		INTEGRACIÓN NUESTROAMERICANA Y ALIMENTACIÓN	18	4	2	360	4	
	4	GESTIÓN DE POLÍTICAS ALIMENTARIAS						
		DIAGNÓSTICO DE LOS SISTEMAS LOCALES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	18	4	2	396	4	
		PROPUESTA COMUNITARIA PARA UNA NUEVA CULTURA ALIMENTARIA	36	6	3	108	7	
	5	APRENDER HACIENDO PARA EL VIVIR BIEN						
		UNIDAD ESTÉTICO, LÚDICO, CULTURAL, DEPORTIVA	18	2	1	108	4	
	6	ELECTIVA	18	2	1	108	4	
		PRACTICA PROFESIONAL						
		TOTAL		37	21		50	
			58					

11. REQUISITOS DE EGRESO Y TITULACIONES

El Programa Nacional de Formación en Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional tendrá los requisitos de egreso y titulaciones que a continuación se detallan:

- a) Los estudios conducentes a los Títulos de Licenciada o Licenciado requieren la aprobación de las unidades créditos definidas en el diseño curricular que tendrán una carga de doscientos veinte (220) UC.
- b) Ejecución y aprobación de la Práctica Profesional.
- c) Diseño, ejecución y aprobación de proyectos sociointegradores contemplados en los diferentes trayectos en las unidades curriculares de investigación e innovación.

Condiciones de Prosecución de Estudios

- a) La no aprobación del proyecto obliga a la repetición del trayecto correspondiente.
- b) A inicio de cada trayecto se definirá cuáles unidades curriculares son necesarias aprobar para cursar el siguiente trayecto con su correspondiente proyecto.
- c) Asistir al 80% de las actividades académicas presenciales y de práctica docente de cada unidad curricular.
- d) En el caso de no aprobar unidades curriculares del último trayecto (salvo el proyecto), pueden considerarse condiciones especiales de aprobación que no impliquen cursar un año entero.

12. SISTEMA DE EVALUACIÓN

Teniendo en cuenta la Gaceta Oficial No. 39.839 del 10 de Enero de 2012 mediante la cual se establecen los Lineamientos de Evaluación del desempeño Estudiantil, la evaluación en el Programa Nacional de Formación en Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional se concibe como un proceso formativo de valoración de los aprendizajes logrados por los estudiantes a lo largo de su expectativa formativa. Esto incluye la verificación de conocimientos, habilidades, destrezas y saberes, la inserción de los estudiantes en los diferentes espacios territoriales atendiendo a las necesidades socioproductivas, socio-tecnológicas, sociocomunitarias.

La evaluación del desempeño estudiantil en el Programa Nacional de Formación en Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional tiene las siguientes características:

- a. **Participativa:** constituye un proceso democrático donde todos los participantes, de manera sistemática, flexible y permanente, son protagonistas y tienen diferentes grados de poder de decisión en la experiencia educativa.
- b. **Crítica:** promueve el análisis colectivo de los procesos de aprendizaje a fin de orientar y reorientar el proceso de formación, con el objeto de contribuir con la transformación de la realidad educativa y su entorno.
- c. **Consensuada:** atiende a criterios y procedimientos previamente acordados por los grupos de estudio, conformes a las intenciones curriculares de la actividad a evaluar.
- d. **Integral:** considera tanto los procesos alcanzados como los logros formativos, crea y adopta estrategias, técnicas e instrumentos que permitan evidenciar avances y logros en los diferentes ambientes y espacios de aprendizaje.
- e. **Flexible:** se adapta y contextualiza a las situaciones, condiciones y características del proceso formativo.

El Plan Nacional de Formación en Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional realizará tres tipos de evaluación:

- i. **Inicial:** permite evidenciar los conocimientos y experiencias previas de las y los educandos, con el propósito de adaptar los procesos de enseñanza a las necesidades educativas.

Programa Nacional de Formación en "Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional"

- ii. **De desarrollo o procesual:** permite construir reflexiones y autorreflexiones sobre los procesos de aprendizaje, los logros educativos alcanzados y por alcanzar, y acciones de mejoramiento de la formación.
- iii. **De cierre:** está dirigida a evidenciar de manera integral los logros educativos alcanzados por las y los estudiantes en los diferentes componentes del Desarrollo Curricular, para la asignación de calificaciones y cualificaciones de conformidad a la escala establecida, además de determinar y retroalimentar las condiciones.

En las asignaturas en que se estime necesario se pueden realizar pruebas diagnósticas intermedias a fin de valorar el grado de desarrollo del aprendizaje de los educandos, lo que permitirá adoptar las medidas educacionales que fueran necesarias.

La escala de calificación de acuerdo con lo establecido, está comprendida entre cero y veinte (0 y 20) puntos. Para ser aprobado se debe obtener una calificación no menor de doce (12) puntos. En caso de reprobar el examen de unidad curricular, el estudiante tendrá derecho a realizar dos reparaciones, con características similares a dicho examen.

Cada unidad curricular contará con su propio sistema de evaluación y se llevará a cabo según lo establecido.

13. REFERENCIAS GENERALES

- ALMEIDA, Naomar y SILVA Jairnilson. La Crisis de la Salud Pública y el Movimiento de la Salud Colectiva en Latinoamérica. Cuadernos Médicos Sociales. 1999.
- CHIRIBOGA, Manuel y SCHEJTMAN, Alexander. *Desarrollo Territorial, Soberanía y Seguridad Alimentaria*. Lucha de los pueblos, revolución y soberanía alimentaria. Fondo Editorial Gente de Maíz. Instituto Nacional de Nutrición. Ministerio del Poder Popular para la Alimentación. 2013.
- FLANDRIN, Jean-Louis. *Historia de la alimentación: Por una ampliación de las perspectivas*.
- HARRIS, Marvin. *Bueno para Comer. Enigmas de la Alimentación y Cultura*.
- PAIM, J.S. Collective Health and the Challenges of Practice. PAHO. The Crisis of Public Health: Reflections for the debate. Scientific Publication no. 540. Washinton, 1992, p. 136-150.
- REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA. Constitución de la república Bolivariana de Venezuela. 1.999.
- REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA. Ministerio del Poder Popular para la Alimentación. Gaceta Oficial no. 5.889 Extraordinario de fecha 31 de Julio de 2008.
- REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA. Gaceta oficial no. 39.876 del 5 de marzo de 2012.
- REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA. Gaceta oficial no. 40.080 del 28 de diciembre de 2012.
- REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA. Instituto Nacional de Nutrición. Estudio Nacional de Prevalencia de Sobrepeso y Obesidad y Factores Exógenos Condicionantes en la población de 7 a 40 años de edad. Venezuela. 2008 – 2010.
- REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA. Instituto Nacional de Nutrición. Informe Antropométrico Nacional 2011.
- REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA. Gaceta 5991 del 29 de Agosto de 2010. Ley Reforma Parcial de la Ley de Tierras y Desarrollo Agrario. 2010.
- REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA. Instituto Nacional de Nutrición. Reglamento General. Gaceta 25.864 del 16 de Enero de 1959.

Programa Nacional de Formación en "Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional"

- REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA. Instituto Nacional de Nutrición. Ley Instituto Nacional de Nutrición. Gaceta Oficial no. 28.727 del 12 de Septiembre de 1968.
- REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA. Ministerio del Poder Popular para la Educación. Ley Orgánica de Educación. Gaceta oficial 5.929 del 15 de Agosto de 2009.
- REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA. Proyecto Nacional Simón Bolívar 2007-2013.
- REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA. Plan de la Patria. Segundo Plan Socialista de Desarrollo, Económico y Social de la Nación 2013-2019.
- RIBEIRO, P.T. La Institución del campo científico de la Salud Colectiva en Brasil. Río de Janeiro. 1991.
- SALDIVIA, Fernando. *Federico Brito Figueroa: La burguesía Venezolana*. Documento Digital. <http://www.aporrea.org/ideologia/a82950.html>. 24 de Julio de 2009.
- VÍA CAMPESINA. La agricultura campesina sostenible puede alimentar al mundo. Yakarta. 2011.
- WINSLOW C.E.A. The Untilled Fields of Public Health, *Science*, 51:23:33. 1920.

Programa Nacional de Formación en "Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional"

TRAYECTO I			
PRINCIPIOS BIOLÓGICOS Y FISIOLÓGICOS: SER HUMANO Y ALIMENTO			
NOMBRE DE UNIDAD CURRICULAR			
ESTRUCTURAS FISIOLÓGICAS Y BIOLÓGICAS PARA LA ALIMENTACIÓN HUMANA			
CODIGO	UNIDADES CREDITO	HORAS LAPSO	TÉCNICA
	5		Lectura previa. Clase guiada en el salón con la guía de un profesor experto en la materia y la participación del estudiante. Debate. Seminarios.
ACTITUDES, CONOCIMIENTOS, HABILIDADES DESTREZAS, SABERES			
Reconoce y describe el funcionamiento de las células, órganos y sistemas metabólicos para la nutrición. Compara y analiza los procesos metabólicos que ocurren en el organismo y su influencia con factores externos. Construye y diseña hipótesis y soluciones a problemas específicos asociados a la relación entre el ser humano, el ambiente, la cultura y los alimentos.			
CONTENIDOS			
La célula como unidad funcional: Tipos de célula: eucariota y procariota. Estructura de la célula. Fisiología de la célula. Sistema Digestivo. Definición. Funciones. Estructuras. Anatomía. Fisiología y biología de la alimentación: Masticación y deglución. Vaciamiento gástrico. Digestión y absorción de nutrientes. Metabolismo (Anabolismo y Catabolismo). Balance energético. Relación nutrición, cultura y ambiente.			
REFERENCIAS GENERALES (BIBLIOGRAFÍA)			

Programa Nacional de Formación en "Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional"

- Guyton, A. (1987). *Fisiología Humana*. México: Nueva Editorial Interamericana.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2002). *Atlas de Nutrición*. Caracas: I.N.N.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2010) *Sobrepeso y obesidad en Venezuela (Prevalencia y factores condicionantes)*. Caracas: Gente de Maíz.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2012). *Tabla de composición de los alimentos*. Caracas: Gente de Maíz.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2012). *Valores de referencia de energía y nutrientes para la población venezolana*. Caracas: Gente de Maíz.
- Lehninger, A. (1978). *Bioquímica. Las bases moleculares de la estructura y función celular*. Barcelona: Ediciones Omega.
- Murray, R., Granner, D., Mayes, P., Rodwell, V. (2001). *Bioquímica de Harper*. México, D.F.: Editorial El Manual Moderno.
- Neultaus, O. (1984). *Bioquímica Humana*. Buenos Aires: Editorial Médica Panamericana.
- Scola, M. (1968). *Evolución, Degeneración y regeneración alimentarias del hombre*. Caracas: Ediciones UCV.
- Silbernagl, S. (2011) *Fisiología: texto, atlas*. Madrid: Editorial Médica Panamericana.

PRINCIPIOS BIOLÓGICOS Y FISIOLÓGICOS: SER HUMANO Y ALIMENTO

NOMBRE DE UNIDAD CURRICULAR

NUTRICIÓN EN EL SER HUMANO Y SUS IMPLICACIONES EN LA SALUD

CODIGO	UNIDADES CREDITO	HORAS LAPSO	TÉCNICA
	5		Lectura previa. Clase guiada en el salón con la guía de un profesor experto en la materia y la participación del estudiante. Debate. Seminarios.

ACTITUDES, CONOCIMIENTOS, HABILIDADES DESTREZAS, SABERES

Identifica las estructuras biológicas y fisiológicas que rigen la relación entre el ser humano, el ambiente, la cultura y los alimentos. Reconoce las condiciones nutricionales que influyen en un adecuado estado de salud y condiciona a la aparición de enfermedades crónicas no transmisibles en función de lo fisiológico, emocional, cultural y ambiental. Relaciona y clasifica los alimentos de acuerdo a su composición bioquímica. Identifica las diversas

Programa Nacional de Formación en "Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional"

interacciones que pueden condicionar la absorción de nutrientes.

CONTENIDOS

Clasificación de los alimentos: Modelos de Clasificación. Trompo de los alimentos. Pirámide versus Trompo. Pigmentos, sabores y aromas. Análisis de las distintas interacciones que puede haber en la absorción de nutrientes en el organismo. Interacción medicamento – nutriente. Interacción patología – nutriente. Componentes que promueven el desarrollo de la microflora intestinal. Probióticos. Principios de la Nutrición e implicaciones para la salud. Concepto de la Nutrición, objetivos y finalidades. Trastornos alimentarios. Definición. Tipos. Etiología. Relación nutrición-salud-ambiente-cultura. Relación salud-nutrición-alimentos naturales. Relación salud-alimentación-industrialización.

REFERENCIAS GENERALES (BIBLIOGRAFÍA)

- Guyton, A. (1987). *Fisiología Humana*. México: Nueva Editorial Interamericana.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2002). *Atlas de Nutrición*. Caracas: I.N.N.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2010) Sobrepeso y obesidad en Venezuela (Prevalencia y factores condicionantes). Caracas: Gente de Maíz.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2012). *Tabla de composición de los alimentos*. Caracas: Gente de Maíz.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2012). *Valores de referencia de energía y nutrientes para la población venezolana*. Caracas: Gente de Maíz.
- Lehninger, A. (1978). *Bioquímica. Las bases moleculares de la estructura y función celular*. Barcelona: Ediciones Omega.
- Murray, R., Granner, D., Mayes, P., Rodwell, V. (2001). *Bioquímica de Harper*. México, D.F.: Editorial El Manual Moderno.
- Molina, T. y González, H. (2008). *Medicina Holística*. Mérida: Universidad de Los Andes Consejo de Publicaciones.
- Neulhaus, O. (1984). *Bioquímica Humana*. Buenos Aires: Editorial Médica Panamericana.
- Scola, M. (1968). *Evolución, Degeneración y regeneración alimentarias del hombre*. Caracas: Ediciones UCV.
- Signalet, J. (2005). *La alimentación, la 3ª Medicina*. Barcelona: RBA Libros, SA.
- Silbernagl, S. (2011). *Fisiología: texto, atlas*. Madrid: Editorial Médica Panamericana.

Programa Nacional de Formación en "Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional"

EVOLUCION EN LOS PROCESOS DE TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS			
NOMBRE DE UNIDAD CURRICULAR			
BIO-GEO HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN			
CODIGO	UNIDADES CREDITO	HORAS LAPSO	TÉCNICA
	5		Lectura previa. Clase guiada en el salón con la guía de un profesor experto en la materia y la participación del estudiante. Debate. Seminarios.
ACTITUDES, CONOCIMIENTOS, HABILIDADES DESTREZAS, SABERES			
Compara y organiza las características biogeohistóricas de la cocina nuestra americana y venezolana.			
CONTENIDOS			
Estudio del desarrollo socio-biológico de la humanidad. Formas generales de alimentarse en cada época histórica según las bio-regiones determinadas. Relación nutrición-salud-ambiente-cultura. Relación alimentación-historia-economía política-salud. Alimentos tropicales.			
REFERENCIAS GENERALES (BIBLIOGRAFÍA)			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bhat, K., Bracho, F., y Freites, C. (1996). <i>La Vuelta al Conuco</i>. Caracas: Ediciones Vivir Mejor. ➤ Bracho, F. (1995). <i>Del Materialismo al Bienestar Integral</i>. Caracas: Ediciones Vivir Mejor. ➤ Durán, V. (2008). <i>La epidemia de todos</i>. [en línea]. Disponible en: http://www.paho.org/Spanish/DD/PIN/ePersp001_article01.htm, fecha de consulta: 02/09/08. ➤ Engels, Federico. (1884). <i>El origen de la familia, la propiedad privada y el Estado</i> [en línea]. Disponible en: http://www.bvsst.org.ve/documentos/pnf/el_origen_de_la_familia_la_propiedad_privada_y_el_estado.pdf. Consultado el 03/04/2012 ➤ Cartay, R. (1991). <i>Historia de la Alimentación del Nuevo Mundo</i>. San Cristóbal: Editorial Futuro. ➤ Dehollain, P. y Pérez, I. (1990). <i>Venezuela Desnutrida hacia el 2000</i>. Caracas: Alfadil Ediciones. ➤ Galeano, E. (2003). <i>Las Venas Abiertas de América Latina</i>. México D.F.: Editorial Siglo XXI. 2003. ➤ Hoyos, J. y Braun, A. (1984). <i>Palmas Tropicales cultivadas en Venezuela</i>. Caracas: Sociedad y Fundación La Salle de Ciencias Naturales. 			

