



Universidad Nacional de Lanús Resolución de Consejo Superior

RC- 203 - 2024 - UATACS-SAJI #UNLa

16/10/2024

Remedios de Escalada

Creación Diplomatura Universitaria Superior en Alimentación Basada en Plantas

VISTO, el EXP-2400-2024-AME-DDME-SAJI#UNLa correspondiente a la 8ª Reunión del Consejo Superior del año 2024, el EXP-2448-2024-AME-DDME-SAJI#UNLa de fecha 09 de octubre de 2024, y;

CONSIDERANDO:

Que, la Secretaria Académica eleva la propuesta de creación de la “Diplomatura Universitaria Superior en Alimentación Basada en Plantas, presentada por el Departamento de Salud Comunitaria;

Que, la Diplomatura reconoce la necesidad de producir un cuerpo de conocimientos académicos susceptibles de ser instrumentados en el ámbito de la Universidad Pública. En tal sentido, responde a lo establecido en el estatuto vigente donde destaca que la Universidad debe priorizar la articulación y cooperación entre los y las distintos/as productores/as del saber, transformar la información en conocimiento y en su tarea hermenéutica y axiológica atender las problemáticas sociales, nacionales y regionales, promoviendo en todo momento la educación con inclusión. Promover acciones tendientes al desarrollo socio-económico nacional y regional y a la preservación del ambiente, y se inscribe en el contexto en el que las políticas sociales requieren de procesos de participación y comunicación que movilicen a los actores comunitarios y populares;

Que, la Diplomatura atiende y reconoce la Ley 27.642 con fecha 21 de noviembre de 2021, para Promoción de la Alimentación Saludable, Artículo 2º- Definiciones. A los efectos de esta ley se entiende por: a) Alimentación Saludable: aquella que basada en criterios de equilibrio y variedad y de acuerdo a las pautas culturales de la población, aporta una cantidad suficiente de nutrientes esenciales y limitada en aquellos nutrientes



cuya ingesta en exceso es factor de riesgo de enfermedades crónicas no transmisibles; b) Derecho a la alimentación adecuada: aquel derecho que se ejerce cuando toda persona, ya sea sola o en común con otras, tiene acceso físico y económico, en todo momento, a una alimentación adecuada cuantitativa, cualitativamente y que responda a las prácticas culturales y a los medios para obtenerla; c) Promover la prevención de la malnutrición en la población y la reducción de enfermedades crónicas no transmisibles;

Que, la Diplomatura como objetivo general está orientado a la capacitación, actualización y/o perfeccionamiento de profesionales Licenciadas/os en Nutrición en una alimentación basada en plantas de carácter segura y sustentable desde un abordaje integral;

Que, como objetivos específicos se encuentran: conceptualizar las temáticas principales que atraviesan la valoración y seguridad alimentaria nutricional de personas y/o comunidades que llevan una alimentación basada en plantas: soberanía alimentaria, sustentabilidad, políticas públicas, perspectiva de derechos, enfoque de género; reconocer los diferentes tipos de vegetarianismo y veganismos y las diversas selecciones de alimentos correspondientes a la alimentación basada en plantas; incorporar los conocimientos necesarios para la planificación alimentaria en los distintos ámbitos (clínicos, de gerenciamiento, comunitario) de la población que lleva una alimentación basada en plantas; desarrollar el conocimiento sobre los nutrientes potencialmente críticos y posibles deficiencias nutricionales de mayor prevalencia en veganas/veganos y/o vegetarianas/ vegetarianas; profundizar el conocimiento sobre los momentos críticos de las distintas etapas biológicas de esta población en relación con sus prácticas alimentarias; brindar herramientas prácticas para la elaboración de alimentos seguros, locales y económicos en el marco de una alimentación basada en plantas; promover la reflexión individual y colectiva sobre las prácticas alimentarias actuales en una alimentación basada en plantas; desarrollar competencias para el abordaje interdisciplinario y específico de problemáticas de la alimentación y nutrición basada en plantas;

