

## Curso de formación docente de Multiplicadores de Alimentación Sana, Segura y Soberana

### Fundamentación:

Desde la Corporación del Mercado Central de Buenos Aires, el Área de Alimentación coordina e impulsa las políticas sociales, medidas y acciones tendientes a la efectivización del Derecho humano a la alimentación adecuada, reconocido en 1948 en la Convención Internacional de los Derechos Humanos en su artículo 25.

La forma de alimentación actual basada en alimentos procesados y ultraprocesados, altos en sodio, grasa y azúcares, es responsable en gran parte del incremento de enfermedades como diabetes, hipertensión, cáncer, obesidad y sobrepeso en niños/as y adolescentes. También es responsable de la salud del planeta y la crisis climática actual. La alimentación sana segura y soberana implica pensar en las múltiples dimensiones que atraviesan la alimentación: políticas, económicas, culturales, ecológicas, biológicas y tecnológicas.

En la actualidad, en este contexto de profundización de las desigualdades sociales y económicas, se reivindica el rol docente por su importancia en el desarrollo social en los territorios, y respecto a la temática que convoca la presente formación, por la cercanía con las poblaciones, y participación cotidiana en las problemáticas sociales. Reconoce la importancia en que quienes ejercen este rol puedan también ser multiplicadores de Alimentación Sana, Segura y Soberana.

Desde este lugar y dada la relevancia del tema en nuestra vida, en este curso se busca aportar herramientas que enriquezcan la formación profesional, pasando por nivel inicial, primaria y secundaria u otros espacios formativos. Abordaremos también el papel de la educación en la conformación de una ciudadanía consciente y crítica con el sistema alimentario industrializado (insano, injusto, que oprime y expulsa a las comunidades rurales), y destruye el medio ambiente. En este curso sumamos la perspectiva de género, en tanto las mujeres asumen en todo el mundo la mayor parte de la carga del trabajo social reproductivo, incluidas las responsabilidades” concernientes a la alimentación.

Presentaremos alternativas a este sistema de producción, distribución y consumo de alimentos y en favor de la Soberanía Alimentaria como propuesta que dignifique la vida de las personas que viven en el campo y en las ciudades. Asimismo que garantice la sostenibilidad ambiental, social y cultural del Derecho a la Alimentación para toda la población mundial.

**.Destinatarios:** Este curso está dirigido a docentes de establecimientos educativos del nivel inicial, primario, medio y superior. También de otros espacios formativos.

### Objetivo General

Abonar a la formación docente de herramientas provenientes de la educación alimentaria centrada en una mirada integral que incluye el enfoque de derechos, el paradigma de la Soberanía Alimentaria, el enfoque de género, la agroecología, la interculturalidad y el diálogo de saberes.

## Objetivos específicos

- Ofrecer contenidos y herramientas pedagógicas innovadoras para el abordaje del sistema alimentario desde una perspectiva crítica y transformadora en cualquier nivel educativo.
- Brindar información sobre alternativas de producción, distribución y consumo de alimentos que permitan llevar a la práctica otro modelo alimentario más justo, sano y sostenible.
- Problematicar el rol de las mujeres en las tareas de cuidados, conservación de saberes alimentarios y sostenibilidad del sistema económico.
- Explicar las características principales de una alimentación sana y de bajo impacto ambiental, respetuosa de las prácticas culturales

**Duración del curso:** 60 horas totales (Clases teóricas, taller práctico, mesas redondas y tiempo de lectura).

## Equipo facilitador:

Lic. Noelia Vera

Nutricionista. Docente universitaria UBA - UNLAM. Especialista en Políticas públicas para la promoción de la igualdad (CLACSO). Doctoranda FMED UBA

Dra. Gloria Sammartino

Antropóloga. Docente universitaria UBA. Cátedra Socioantropología. Directora del Centro de Investigación sobre Problemática Alimentaria y Nutricional (CISPAN). Integrante Cátedra Libre de Soberanía Alimentaria (CaLiSA)

Lic. Yasmín Dávalos

Trabajadora Social. Educadora popular. Realizadora audiovisual integral

## CONTENIDOS

### Módulo 1: Los problemas alimentarios de la actualidad

Malnutrición actual: La realidad mundial y nacional sobre la epidemia de sobrepeso y obesidad y la coexistencia del hambre. La transición nutricional y su relación con los

cambios económicos, sociales y demográficos. Los problemas de salud de la actualidad: las enfermedades no transmisibles como “la punta del iceberg” del sistema agroalimentario actual. ¿Qué es el sistema alimentario?. Los entornos obesogénicos. (escuelas, barrios, etc.). Dimensiones a contemplar para una alimentación sana.