Programa Nacional de Formación en "Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional"

- Hoyos, J. (1994). *Frutales en Venezuela*. Caracas: Sociedad y Fundación La Salle de Ciencias Naturales.
- Instituto Nacional de Nutrición. (1986). *Los cereales en el patrón alimentario del venezolano*. Caracas: Comisión Coordinadora de Investigaciones en Alimentos y Nutrición.
- Instituto Nacional de Nutrición. (1990). *La alimentación y la nutrición en Venezuela*. Caracas: I.N.N.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2010). *Sobrepeso y obesidad en Venezuela (Prevalencia y factores condicionantes)*. Caracas: Gente de Maíz.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2012) *Tabla de composición de los alimentos*. Caracas: Gente de Maíz.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2012). *Valores de referencia de energía y nutrientes para la población venezolana*. Caracas: Gente de Maíz.
- Instituto Nacional de Nutrición (2013). *Lucha de los pueblos, revolución y soberanía alimentaria*. Caracas: Gente de Maíz.
- Kóhan, N. (2007). *Introducción al Pensamiento Marxista*. [en línea]. Disponible en: <http://es.scribd.com/doc/8633494/Nestor-Kohan-Introduccion-al-pensamiento-marxista>. Consultado el 03/04/2012
- Lovera, J. (1988). *Historia de la Alimentación en Venezuela*. Caracas: Monte Ávila Editores.
- Marx, C. (2003). *Manuscritos de Economía y Filosofía*. Madrid: Alianza Editorial.
- Mosonyi, E. y Bracho, F. (2008). *El rescate de la sabiduría indígena ancestral*. Caracas: Fundación Editorial el Perro y la Rana.
- Patiño, G. (2007). *Fogón de Negros. Cocina y cultura en una región Latinoamericana*. Bogotá: Convenio Andrés Bello, Unidad Editorial Francisco Huerta Montavo.
- Quijano, A. (2000). Colonialidad del poder, eurocentrismo y América Latina. En E. Lander (Comp.), *La colonialidad del saber: eurocentrismo y ciencias sociales. Perspectivas Latinoamericanas* (pp. 201-246). Buenos Aires: CLACSO, Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales.
- Scola, M. (1968). *Evolución, Degeneración y regeneración alimentarias del hombre*. Caracas: Ediciones UCV.
- Vélez, F. y Chávez, J. (1980). *Los cactus de Venezuela*. Caracas: INAGRO.
- Villalón, M. (2007). Los Eñapa. En G. Freire y A. Tillet (Comp.) *Salud Indígena en Venezuela. Vol II.* (pp. 13-73). Caracas: Ministerio del Poder Popular para la Salud.
- Wagner, E. (1991). *Más de quinientos años de legado americano al mundo*. Caracas: Editorial Arte.

Programa Nacional de Formación en "Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional"

EVOLUCION EN LOS PROCESOS DE TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS			
NOMBRE DE UNIDAD CURRICULAR			
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS			
CODIGO	UNIDADES CREDITO	HORAS LAPSO	TÉCNICA
	5		Lectura previa. Clase guiada en el salón con la guía de un profesor experto en la materia y la participación del estudiante. Debate. Seminarios. Trabajo de campo.
ACTITUDES, CONOCIMIENTOS, HABILIDADES DESTREZAS, SABERES			
Organiza y propone técnicas de preparación y conservación de alimentos relacionadas con el ambiente, la cultura y las necesidades particulares del territorio. Valora y evalúa las técnicas de preparación y conservación de alimentos aplicadas en el territorio. Identifica los factores que influyen en las características organolépticas y de inocuidad de los alimentos y cómo evitarlos.			
CONTENIDOS			
Aplicación de métodos y técnicas de transformación de los alimentos. Alimentos modificados genéticamente y agrotóxicos.. Factores que influyen en el deterioro de los alimentos. Tiempo, temperatura, hidratación, acidez, composición de la atmósfera, etc. Técnicas para evitar alteraciones en los alimentos. Calentamiento, enfriamiento, desecación, aditivos, conservantes, CO2. Aditivos químicos y aditivos naturales. Efectos de los aditivos químicos en la salud.			
REFERENCIAS GENERALES (BIBLIOGRAFÍA)			

Programa Nacional de Formación en "Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional"

- Bender, A. (1994). *Diccionario de nutrición y tecnología de los alimentos*. Zaragoza: Editorial Acribia.
- Bravo, E. (2007). *Encendiendo el debate sobre los Biocombustibles*. Buenos Aires: Capital Intelectual, SA.
- Fellows P. (1994). *Tecnología del Procesamiento de los Alimentos: Principios y Práctica*. España: Editorial Acribia.
- Fundación Vivir Mejor. (2007). *Enfermedad, Salud y Sociedad de Consumo*. Caracas: Ediciones Vivir Mejor.
- Garzaro, G. (1981). *Alteraciones que sufren los componentes volátiles en vegetales debido a diversos factores*. Caracas: Universidad Central de Venezuela, Facultad de Ciencias, Escuela de Biología.
- Hoyen, T. (1977). *Physical, Chemical and Biological changes in food caused by thermal processing*. London: Applied Sciences.
- Molina, T. y González, H. (2008). *Medicina Holística*. Mérida: Universidad de Los Andes Consejo de Publicaciones.
- Rodríguez, D. (1997). *Carotenoides y preparación de alimentos: La retención de lo Carotenoides provitamina A en alimentos preparados, procesados y almacenados*. Santiago de Chile: OMNI.
- Seignalet, J. (2005). *La alimentación, la 3ª Medicina*. Barcelona: RBA Libros, SA.
- Shiva, V. (2007). *Las Nuevas Guerras de la Globalización. Semillas, agua y formas de vida*. Madrid: Editorial Popular.
- Watson, D. (1992). *Revisiones sobre ciencia y tecnología de los alimentos: migración de sustancias químicas desde el envase al alimento*. Zaragoza: Editorial Acribia.
- Watson, D. (1994). *Revisiones sobre ciencia y tecnología de los alimentos: higiene y seguridad alimentaria*. Zaragoza: Editorial Acribia. Silbernagl, S. (2011). *Fisiología: texto, atlas*. Madrid: Editorial Médica Panamericana.

INTRODUCCIÓN A LA ACCIÓN COMUNITARIA

NOMBRE DE UNIDAD CURRICULAR

PARTICIPACIÓN PROTAGÓNICA Y PODER POPULAR

CODIGO	UNIDADES CREDITO	HORAS LAPSO	TÉCNICA
	5		Lectura previa. Clase guiada en el salón con la guía de un profesor experto en la materia y la participación del estudiante. Debate. Seminarios. Práctica con la comunidad.

ACTITUDES, CONOCIMIENTOS, HABILIDADES DESTREZAS, SABERES

Programa Nacional de Formación en "Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional"

Promueve y diseña herramientas, técnicas y criterios para la aplicación de patrones y hábitos saludables. Argumenta y evalúa el estado nutricional de comunidades de estudio. Identifica y reconoce los principios que fundamentan la organización y acción comunitaria. Promueve el Poder Popular desde lo alimentario. Promueve la producción comunal de alimentos.

CONTENIDOS

Participación Popular. La participación como un proceso. Barreras de la participación. Bondades de la participación. Planes y proyectos para la consolidación de seguridad y soberanía alimentaria y nutricional. Nuevo Paradigma de Educación Nutricional. Participación del Poder Popular en alimentación y nutrición.

REFERENCIAS GENERALES (BIBLIOGRAFÍA)

- Constitución de la República Bolivariana de Venezuela.
- PDES 2007-2013 o Plan Simón Bolívar [en línea]. Disponible en: <http://www.insopesca.gob.ve/files/PROYECTO-NACIONAL-SIMON-BOLIVAR.pdf>. Consultado el 03/04/2012.
- Plan de la Patria 2013-2019.
- Compendio de Leyes del Poder Popular.
- Álvarez, V. (2011). *Del Estado Burocrático al Estado Comunal*. Caracas: Ediciones del Centro Internacional Miranda, Colección Debates.
- Ander –Egg, E. (2003). *Repensando la Investigación Acción Participativa*. Buenos Aires: Grupo Editorial Lumen.
- Beghin, I. (1998). *Taller Nutrición Comunitaria*. Caracas: Fundación Cavendes
- Bigott, L. (2010). *Hacia una Pedagogía de la Desconolización*. Fondo Editorial IPASME.
- Bigott, L. (2011). *Redes Socioculturales, Investigación y Participación Comunitaria*. Caracas: Ministerio del Poder Popular para la Educación Universitaria.
- Calanche, J. (2009). *Influencias culturales en el régimen alimentario del venezolano*. [en línea]. Disponible: http://www.scielo.org.ve/scielo.php?pid=S0798-07522009000100006&script=sci_arttext. Consultado el 03/09/2011.
- Contreras, J. y García M. (2005). *¿Por qué es necesaria una antropología de la alimentación? Alimentación y cultura. Una perspectiva antropológica*. [En línea]. Disponible en: <http://antropologiaculturalyalimentaria.tripod.com/id18.html>. Consultado el 03/09/2011
- Espeitx, E. y Gracia, M. (1999). *La alimentación humana como objeto de estudio para la antropología: posibilidades y limitaciones* [en línea] Disponible en: <http://digitum.um.es/xmlui/bitstream/10201/23046/1/08%20La%20alimentaci%C3%B3n%20humana%20como%20objeto%20de%20estudio.pdf>. Consultado el 03/09/2011
- Freire, P. (2009). *Pedagogía del oprimido*. Buenos Aires: Editorial Siglo XXI.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2013). *Lucha de los pueblos, revolución y soberanía alimentaria*. Caracas: Gente de Maíz.

Programa Nacional de Formación en "Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional"

- KAPLÚN, M. (1998). *Una pedagogía de la Comunicación*. Madrid: Ediciones De la Torre.
- Gall, E. y Fontdevila, E. (2008). *Manual de periodismo y comunicación para el trabajo comunitario*. [en línea]. Disponible: http://www.abrojos.org/attachments/010_ManualAbrojos.pdf. Consultado el 03/09/2011.
- Jelliffe, D. (1968). *Evaluación el estado de nutrición de la comunidad*. Ginebra: Organización Mundial de la salud.
- Marx, C. (2010). *El 18 Brumario de Luis Bonaparte*. Caracas: Fundación Editorial El Perro y La Rana.
- Nin, A. (2012). *Los Soviets*. [en línea]. Disponible en: <http://www.marxists.org/espanol/nin/1932/soviets.htm>. Consultado el 03/04/2012.
- Movimiento de los Trabajadores Rurales Sin Tierra. (2010). *Método de trabajo y organización popular*. Brasil: Sector nacional de formación MST Edición Bicentenario.
- Ravenet, M. (2003). Los estudios comunitarios desde una perspectiva espacial. La Habana: *Caminos. Revista Cubana de Pensamiento Socioteológico*. No. 27. Centro Memorial Dr. Martin Luther King, Jr.
- Sánchez, M. (2007). *La Participación, Metodología y práctica*. Caracas: Editorial Laboratorio Educativo.
- Salazar, M. (2006). *La Investigación-Acción Participativa*. Caracas: Editorial Laboratorio Educativo.
- Santos, M. (2009). Ideas filosóficas que fundamentan la pedagogía de Paulo Freire. *Revista Iberoamericana de Educación* N° 46, pp 155-173.
- Vargas, L. (2007). *Técnicas para la Educación Popular*. Caracas: Editorial Laboratorio Educativo.

NOMBRE DE UNIDAD CURRICULAR

HERRAMIENTAS DE INVESTIGACION ACCION PARTICIPATIVA

CODIGO	UNIDADES CREDITO	HORAS LAPSO	TÉCNICA
	8		Lectura previa. Clase guiada en el salón con la guía de un profesor experto en la materia y la participación del estudiante. Debate. Seminarios. Elaboración de proyectos en conjunto con la comunidad.

ACTITUDES, CONOCIMIENTOS, HABILIDADES DESTREZAS, SABERES

Relaciona y aplica técnicas participativas de abordaje comunitario para la alimentación, la nutrición y la producción comunal. Emplea la metodología de Investigación Acción Participativa y el análisis sistémico en el desarrollo del proyecto sociointegrador y demás abordajes con la comunidad. Compara y relaciona la organización comunitaria en el marco de la construcción del poder popular. Argumenta y valora procesos de organización comunitaria.

CONTENIDOS

Programa Nacional de Formación en "Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional"

Diagnóstico nutricional: definición, características, componentes, etapas de diagnóstico. Modelo causal: definición, características, ventajas, limitantes, utilidad y usos. Ejemplificación de la construcción de un modelo causal. Definición participativa de acciones específicas, niveles de acción. Vigilancia nutricional: definición, situación actual, funciones. Planificación comunal de estrategias y medidas para el logro de la seguridad y la soberanía alimentaria.

REFERENCIAS GENERALES (BIBLIOGRAFÍA)

- Constitución de la República Bolivariana de Venezuela.
- PDES 2007-2013 o Plan Simón Bolívar [en línea]. Disponible en: <http://www.insopesca.gob.ve/files/PROYECTO-NACIONAL-SIMON-BOLIVAR.pdf>. Consultado el 03/04/2012.
- Plan de la Patria 2013-2019.
- Compendio de leyes del Poder Popular.
- Álvarez, V. (2011). *Del Estado Burocrático al Estado Comunal*. Caracas: Ediciones del Centro Internacional Miranda, Colección Debates.
- Ander –Egg, E. (2003). *Repensando la Investigación Acción Participativa*. Buenos Aires: Grupo Editorial Lumen.
- Beghin, I. (1998). *Taller Nutrición Comunitaria*. Caracas: Fundación Cavendes
- Bigott, L. (2010). *Hacia una Pedagogía de la Descolonización*. Fondo Editorial IPASME.
- Bigott, L. (2011). *Redes Socioculturales, Investigación y Participación Comunitaria*. Caracas: Ministerio del Poder Popular para la Educación Universitaria.
- Calanche, J. (2009). *Influencias culturales en el régimen alimentario del venezolano*. [en línea] . Disponible: http://www.scielo.org.ve/scielo.php?pid=S0798-07522009000100006&script=sci_arttext. Consultado el 03/09/2011.
- Contreras, J. y García M. (2005). *¿Por qué es necesaria una antropología de la alimentación? Alimentación y cultura. Una perspectiva antropológica*. [En línea]. Disponible en: <http://antropologiaculturalyalimentaria.tripod.com/id18.html>. Consultado el 03/09/2011
- Espeitx, E. y Gracia, M. (1999). *La alimentación humana como objeto de estudio para la antropología: posibilidades y limitaciones* [en línea] Disponible en: <http://digitum.um.es/xmlui/bitstream/10201/23046/1/08%20La%20alimentaci%C3%B3n%20humana%20como%20objeto%20de%20estudio.pdf>. Consultado el 03/09/2011
- Freire, P. (2009). *Pedagogía del oprimido*. Buenos Aires; Editorial Siglo XXI.
- Kaplún, M. (1996). *Una pedagogía de la comunicación*. [en línea]. Disponible en: <http://dspace.universia.net/bitstream/2024/996/1/Kaplun.pdf>. Consultado el 03/09/2011.
- Gall, E. y Fontdevila, E. (2008). *Manual de periodismo y comunicación para el trabajo comunitario*. [en línea]. Disponible: http://www.abrojos.org/attachments/010_ManualAbrojos.pdf. Consultado el 03/09/2011.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2013). *Lucha de los pueblos, revolución y soberanía alimentaria*. Caracas: Gente de Maíz.
- Jelliffe, D. (1968). *Evaluación el estado de nutrición de la comunidad*. Ginebra: Organización Mundial de la salud.
- Marx, C. (2010). *El 18 Brumario de Luis Bonaparte*. Caracas: Fundación Editorial El Perro y La Rana.
- Movimiento de los Trabajadores Rurales Sin Tierra. (2010). *Método de trabajo y organización popular*. Brasil: Sector nacional de formación MST

Programa Nacional de Formación en "Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional"

Edición Bicentenario

- Nin, A. (2012). *Los Soviets*. [en línea] Disponible en: <http://www.marxists.org/espanol/nin/1932/soviets.htm>. Consultado el 03/04/2012.
- Ravenet, M. (2003). Los estudios comunitarios desde una perspectiva espacial. La Habana: *Caminos*. Revista Cubana de Pensamiento Socioteológico. No. 27. Centro Memorial Dr. Martin Luther King, Jr.
- Salazar, M. (2006). *La Investigación-Acción Participativa*. Caracas: Editorial Laboratorio Educativo.
- Sánchez, Manuel (2007). *La Participación, Metodología y práctica*. Caracas: Editorial Laboratorio Educativo.
- Santos, M. (2009). *Ideas filosóficas que fundamentan la pedagogía de Paulo Freire*. Revista Iberoamericana de Educación N° 46, pp 155-173.
- Vargas, L. (2007). *Técnicas para la Educación Popular*. Caracas: Editorial Laboratorio Educativo.