Que, por lo expuesto, la Diplomatura superior en alimentación basada en plantas concibe la necesidad de vincular y fortalecer a las organizaciones, y medios comunitarios y sus estrategias de comunicación con las políticas sociales en los territorios. Para ello, resulta



necesario ejercer la formación y multiplicar las voces para fortalecer la organización comunitaria en todas sus expresiones, promoviendo miradas integrales e interdisciplinarias;

Que, el abordaje se dispone sobre el estudio del vegetarianismo como práctica alimentaria desde el marco de la soberanía alimentaria y con perspectiva de género, revisando la evidencia científica recogida hasta la actualidad y brindando las bases necesarias para formar profesionales comprometidos/as que puedan realizar una valoración integral de las personas que decidan practicar una alimentación basada en plantas, cualquiera sea el motivo de elección;

Que, se plantean conocimientos biológicos y técnicos para planificar una alimentación segura teniendo en cuenta el consumo de alimentos y nutrientes potencialmente críticos en la población vegetariana y vegana a lo largo de todo el ciclo vital y momentos específicos como son embarazo, lactancia, infancias, personas mayores y deportistas;

Que, la propuesta fue aprobada por el Consejo Departamental conforme acta de fecha 16 Septiembre 2024, y la misma responde a los lineamientos académicos e institucionales de la UNLa;

Que, el proyecto se enmarca en la normativa vigente y contiene el detalle de la propuesta según lo establecido en el artículo 6° de la Resolución de Consejo Superior N° 86/20 “Reglamento para la creación y aprobación de Diplomaturas Universitarias en la UNLa”;

Que, tal como está previsto en el artículo 5° de la norma citada, la propuesta elevada por la Secretaria Académica ha sido tratada evaluada también por la Secretaría de Investigación y Posgrado”;

Que, en su 8ª Reunión del año 2024 el Consejo Superior ha evaluado la propuesta y la misma ha sido objeto de tratamiento específico por parte de la Comisión de Asuntos Académicos del Consejo Superior y no se han formulado objeciones;

Que, es atributo del Consejo Superior normar sobre el particular, conforme lo establecido en el Artículo 34 inciso 7) del Estatuto de la Universidad Nacional de Lanús;

Por ello;



2024 - Año del Treinta Aniversario de la Reforma de la Constitución Nacional
Argentina



EL CONSEJO SUPERIOR
DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LANÚS
RESUELVE:

ARTICULO 1º: Aprobar la creación de la “Diplomatura Universitaria Superior en Alimentación Basada en Plantas, presentada por el Departamento de Salud Comunitaria.

ARTICULO 2º: Aprobar la propuesta de la “Diplomatura Universitaria Superior en Alimentación Basada en Plantas, presentada por el Departamento de Salud Comunitaria, conforme el Anexo que se acompaña y forma parte de la presente Resolución.

ARTICULO 3º: Regístrese y comuníquese. Cumplido, archívese.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE LANÚS

**DIPLOMATURA UNIVERSITARIA SUPERIOR EN
ALIMENTACIÓN BASADA EN PLANTAS.**

- a) **DENOMINACIÓN:** Diplomatura Universitaria Superior en Alimentación Basada en Plantas.

- a) **CERTIFICACIÓN:** Diplomada/o Universitario/a Superior en Alimentación basada en Plantas.

- b) **MODALIDAD:** Presencial.

- c) **DEPENDENCIA:** Departamento de Salud Comunitaria (DESACO)

- d) **CARGA HORARIA TOTAL:** 200 horas.

- e) **REQUISITOS DE INGRESO:** Poseer título universitario de Lic. en Nutrición de universidades nacionales, provinciales, privadas o extranjeras reconocidas por el poder ejecutivo nacional.

