



Universidad Nacional de Lanús Resolución de Consejo Superior

RC- 166 - 2023 - UATACS-SAJI #UNLa

11/10/2023

Remedios de Escalada

Aprobar la Creación del Laboratorio Universitario de Prácticas Alimentarias y anexo de Antropometría y Evaluación Nutricional “Lisandro de la Torre”

VISTO, el EXP-3027-2023-AME-DDME-SAJI #UNLa correspondiente 8ª Reunión del Consejo Superior del año 2023, el EXP-2753-2023-AME-DDME-SAJI#UNLa de fecha 07 de septiembre de 2023, y;

CONSIDERANDO:

Que, la Universidad Nacional de Lanús tiene como misión primaria contribuir a través de la producción y distribución de conocimiento y de innovaciones científico-tecnológicas, al desarrollo económico, social y cultural de la región, a fin de coadyuvar a la mejora de su calidad de vida. Prioriza la articulación y cooperación entre los y las distintos/as productores/as del saber, transforma la información en conocimiento y, en su tarea hermenéutica y axiológica, busca atender las problemáticas sociales, nacionales y regionales, promoviendo en todo momento la educación con inclusión;

Que, desde el año 2013 funciona el Laboratorio de Prácticas Alimentarias en el edificio “Lisandro de la Latorre” de la Universidad Nacional de Lanús y es un espacio imprescindible y necesario para la Carrera de Nutrición tanto en el desarrollo de distintas asignaturas como en la vinculación con la comunidad y en prácticas para actividades de investigación;

Que, el mismo cumple una función social distintiva, se realizan actividades para la comunidad como talleres de educación alimentaria y nutricional, alimentación, cocina y optimización de los alimentos provenientes de programas alimentarios dirigidos a la población vulnerable, capacitaciones sobre manipulación e higiene para personal de organizaciones sociales y referentes de programas alimentarios y articulación con



Proyectos y Programas del ámbito universitario como el “Programa Pacha de la Huerta Universitaria” o los talleres para el Centro de Personas Mayores, entre otras;

Que, en este sentido, el Departamento de Salud Comunitaria eleva la propuesta de creación del Laboratorio Universitario de Prácticas Alimentarias y anexo de Antropometría y Evaluación Nutricional “Lisandro de la Torre”;

Que, la propuesta se fundamenta en el crecimiento constante y exponencial de la Carrera de Nutrición y la diversidad de actividades genera la necesidad de contar con espacios académicos reconocidos e institucionalizados como dependencia a las unidades ejecutoras. El dictado de asignaturas cada vez más numerosas con carga horaria práctica, específicas de una carrera técnica requieren de un espacio propio reconocido institucionalmente;

Que, el Laboratorio de prácticas alimentarias y evaluación nutricional, en coherencia con los fines de la Universidad propone contribuir al mejoramiento de la calidad de vida de la comunidad, transfiriendo y articulando conocimientos y tecnologías a fin de favorecer su nivel sociocultural, científico, político y económico a través de la formación de personas que respeten el orden institucional y democrático, y desarrollen valores éticos y solidarios;

Que, dicho Laboratorio propone asesorías y servicios en cooperación a la comunidad en general, y establece vínculos con diferentes organismos con el objetivo de contribuir al desarrollo nacional. Vinculando el impulso de actividades académicas y de investigación, transferencia e innovación, como así también de acciones de cooperación comunitaria que apunten a satisfacer necesidades regionales;

Que, para los/as docentes y docentes investigadores/as, el laboratorio se ha establecido como un ámbito específico en el que se genera conocimiento y se difunden herramientas científicas a partir del trabajo en los distintos proyectos de Investigación pensadas en función de las necesidades estratégicas de la región;

Que, la propuesta se encuentra aprobada por el Consejo Departamental del Departamento de Salud Comunitaria, conforme Acta de fecha 22 de agosto de 2023;



Que, en su 8ª Reunión del año 2023 el Consejo Superior ha analizado la propuesta de creación y que la misma ha sido objeto de tratamiento específico en forma conjunta por la Comisión de Asuntos Jurídicos y Política Institucional y la Comisión de Investigación, Posgrado y Vinculación Tecnológica, sin encontrar objeciones;