ABORDAJE COMUNITARIO PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA NUTRICIÓN

NOMBRE DE UNIDAD CURRICULAR

CARACTERIZACIÓN Y DIAGNÓSTICO COMUNITARIO EN LA COMUNIDAD

CODIGO	UNIDADES CREDITO	HORAS LAPSO	TÉCNICA
	8		Lectura previa. Clase guiada en el salón con la guía de un profesor experto en la materia y la participación del estudiante. Debate. Seminarios. Elaboración de diagnósticos dentro de la comunidad.

ACTITUDES, CONOCIMIENTOS, HABILIDADES DESTREZAS, SABERES

Describe y aplica metodologías cuantitativas y cualitativas de investigación social. Conoce y aplica procesos de diagnósticos comunitarios participativos. Compara y relaciona problemáticas sociales y establece cursos de acción para resolverlos con las propias comunidades. Desarrolla herramientas para el diagnóstico alimentario de la comunidad. Construye y diseña de manera colectiva proyectos sociales en respuesta a problemas específicos.

CONTENIDOS

Hábitos de consumo de alimentos dentro de una comunidad específica. Sistematización de experiencias. Intercambio de saberes dentro de

Programa Nacional de Formación en "Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional"

una comunidad específica.

REFERENCIAS GENERALES (BIBLIOGRAFÍA)

- Ander –Egg, E. (2003). *Repensando la Investigación Acción Participativa*. Buenos Aires: Grupo Editorial Lumen.
- Beghin, I. (1998). *Taller Nutrición Comunitaria*. Caracas: Fundación Cavendes.
- Bigott, L. (2010). *Hacia una Pedagogía de la Desconolización*. Fondo Editorial IPASME.
- Bigott, L. (2011). *Redes Socioculturales, Investigación y Participación Comunitaria*. Caracas: Ministerio del Poder Popular para la Educación Universitaria.
- Hernández Sampieri, R. y Fernández, C. (2007). *Metodología de la investigación cualitativa: metodología de la investigación social*. Madrid: Editorial MacGraw Gill.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2010). *Sobrepeso y obesidad en Venezuela (Prevalencia y factores condicionantes)*. Caracas: Gente de Maíz.
- Instituto Nacional de Nutrición (2011). *Marco Legal de la Alimentación*. Caracas: INN.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2013). *Alimentación en la etapa escolar*. Caracas: Gente de Maíz.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2013). *Alimentación en la etapa inicial*. Caracas: Gente de Maíz.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2013). *Lactancia materna*. Caracas: Gente de Maíz.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2013). *Lucha de los pueblos, revolución y soberanía alimentaria*. Caracas: Gente de Maíz.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2013). *Manipulación higiénica de los alimentos*. Caracas: Gente de Maíz.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2013). *Publicidad y alimentación*. Caracas: Gente de Maíz.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2013). *Trompo de los alimentos*. Caracas: Gente de Maíz.
- Jelliffe, D. (1968). *Evaluación el estado de nutrición de la comunidad*. Ginebra: Organización Mundial de la salud.
- Piaget, J. e Inhelder, B. (1968). *Psicología del niño*. Madrid: Morata.
- Piaget, J. (1983.) *Esquemas de acción y aprendizaje: el debate entre Jean Piaget y Noam Chomsky*. Barcelona: Editorial Crítica.
- Rogoff, Bárbara. (1993) *El desarrollo cognitivo en el contexto sociocultural*. Barcelona: Paidós.
- Sánchez, M. (2007). *La Participación, Metodología y práctica*. Caracas: Editorial Laboratorio Educativo.
- Salazar, M. (2006). *La Investigación-Acción Participativa*. Caracas: Editorial Laboratorio Educativo.
- Vargas, L. (2007). *Técnicas para la Educación Popular*. Caracas: Editorial Laboratorio Educativo.

Programa Nacional de Formación en "Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional"

NOMBRE DE LA UNIDAD CURRICULAR			
PRÁCTICAS DE ALIMENTACIÓN			
CODIGO	UNIDADES CREDITO	HORAS LAPSO	TÉCNICA
	4		Lectura previa. Clase guiada en el salón con la guía de un profesor experto en la materia y la participación del estudiante. Debate. Seminarios. Prácticas guiadas
ACTITUDES, CONOCIMIENTOS, HABILIDADES, DESTREZAS, SABERES			
Emplea herramientas de planificación participativa para la transformación de la cultura alimentaria. Facilita herramientas a la comunidad para modificar los hábitos alimentarios, mejorando así el estado nutricional de la misma, sobretodo de los grupos vulnerables.			
CONTENIDOS			
Factores condicionantes que intervienen en la práctica alimentaria. Sistema de Alimentación – Nutrición. Aspectos que condicionan el adecuado estado nutricional de la comunidad: a) Calidad de la producción de alimentos. b) Disponibilidad de alimentos. c) Consumo y demanda de alimentos			
REFERENCIAS GENERALES (BIBLIOGRAFÍA)			

Programa Nacional de Formación en "Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional"

- Ander –Egg, E. (2003). *Repensando la Investigación Acción Participativa*. Buenos Aires: Grupo Editorial Lumen.
- Beghin, I. (1998). *Taller Nutrición Comunitaria*. Caracas: Fundación Cavendes
- Bigott, L. (2010). *Hacia una Pedagogía de la Desconolización*. Fondo Editorial IPASME.
- Bigott, L. (2011). *Redes Socioculturales, Investigación y Participación Comunitaria*. Caracas: Ministerio del Poder Popular para la Educación Universitaria.
- Cervera, P., Clapés, J. y Rigolfas, J. (2004). *Alimentación y dietoterapia*. Madrid: Editorial Mc Graw Hill.
- Hernández Sampieri, R. y Fernández, C. (2007). *Metodología de la investigación cualitativa: metodología de la investigación social*. Madrid: Editorial MacGraw Gill.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2010). *Sobrepeso y obesidad en Venezuela (Prevalencia y factores condicionantes)*. Caracas: Gente de Maíz.
- Instituto Nacional de Nutrición (2011). *Marco Legal de la Alimentación*. Caracas: INN.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2013). *Alimentación en la etapa escolar*. Caracas: Gente de Maíz.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2013). *Alimentación en la etapa inicial*. Caracas: Gente de Maíz.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2013). *Lactancia materna*. Caracas: Gente de Maíz.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2013). *Lucha de los pueblos, revolución y soberanía alimentaria*. Caracas: Gente de Maíz.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2013). *Manipulación higiénica de los alimentos*. Caracas: Gente de Maíz.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2013). *Publicidad y alimentación*. Caracas: Gente de Maíz.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2013). *Trompo de los alimentos*. Caracas: Gente de Maíz.
- Jelliffe, D. (1968). *Evaluación el estado de nutrición de la comunidad*. Ginebra: Organización Mundial de la salud.
- Piaget, J. e Inhelder, B. (1968). *Psicología del niño*. Madrid: Morata.
- Piaget, J. (1983). *Esquemas de acción y aprendizaje: el debate entre Jean Piaget y Noam Chomsky*. Barcelona: Editorial Crítica.
- Rogoff, Bárbara. (1993). *El desarrollo cognitivo en el contexto sociocultural*. Barcelona: Paidós.
- Sánchez, Manuel (2007). *La Participación, Metodología y práctica*. Caracas: Editorial Laboratorio Educativo.
- Salazar, M. (2006). *La Investigación-Acción Participativa*. Caracas: Editorial Laboratorio Educativo.
- Vargas, L. (2007). *Técnicas para la Educación Popular*. Caracas: Editorial Laboratorio Educativo.

Programa Nacional de Formación en "Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional"

TRAYECTO II			
VIDA Y ALIMENTOS			
NOMBRE DE UNIDAD CURRICULAR			
CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS			
CODIGO	UNIDADES CREDITO	HORAS LAPSO	TÉCNICA
	5		Lectura previa. Clase guiada en el salón con la guía de un profesor experto en la materia y la participación del estudiante. Debate. Seminarios.
ACTITUDES, CONOCIMIENTOS, HABILIDADES DESTREZAS, SABERES			
Aplica técnicas para la identificación de la calidad de los alimentos. Posee herramientas para favorecer la inocuidad de los alimentos antes, durante y después de su procesamiento.			
CONTENIDOS			
<p>Calidad de los alimentos. Calidad Microbiológica, Físico-Química y Sensorial. Definición. Inocuidad de los alimentos. Definición. Manipulación higiénica de los alimentos. Clasificación de los microorganismos: hongos, bacterias, virus y parásitos; factores y características.</p> <p>a) Microorganismos beneficiosos para el uso en la industria de alimentos (fermentación, probióticos).</p> <p>b) Microorganismos patógenos: enterobacterias, rotavirus, parásitos, toxinas (bacterianas y micotoxinas).</p> <p>Enfermedades transmitidas por los alimentos. Definición. Modos de contaminación. Toxicología de los alimentos. Definición. Tóxicos en los alimentos según el origen: Naturales, Xenobióticos, Aditivos tóxicos (colorantes, conservantes, edulcorantes otros). Contaminantes y agrotóxicos (plaguicidas, metales, otros). Tóxicos generados durante la producción, procesamiento y preparación. Preservativos químicos y efectos en la salud.</p>			
REFERENCIAS GENERALES (BIBLIOGRAFÍA)			

Programa Nacional de Formación en "Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional"

- Adams, M.R. y Moss, M.O. (1997). *Microbiología De Los Alimentos*. Zaragoza: Editorial Acribia.
- Bowman, B. y Rusell, R. (2003). *Conocimientos actuales de nutrición*. Madrid: OMS.
- Casanueva, E. (Editor) (2001). *Nutriología Médica*. Panamericana Médica.
- Cervera, P., Clapés, J. y Rigolfas, J. (2004). *Alimentación y dietoterapia*. Madrid: Editorial Mc Graw Hill.
- Fundación Vivir Mejor. (2007). *Enfermedad, Salud y Sociedad de Consumo*. Caracas: Ediciones Vivir Mejor.
- Gil, A. (2010). *Tratado de Nutrición*. Madrid: Panamericana.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2012). *Tabla de composición de los alimentos*. Caracas: Gente de Maíz.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2012). *Valores de referencia de energía y nutrientes para la población venezolana*. Caracas: Gente de Maíz.
- Krause, M. (2001). *Nutrición Y Dietoterapia*, México D.F.: Mc Graw Hill.
- Molina, T. y González, H. (2008). *Medicina Holística*. Mérida: Universidad de Los Andes Consejo de Publicaciones.
- Pascual, M. (1995). *Microbiología alimentaria: metodología Analítica para Alimentos y Bebidas*. Madrid: Días Santos.
- Scola, M. (1968). *Evolución, Degeneración y regeneración alimentarias del hombre*. Caracas: Ediciones UCV.
- Signalet, J. (2005). *La alimentación, la 3ª Medicina*. Barcelona: RBA Libros, SA.
- Tortora, G. (2007). *Introducción a la Microbiología*. Buenos Aires. Editorial Médica Panamericana.
- Vilorio, G. (2008). Propuesta educativa para fortalecer la cultura de la alimentación natural a los estudiantes del PFE de la aldea Vanegas. *Realidad y perspectiva educativa IPLAC*. Año 1, septiembre, p. 107.

NOMBRE DE UNIDAD CURRICULAR

ALIMENTACIÓN Y HÁBITOS SALUDABLES

CODIGO	UNIDADES CREDITO	HORAS LAPSO	TÉCNICA
	8		Lectura previa. Clase guiada en el salón con la guía de un profesor experto en la materia y la participación del estudiante. Debate. Seminarios. Trabajo en comunidad.

ACTITUDES, CONOCIMIENTOS, HABILIDADES DESTREZAS, SABERES

Proporciona herramientas a las comunidades para la modificación de hábitos saludables que mejoren y mantengan un estado nutricional adecuado acorde a las necesidades individuales.

Programa Nacional de Formación en "Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional"

CONTENIDOS

Alimentación y rescate de alimentos tradicionales en pro de una alimentación sana, sabrosa, segura y soberana. Trompo de los alimentos: Importancia de la incorporación de todos los grupos de alimentos. Preparaciones tradicionales por región y época del año. Ejemplos de menú balanceado para adultos, niños, adolescentes, mujeres embarazadas y amamantando, ancianos, otros. Comida Chatarra. Definición y repercusión en la salud. Enfermedades Nutricionales: Malnutrición por déficit o exceso. Actividad Física: Importancia de la práctica de deportes o algún tipo de ejercicio físico.

REFERENCIAS GENERALES (BIBLIOGRAFÍA)

- Adams, M.R. y Moss, M.O. (1997). *Microbiología de Los alimentos*. Zaragoza: Editorial Acribia.
- Bowman, B. y Rusell, R. (2003). *Conocimientos actuales de nutrición*. Madrid: OMS.
- Casanueva, E. (Editor) (2001). *Nutriología Médica*. Madrid: Panamericana Médica.
- Cervera, P., Clapés, J. y Rigolfas, J. (2004). *Alimentación y dietoterapia*. Madrid: Editorial Mc Graw Hill.
- Fundación Vivir Mejor. (2007). *Enfermedad, Salud y Sociedad de Consumo*. Caracas: Ediciones Vivir Mejor.
- Gil, A. (2010). *Tratado de Nutrición*. Madrid: Panamericana.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2012). *Tabla de composición de los alimentos*. Caracas: Gente de Maíz.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2012). *Valores de referencia de energía y nutrientes para la población venezolana*. Caracas: Gente de Maíz.
- Krause, M. (2001). *Nutrición Y Dietoterapia*, México D.F.: Mc Graw Hill.
- Molina, T. y González, H. (2008). *Medicina Holística*. Mérida: Universidad de Los Andes Consejo de Publicaciones.
- Pascual, M. (1995). *Microbiología alimentaria: metodología Analítica para Alimentos y Bebidas*. Madrid: Días Santos.
- Scola, M. (1968). *Evolución, Degeneración y regeneración alimentarias del hombre*. Caracas: Ediciones UCV.
- Seignalet, J. (2005). *La alimentación, la 3ª Medicina*. Barcelona: RBA Libros, SA.
- Tortora, G. (2007). *Introducción a la Microbiología*. Buenos Aires. Editorial Médica Panamericana.