En los casos excepcionales de otras titulaciones pertenecientes al campo de la salud o de aquellas personas que no cuenten con titulación pero sí con antecedentes de investigación o profesionales relevantes en el campo (asimilable a lo previsto por el Art. 39 Bis de la Ley de Educación Superior N.º 24.521), se realizará una evaluación por parte de la comisión académica de la diplomatura que analizará cada caso y decidirá el ingreso a la carrera.

FUNDAMENTACIÓN

Según la medición realizada en junio/julio de 2019 por la UVA (Unión vegana en Argentina) el 9% de nuestra población es vegana o vegetariana (Población total 44.500.000, población vegana o vegetariana 4.005.0000). En líneas generales, los y las profesionales de la Nutrición cuentan con una formación tradicional y podrían acompañar dietas vegetarianas, pero se reconoce que una formación específica es necesaria para el seguimiento de personas y/o comunidades en una transición vegana o a dietas veganas (Navarro, A, 2019).

La presente propuesta académica reconoce la necesidad de producir un cuerpo de conocimientos académicos susceptibles de ser instrumentados en el ámbito de la Universidad Pública. En tal sentido, responde a lo establecido en el estatuto vigente donde destaca que la Universidad debe priorizar la articulación y cooperación entre los y las distintos/as productores/as del saber, transformar la información en conocimiento y en su tarea hermenéutica y axiológica atender las problemáticas sociales, nacionales y regionales, promoviendo en todo momento la educación con inclusión. Promover acciones tendientes al desarrollo socio-económico nacional y regional y a la preservación del ambiente.

Asimismo, esta diplomatura se inscribe en el contexto en el que las políticas sociales requieren de procesos de participación y comunicación que movilicen a los actores comunitarios y populares.

La oferta atiende y reconoce la Ley 27.642 con fecha 21 de noviembre de 2021, para PROMOCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE, Artículo 2º- Definiciones. *A los efectos de esta ley se entiende por:*

a) Alimentación Saludable: aquella que basada en criterios de equilibrio y variedad y de acuerdo a las pautas culturales de la población, aporta una cantidad suficiente de nutrientes esenciales y limitada en aquellos nutrientes cuya ingesta en exceso es factor de riesgo de enfermedades crónicas no transmisibles;

b) Derecho a la alimentación adecuada: aquel derecho que se ejerce cuando toda persona, ya sea sola o en común con otras, tiene acceso físico y económico, en todo momento, a una alimentación adecuada cuantitativa, cualitativamente y que responda a las prácticas culturales y a los medios para obtenerla;

c) Promover la prevención de la malnutrición en la población y la reducción de enfermedades crónicas no transmisibles.

En línea con el derecho a una alimentación adecuada en nuestro país se crea bajo la Ley 25.724 el PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN NACIONAL, en cuyo ARTÍCULO 6° menciona: *Dicha Comisión Nacional de Nutrición y Alimentación será asesorada por entidades científicas, universitarias, asistenciales, y eclesiásticas, con amplia participación en el control e implementación de la ley de referencia, estando regulada su actuación por la reglamentación.*

Frente a lo expuesto es clara la necesidad de profundizar la formación de profesionales que promuevan una intervención a nivel individual y poblacional entendiendo la complejidad del acto alimentario por su construcción histórica, social, política, económica, cultural y ambiental. De manera tal que cuenten con herramientas a partir de la propuesta de ejes transversales como soberanía alimentaria, sustentabilidad y sostenibilidad, construcción histórica, perspectiva de derechos y enfoque de género para una alimentación basada en plantas de manera integral.

El abordaje se dispone sobre el estudio del vegetarianismo como práctica alimentaria desde el marco de la soberanía alimentaria y con perspectiva de género, revisando la evidencia científica recogida hasta la actualidad y brindando las bases necesarias para formar profesionales comprometidos/as que puedan realizar una valoración integral de las personas que decidan practicar una alimentación basada en plantas, cualquiera sea el motivo de elección.