Que, es atributo del Consejo Superior normar sobre el particular, conforme a lo establecido, en el Artículo N° 34, incisos 1, 3 y 26), del Estatuto de la Universidad Nacional de Lanús;

Por ello;

**EL CONSEJO SUPERIOR
DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LANUS
RESUELVE:**

ARTICULO 1º: Aprobar la Creación del Laboratorio Universitario de Prácticas Alimentarias y anexo de Antropometría y Evaluación Nutricional “Lisandro de la Torre”; con dependencia funcional del Departamento de Salud Comunitaria, conforme el Anexo que se adjunta y forma parte de la presente resolución.

ARTICULO 2º: Regístrese y comuníquese. Cumplido, archívese.

CREACIÓN LABORATORIO UNIVERSITARIO DE PRÁCTICAS ALIMENTARIAS y ANEXO DE ANTROPOMETRÍA Y EVALUACIÓN NUTRICIONAL.

Carrera de Licenciatura en Nutrición – Departamento de Salud Comunitaria

1.- Introducción

En el año 2013 se puso en funcionamiento el Laboratorio de Prácticas Alimentarias en el edificio “Lisandro de la Latorre” de la Universidad Nacional de Lanús. El mismo constituye desde hace más de diez años un espacio imprescindible y necesario para la Carrera de Nutrición tanto en el desarrollo de distintas asignaturas como en la vinculación con la comunidad y en prácticas para actividades de investigación.

Los desafíos en relación a la formación que requieren nuestros estudiantes se resuelven en gran parte a través de la destreza práctica de asignaturas como Física y Química Culinaria, Técnica dietoterápica del Núcleo Clínico Integrado, Bromatología de los alimentos, Prácticas de Nutrición Comunitaria, cuya carga horaria circula en gran parte en el laboratorio. El estudio práctico de estas asignaturas hace posible que las/los estudiantes conozcan en profundidad los alimentos y nutroterápicos para su manejo tanto en individuos como en poblaciones sanas y/o enfermas. Este conocimiento no se limita sólo a la composición química o a los cambios que sufren los alimentos al tratarlos para su consumo (contenidos adquiridos en Química Culinaria), sino que involucra el manejo de las modificaciones necesarias para la obtención de productos y preparaciones derivados de la combinación de los mismos, que serán de utilidad para fines especiales.

El Laboratorio cumple una función social distintiva, se realizan actividades para la comunidad como talleres de educación alimentaria y nutricional, alimentación, cocina y optimización de los alimentos provenientes de programas alimentarios dirigidos a la población vulnerable, capacitaciones sobre manipulación e higiene para personal de organizaciones sociales y referentes de programas alimentarios y articulación con Proyectos y Programas del ámbito universitario como el “Programa Pacha de la Huerta Universitaria” o los talleres para el Centro de Personas Mayores, entre otras.

Asimismo para los/as docentes y docentes investigadores/as, el laboratorio se ha establecido como un ámbito específico en el que se genera conocimiento y se difunden herramientas científicas a partir del trabajo en los distintos proyectos de Investigación pensadas en función de las necesidades estratégicas de la región.

2. Visión

A través del Laboratorio de Prácticas Alimentarias y el Anexo de Antropometría y Evaluación, nos proponemos continuar potenciando la labor científica de la universidad, en materia de formación, cooperación e investigación del conjunto de competencias asociadas a las prácticas alimentaria y a la evaluación nutricional en todos los niveles y con la mayor veracidad. Posibilitando la articulación interinstitucional y con el entorno social y productivo.

3. Misión

La Universidad Nacional de Lanús tiene como misión primaria contribuir a través de la producción y distribución de conocimiento y de innovaciones científico-tecnológicas, al desarrollo económico, social y cultural de la región, a fin de coadyuvar a la mejora de su calidad de vida. Prioriza la articulación y cooperación entre los y las distintos/as productores/as del saber, transforma la información en conocimiento y, en su tarea hermenéutica y axiológica, busca atender las problemáticas sociales, nacionales y regionales, promoviendo en todo momento la educación con inclusión.