Programa Nacional de Formación en "Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional"

ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN			
NOMBRE DE UNIDAD CURRICULAR			
GEOHISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN EN VENEZUELA			
CODIGO	UNIDADES CREDITO	HORAS LAPSO	TÉCNICA
	5		Lectura previa. Clase guiada en el salón con la guía de un profesor experto en la materia y la participación del estudiante. Debate. Seminarios. Trabajo de campo.
ACTITUDES, CONOCIMIENTOS, HABILIDADES DESTREZAS, SABERES			
<p>Conoce y difunde dentro de las comunidades la historia de la alimentación en Venezuela desde un enfoque sociocrítico, así como el desarrollo en los valores y técnicas de transformación y procesamiento de los alimentos. Compara y organiza las características biogeohistóricas de la cocina nuestra americana y venezolana.</p>			
CONTENIDOS			
<p>Historia de la alimentación en Venezuela. Origen de las comidas típicas de Venezuela. Incorporación de comidas típicas extranjeras en la dieta de los venezolanos y venezolanas. Creencias, ritos, tradiciones y prácticas relacionadas con el acto de la alimentación. Rituales sociales establecidos alrededor de la cocina. Gastronomía venezolana. Primeros estudios sobre alimentación y nutrición como problema político, social y de salud pública. Aporte de las inmigraciones a través del tiempo. Transculturización de la dieta del venezolano. Alimentos tropicales.</p>			
REFERENCIAS GENERALES (BIBLIOGRAFÍA)			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bhat, K., Bracho, F. y Freites, C. (1996). <i>La Vuelta al Conuco</i>. Caracas: Ediciones Vivir Mejor. ➤ Bracho, F. (1995). <i>Del Materialismo al Bienestar Integral</i>. Caracas: Ediciones Vivir Mejor. ➤ Brito Figueroa, F. (1979). <i>Historia económica y social de Venezuela (una estructura para su estudio)</i>. Caracas: Ediciones de la Biblioteca UCV. ➤ Brito Figueroa, F. (1985). <i>El problema de la tierra y esclavos en la historia de Venezuela</i>. Caracas: Ediciones de la Biblioteca UCV. ➤ Cartay, R. (1991). <i>Historia de la Alimentación del Nuevo Mundo</i>. San Cristóbal: Editorial Futuro. 			

Programa Nacional de Formación en "Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional"

- Galeano, Eduardo. (2003). *Las Venas Abiertas de América Latina*. México D.F.: Editorial Siglo XXI. 2003.
- Harris, M. (1989). *Bueno para Comer: Enigmas de Alimentación y Cultura*. Madrid: Alianza Editorial.
- Hoyos, J. y Braun, A. (1984). *Palmas Tropicales cultivadas en Venezuela*. Caracas: Sociedad y Fundación La Salle de Ciencias Naturales.
- Hoyos, J. (1994). *Frutales en Venezuela*. Caracas: Sociedad y Fundación La Salle de Ciencias Naturales.
- Instituto Nacional de Nutrición. (1986). *Los cereales en el patrón alimentario del venezolano*. Caracas: Comisión Coordinadora de Investigaciones en Alimentos y Nutrición.
- Instituto Nacional de Nutrición. (1990). *La alimentación y la nutrición en Venezuela*. Caracas: I.N.N.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2010). *Sobrepeso y obesidad en Venezuela (Prevalencia y factores condicionantes)*. Caracas: Gente de Maíz.
- López, N. (2004). *Nuevos Alimentos para el Siglo XXI*. Murcia: Editorial Murcia.
- Lovera, J. (1988). *Historia de la Alimentación en Venezuela*. Caracas: Monte Ávila Editores.
- Mosonyi, E. y Bracho, F. (2008). *El rescate de la sabiduría indígena ancestral*. Caracas: Fundación Editorial el Perro y la Rana.
- Patiño, G. (2007). *Fogón de Negros. Cocina y cultura en una región Latinoamericana*. Bogotá: Convenio Andrés Bello, Unidad Editorial Francisco Huerta Montavo.
- Piana, G.(1989). *La miel: alimento de conservación natural*. Madrid: Ed. Mundo-Prensa.
- Quijano, A. (2000). Colonialidad del poder, eurocentrismo y América Latina. En E. Lander (Comp.). *La colonialidad del saber: eurocentrismo y ciencias sociales. Perspectivas Latinoamericanas* (pp. 201-246). Buenos Aires: CLACSO, Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales.
- Rojas, L. (1994). *Cocina prehispánica*. Santafé de Bogotá: Editorial Voluntad S.A.
- Scola, M. (1968). *Evolución, Degeneración y regeneración alimentarias del hombre*. Caracas: Ediciones UCV.
- Vélez, F. y Chávez, José. (1980). *Los cactus de Venezuela*. Caracas: INAGRO.
- Villalón, M. (2007). Los Eñapa. En G. Freire y A. Tillet (Comp.) *Salud Indígena en Venezuela*. Vol II. (pp. 13-73) Carcas: Ministerio del Poder Popular para la Salud.
- Wagner, E. (1991). *Más de quinientos años de legado americano al mundo*. Caracas: Editorial Arte.

NOMBRE DE UNIDAD CURRICULAR			
FACTORES QUE INFLUYEN EN LA ALIMENTACIÓN HUMANA			
CODIGO	UNIDADES CREDITO	HORAS LAPSO	TÉCNICA
	8		Lectura previa. Clase guiada en el salón con la guía de un profesor experto en la

Programa Nacional de Formación en "Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional"

			materia y la participación del estudiante. Debate. Seminarios.
ACTITUDES, CONOCIMIENTOS, HABILIDADES DESTREZAS, SABERES			
Compara y analiza las propiedades y efectos de los distintos grupos de alimentos en el cuerpo humano. Relaciona la alimentación con los factores externos que rodean al ser humano. Relaciona la nutrición con lo cultural, ambiental, político y económico.			
CONTENIDOS			
Factores biológicos, psicológicos y sociológicos. La técnica social o el desarrollo de las fuerzas productivas. Identificación de determinantes sociales que afectan la disponibilidad de alimentos en una población. Elementos socio-geográficos. Primeros estudios sobre alimentación y nutrición como problema político, social y de salud pública. Seguridad y Soberanía Alimentaria.			
REFERENCIAS GENERALES (BIBLIOGRAFÍA)			
<ul style="list-style-type: none">➤ Bhat, K., Bracho, F., y Freites, C. (1996). <i>La Vuelta al Conuco</i>. Caracas: Ediciones Vivir Mejor.➤ Bracho, F. (1995). <i>Del Materialismo al Bienestar Integral</i>. Caracas: Ediciones Vivir Mejor.➤ Brito Figueroa, F. (1979). <i>Historia económica y social de Venezuela (una estructura para su estudio)</i>. Caracas: Ediciones de la Biblioteca UCV.➤ Brito Figueroa, F. (1985). <i>El problema de la tierra y esclavos en la historia de Venezuela</i>. Caracas: Ediciones de la Biblioteca UCV.➤ Cartay, R. (1991). <i>Historia de la Alimentación del Nuevo Mundo</i>. San Cristóbal: Editorial Futuro.➤ Cervera, P., Clapés, J. y Rigolfas, J. (2004). <i>Alimentación y dietoterapia</i>. Madrid: Editorial Mc Graw Hill.➤ Durán, V. (2008) <i>La epidemia de todos</i>- [en línea]. Disponible en: http://www.paho.org/Spanish/DD/PIN/ePersp001_article01.htm (Consultado: 02/09/08)-➤ Engels, Federico. (1884). <i>El origen de la familia, la propiedad privada y el Estado</i> [en línea]. Disponible en: http://www.bvsst.org.ve/documentos/pnf/el_origen_de_la_familia_la_propiedad_privada_y_el_estado.pdf. Consultado el 03/04/2012➤ Fundación Vivir Mejor (2007). <i>Enfermedad, Salud y Sociedad de Consumo</i>. Caracas: Ediciones Vivir Mejor.➤ Galeano, Eduardo. (2003). <i>Las Venas Abiertas de América Latina</i>. México D.F.: Editorial Siglo XXI. 2003.➤ Instituto Nacional de Nutrición. (1986). <i>Los cereales en el patrón alimentario del venezolano</i>. Caracas: Comisión Coordinadora de Investigaciones en Alimentos y Nutrición.➤ Instituto Nacional de Nutrición. (1990). <i>La alimentación y la nutrición en Venezuela</i>. Caracas: I.N.N.➤ Instituto Nacional de Nutrición. (2010). <i>Sobrepeso y obesidad en Venezuela (Prevalencia y factores condicionantes)</i>. Caracas: Gente de Maíz➤ Instituto Nacional de Nutrición. (2012). <i>Tabla de composición de los alimentos</i>. Caracas: Gente de Maíz.➤ Instituto Nacional de Nutrición. (2012). <i>Valores de referencia de energía y nutrientes para la población venezolana</i>. Caracas: Gente de Maíz.			

Programa Nacional de Formación en "Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional"

- Instituto Nacional de Nutrición (2013). *Lucha de los pueblos, revolución y soberanía alimentaria*. Caracas: Gente de Maíz.
- Instituto Nacional de Nutrición (2013). *Publicidad y alimentación*. Caracas: INN.
- Lovera, J. (1988). *Historia de la Alimentación en Venezuela*. Caracas: Monte Ávila Editores.
- Molina, T. y González, H (2008). *Medicina Holística*. Mérida: Universidad de Los Andes Consejo de Publicaciones.
- Quijano, A. (2000). Colonialidad del poder, eurocentrismo y América Latina. En E. Lander (Comp.), *La colonialidad del saber: eurocentrismo y ciencias sociales. Perspectivas Latinoamericanas* (pp. 201-246). Buenos Aires: CLACSO, Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales
- Seignalet, J. (2005). *La alimentación, la 3ª Medicina*. Barcelona: RBA Libros, SA.
- Scola, M. (1968). *Evolución, Degeneración y regeneración alimentarias del hombre*. Caracas: Ediciones UCV.
- Wagner, Erika (1991). *Más de quinientos años de legado americano al mundo*. Caracas: Editorial Arte.

ALIMENTACIÓN COMO ACCIÓN COLECTIVA

NOMBRE DE UNIDAD CURRICULAR

LA ALIMENTACIÓN COMO UN ACTO DE SOBERANÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

CODIGO	UNIDADES CREDITO	HORAS LAPSO	TÉCNICA
	8		Lectura previa. Clase guiada en el salón con la guía de un profesor experto en la materia y la participación del estudiante. Debate. Seminarios. Seguimiento de proyectos elaborados dentro de las comunidades.

ACTITUDES, CONOCIMIENTOS, HABILIDADES DESTREZAS, SABERES

Desarrollo de conocimientos de identifiquen las características que permitan fortalecer la soberanía y seguridad alimentaria dentro de las comunidades.
Incentivar la producción agrícola para el autoabastecimiento. Diseño de cooperativas que promuevan el autoconsumo.

CONTENIDOS

Programa Nacional de Formación en "Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional"

Soberanía y seguridad alimentaria. Lactancia materna. Alimentación y nutrición comunitaria. Investigación social de la alimentación. Determinantes sociales de la alimentación y nutrición. Contraloría social. Técnicas para realizar contraloría según la disponibilidad de alimentos y demás factores externos.

REFERENCIAS GENERALES (BIBLIOGRAFÍA)

- Carrasco, N. (2007). *Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina: hacia el estudio de los problemas alimentarios*. México: Revista Estudios Sociales v.15 n.30.
- Gil, A. (2010). *Tratado de Nutrición*. Madrid: Panamericana.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2011). *Marco Legal de la Alimentación*. Caracas: INN.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2012). *Tabla de composición de los alimentos*. Caracas: Gente de Maíz.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2012). *Valores de referencia de energía y nutrientes para la población venezolana*. Caracas: Gente de Maíz.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2013). *Lactancia materna*. Caracas: INN.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2013). *Lucha de los pueblos, revolución y soberanía alimentaria*. Caracas: Gente de Maíz.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2013). *Manipulación higiénica de los alimentos*. Caracas: INN
- Instituto Nacional de Nutrición. (2013). *Publicidad y alimentación*. Caracas: INN.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2013). *Trompo de los alimentos*. Caracas: INN
- Harris, M. (1989). *Bueno para Comer: Enigmas de Alimentación y Cultura*. Madrid: Alianza Editorial.

Programa Nacional de Formación en "Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional"

NOMBRE DE UNIDAD CURRICULAR			
EXPERIENCIAS DE INTEGRACIÓN COMUNITARIA			
CODIGO	UNIDADES CREDITO	HORAS LAPSO	TÉCNICA
	5		Lectura previa. Clase guiada en el salón con la guía de un profesor experto en la materia y la participación del estudiante. Debate. Seminarios. Intercambio de saberes entre las comunidades, sistematización de los mismos.
ACTITUDES, CONOCIMIENTOS, HABILIDADES DESTREZAS, SABERES			
Identifica y reconoce los principios y fundamentos de la relación de los grupos humanos y el ambiente. Comprende y describe las relaciones sociales de producción, los modos de producción y reproducción de la vida social de los grupos humanos. Relaciona las experiencias de diversas comunidades para el intercambio de saberes y la integración entre las mismas.			
CONTENIDOS			
Ciencias sociales relacionadas a la alimentación. Ritos de paso y alimentación. Análisis y sistematización de experiencias alimentarias y nutricionales dentro de las comunidades.			
REFERENCIAS GENERALES (BIBLIOGRAFÍA)			

Programa Nacional de Formación en "Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional"

- Ander –Egg, E. (2003). *Repensando la Investigación Acción Participativa*. Buenos Aires: Grupo Editorial Lumen.
- Beghin, I. (1998). *Taller Nutrición Comunitaria*. Caracas: Fundación Cavendes
- Bigott, L. (2010). *Hacia una Pedagogía de la Desconolización*. Fondo Editorial IPASME.
- Bigott, L. (2011). *Redes Socioculturales, Investigación y Participación Comunitaria*. Ministerio del Poder Popular para la Educación Universitaria.
- Hernández Sampieri, R. y Fernández, C. (2007). *Metodología de la investigación cualitativa: metodología de la investigación social*. Madrid: Editorial MacGraw Gill.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2011). *Marco Legal de la Alimentación*. Caracas: INN.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2012). *Tabla de composición de los alimentos*. Caracas: Gente de Maíz.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2012). *Valores de referencia de energía y nutrientes para la población venezolana*. Caracas: Gente de Maíz.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2013). *Lactancia materna*. Caracas: INN.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2013). *Lucha de los pueblos, revolución y soberanía alimentaria*. Caracas: Gente de Maíz.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2013). *Manipulación higiénica de los alimentos*. Caracas: INN
- Instituto Nacional de Nutrición. (2013). *Publicidad y alimentación*. Caracas: INN.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2013). *Trompo de los alimentos*. Caracas: INN
- Rogoff, B. (1993). *El desarrollo cognitivo en el contexto sociocultural*. Barcelona: Paidós.
- Sánchez, M. (2007). *La Participación, Metodología y práctica*. Caracas: Editorial Laboratorio Educativo.
- Salazar, M. (2006). *La Investigación-Acción Participativa*. Caracas: Editorial Laboratorio Educativo.
- Vargas, L. (2007). *Técnicas para la Educación Popular*. Caracas: Editorial Laboratorio Educativo.