Se plantean conocimientos biológicos y técnicos para planificar una alimentación segura teniendo en cuenta el consumo de alimentos y nutrientes potencialmente críticos en la población vegetariana y vegana a lo largo de todo el ciclo vital y momentos específicos como son embarazo, lactancia, infancias, personas mayores y deportistas.

Es por lo antes mencionado que la *Diplomatura superior en alimentación basada en plantas* concibe la necesidad de vincular y fortalecer a las organizaciones, y medios comunitarios y sus estrategias de comunicación con las políticas sociales en los territorios. Para ello, resulta necesario ejercer la formación y multiplicar las voces para fortalecer la organización comunitaria en todas sus expresiones, promoviendo miradas integrales e interdisciplinarias.

OBJETIVO GENERAL

El objetivo general está orientado a la capacitación, actualización y/o perfeccionamiento de profesionales Licenciadas/os en Nutrición en una alimentación basada en plantas de carácter segura y sustentable desde un abordaje integral.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Conceptualizar las temáticas principales que atraviesan la valoración y seguridad alimentaria nutricional de personas y/o comunidades que llevan una alimentación basada en plantas: soberanía alimentaria, sustentabilidad, políticas públicas, perspectiva de derechos, enfoque de género.
2. Reconocer los diferentes tipos de vegetarianismo y veganismos y las diversas selecciones de alimentos correspondientes a la alimentación basada en plantas.
3. Incorporar los conocimientos necesarios para la planificación alimentaria en los distintos ámbitos (clínicos, de gerenciamiento, comunitario) de la población que lleva una alimentación basada en plantas.
4. Desarrollar el conocimiento sobre los nutrientes potencialmente críticos y posibles deficiencias nutricionales de mayor prevalencia en veganas/veganos y/o vegetarianas/ vegetarianas.
5. Profundizar el conocimiento sobre los momentos críticos de las distintas etapas biológicas de esta población en relación con sus prácticas alimentarias.
6. Brindar herramientas prácticas para la elaboración de alimentos seguros, locales y económicos en el marco de una alimentación basada en plantas.
7. Promover la reflexión individual y colectiva sobre las prácticas alimentarias actuales en una alimentación basada en plantas.
8. Desarrollar competencias para el abordaje interdisciplinario y específico de problemáticas de la alimentación y nutrición basada en plantas.

PERFIL DEL/LA EGRESADO/O

La Diplomatura está destinada a Licenciadas y Licenciados en Nutrición con título habilitante de Universidades Nacionales, provinciales, públicas y/o privadas o extranjeras.

Las egresadas y egresados de la Diplomatura tendrán herramientas actualizadas y contextualizadas a las problemáticas actuales para el tratamiento nutricional en relación a la temática.

Alcanzarán perspectiva en relación con la Seguridad Alimentaria para el tratamiento de personas y comunidades con interés en la alimentación vegetariana y vegana y su implementación.

El perfil de las /los graduadas tendrá como horizonte la ampliación de conocimientos teóricos e instrumentales y la adquisición de habilidades para la intervención en la extensión y promoción comunitaria.

CARGA HORARIA TOTAL: 200 horas.

ORGANIZACIÓN CURRICULAR

La Diplomatura tiene una organización de un (1) año con el dictado de los siguientes seminarios en el siguiente orden:

COD	SEMINARIO/ ASIGNATURA	Régimen	Organización de la cursada	CARGA HORARIA
1	Origen y fundamentos de la alimentación basada en plantas.	Mensual	Encuentro presencial Actividad Práctica virtual	20 h
2	Nutrientes potencialmente críticos de la alimentación basada en plantas.	Bimensual	Encuentro presencial Actividad práctica virtual	40 h

3	Alimentación basada en plantas en los diferentes momentos del ciclo vital	Bimestral	2 encuentros presenciales Actividad práctica virtual	40 h
4	Abordaje de la alimentación basada en plantas con perspectiva de derechos y género.	Mensual	Encuentro presencial Actividad práctica virtual	20 h
5	Seminarios Optativos	Mensual	Encuentro presencial Actividad práctica virtual	20 h
Taller de Trabajo final integrador. Herramientas conceptuales y metodología.		Semestral	Encuentro presencial Seguimiento virtual	60
TOTAL		200 H		

RÉGIMEN DE CURSADA Y MODALIDAD

La Diplomatura tendrá una modalidad presencial. Contará con un aula virtual del campus Universitario como apoyo a la presencialidad, para la realización de actividades prácticas, consultas y otras.