El Laboratorio de prácticas alimentarias y evaluación nutricional, en coherencia con los fines de la Universidad se propone contribuir al mejoramiento de la calidad de vida de la comunidad, transfiriendo y articulando conocimientos y tecnologías a fin de favorecer su nivel sociocultural, científico, político y económico a través de la formación de personas que respeten el orden institucional y democrático, y desarrollen valores éticos y solidarios.

El Laboratorio propone asesorías y servicios en cooperación a la comunidad en general, y establece vínculos con diferentes organismos con el objetivo de contribuir al desarrollo nacional. Vinculando el impulso de actividades académicas y de investigación, transferencia e innovación, como así también de acciones de cooperación comunitaria que apunten a satisfacer necesidades regionales.

4 – Fundamentos

El crecimiento constante y exponencial de la Carrera de Nutrición y la diversidad de actividades generan la necesidad de contar con espacios académicos reconocidos e institucionalizados como dependencia a las unidades ejecutoras. El dictado de asignaturas cada vez más numerosas con carga horaria práctica, específicas de una carrera técnica requieren de un espacio propio reconocido institucionalmente.

La necesidad de celebrar articulaciones y acuerdos para la radicación de Prácticas Supervisadas, Prácticas Pre Profesionales, y articulación con el dictado del “Trabajo Final Integrador” también potencia al reconocimiento del espacio como engranaje para el tramo final de la Carrera.

Asimismo, tal como se estableció por Resolución N° 1730/22 del Consejo Interuniversitario Nacional (CIN) se aprobaron los Contenidos Curriculares Básicos, la Carga Horaria Mínima, los Criterios de Intensidad de la Formación Práctica, las Actividades Reservadas y los Estándares para la Acreditación al artículo 43 de la Ley de Educación Superior de la Carrera de Nutrición, por lo que se aventura un período

de evaluación externa que incluye la valoración de los distintos espacios universitarios destinados a la formación de estudiantes.

Es imperioso hacer mención al “Anexo” del laboratorio, un espacio cardinal destinado a prácticas antropométricas (medidas corporales) y evaluación Nutricional en el marco de asignaturas como Evaluación Nutricional, Nutrición IV, Seminario de Deportes y Seminario de Antropometría permitiendo que las y los estudiantes adquieran habilidades en las mediciones corporales (talla, peso, perímetros, circunferencias, pliegues) con distintos instrumentos como tallímetros, plicómetros, cintas y balanzas, procurando más aptitud y posibilidades en su formación. También se desarrollan encuentros prácticos de la asignatura Anatomía donde los/las estudiantes toman contacto con materiales propios de la asignatura como huesos, modelos de simulación corporal, imágenes, que abonan al aprendizaje práctico.

Se potencian aquí también las oportunidades para los propios egresados que participan colaborando y perfeccionando sus propias prácticas.

Actualmente asisten al Laboratorio y al Anexo aproximadamente quinientos (500) estudiantes por semana (de la Carrera de Nutrición) distribuidos en los distintos días de cursada de las Asignaturas “Física y Química Culinaria”, Técnica Dietoterápica del Núcleo Clínico Integrado, Anatomía, Seminario de Introducción al análisis de la composición corporal, Seminario de Nutrición deportiva- Herramientas comunitarias, Seminario de Nuevas concepciones de alimentación - Vegetarianismo sin riesgos”, Seminario de Alimentos/ Industrias/Buenas prácticas de manufacturas/Calidad y la asignatura de Prácticas en Nutrición Comunitaria. Representa un espacio áulico de formación para siete mil (7000) estudiantes por cuatrimestre.

Se suman también las actividades de investigación y cooperación que se desarrollan según las instancias del trabajo en la que se encuentren los proyectos.

5- Objetivos generales. Objetivos específicos. Líneas de trabajo.

5.1- El Laboratorio desarrolla sus actividades a partir del acompañamiento de docentes especializados en diversas áreas y en concordancia con el/la directora/a / coordinador/a.

5.2- Objetivos generales:

- ✓ Desarrollar actividades de formación y capacitación destinada a estudiantes de grado y posgrado de la Carrera de Nutrición y el Departamento de Salud Comunitaria, propiciando la adquisición de conocimientos y competencias, habilidades y destrezas necesarias para la titulación y acreditación de contenidos
- ✓ Impulsar y sostener investigaciones vinculadas a alimentos, nutrientes y su función, investigaciones vinculadas a la evaluación nutricional y composición corporal, y a la complejidad del acto alimentario.
- ✓ Desarrollar distintas herramientas pedagógicas para la formación y actualización permanente de

estudiantes, docentes y graduados.