INVESTIGACIÓN SOCIAL Y ALIMENTACIÓN

NOMBRE DE UNIDAD CURRICULAR

IAP: CONSTRUCCIÓN Y DESARROLLO DEL PLAN DE ACCIÓN COMUNITARIO

CODIGO	UNIDADES	HORAS	TÉCNICA
--------	----------	-------	---------

Programa Nacional de Formación en "Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional"

	CREDITO	LAPSO	
	8		Lectura previa. Clase guiada en el salón con la guía de un profesor experto en la materia y la participación del estudiante. Debate. Seminarios. Trabajo con la comunidad.
ACTITUDES, CONOCIMIENTOS, HABILIDADES DESTREZAS, SABERES			
Capacidad de establecer un plan de acción en base a diagnóstico comunitario que emerge desde la participación protagónica, con el objetivo de modificar las condiciones que impiden un adecuado estado nutricional en la comunidad.			
CONTENIDOS			
La Investigación Cualitativa. Enfoques y perspectivas. Modelos epistemológicos. Características de la Investigación-Acción-Participativa.			
REFERENCIAS GENERALES (BIBLIOGRAFÍA)			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ander –Egg, E. (2003). <i>Repensando la Investigación Acción Participativa</i>. Buenos Aires: Grupo Editorial Lumen. ➤ Beghin, I. (1998). <i>Taller Nutrición Comunitaria</i>. Caracas: Fundación Cavendes ➤ Bigott, L. (2010). <i>Hacia una Pedagogía de la Desconolización</i>. Fondo Editorial IPASME. ➤ Bigott, L. (2011). <i>Redes Socioculturales, Investigación y Participación Comunitaria</i>. Ministerio del Poder Popular para la Educación Universitaria. ➤ Hernández Sampieri, R. y Fernández, C. (2007). <i>Metodología de la investigación cualitativa: metodología de la investigación social</i>. Madrid: Editorial MacGraw Gill. ➤ Hernández, R. (2010). <i>Metodología de la investigación en Análisis de los datos cuantitativos</i>. México D.F: Editorial Mc Graw Hill. ➤ Instituto Nacional de Nutrición. (2011). <i>Marco Legal de la Alimentación</i>. Caracas: INN. ➤ Instituto Nacional de Nutrición. (2012). <i>Tabla de composición de los alimentos</i>. Caracas: Gente de Maíz. ➤ Instituto Nacional de Nutrición. (2012). <i>Valores de referencia de energía y nutrientes para la población venezolana</i>. Caracas: Gente de Maíz. ➤ Instituto Nacional de Nutrición. (2013). <i>Lactancia materna</i>. Caracas: INN. ➤ Instituto Nacional de Nutrición. (2013). <i>Lucha de los pueblos, revolución y soberanía alimentaria</i>. Caracas: Gente de Maíz. ➤ Instituto Nacional de Nutrición. (2013). <i>Manipulación higiénica de los alimentos</i>. Caracas: INN ➤ Instituto Nacional de Nutrición. (2013). <i>Publicidad y alimentación</i>. Caracas: INN. ➤ Instituto Nacional de Nutrición. (2013). <i>Trompo de los alimentos</i>. Caracas: INN ➤ Leis, R. (1990). <i>El arco y la flecha – Apuntes sobre metodología y práctica transformadora</i>. Caracas: Guarura. 			

Programa Nacional de Formación en "Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional"

- Martí, J. (2004). *Construyendo Ciudadanía I: La Investigación-Acción Participativa. Estructura y Fases*. Madrid: Universidad Complutense de Madrid.
- Miguélez, M. (2002). *La nueva ciencia. Su desafío, lógica y método. Superación del debate metodológico cualitativo/cuantitativo*. México: Editorial Trillas.
- Rogoff, B. (1993). *El desarrollo cognitivo en el contexto sociocultural*. Barcelona: Paidós.
- Pardini, F. (1976). *Metodología y técnicas de investigación en ciencias sociales. Introducción elemental*. México D.F: Editorial Siglo XXI.
- Sánchez, M. (2007). *La Participación, Metodología y práctica*. Caracas: Editorial Laboratorio Educativo.
- Salazar, M. (1997). *La investigación-acción participativa. Inicios y desarrollos*. Bogotá: Cooperativa Editorial Magisterio
- Salazar, M. (2006). *La Investigación-Acción Participativa*. Caracas: Editorial Laboratorio Educativo.
- Vargas, L. (2007). *Técnicas para la Educación Popular*. Caracas: Editorial Laboratorio Educativo.

NOMBRE DE UNIDAD CURRICULAR			
SISTEMATIZACIÓN DE LA EXPERIENCIA IAP			
CODIGO	UNIDADES CREDITO	HORAS LAPSO	TÉCNICA
	5		Lectura previa. Clase guiada en el salón con la guía de un profesor experto en la materia y la participación del estudiante. Debate. Seminarios. Sistematización de experiencias comunitarias.
ACTITUDES, CONOCIMIENTOS, HABILIDADES DESTREZAS, SABERES			
Capacidad de sistematización de experiencias dentro de las comunidades, ofreciendo herramientas para aplicar un plan de acción que mejore las condiciones desfavorables.			
CONTENIDOS			
Importancia del papel del investigador emergente. Epistemología de la Investigación Acción participativa y transformadora. Conceptos básicos. ¿Para qué sistematizar? Realización de mesas de trabajo para el intercambio de experiencias en la investigación Acción Participativa dentro de las comunidades. Diagnóstico geo-referenciado. Necesidades e intereses de investigación por parte del INN. Reporte de resultados del proceso cualitativo.			

Programa Nacional de Formación en "Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional"

REFERENCIAS GENERALES (BIBLIOGRAFÍA)

- Ander –Egg, E. (2003). *Repensando la Investigación Acción Participativa*. Buenos Aires: Grupo Editorial Lumen.
- Beghin, I. (1998). *Taller Nutrición Comunitaria*. Caracas: Fundación Cavendes
- Bigott, L. (2010). *Hacia una Pedagogía de la Desconolización*. Fondo Editorial IPASME.
- Bigott, L. (2011). *Redes Socioculturales, Investigación y Participación Comunitaria*. Ministerio del Poder Popular para la Educación Universitaria.
- Hernández Sampieri, R. y Fernández, C. (2007). *Metodología de la investigación cualitativa: metodología de la investigación social*. Madrid: Editorial MacGraw Gill.
- Hernández, R. (2010). *Metodología de la investigación en Análisis de los datos cuantitativos*. México D.F: Editorial Mc Graw Hill.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2011). *Marco Legal de la Alimentación*. Caracas: INN.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2012). *Tabla de composición de los alimentos*. Caracas: Gente de Maíz.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2012). *Valores de referencia de energía y nutrientes para la población venezolana*. Caracas: Gente de Maíz.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2013). *Lactancia materna*. Caracas: INN.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2013). *Lucha de los pueblos, revolución y soberanía alimentaria*. Caracas: Gente de Maíz.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2013). *Manipulación higiénica de los alimentos*. Caracas: INN
- Instituto Nacional de Nutrición. (2013). *Publicidad y alimentación*. Caracas: INN.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2013). *Trompo de los alimentos*. Caracas: INN
- Leis, R. (1990). *El arco y la flecha – Apuntes sobre metodología y práctica transformadora*. Caracas: Guarura.
- Martí, J. (2004). *Construyendo Ciudadanía I: La Investigación-Acción Participativa. Estructura y Fases*. Madrid: Universidad Complutense de Madrid.
- Miguélez, M. (2002). *La nueva ciencia. Su desafío, lógica y método. Superación del debate metodológico cualitativo/cuantitativo*. México: Editorial Trillas.
- Rogoff, B. (1993). *El desarrollo cognitivo en el contexto sociocultural*. Barcelona: Paidós.
- Pardinas, F. (1976). *Metodología y técnicas de investigación en ciencias sociales. Introducción elemental*. México D.F: Editorial Siglo XXI.
- Sánchez, M. (2007). *La Participación, Metodología y práctica*. Caracas: Editorial Laboratorio Educativo.
- Salazar, M. (1997). *La investigación-acción participativa. Inicios y desarrollos*. Bogotá: Cooperativa Editorial Magisterio
- Salazar, M. (2006). *La Investigación-Acción Participativa*. Caracas: Editorial Laboratorio Educativo.
- Vargas, L. (2007). *Técnicas para la Educación Popular*. Caracas: Editorial Laboratorio Educativo.

Programa Nacional de Formación en "Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional"

TRAYECTO III			
RELACIONES SOCIALES DE PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS			
NOMBRE DE UNIDAD CURRICULAR			
SISTEMAS AGROALIMENTARIOS: REDES LOCALES			
CODIGO	UNIDADES CREDITO	HORAS LAPSO	TÉCNICA
	6		Lectura previa. Clase guiada en el salón con la guía de un profesor experto en la materia y la participación del estudiante. Debate. Seminarios.
ACTITUDES, CONOCIMIENTOS, HABILIDADES DESTREZAS, SABERES			
Conocer aspectos generales de las necesidades y del consumo de energía y nutrientes de la población desde una perspectiva humanista para la planificación- acción dentro del sistema agroalimentario nacional			
CONTENIDOS			
Recursos naturales y manejo de ecosistemas. Cosecha de recursos en ecosistemas naturales. Ecosistemas artificiales y producción agrícola. Contaminación y consecuencias ambientales. Agrotóxicos, agua, deforestación. Cambio Global (disminución de la biodiversidad, cambio climático y degradación de suelos). Modelos de desarrollo, producción y distribución de alimentos: producción a escala humana. Revolución verde o agrocapitalismo. Alimento: ¿derecho o mercancía? Supermercados y la vuelta al conuco. Ecología Política y alimentación: Alimentación, comercio y política internacional. Alimentación, globalización y el hambre en el planeta. Industrialización y efectos en la salud. Relación desarrollo-salud-alimentación-cultura-ambiente.			
REFERENCIAS GENERALES (BIBLIOGRAFÍA)			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Plan de la Patria 2013-2019. ➤ Altiery, M. (2004). <i>Agroecología: Bases científicas para una agricultura sustentable</i>. Lima: Editorial CIED. ➤ Bengoa, J., El Zhakem, E., Sifontes, Y. (1994). <i>Necesidades de energía de nutrientes de la población venezolana</i>. Caracas: CAVENDES. ➤ Bhat, K., Bracho, F. y Freitas, C. (1996). <i>La Vuelta al Conuco</i>. Caracas: Ediciones Vivir Mejor. ➤ Bigott, L. (2011). <i>Redes Socioculturales, Investigación y Participación Comunitaria</i>. Ministerio del Poder Popular para la Educación Universitaria. ➤ Capra, F. (1996). <i>La Trama de la vida</i>. Editorial Anagrama. Barcelona. 1996. ➤ Instituto Nacional de Nutrición (2012). <i>Tabla de composición de los alimentos</i>. Caracas: Gente de Maíz. ➤ Instituto Nacional de Nutrición (2012). <i>Valores de referencia de energía y nutrientes para la población venezolana</i>. Caracas: Gente de Maíz. ➤ Instituto Nacional de Nutrición (2013). <i>Lucha de los pueblos, revolución y soberanía alimentaria</i>. Caracas: Gente de Maíz. ➤ Montenegro, W. (1982). <i>Introducción a las Doctrinas Político-Económicas</i>. México D.F.: Fondo de Cultura Económica. ➤ Shiva, V. (2007). <i>Las Nuevas Guerras de la Globalización. Semillas, agua y formas de vida</i>. Madrid: Editorial Popular. 			

Programa Nacional de Formación en "Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional"

NOMBRE DE UNIDAD CURRICULAR			
ÉTICA DE LA ALIMENTACIÓN			
CODIGO	UNIDADES CREDITO	HORAS LAPSO	TÉCNICA
	5		Lectura previa. Clase guiada en el salón con la guía de un profesor experto en la materia y la participación del estudiante. Debate. Seminarios.
ACTITUDES, CONOCIMIENTOS, HABILIDADES DESTREZAS, SABERES			
Conocer la ideología de una alimentación basada en el equilibrio del consumo de energía y nutrientes suficientes para una alimentación sana segura, sabrosa y soberana, sustentada en el consumo de alimentos autóctonos de nuestras regiones, rescatando la cultura alimentaria			
CONTENIDOS			
Requerimientos de energía y nutrientes de la población venezolana en función de la disponibilidad de alimentos. Identificación de determinantes sociales que afectan la disponibilidad de alimentos en una población. Relaciones sociales de producción, transformación y distribución de alimentos de consumo humano. Evaluación del estado alimentario de una comunidad en función de los determinantes sociales, culturales y económicos. Herramientas estadísticas para elaborar el diagnóstico del estado alimentario de una comunidad. Abordaje de comunidades en situación de riesgo con especial atención de los grupos priorizados. Progreso, desarrollo y naturaleza humana. Dependencia, Independencia, interdependencia. Teorías, estrategias e ideologías del desarrollo: Liberalismo. Estructuralismo. Socialismo y democracia radical. La alimentación como derecho o como mercancía. Post-desarrollo y fin de la modernidad. Ecología y alimentación. Fundamentos de ecología: El ecosistema. Ciclos biogeoquímicos: Factores limitantes. Productividad.			
REFERENCIAS GENERALES (BIBLIOGRAFÍA)			

Programa Nacional de Formación en "Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional"

- Plan de la Patria 2013-2019.
- Altiery, M. (1994). *Agroecología: Bases científicas para una agricultura sustentable*. Lima: Editorial CIED.
- Bengoa, J., Zhakem, E. y Sifontes, Y. (1994). *Necesidades de energía de nutrientes de la población venezolana*. Caracas: CAVENDES.
- Capra, F. (1996). *La Trama de la vida*. Barcelona: Editorial Anagrama.
- Holloway, J. (2002). *Cambiar el mundo sin tomar el poder*. Caracas: Vadell Hermanos Editores.
- Instituto Nacional de Nutrición (2011). *Marco Legal de la Alimentación*. Caracas: INN.
- Instituto Nacional de Nutrición (2012). *Tabla de composición de los alimentos*. Caracas: Gente de Maíz.
- Instituto Nacional de Nutrición (2012). *Valores de referencia de energía y nutrientes para la población venezolana*. Caracas: Gente de Maíz.
- Instituto Nacional de Nutrición (2013). *Lucha de los pueblos, revolución y soberanía alimentaria*. Caracas: Gente de Maíz.
- Morales, A. (2009). *La cuestión agroalimentaria en Venezuela*. Caracas: Revista Nueva Sociedad N° 223.
- Montenegro, W. (1982). *Introducción a las Doctrinas Político-Económicas*. México D.F.: Fondo de Cultura Económica.
- Preston P.W. (1999). *Una introducción a la Teoría del Desarrollo*. México D.F.: Siglo XXI.

Programa Nacional de Formación en "Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional"

TRANSFORMACIÓN DE LA CULTURA ALIMENTARIA			
NOMBRE DE UNIDAD CURRICULAR			
MODELOS Y PROYECTOS PRODUCTIVOS AGROECOLÓGICOS			
CODIGO	UNIDADES CREDITO	HORAS LAPSO	TÉCNICA
	7		Lectura previa. Clase guiada en el salón con la guía de un profesor experto en la materia y la participación del estudiante. Debate. Seminarios.
ACTITUDES, CONOCIMIENTOS, HABILIDADES DESTREZAS, SABERES			
Desarrollar técnicas para la elaboración proyectos socio-productivos en las comunidades cuyos criterios nutricionales, sociales y políticos vayan en pro a la sustentabilidad local y el bienestar integral de la población.			
CONTENIDOS			
Diferencia entre soberanía y seguridad alimentaria. Principios de la seguridad y/o soberanía alimentaria y agroalimentaria. Recomendaciones en la dieta diaria de la venezolana y el venezolano. La lactancia materna exclusiva, primer acto soberano de los niños y niñas del mundo. Estrategia fundamental contra la malnutrición. Planificación estratégica de la producción de alimentos.			
REFERENCIAS GENERALES (BIBLIOGRAFÍA)			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Plan de la Patria 2013-2019. ➤ Ley de Seguridad y Soberanía Alimentaria (en línea). Disponible en: http://www.rnv.gov.ve/noticias/index.php?s=465cd59fef35c7681e72a0f3a049c800&act=Attach&type=post&id=post-29-1217897618.ibf. ➤ Aguilera, J. (2000). <i>Ecología: Ciencia subversiva</i>. Caracas: Vadell Hermanos Editores, C.A. ➤ Avellaneda, A. (2007). <i>Seguridad y Soberanía Alimentaria</i>. Disponible en: http://aporrea.org/actualidad/n160096.html. [Consultado el 31/08/2007] ➤ Bansart, An. (2012). <i>Construir el Ecosocialismo</i>. Caracas: Fundación Editorial el Perro y la Rana. ➤ Bhat, K., Bracho, F. y Freitas, C. (1996). <i>La Vuelta al Conuco</i>. Caracas: Ediciones Vivir Mejor. ➤ Bravo, E. (2007). <i>Encendiendo el debate sobre los Biocombustibles</i>. Buenos Aires: Capital Intelectual, SA. ➤ Convenio Bilateral Cuba-Venezuela (2010). <i>Manual para la Producción de Semillas</i>. Caracas: Ministerio del Poder Popular para la Agricultura y Tierras. ➤ Gil Otaiza, R. y Carmona, J. (2005). <i>Herbolario tradicional venezolano</i>. Mérida: Universidad De Los Andes. ➤ González, M. y Martínez, J. (2001). <i>Naturaleza Transformada</i>. Barcelona: Icaria Editorial, SA. ➤ Gudynas, E. y Evia, G. (2009). <i>Ecología Social</i>. Caracas: Editorial Laboratorio Educativo. ➤ Mollison, Bill y Slay, R. (1999). <i>Introducción a la permacultura</i>. Quito: Centro de Investigación de los Bosques Tropicales. ➤ Montilla, J. (2009). <i>Pensando en la Agricultura Venezolana</i>. Caracas: Ediciones OPSU. ➤ Schumacher, E. (1994). <i>Lo pequeño es hermoso</i>. Madrid: Hermann Blume Ediciones. 			