## **Módulo 2: Cuáles son los alimentos que nos ayudan a estar sanos y cuáles nos enferman**

Los objetivos principales de la nutrición. Qué es el aporte energético. ¿Qué son los macronutrientes y los micronutrientes?. Los alimentos frescos, procesados, perfiles nutricionales, ingredientes invisibles. Alimentos que afectan a nuestra salud. Factores que influyen en nuestras decisiones alimentarias. Que entendemos por una alimentación sana. La clasificación de los alimentos según su grado de procesamiento.

## **Módulo 3: El Derecho Humana a Alimentación, Seguridad y Soberanía Alimentaria.**

Derecho Humano a la Alimentación: Normativa. Declaración Universal de los Derechos Humanos. Pacto Internacional de Derechos económicos, Sociales y Culturales. Constitución Nacional. Objetivos de Desarrollo del Milenio FAO. Seguridad y Soberanía Alimentaria: Definiciones. Componentes y Dimensiones de la Seguridad Alimentaria. Evolución del Concepto. Ejes de análisis de la Soberanía Alimentaria. Rol de los movimientos y organizaciones sociales y campesinas.

## **Módulo 4: El sistema agroalimentario actual**

La concentración del sector agroalimentario y su incidencia en las elecciones alimentarias. El papel de las empresas dominantes en la alimentación mundial. ¿Qué es la concentración corporativa?, ¿Por qué es importante para la seguridad alimentaria y quiénes son los sectores corporativos más grandes en cada sector de la cadena industrial alimentaria?

## **Módulo 5: Alimentación, publicidad y etiquetado de alimentos**

Consumo alimentario, publicidad y etiquetado de alimentos. Relación entre industria alimentaria y consumo. Limitaciones de acceso de una alimentación sana. Las estrategias publicitarias de la industria alimentaria y su impacto en nuestro consumo. Sus estrategias políticas y económicas, acciones de la sociedad civil para paliarlas. Etiquetado de alimentos. La importancia del etiquetado como herramienta de comunicación y publicidad por parte de empresas agroalimentarias. ¿Cómo son los etiquetados en la actualidad? ¿Se entienden? ¿Por qué? Que deberían tener? ¿Qué son los claims?, ¿Por qué la necesidad del etiquetado frontal de alimentos?

## **Módulo 6: Alimentación y género**

Enfoque de género y feminista sobre temáticas alimentarias y tareas de cuidado. Economía feminista: Participación económica de las mujeres, precarización y segregación social. División sexual del trabajo. Feminización de la pobreza. El acceso a la tierra. Economía del Cuidado. Rol de la mujer en la cadena de producción, comercialización y consumo alimentaria. La conservación de saberes: nutrición y salud popular. Género e infancias.

### **Módulo 7: El rol de la agricultura familiar campesino en la alimentación, crisis climática**

De dónde obtiene alimentos la mayor parte de la población. La importancia de la red alimentaria campesina. Los canales cortos de distribución. Agroecología y diversidad. Crisis climática. Salud y alimentación. Huertos urbanos.

### **Módulo 8: Agrotóxicos, semillas.**

Las semillas como bien social y patrimonio de la humanidad. Las semillas y la importancia de la diversidad genética. Las semillas como clave de la alimentación. Las semillas transgénicas. Los agrotóxicos: problema de la gente del campo y la ciudad. Pueblos “fumigados”. ¿Qué son las leyes de semillas?.

### **Módulo 9: Conocimientos subvalorados, habilidades culinarias, saberes “otros”, cocina migrante**

Los aportes de la perspectiva sociocultural de la alimentación y su multidimensionalidad. Cocina, cultura e identidad social. La mirada intercultural. El valor de las cocinas regionales. Patrimonios alimentarios. Saberes, memoria y diversidad cultural. Habilidades y saberes culinarios. Comida e inmigración. Diálogo de saberes.