- ✓ Propiciar acuerdos y convenios con distintos actores sociales vinculados a la nutrición y alimentación de la región.
- ✓ Establecer vínculos con distintas entidades y actores de la comunidad próxima a la Universidad.
- ✓ Instalar un espacio de formación significativa que permitan ofrecer herramientas útiles y adquisición de saberes.
- ✓ Brindar servicios de capacitación.

Objetivos Específicos.

- ✓ Desarrollar contenidos del plan de estudios de la Carrera a través de distintas asignaturas.
- ✓ Desarrollar actividades de capacitación en el área de salud, alimentación y nutrición.
- ✓ Promover investigaciones en relación a los nutrientes y alimentos de poblaciones e individuos sanos y enfermos.
- ✓ Desarrollar investigaciones en relación a los aspectos sociales en relación con la alimentación.
- ✓ Desarrollar investigaciones vinculadas a la antropometría y composición corporal y asociada al deporte como estrategia social.
- ✓ Implementar políticas de publicación de libros, de revistas y promover otros formatos para la divulgación, la democratización y la apropiación colectiva de la producción de I + D.
- ✓ Impulsar acuerdos de cooperación orientados a la producción local de elementos e insumos.
- ✓ Brindar servicios de capacitación en materia de salud y alimentación e higiene.

5 - Líneas de trabajo

- ✓ Transformación de los alimentos.
- ✓ Adaptación de preparaciones para situaciones especiales.
- ✓ Manipulación de alimentos.
- ✓ Higiene y Buenas prácticas de manufacturas.
- ✓ Técnicas de preparación.
- ✓ Preparaciones alimentarias (sistemas) y adaptaciones.
- ✓ Nutroterápicos.
- ✓ Plantas medicinales. Fitomedicina.
- ✓ Alimentación basada en plantas.
- ✓ Antropometría y evaluación Nutricional.
- ✓ Estrategias alimentarias para el deporte y la recreación
- ✓ Modelos visuales del cuerpo humano – Anatomía y fisiología.
- ✓ Microbiología de los alimentos.
- ✓ Servicios Alimentarios.

6 - Lugar de emplazamiento. Infraestructura y Equipamiento. Antecedentes. Recursos Humanos. Organigrama.

6.1.- Lugar de Emplazamiento del Laboratorio. Infraestructura y Equipamiento.

El laboratorio se encuentra emplazado en el sector sur del predio universitario, próximo a la entrada de la calle 29 de septiembre, en el Edificio Lisandro de la Torre. Cuenta con una entrada techada cubierta.

Actualmente el equipamiento es de ocho unidades de cocción con cuatro hornallas cada una, mesadas de acero inoxidable y bajomesadas con cerramiento (puertas de melanina), dos mesadas móviles de acero inoxidable, dos extractores de humos y olores, dos bachas medianas con agua fría y caliente. Su estado general es regular ya que necesita mantenimiento, reparaciones y reposición de equipamiento (cambio de bajo mesadas, incorporación de unidades de cocción) por el uso intenso que recibe.

Se solicitó la ampliación del mismo debido a la cantidad de estudiantes que circulan y la falta de capacidad para que trabajen. Las unidades de cocción, mesadas de trabajo y bachas son insuficientes, como así también el espacio de circulación.

El Anexo del laboratorio, se encuentra emplazado en el Edificio Scalabrini Ortiz, en donde anteriormente funcionaba el comedor del Centro de Personas Mayores. Está en proceso de equipamiento, cuenta con cuatro tallímetros, una balanza pediátrica, una balanza para adultos, un plicómetro y cintas métricas.

6.2 – Antecedentes

A lo largo de los últimos años los docentes de la Licenciatura en Nutrición, han impulsado y/o colaborado con producciones científicas orientadas al estudio de las propiedades de los alimentos y su función social y en el campo de la salud. Asimismo han participado de proyectos que incluyeron técnicas de medición corporal y recolección de datos antropométricos.