Programa Nacional de Formación en "Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional"

NOMBRE DE UNIDAD CURRICULAR			
DIÁLOGO ENTRE CULTURA POPULAR Y CULTURA ALIMENTARIA			
CODIGO	UNIDADES CREDITO	HORAS LAPSO	TÉCNICA
	4		Lectura previa. Clase guiada en el salón con la guía de un profesor experto en la materia y la participación del estudiante. Debate. Seminarios.
ACTITUDES, CONOCIMIENTOS, HABILIDADES DESTREZAS, SABERES			
Desarrollar capacidades y destrezas que permitan conjugar el conocimiento popular ancestral culinario definidos por las realidades culturales, tradicionales y ambientales, con una cultura alimentaria y nutricional adecuada, que garantice el bienestar de la población entendiendo al alimento como el elemento central de la identidad de los pueblos y del buen vivir, haciendo de la alimentación sana, segura, sabrosa y soberana parte de la cultura popular a través de la educación popular.			
CONTENIDOS			
Dialéctica de lo "tradicional" y lo "popular". Conceptos. Diferencias desde el punto de vista sociológico y antropológico. Intercambio de saberes culinarios de las comunidades, tradiciones y costumbres. La gastronomía típica de las regiones de Venezuela. Mitos y realidades sobre la dieta del venezolano y la venezolana. Adecuación nutricional de las recetas que formen parte de la gastronomía típica de las regiones de Venezuela. Intercambio de saberes para la alimentación sana, segura, sabrosa y soberana.			
REFERENCIAS GENERALES (BIBLIOGRAFÍA)			

Programa Nacional de Formación en "Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional"

- Ley de Seguridad y Soberanía Alimentaria.
- Avellaneda, A. (2007). *Seguridad y Soberanía Alimentaria* [en línea]. Disponible en: <http://aporrea.org/actualidad/n160096.html>. Consultado el 31/08/2007
- Bhat, K., Bracho, F. y Freites, C. (1996). *La Vuelta al Conuco*. Caracas: Ediciones Vivir Mejor.
- Bigott, L. (2010). *Hacia una Pedagogía de la Desconolización*. Caracas: Fondo Editorial IPASME.
- Bigott, L. (2011). *Redes Socioculturales, Investigación y Participación Comunitaria*. Caracas: Ministerio del Poder Popular para la Educación Universitaria.
- Galindo P. (2010). *Soberanía alimentaria y consumo responsable. Seguridad alimentaria para un mundo rural vivo*. Disponible en: <http://www.ecoportel.net/content/view/full/92031> Consultado el 15/06/2012.
- Instituto Nacional de Nutrición (2012). *Tabla de composición de los alimentos*. Caracas: Gente de Maíz.
- Instituto Nacional de Nutrición (2012). *Valores de referencia de energía y nutrientes para la población venezolana*. Caracas: Gente de Maíz.
- Instituto Nacional de Nutrición (2013). *Lucha de los pueblos, revolución y soberanía alimentaria*. Caracas: Gente de Maíz.
- Lanz, C. (2012). *La Revolución será Cultural o Reproducirá la Dominación*. [en línea]. Disponible en: <http://www.aporrea.org/actualidad/a9897.htm>. Consultado el 03/04/2012.
- Mollison, Bill y Slay, Reny (1999). *Introducción a la permacultura*. Quito: Centro de Investigación de los Bosques Tropicales.
- Mosonyi, Es. y Bracho, F. (2008). *El rescate de la sabiduría indígena ancestral*. Caracas: Fundación Editorial el Perro y la Rana.
- Patiño, G. (2007). *Fogón de Negros. Cocina y cultura en una región Latinoamericana*. Bogotá: Convenio Andrés Bello, Unidad Editorial Francisco Huerta Montavo.
- Quijano, A. (2000). Colonialidad del poder, eurocentrismo y América Latina. En E. Lander (Comp.), *La colonialidad del saber: eurocentrismo y ciencias sociales. Perspectivas Latinoamericanas* (pp. 201-246). Buenos Aires: CLACSO, Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales.
- Rivera M. (2011). *Sin soberanía alimentaria no hay seguridad alimentaria*. Disponible en: <http://revistasoberaniaalimentaria.wordpress.com/2011/04/10/sin-soberania-alimentaria-no-hay-seguridad-alimentaria/> Consultado el 15/06/2012.
- Sánchez, M. (2007). *La Participación, Metodología y práctica*. Caracas: Editorial Laboratorio Educativo.
- Salazar, M. (Coordinadora) (2006). *La Investigación-Acción Participativa*. Caracas: Editorial Laboratorio Educativo.
- Schumacher, E (1994). *Lo pequeño es hermoso*. Madrid: Hermann Blume Ediciones.
- Vargas, Laura y otros. (2007). *Técnicas para la Educación Popular*. Caracas: Editorial Laboratorio Educativo.
- Villalón, M. (2007). Los Eñapa. En G. Freire y A. Tillet (Comp.) *Salud Indígena en Venezuela. Vol II.* (pp. 13-73) Caracas: Ministerio del Poder Popular para la Salud.
- Wagner, E. (1991). *Más de quinientos años de legado americano al mundo*. Caracas: Editorial Arte.

Programa Nacional de Formación en "Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional"

PLANIFICACIÓN PARTICIPATIVA Y ALIMENTACIÓN			
NOMBRE DE UNIDAD CURRICULAR			
EPIDEMIOLOGÍA CRÍTICA Y TÉCNICAS DE ESTADÍSTICAS			
CODIGO	UNIDADES CREDITO	HORAS LAPSO	TÉCNICA
	4		Lectura previa. Clase guiada en el salón con la guía de un profesor experto en la materia y la participación del estudiante. Debate. Seminarios.
ACTITUDES, CONOCIMIENTOS, HABILIDADES DESTREZAS, SABERES			
Desarrollas capacidades de estudios de poblaciones o comunidades, donde se manejen indicadores que puedan definir en un momento determinado, el estado nutricional de la misma, con la finalidad de realizar un diagnóstico y aportar soluciones.			
CONTENIDOS			
Pasos secuenciales de uno de los objetivos de la Estadística. Conceptos de Estadística y Bioestadística. Introducción a la Estadística. Primera Etapa del Análisis Estadístico: Estadística Descriptiva. Introducción a la Estadística Inferencial. Estadística Inferencial: Comparación de Poblaciones. Análisis de Relaciones. Estadísticas Sanitarias y Nutricionales. Fundamentos de la Estadística. Fundamentos de la Bioestadística. Definición de epidemiología. Epidemiología crítica. Contexto primario de la epidemiología. La salud como proceso complejo de la sociedad. Epidemiología vs epidemiología crítica. Construcción práctica de un patrón epidemiológico integral.			
REFERENCIAS GENERALES (BIBLIOGRAFÍA)			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Arnau, J. (comp.) (1978). <i>Métodos de Investigación en las Ciencias Humanas</i>. Barcelona: Omega. ➤ Bengoa, JM., El Zhakem, E., Sifontes, Y. (1994). <i>Necesidades de energía de nutrientes de la población venezolana</i>. CAVENDES. ➤ Breilh, J. (2003). <i>Epidemiología crítica: ciencia emancipadora e interculturalidad</i>. Buenos Aires: Lugar Editorial. ➤ Cánavos, G. C. (1999). <i>Probabilidad y Estadística: Aplicaciones y Métodos</i>. México: McGraw-Hill. ➤ Chistensen, H. (1990). <i>Estadística para administración y economía</i>. México: Thomson editores. ➤ De La Horra, J. (2003). <i>Estadística aplicada</i>. Ediciones Díaz de santos. ➤ Hopkins, K.D., Hopkins, B.R. y Glass, G.V. (1997). <i>Estadística Básica para las Ciencias Sociales y del Comportamiento</i>. México: Prentice-Hall Hispanoamericana. ➤ Holloway, J. (2005). <i>Cambiar el mundo sin tomar el poder</i>. Caracas: Vadell Hermanos Editores, C.A. ➤ Instituto Nacional de Nutrición. (2010). <i>Sobrepeso y obesidad en Venezuela (Prevalencia y factores condicionantes)</i>. Caracas: Gente de Maíz ➤ Instituto Nacional de Nutrición (2012). <i>Tabla de composición de los alimentos</i>. Caracas: Gente de Maíz. ➤ Instituto Nacional de Nutrición (2012). <i>Valores de referencia de energía y nutrientes para la población venezolana</i>. Caracas: Gente de Maíz. ➤ Instituto Nacional de Nutrición (2013). <i>Lucha de los pueblos, revolución y soberanía alimentaria</i>. Caracas: Gente de Maíz. ➤ Molina, T. y González, H (2008). <i>Medicina Holística</i>. Mérida: Universidad de Los Andes Consejo de Publicaciones. ➤ Seignalet, J. (2005). <i>La alimentación, la 3ª Medicina</i>. Barcelona: RBA Libros, SA. 			

Programa Nacional de Formación en "Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional"

NOMBRE DE UNIDAD CURRICULAR			
EVALUACION NUTRICIONAL COMUNITARIA			
CODIGO	UNIDADES CREDITO	HORAS LAPSO	TÉCNICA
	7		Lectura previa. Clase guiada en el salón con la guía de un profesor experto en la materia y la participación del estudiante. Debate. Seminarios.
ACTITUDES, CONOCIMIENTOS, HABILIDADES DESTREZAS, SABERES			
Adquiere y aplica los conocimientos para analizar la situación alimentaria y nutricional. Participa en acciones que orienten a las familias en lo relacionado con la alimentación adecuada. Desarrolla habilidades en el quehacer del nutriólogo en la comunidad, siempre con sentido ético y humanista.			
CONTENIDOS			
Concepto de Nutrición y Comunidad. Definición, objetivos y funciones de la nutrición comunitaria. Cadena alimentaria. Estrategia de intervención en Nutrición comunitaria: elementos. Etapas de los programas de nutrición comunitaria. Variables necesarias para la vigilancia nutricional. Vigilancia alimentaria y nutricional en la práctica. Comportamiento alimentaria. Definición de hábito y comportamiento alimentario. Condicionantes del acto de alimentarse. Factores que inciden en la disponibilidad alimentaria. Factores que inciden en la elección de alimentos. Medios de comunicación y alimentación. Guías alimentarias: Definición y propósitos, etapas de elaboración y características.			
REFERENCIAS GENERALES (BIBLIOGRAFÍA)			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ander –Egg, E. (2003). <i>Repensando la Investigación Acción Participativa</i>. Buenos Aires: Grupo Editorial Lumen. ➤ Beghin, I. (1998). <i>Taller Nutrición Comunitaria</i>. Caracas: Fundación Cavendes ➤ Bigott, L. (2010). <i>Hacia una Pedagogía de la Desconolización</i>. Fondo Editorial IPASME. ➤ Bigott, L. (2011). <i>Redes Socioculturales, Investigación y Participación Comunitaria</i>. Ministerio del Poder Popular para la Educación Universitaria. ➤ Cervera, P., Clapés, J. y Rigolfas, J. (2004). <i>Alimentación y dietoterapia</i>. Madrid: Editorial Mc Graw Hill. ➤ Hernández Sampieri, R. y Fernández, C. (2007). <i>Metodología de la investigación cualitativa: metodología de la investigación social</i>. Madrid: Editorial MacGraw Gill. ➤ Instituto Nacional de Nutrición. (2013). <i>Lucha de los pueblos, revolución y soberanía alimentaria</i>. Caracas: Gente de Maíz. ➤ Instituto Nacional de Nutrición. (2013). <i>Alimentación en la etapa escolar</i>. Caracas: Gente de Maíz. ➤ Instituto Nacional de Nutrición. (2013). <i>Alimentación en la etapa inicial</i>. Caracas: Gente de Maíz. ➤ Instituto Nacional de Nutrición. (2013). <i>Lactancia materna</i>. Caracas: Gente de Maíz. ➤ Instituto Nacional de Nutrición. (2013). <i>Manipulación higiénica de los alimentos</i>. Caracas: Gente de Maíz. ➤ Instituto Nacional de Nutrición. (2013). <i>Publicidad y alimentación</i>. Caracas: Gente de Maíz. ➤ Instituto Nacional de Nutrición. (2013). <i>Trompo de los alimentos</i>. Caracas: Gente de Maíz. ➤ Jelliffe, D. (1968). <i>Evaluación el estado de nutrición de la comunidad</i>. Ginebra: Organización Mundial de la salud. ➤ Sánchez, Manuel (2007). <i>La Participación, Metodología y práctica</i>. Caracas: Editorial Laboratorio Educativo. ➤ Salazar, M. (2006). <i>La Investigación-Acción Participativa</i>. Caracas: Editorial Laboratorio Educativo. ➤ Vargas, L. (2007). <i>Técnicas para la Educación Popular</i>. Caracas: Editorial Laboratorio Educativo. ➤ Viloría, G. (2008). Propuesta educativa para fortalecer la cultura de la alimentación natural a los estudiantes del PFE de la aldea Vanegas. <i>Realidad y perspectiva educativa IPLAC</i>. Año 1, septiembre, p. 107. 			

Programa Nacional de Formación en "Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional"

AMBIENTE Y ACCESO A LA ALIMENTACIÓN			
NOMBRE DE UNIDAD CURRICULAR			
PRODUCCIÓN EN HUERTOS RURALES Y URBANOS			
CODIGO	UNIDADES CREDITO	HORAS LAPSO	TÉCNICA
	4		Lectura previa. Clase guiada en el salón con la guía de un profesor experto en la materia y la participación del estudiante. Debate. Seminarios.
ACTITUDES, CONOCIMIENTOS, HABILIDADES DESTREZAS, SABERES			
Desarrollar los conocimientos suficientes para la construcción de proyectos socioproductivos que incentiven la producción local para el autosustento.			
CONTENIDOS			
Cadena Agroalimentaria. Ley de Seguridad y Soberanía agro alimentaria: a. Agro ecología. Transgénicos. Redes sociales e intercambio igualitario. Que es una red. Tipos de redes. Redes y circuitos económicos. Experiencias de redes y circuitos económicos rurales y urbanos.			
REFERENCIAS GENERALES (BIBLIOGRAFÍA)			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ley de Seguridad y Soberanía Alimentaria (en línea). Disponible en: http://www.rnv.gov.ve/noticias/index.php?s=465cd59fef35c7681e72a0f3a049c800&act=Attach&type=post&id=post-29-1217897618.ibf. ➤ Aguilera, J. (2000). <i>Ecología: Ciencia subversiva</i>. Caracas: Vadell Hermanos Editores, C.A. ➤ Avellaneda, A. (2007). <i>Seguridad y Soberanía Alimentaria</i>. Disponible en: http://aporrea.org/actualidad/n160096.html. [Consultado el 31/08/2007] ➤ Bansart, An. (2012). <i>Construir el Ecosocialismo</i>. Caracas: Fundación Editorial el Perro y la Rana. ➤ Bhat, K., Bracho, F. y Freitas, C. (1996). <i>La Vuelta al Conuco</i>. Caracas: Ediciones Vivir Mejor. ➤ Bigott, L. (2011). <i>Redes Socioculturales, Investigación y Participación Comunitaria</i>. Ministerio del Poder Popular para la Educación Universitaria. ➤ Bravo, E. (2007). <i>Encendiendo el debate sobre los Biocombustibles</i>. Buenos Aires: Capital Intelectual, SA. ➤ Convenio Bilateral Cuba-Venezuela (2010). <i>Manual para la Producción de Semillas</i>. Caracas: Ministerio del Poder Popular para la Agricultura y Tierras. ➤ Gil Otaiza, R. y Carmona, J. (2005). <i>Herbolario tradicional venezolano</i>. Mérida: Universidad De Los Andes. ➤ González, M. y Martínez, J. (2001). <i>Naturaleza Transformada</i>. Barcelona: Icaria Editorial, SA. ➤ Gudynas, E. y Evia, G. (2009). <i>Ecología Social</i>. Caracas: Editorial Laboratorio Educativo. ➤ Hintze, S. (2003). <i>Trueque y Economía Solidaria</i>. Buenos Aires: Prometeo Libros. ➤ Lozares, C. (1996). Teoría de las redes Sociales. <i>Revista Papers</i> (48). Barcelona: Universidad Autónoma de Barcelona. 103-126. ➤ Mollison, B. y Slay, R. (1999). <i>Introducción a la permacultura</i>. Quito: Centro de Investigación de los Bosques Tropicales. ➤ Montilla, J. (2009). <i>Pensando en la Agricultura Venezolana</i>. Caracas: Ediciones OPSU. ➤ Schumacher, E. (1994). <i>Lo pequeño es hermoso</i>. Madrid: Hermann Blume Ediciones. 			