Los encuentros se plantean mensuales y presenciales, con una duración de seis (6) horas.

Las clases se desarrollarán de abril a diciembre.

El programa ofrece cinco seminarios, uno optativo con dos ofertas, a través de los cuales se desarrollan los contenidos mínimos de cada módulo.

El taller de trabajo final integrador se consolida como un espacio de cursada transversal durante la segunda instancia del recorrido. Se espera que el producto del mismo sea la presentación de un trabajo individual o grupal (hasta dos personas) al finalizar el mismo.

En la modalidad virtual, el apoyo estará vinculado con actividades que se realizarán en el Campus Virtual de la UNLa. Serán incluidos los trabajos de cada módulo y textos que acompañen las temáticas. Asimismo, se desarrollarán Tutorías para el trabajo final integrador.

En los casos en que temas específicos lo requieran, se invitará a personalidades destacadas en las temáticas, a fin de desarrollar materiales determinados y/o a participar de los encuentros en que las y los estudiantes puedan aportar a esas unidades temáticas.

La vigencia de la regularidad de una asignatura será de 1 (un) año académico. Si pasado ese plazo el/la cursante de la Diplomatura no hubiera entregado los trabajos solicitados para su aprobación, deberá recurrir a la Diplomatura. Es condición para mantener la regularidad estar al día con el pago de la matrícula y los aranceles correspondientes.

PLAN DE FORMACIÓN

Contenidos mínimos de las asignaturas:

Módulo 1: Origen y generalidades de la alimentación basada en plantas. Soberanía alimentaria, sustentabilidad y sostenibilidad. Fundamentos y enfoques.

Generalidades de la alimentación basada en plantas: historia, conceptos, nutrientes potencialmente críticos, posibles carencias, identidades alimentarias.

Vegetarianismo: definiciones. Clasificación. Historia. Estadísticas. Ventajas para la salud comprobadas de las dietas veganas y vegetarianas.

Grupos de Alimentos.

Sustentabilidad, sostenibilidad y agroecología.

Módulo 2: Nutrientes potencialmente críticos y significativos de la alimentación basada en plantas.

-Carbohidratos: Cantidad y calidad. Características de poblaciones que basan su alimentación en carbohidratos.

-Proteínas: Evaluación de la calidad proteica, aminoácidos indispensables. PDCASS, DIAAS, fuentes proteicas con búsqueda en USDA. Impacto en la salud.

-Calcio: Requerimientos diarios según distintas asociaciones. Salud ósea en personas vegetarianas. Fuentes de calcio no lácteas. Facilitadores e inhibidores. Factores moduladores de la salud ósea. Evidencia científica al respecto. Suplementación.

-Vitamina D: Fisiología, fuentes alimentarias. Requerimientos diarios. Situación poblacional. Suplementación.

-Grasas y Omega 3: Tipos de W3. Fuentes alimentarias. Importancia para la salud/enfermedad. Requerimientos diarios. Suplementos.

-Vitamina B12: Posturas de las diferentes sociedades. Recomendaciones diarias. Fuentes alimentarias. Suplementos en Argentina. Cuadro clínico de carencia. Bioquímica analítica. Casos clínicos.

-Hierro: Fuentes alimentarias. Facilitadores e inhibidores, importancia de la activación y germinación. Requerimientos diarios. Prevalencia de anemia en personas vegetarianas. Fisiología. Signos de carencia. Análisis bioquímico. Suplementos.