Diversas investigaciones han aportado referencias, resultados, discusiones y conclusiones que han constituido aportes concretos y notables vinculados al Laboratorio de Practicas Alimentarias. Entre ellas, destacamos las presentadas en convocatorias internas Amílcar Herrera:

- Desarrollo de productos alimenticios con Stevia Rebaudiana Bertoni variedad criolla de producción agroecológica, como ingrediente funcional natural, para la transferencia tecnológica y socio-educativa a la población del área de influencia de la UNLa. AH 2018.
- Comparación del contenido de nutrientes y compuestos bioactivos relevantes para la salud humana, en hortalizas producidas según dos sistemas productivos, agroecológicos y convencionales, en el área de influencia de la UNLa. AH 2018.
- La formación de licenciados en nutrición: una mirada crítica a las prácticas pedagógicas hegemónicas: una mirada crítica a las prácticas pedagógicas hegemónicas. AH 2019.
- Agricultura urbana y cuidados integrales de la salud: articulación de saberes de la comunidad y de la Universidad para la identificación y fortalecimiento de las estrategias de prevención, promoción y educación para la salud. El caso de la Stevia. AH 2021.
- ¿Cómo nos ven y cómo se ven a sí mismos los/las estudiantes de nutrición de la UNLa? La construcción de identidad desde la voz de los/as estudiantes. AH 2022
- Estrategias alimentarias en momento de crisis: Transformaciones en las prácticas y significados en contextos de crisis en la Argentina. AH 2022.
- Servicios Alimentarios y entornos escolares. Escenarios Municipales con vistas a la Implementación de la Ley N°27642. AH 2022

Asimismo se han desarrollado actividades de investigación vinculadas a proyectos externos:

- Proyecto de Investigación Orientada (PIO CONICET-UNLa) “El consumo de alimentos y su asociación con la salud: estrategias para la promoción de una alimentación y hábitos saludables”. 2017
- Estudio internacional para evaluar el impacto del etiquetado frontal de nutrientes en la intención de compra de consumidores Latinoamericanos - Capítulo Argentina. Año 2021” (Argentina, Colombia, Costa Rica, Ecuador, México y Panamá) Universidad Nacional de Lanús (UNLa)
- Inseguridad Alimentaria y vulnerabilidad social de estudiantes universitarios de la Universidad Estatal de Ponta Grossa en alianza con la Universidad Nacional Intendente de San Marcos-Perú, en la Universidad Nacional Lanús-Argentina y Universidad del Valle-Colombia. 2023

Desde el laboratorio la carrera ha participado año a año en las jornadas de EXPOCARRERAS con actividades vinculadas a la química y física de los alimentos en experiencias simples.

Además del dictado cotidiano de clases prácticas, el Laboratorio es sede de encuentros en el marco del Programa Pacha – Huerta, en el ciclo de charlas sobre plantas medicinales y fitomedicina, es parte de los Talleres de cocina del Centro de Personas Mayores, y es espacio de trabajo del Proyecto de Cooperación sobre Plantas Medicinales y Territorio aprobado por la SPU para la convocatoria "UNIVERSIDAD, CULTURA Y TERRITORIO 2022".

La importancia de continuar propiciando acciones conjuntas con actores de la propia universidad como el Programa Pacha, el Centro de Personas Mayores, la Expocarreras, y con actores externos que expresan una sentida demanda por parte de la comunidad para establecer articulaciones como el INTA, organizaciones sociales, programas sociales con componente alimentario, Instituciones académicas, escuelas, entre otras, ennoblece un marco formal del Laboratorio.

6.3 – Recursos Humanos

Director/a del Laboratorio de Prácticas Alimentarias y Anexo.

- ✓ Gestiona, organiza, dirige y supervisa todas las actividades del laboratorio.
- ✓ Administra los fondos disponibles provenientes de la partida presupuestaria y fondos provenientes por servicios a terceros.
- ✓ Gestiona la reparación, renovación y adquisición de equipos para el correcto desarrollo de las actividades dentro del laboratorio.
- ✓ Coordina junto con el equipo docente de las distintas asignaturas, proyectos e investigaciones las actividades.

Hoja de firmas