Programa Nacional de Formación en "Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional"

NOMBRE DE UNIDAD CURRICULAR			
TRANSFORMACIÓN Y MANEJO DE RUBROS SOBERANOS			
CODIGO	UNIDADES CREDITO	HORAS LAPSO	TÉCNICA
	6		Lectura previa. Clase guiada en el salón con la guía de un profesor experto en la materia y la participación del estudiante. Debate. Seminarios.
ACTITUDES, CONOCIMIENTOS, HABILIDADES DESTREZAS, SABERES			
Capacidad de desarrollar técnicas agrarias que se adapten al cultivo de alimentos propios de cada región, rescatando la soberanía y la seguridad alimentaria. Combinación del consumo de rubros en cada comida para mantener una alimentación balanceada. Creación de proyectos socio-comunitarios que defiendan el consumo de nuestros alimentos, producidos dentro de las propias comunidades para su auto sustento.			
CONTENIDOS			
Definición de rubros. Definición de Soberanía y Seguridad Alimentaria. Alimentos según las regiones de nuestro país. Técnicas de cultivos para el desarrollo de la producción agrícola. Desarrollo de proyectos socio-productivos dentro de las comunidades para el auto sustento.			
REFERENCIAS GENERALES (BIBLIOGRAFÍA)			

Programa Nacional de Formación en "Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional"

- Ley de Seguridad y Soberanía Alimentaria (en línea). Disponible en: <http://www.rnv.gov.ve/noticias/index.php?s=465cd59fef35c7681e72a0f3a049c800&act=Attach&type=post&id=post-29-1217897618.ibf>.
- Aguilera, J. (2000). *Ecología: Ciencia subversiva*. Caracas: Vadell Hermanos Editores, C.A.
- Avellaneda, A. (2007). *Seguridad y Soberanía Alimentaria*. Disponible en: <http://aporrea.org/actualidad/n160096.html>. [Consultado el 31/08/2007]
- Bansart, An. (2012). *Construir el Ecosocialismo*. Caracas: Fundación Editorial el Perro y la Rana.
- Bhat, K., Bracho, F. y Freites, C. (1996). *La Vuelta al Conuco*. Caracas: Ediciones Vivir Mejor.
- Bigott, L. (2011). *Redes Socioculturales, Investigación y Participación Comunitaria*. Ministerio del Poder Popular para la Educación Universitaria.
- Bravo, E. (2007). *Encendiendo el debate sobre los Biocombustibles*. Buenos Aires: Capital Intelectual, SA.
- Convenio Bilateral Cuba-Venezuela (2010). *Manual para la Producción de Semillas*. Caracas: Ministerio del Poder Popular para la Agricultura y Tierras.
- Gil Otaiza, R. y Carmona, J. (2005). *Herbolario tradicional venezolano*. Mérida: Universidad De Los Andes.
- González, M. y Martínez, J. (2001). *Naturaleza Transformada*. Barcelona: Icaria Editorial, SA.
- Gudynas, E. y Evia, G. (2009). *Ecología Social*. Caracas: Editorial Laboratorio Educativo.
- Hintze, S. (2003). *Trueque y Economía Solidaria*. Buenos Aires: Prometeo Libros.
- Hoyos, J. y Braun, A. (1984). *Palmas Tropicales cultivadas en Venezuela*. Caracas: Sociedad y Fundación La Salle de Ciencias Naturales.
- Hoyos, J. (1994). *Frutales en Venezuela*. Caracas: Sociedad y Fundación La Salle de Ciencias Naturales.
- Instituto Nacional de Nutrición. (1986). *Los cereales en el patrón alimentario del venezolano*. Caracas: Comisión Coordinadora de Investigaciones en Alimentos y Nutrición.
- Instituto Nacional de Nutrición (2012). Tabla de composición de los alimentos. Caracas: Gente de Maíz.
- Instituto Nacional de Nutrición (2012). Valores de referencia de energía y nutrientes para la población venezolana. Caracas: Gente de Maíz.
- Instituto Nacional de Nutrición (2013). Lucha de los pueblos, revolución y soberanía alimentaria. Caracas: Gente de Maíz.
- Instituto Nacional de Nutrición (2013). Publicidad y alimentación. Caracas: Gente de Maíz.
- Instituto Nacional de Nutrición (2013). Trompo de los alimentos. Caracas: Gente de Maíz.
- Lozares, C. (1996). Teoría de las redes Sociales. *Revista Papers* (48). Barcelona: Universidad Autónoma de Barcelona. 103-126.
- Majem S., B. A. y Verdú M., (2001). *Nutrición y Salud Pública*. Barcelona: Editorial Masson S.A.
- Mollison, B. y Slay, R. (1999). *Introducción a la permacultura*. Quito: Centro de Investigación de los Bosques Tropicales.
- Montilla, J. (2009). *Pensando en la Agricultura Venezolana*. Caracas: Ediciones OPSU.
- Mosonyi, E. y Bracho, F. (2008). *El rescate de la sabiduría indígena ancestral*. Caracas: Fundación Editorial el Perro y la Rana.
- Patiño, G. (2007). *Fogón de Negros. Cocina y cultura en una región Latinoamericana*. Bogotá: Convenio Andrés Bello, Unidad Editorial Francisco Huerta Montavo.
- Schumacher, E. (1994). *Lo pequeño es hermoso*. Madrid: Hermann Blume Ediciones.
- Wagner, E. (1991). *Más de quinientos años de legado americano al mundo*. Caracas: Editorial Arte.

Programa Nacional de Formación en "Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional"

TRAYECTO IV			
GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y LA SOBERANÍA ALIMENTARIA NUTRICIONAL			
NOMBRE DE UNIDAD CURRICULAR			
DISEÑO DE POLÍTICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN EN UN ESTADO DEMOCRÁTICO, SOCIAL, DE DERECHO Y DE JUSTICIA			
CODIGO	UNIDADES CREDITO	HORAS LAPSO	TÉCNICA
	6		Lectura previa. Clase guiada en el salón con la guía de un profesor experto en la materia y la participación del estudiante. Debate. Seminarios.
ACTITUDES, CONOCIMIENTOS, HABILIDADES DESTREZAS, SABERES			
Capacidad para el diseño de políticas que defiendan la soberanía y la seguridad alimentaria, en un estado de plena democracia, de derecho y justicia social. Contraloría, diseño y ejecución de proyectos socio-comunitarios desde la comunidad en función de la seguridad y soberanía alimentaria.			
CONTENIDOS			
Soberanía Alimentaria como un derecho inalienable de la nación. Definición. Seguridad Alimentaria. Definición. Ley Orgánica de Seguridad y Soberanía Alimentaria. La agricultura como política de Estado. Incremento de la producción, disminución de las importaciones, organización del sistema de almacenamiento, comercialización, distribución de alimentos. Nueva institucionalidad agrícola, conciencia agrícola y desarrollo rural integral. Red Nacional para la capacitación en seguridad alimentaria y el desarrollo endógeno. Políticas sociales (Definición). Diseño de políticas basado en la comprensión de las necesidades en los niveles Nacional, Regional y Local (Diagnóstico social). Democratización de la gestión pública. Diseño de políticas públicas en el marco de la democracia participativa y protagónica.			
REFERENCIAS GENERALES (BIBLIOGRAFÍA)			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Constitución de la República Bolivariana de Venezuela. ➤ PDES 2007-2013 o Plan Simón Bolívar [en línea]. Disponible en: http://www.insopesca.gob.ve/files/PROYECTO-NACIONAL-SIMON-BOLIVAR.pdf. Consultado el 03/04/2012. ➤ Plan de la Patria 2013-2019. ➤ Compendio de leyes del Poder Popular. ➤ Ley de Seguridad y Soberanía Alimentaria (en línea). Disponible en: http://www.rnv.gov.ve/noticias/index.php?s=465cd59fef35c7681e72a0f3a049c800&act=Attach&type=post&id=post-29-1217897618.ibf. ➤ Instituto Nacional de Nutrición. (2011). <i>Marco Legal de la Alimentación</i>. Caracas: INN. ➤ Instituto Nacional de Nutrición (2013). <i>Lucha de los pueblos, revolución y soberanía alimentaria</i>. Caracas: Gente de Maíz. 			

Programa Nacional de Formación en "Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional"

- Torres Torres, f. Y Trápaga, Y. (2003). *Seguridad alimentaria, seguridad nacional*. Madrid: Editorial Plaza y Valdés.
- Montilla, J. (2009). *Pensando en la Agricultura Venezolana*. Caracas: Ediciones OPSU.
- Polledo, J.F. (2002). *Gestión de la seguridad alimentaria: análisis de su aplicación efectiva*. Barcelona: Editorial Mundi-Prensa Libros.
- Roth Deubel, A. (2002). *Políticas Públicas. Formulación, implementación y evaluación*. Bogotá: Ediciones Aurora.
- Roth Deubel, A. (2008). Perspectivas teóricas para el análisis de las políticas públicas: ¿de la razón científica al arte retórico?. *Estudios Políticos* (33). Antioquia; Instituto de Estudios Políticos, Universidad de Antioquia, 67-91.

NOMBRE DE UNIDAD CURRICULAR			
GESTIÓN PARTICIPATIVA DE PROGRAMAS Y PROYECTOS ALIMENTARIOS			
CODIGO	UNIDADES CREDITO	HORAS LAPSO	TÉCNICA
	4		Lectura previa. Clase guiada en el salón con la guía de un profesor experto en la materia y la participación del estudiante. Debate. Seminarios. Trabajo en instituciones, empresas de producción social o comunidades.
ACTITUDES, CONOCIMIENTOS, HABILIDADES DESTREZAS, SABERES			
Capacidad para el desarrollo de planes, programas y proyectos agroalimentarios que vayan en consonancia con la comunidad donde se aplicará.			
CONTENIDOS			
El Estado y la transición al Socialismo. La nueva institucionalidad. Planificación y gestión pública. Gestión Social Comunitaria. Formulación y Evaluación de Proyectos Comunitarios y Socio-productivos. Ética y función pública. Elaboración de proyectos socio-productivos dentro de las comunidades.			
REFERENCIAS GENERALES (BIBLIOGRAFÍA)			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Constitución de la República Bolivariana de Venezuela. ➤ PDES 2007-2013 o Plan Simón Bolívar [en línea]. Disponible en: http://www.insopesca.gob.ve/files/PROYECTO-NACIONAL-SIMON-BOLIVAR.pdf. Consultado el 03/04/2012. ➤ Plan de la Patria 2013-2019. ➤ Compendio de leyes del Poder Popular. ➤ Bigott, L. (2010). <i>Hacia una Pedagogía de la Desconolización</i>. Caracas: Fondo Editorial IPASME. ➤ Bigott, L. (2011). <i>Redes Socioculturales, Investigación y Participación Comunitaria</i>. Ministerio del Poder Popular para la Educación Universitaria. ➤ Instituto Nacional de Nutrición. (2011). <i>Marco Legal de la Alimentación</i>. Caracas: INN. 			

Programa Nacional de Formación en "Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional"

- Instituto Nacional de Nutrición (2013). *Lucha de los pueblos, revolución y soberanía alimentaria*. Caracas: Gente de Maíz.
- Polledo, J.J. (2002). *Gestión de la seguridad alimentaria: análisis de su aplicación efectiva*. Barcelona: Editorial Mundi-Prensa Libros.
- Torres, F. y Trápaga, Y. (2003). *Seguridad alimentaria, seguridad nacional*. Madrid: Editorial Plaza y Valdés, 2003.
- Roth Deubel, A. (2002). *Políticas Públicas. Formulación, implementación y evaluación*. Bogotá: Ediciones Aurora.
- Roth Deubel, A. (2008). Perspectivas teóricas para el análisis de las políticas públicas: ¿de la razón científica al arte retórico?. *Estudios Políticos* (33). Antioquia; Instituto de Estudios Políticos, Universidad de Antioquia, 67-91.
- Sánchez, M. (2007). *La Participación, Metodología y práctica*. Caracas: Editorial Laboratorio Educativo.
- Salazar, M. (Coordinadora) (2006). *La Investigación-Acción Participativa*. Caracas: Editorial Laboratorio Educativo.
- Vargas, Laura y otros (2007). *Técnicas para la Educación Popular*. Caracas: Editorial Laboratorio Educativo.

HÁBITOS ALIMENTARIOS			
NOMBRE DE UNIDAD CURRICULAR			
CULTURA ALIMENTARIA NUESTRAMERICANA			
CODIGO	UNIDADES CREDITO	HORAS LAPSO	TÉCNICA
	7		Lectura previa. Clase guiada en el salón con la guía de un profesor experto en la materia y la participación del estudiante. Debate. Seminarios.
ACTITUDES, CONOCIMIENTOS, HABILIDADES DESTREZAS, SABERES			
Conocimiento pleno de los diversos tipos de alimentación según cada región de nuestro país para el rescate de alimentos autóctonos, elaboración de recetas. Garantizar la especificación de los productos a través del control de las operaciones y actividades de producción, controlando la variabilidad en la ejecución de las mismas.			
CONTENIDOS			
Metodología organizada. Calidad de los alimentos (inocuidad, valor nutricional, apariencia y comercialización) América Latina: tradiciones, mitos y creencias en la alimentación de sus pueblos. La Transculturación o aculturación alimentaria en América Latina. Los efectos de los programas de ajuste en la producción de alimentos en América Latina. El dumping como arma de dominación alimentaria en América Latina. Intercambios comerciales de alimentos para fortalecer la unión entre los pueblos de América Latina.			
REFERENCIAS GENERALES (BIBLIOGRAFÍA)			

Programa Nacional de Formación en "Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional"

- Bhat, K., Bracho, F., y Freites, C. (1996). *La Vuelta al Conuco*. Caracas: Ediciones Vivir Mejor.
- Bracho, F. (1995). *Del Materialismo al Bienestar Integral*. Caracas: Ediciones Vivir Mejor.
- Cedillo, O. (2007). Soberanía y seguridad alimentaria. *Revista Sistemas Ambientales*, Vol. 1, No. 2, p. 27-39.
- Durán, V. (2008). *La epidemia de todos*. [en línea]. Disponible en: http://www.paho.org/Spanish/DD/PIN/ePersp001_article01.htm, fecha de consulta: 02/09/08.
- Cartay, R. (1991). *Historia de la Alimentación del Nuevo Mundo*. San Cristóbal: Editorial Futuro.
- Galeano, Eduardo. (2003). *Las Venas Abiertas de América Latina*. México D.F.: Editorial Siglo XXI. 2003.
- Instituto Nacional de Nutrición. (1986). *Los cereales en el patrón alimentario del venezolano*. Caracas: Comisión Coordinadora de Investigaciones en Alimentos y Nutrición.
- Hoyos, J. y Braun, A. (1984). *Palmas Tropicales cultivadas en Venezuela*. Caracas: Sociedad y Fundación La Salle de Ciencias Naturales.
- Hoyos, J. (1994). *Frutales en Venezuela*. Caracas: Sociedad y Fundación La Salle de Ciencias Naturales.
- Instituto Nacional de Nutrición. (1990). *La alimentación y la nutrición en Venezuela*. Caracas: I.N.N.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2012) *Tabla de composición de los alimentos*. Caracas: Gente de Maíz.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2012). *Valores de referencia de energía y nutrientes para la población venezolana*. Caracas: Gente de Maíz.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2010). *Sobrepeso y obesidad en Venezuela (Prevalencia y factores condicionantes)*. Caracas: I.N.N.
- Lovera, J. (1988). *Historia de la Alimentación en Venezuela*. Caracas: Monte Ávila Editores.
- Mosonyi, E. y Bracho, F. (2008). *El rescate de la sabiduría indígena ancestral*. Caracas: Fundación Editorial el Perro y la Rana.
- Patiño, G. (2007). *Fogón de Negros. Cocina y cultura en una región Latinoamericana*. Bogotá: Convenio Andrés Bello, Unidad Editorial Francisco Huerta Montavo.
- Serratos Hernández, J. (2009). *El origen y la diversidad del maíz en el continente americano*. México D.F.: Universidad Autónoma de México. Greenpeace México.
- Vélez, F. y Chávez, José. (1980). *Los cactus de Venezuela*. Caracas: INAGRO.
- Wagner, Erika (1991). *Más de quinientos años de legado americano al mundo*. Caracas: Editorial Arte.