-Zinc: Fisiología. Requerimientos diarios. Fuentes alimentarias. Carencia e intoxicación por Zinc. Interacción Zinc -Cobre. Análisis bioquímico. Suplementación.

-Yodo y Selenio: Fisiología, fuentes alimentarias y requerimientos.

Módulo 3: Alimentación basada en plantas en los diferentes momentos del ciclo vital.

Lineamientos generales de la alimentación basada en plantas en diferentes momentos del ciclo vital: embarazo, lactancia, infancias, adolescencia, adultez, personas mayores y deportistas.

Alimentación e intervención según las necesidades particulares de cada grupo biológico, posibles carencias, nutrientes potencialmente críticos.

-Embarazo, lactancia e infancias: alimentación complementaria basada en plantas. Nutrientes potencialmente críticos. Suplementación en la lactancia y en infancias.

-Alimentación basada en plantas en personas mayores: alimentación adecuada a este momento biológico, cambios fisiocronológicos, procesos de envejecimiento oxidativos, cambios anatómicos funcionales, valoración nutricional, suplementación.

-Alimentación basada en plantas en deporte: fisiología del deporte, conocimiento actual de deportes y dietas plant based, valoración, suplementación.

Módulo 4: Abordaje de la alimentación basada en plantas con perspectiva de derechos y género.

Conceptualizaciones en el respeto y defensa de los derechos humanos, de la igualdad de oportunidades, de la igualdad de género y respeto a toda forma de diversidad, y de no discriminación.

Herramientas de intervención desde la escucha activa y un abordaje de la medicina narrativa.

Módulo 5¹:

Seminario optativo 1: herramientas útiles en la elaboración de sistemas alimentarios. Taller de biodisponibilidad de nutrientes y preparación de alimentos locales y económicos.

Seminario optativo 2: herramientas útiles en huerta comunitaria y fitoterapia.

¹ La obligatoriedad es realizar sólo uno de los dos seminarios ofrecidos

Contenidos mínimos de huerta comunitaria, y plantas autóctonas de uso medicinal.

Trabajo final integrador. Taller.

Realización de un trabajo final integrador. Herramientas conceptuales y metodológicas para producir conocimiento que sea utilizado en la realización de la producción. El mismo deberá ser sobre temas abordados en la diplomatura y destinado a individuos solos o en comunidad.

EVALUACIÓN

La aprobación de la Diplomatura estará sujeta a la aprobación de todos los módulos y del trabajo final integrador.

Cada módulo se aprobará con una asistencia mínima del 75% de las horas presenciales y/o virtuales, así como la aprobación de trabajos prácticos de aplicación de los contenidos trabajados en los distintos encuentros. Se brindarán instancias de recuperación para aquellas/os que no hubieran cumplido con alguno de los requisitos mencionados.

Las y los estudiantes deberán realizar y aprobar un trabajo final integrador (TFI) individual.

El objetivo es lograr que las/los participantes de la diplomatura se apropien de herramientas y contenidos trabajados y sean capaces de producir respuestas y acciones idóneas vinculadas con las propias prácticas de la profesión.

CERTIFICACIÓN A OBTENER

Los/as estudiantes que cumplan con las condiciones de regularidad, que entreguen en tiempo y forma el trabajo final y que éste sea aprobado, obtendrán el certificado de aprobación de la Diplomatura Universitaria Superior en Alimentación Basada en Plantas extendida por la UNLa.

Tal como indica el ARTICULO 8º de la RCS 257/2019 - DE LAS CERTIFICACIONES: Los/as inscriptos/as de Diplomaturas podrán solicitar las siguientes certificaciones ante la Dirección de Gestión y Documentación Estudiantil: a) Constancia de inscripción a la Diplomatura correspondiente; b) Certificado parcial de los cursos realizados; c) Certificado de Diplomado/a: La SECRETARIA ACADÉMICA, una vez verificada las actas correspondientes, emitirá a solicitud del interesada/o un Certificado final de aprobación de la Diplomatura.

Hoja de firmas