Programa Nacional de Formación en "Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional"

NOMBRE DE UNIDAD CURRICULAR			
TRANSCULTURIZACIÓN, GLOBALIZACIÓN Y ALIMENTACIÓN			
CODIGO	UNIDADES CREDITO	HORAS LAPSO	TÉCNICA
	4		Lectura previa. Clase guiada en el salón con la guía de un profesor experto en la materia y la participación del estudiante. Debate. Seminarios.
ACTITUDES, CONOCIMIENTOS, HABILIDADES DESTREZAS, SABERES			
Capacidad de desarrollar un pensamiento crítico revolucionario sobre determinantes sociales que cambiaron la forma de alimentarse de los seres humanos y con ello dar respuesta a las propuestas de cambio en alimentación y nutrición del siglo XXI e impartirlo a las comunidades, con la finalidad de desarrollar un pensamiento crítico con valores socialistas y revolucionarios que permitan el rescate de nuestra cultura alimentaria e independencia.			
CONTENIDOS			
La globalización como proyecto hegemónico cultural y económico. El neoliberalismo como arma de la globalización. La transculturización alimentaria en América Latina. Estudio de las trasnacionales de la alimentación en Venezuela y los efectos en el consumo de los alimentos de la población. La soberanía alimentaria en contraposición a la dependencia económica en la producción de alimentos de primera necesidad nutricional. MARCO LEGAL. Estudiar las redes que permiten la producción y el abastecimiento de alimentos, sus avances, desafíos y contradicciones. Estudiar los Programas y proyectos que fomentan la participación de las organizaciones populares en la nueva política de soberanía alimentaria.			
REFERENCIAS GENERALES (BIBLIOGRAFÍA)			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bhat, K., Bracho, F., y Freites, C. (1996). <i>La Vuelta al Conuco</i>. Caracas: Ediciones Vivir Mejor. ➤ Bracho, F. (1995). <i>Del Materialismo al Bienestar Integral</i>. Caracas: Ediciones Vivir Mejor. ➤ Castillo, H. (2010). <i>Democracia y salud: la plusvalía psicología</i>. Caracas: Monte Ávila Editores. ➤ Dehollain, P. y Pérez, I. (1990). <i>Venezuela Desnutrida hacia el 2000</i>. Caracas: Alfadil Ediciones. ➤ Fundación Vivir Mejor (2007). <i>Enfermedad, Salud y Sociedad de Consumo</i>. Caracas: Ediciones Vivir Mejor. ➤ Galeano, Eduardo. (2003). <i>Las Venas Abiertas de América Latina</i>. México D.F.: Editorial Siglo XXI. 2003. ➤ Giddens, A. (2005). <i>Un Mundo Desbocado: Los Efectos de la Globalización en Nuestras Vidas</i>. México D.F.: Editorial Taurus. ➤ Harvey, D. (2007). <i>Breve historia del neoliberalismo</i>. Madrid: Ediciones Akal. ➤ Holt-Giménez, E. y Patel, R. (2005). <i>Rebeliones alimentarias. Crisis y hambre de Justicia</i>. España: El Viejo Topo. ➤ Instituto Nacional de Nutrición. (2010). <i>Sobrepeso y obesidad en Venezuela (Prevalencia y factores condicionantes)</i>. Caracas: Gente de Maíz. ➤ Instituto Nacional de Nutrición (2013). <i>Lucha de los pueblos, revolución y soberanía alimentaria</i>. Caracas: Gente de Maíz. ➤ Instituto Nacional de Nutrición (2013). <i>Publicidad y alimentación</i>. Caracas: INN. ➤ López Maya, M. (2005) <i>Del Viernes Negro al Referendo Revocatorio</i>. Caracas: Editorial Alfadil. ➤ Molina, T. y González, H (2008). <i>Medicina Holística</i>. Mérida: Universidad de Los Andes Consejo de Publicaciones. ➤ Ritzer, G. (2010). <i>La Mcdonalización de la sociedad</i>. Madrid: Editorial Popular, S.A. ➤ Serratos Hernández, J. A. (2009). <i>El origen y la diversidad del maíz en el continente americano</i>. México D.F.:Universidad Autónoma de México. Greenpeace México. ➤ Scola, M. (1968). <i>Evolución, Degeneración y regeneración alimentarias del hombre</i>. Caracas: Ediciones UCV. ➤ Shiva, V. (2007). <i>Las Nuevas Guerras de la Globalización. Semillas, agua y formas de vida</i>. Madrid: Editorial Popular. 			

Programa Nacional de Formación en "Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional"

NOMBRE DE UNIDAD CURRICULAR			
INTEGRACIÓN NUESTROAMERICANA Y ALIMENTACIÓN			
CODIGO	UNIDADES CREDITO	HORAS LAPSO	TÉCNICA
			Lectura previa. Clase guiada en el salón con la guía de un profesor experto en la materia y la participación del estudiante. Debate. Seminarios.
ACTITUDES, CONOCIMIENTOS, HABILIDADES DESTREZAS, SABERES			
Desarrollar técnicas y habilidades de integración social, donde el principio fundamental sea la defensa de la soberanía y la seguridad alimentaria de los pueblos, basada en equidad y justicia social. El intercambio de bienes y servicios como alternativa para el desarrollo mutuo.			
CONTENIDOS			
El Estado y la transición al Socialismo. La nueva institucionalidad. Planificación y gestión pública. Gestión Social Comunitaria. Formulación y Evaluación de Proyectos Comunitarios y Socio-productivos. Ética y función pública. Historia de la integración de países para el fortalecimiento de los mismos (MERCOSUR, países del ALBA, etc.)			
REFERENCIAS GENERALES (BIBLIOGRAFÍA)			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Constitución de la República Bolivariana de Venezuela. ➤ PDES 2007-2013 o Plan Simón Bolívar [en línea]. Disponible en: http://www.insopesca.gob.ve/files/PROYECTO-NACIONAL-SIMON-BOLIVAR.pdf. Consultado el 03/04/2012. ➤ Plan de la Patria 2013-2019. ➤ Compendio de Leyes del Poder Popular. ➤ Ley Orgánica de Seguridad y Soberanía Alimentaria. República Bolivariana de Venezuela. ➤ Gómez, R. (2009). <i>Manual de Gestión de Proyectos</i>. Medellín: Universidad de Antioquia. ➤ Instituto Nacional de Nutrición (2011). <i>Marco Legal de la Alimentación</i>. Caracas: INN. ➤ Instituto Nacional de Nutrición (2013). <i>Lucha de los pueblos, revolución y soberanía alimentaria</i>. Caracas: Gente de Maíz. ➤ Morales, J. (2011). <i>Las políticas públicas alimentarias en Colombia un análisis desde los derechos humanos</i>. Bogotá: Defensoría del Pueblo. Bogotá: 2011. ➤ Roth Deubel, A. (2002). <i>Políticas Públicas. Formulación, implementación y evaluación</i>. Bogotá: Ediciones Aurora. 			

Programa Nacional de Formación en "Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional"

GESTIÓN DE POLÍTICAS ALIMENTARIAS			
NOMBRE DE UNIDAD CURRICULAR			
DIAGNÓSTICO DE LOS SISTEMAS LOCALES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA			
CODIGO	UNIDADES CREDITO	HORAS LAPSO	TÉCNICA
			Lectura previa. Clase guiada en el salón con la guía de un profesor experto en la materia y la participación del estudiante. Debate. Seminarios.
ACTITUDES, CONOCIMIENTOS, HABILIDADES DESTREZAS, SABERES			
Adquiere técnicas para la realización de diagnósticos locales que permitan la defensa de la seguridad y soberanía alimentaria dentro de las comunidades y garantice el desarrollo de las mismas a través de técnicas planes y proyectos que se puedan desarrollar adaptadas a la realidad local.			
CONTENIDOS			
Diseño de políticas de alimentación y nutrición. Gerencia de programas y proyectos. Herramientas metodológicas de abordaje nutricional. Abordaje de las comunidades para su diagnóstico local en materia alimentaria y nutricional. Diseño de proyectos que vayan en pro de la seguridad alimentaria.			
REFERENCIAS GENERALES (BIBLIOGRAFÍA)			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ander –Egg, E. (2003). <i>Repensando la Investigación Acción Participativa</i>. Buenos Aires: Grupo Editorial Lumen. ➤ Beghin, I. (1998). <i>Taller Nutrición Comunitaria</i>. Caracas: Fundación Cavendes ➤ Bigott, L. (2010). <i>Hacia una Pedagogía de la Descolonización</i>. Fondo Editorial IPASME. ➤ Bigott, L. (2011). <i>Redes Socioculturales, Investigación y Participación Comunitaria</i>. Ministerio del Poder Popular para la Educación Universitaria. ➤ Cervera, P., Clapés, J. y Rigolfas, J. (2004). <i>Alimentación y dietoterapia</i>. Madrid: Editorial Mc Graw Hill. ➤ Hernández Sampieri, R. y Fernández, C. (2007). <i>Metodología de la investigación cualitativa: metodología de la investigación social</i>. Madrid: Editorial MacGraw Gill. ➤ Instituto Nacional de Nutrición. (2013). <i>Lucha de los pueblos, revolución y soberanía alimentaria</i>. Caracas: Gente de Maíz. ➤ Instituto Nacional de Nutrición. (2013). <i>Alimentación en la etapa escolar</i>. Caracas: Gente de Maíz. ➤ Instituto Nacional de Nutrición. (2013). <i>Alimentación en la etapa inicial</i>. Caracas: Gente de Maíz. ➤ Instituto Nacional de Nutrición. (2013). <i>Lactancia materna</i>. Caracas: Gente de Maíz. ➤ Instituto Nacional de Nutrición. (2013). <i>Manipulación higiénica de los alimentos</i>. Caracas: Gente de Maíz. ➤ Instituto Nacional de Nutrición. (2013). <i>Publicidad y alimentación</i>. Caracas: Gente de Maíz. ➤ Instituto Nacional de Nutrición. (2013). <i>Trompo de los alimentos</i>. Caracas: Gente de Maíz. 			

Programa Nacional de Formación en "Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional"

- Jelliffe, D. (1968). *Evaluación el estado de nutrición de la comunidad*. Ginebra: Organización Mundial de la salud.
- Sánchez, Manuel (2007). *La Participación, Metodología y práctica*. Caracas: Editorial Laboratorio Educativo.
- Salazar, M. (2006). *La Investigación-Acción Participativa*. Caracas: Editorial Laboratorio Educativo.
- Vargas, L. (2007). *Técnicas para la Educación Popular*. Caracas: Editorial Laboratorio Educativo.
- Viloria, G. (2008). Propuesta educativa para fortalecer la cultura de la alimentación natural a los estudiantes del PFE de la aldea Vanegas. *Realidad y perspectiva educativa IPLAC*. Año 1, septiembre, p. 107.

NOMBRE DE UNIDAD CURRICULAR			
PROPUESTA COMUNITARIA PARA UNA NUEVA CULTURA ALIMENTARIA			
CODIGO	UNIDADES CREDITO	HORAS LAPSO	TÉCNICA
	7		Lectura previa. Clase guiada en el salón con la guía de un profesor experto en la materia y la participación del estudiante. Debate. Seminarios.
ACTITUDES, CONOCIMIENTOS, HABILIDADES DESTREZAS, SABERES			
Cambio de cultura alimentaria basada en el consumo de alimentos propios de cada región y en contra de la comida rápida. Desarrollo de técnicas que permitan a través de la educación modificar los inadecuados hábitos alimentarios de las comunidades.			
CONTENIDOS			
Alimentación y nuevo estado democrático, social, de derecho y de justicia. Rescate de la alimentación tradicional basada en el consumo de alimentos producidos en la región y en defensa de la cultura alimentaria propia de la misma. Todos los contras del consumo de la comida rápida (chatarra) que proporciona calorías vacías.			
REFERENCIAS GENERALES (BIBLIOGRAFÍA)			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ander –Egg, E. (2003). <i>Repensando la Investigación Acción Participativa</i>. Buenos Aires: Grupo Editorial Lumen. ➤ Beghin, I. (1998). <i>Taller Nutrición Comunitaria</i>. Caracas: Fundación Cavendes ➤ Bigott, L. (2010). <i>Hacia una Pedagogía de la Desconolización</i>. Fondo Editorial IPASME. ➤ Bigott, L. (2011). <i>Redes Socioculturales, Investigación y Participación Comunitaria</i>. Ministerio del Poder Popular para la Educación Universitaria. ➤ Cervera, P., Clapés, J. y Rigolfas, J. (2004). <i>Alimentación y dietoterapia</i>. Madrid: Editorial Mc Graw Hill. 			

Programa Nacional de Formación en "Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional"

- Fundación Vivir Mejor (2007). *Enfermedad, Salud y Sociedad de Consumo*. Caracas: Ediciones Vivir Mejor.
- Hernández Sampieri, R. y Fernández, C. (2007). *Metodología de la investigación cualitativa: metodología de la investigación social*. Madrid: Editorial MacGraw Gill.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2010) *Sobrepeso y obesidad en Venezuela (Prevalencia y factores condicionantes)*. Caracas: Gente de Maíz.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2013). *Lucha de los pueblos, revolución y soberanía alimentaria*. Caracas: Gente de Maíz.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2013). *Alimentación en la etapa escolar*. Caracas: Gente de Maíz.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2013). *Alimentación en la etapa inicial*. Caracas: Gente de Maíz.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2013). *Lactancia materna*. Caracas: INN.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2013). *Manipulación higiénica de los alimentos*. Caracas: INN.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2013). *Publicidad y alimentación*. Caracas: INN.
- Instituto Nacional de Nutrición. (2013). *Trompo de los alimentos*. Caracas: INN.
- Jelliffe, D. (1968). *Evaluación el estado de nutrición de la comunidad*. Ginebra: Organización Mundial de la salud.
- Sánchez, Manuel (2007). *La Participación, Metodología y práctica*. Caracas: Editorial Laboratorio Educativo.
- Salazar, M. (2006). *La Investigación-Acción Participativa*. Caracas: Editorial Laboratorio Educativo.
- Vargas, L. (2007). *Técnicas para la Educación Popular*. Caracas: Editorial Laboratorio Educativo.
- Vilorio, G. (2008). Propuesta educativa para fortalecer la cultura de la alimentación natural a los estudiantes del PFE de la aldea Vanegas. *Realidad y perspectiva educativa IPLAC*. Año 1, septiembre, p. 107.