**Prácticas de enseñanza y cuidado en la educación para la salud en estudiantes la Licenciatura en Nutrición de la provincia de Misiones, Argentina, 2020**

Eje: Experiencias sobre ternura, cuidado y prácticas de enseñanza en los distintos niveles y modalidades del sistema educativo

Rosana Mendoza

Profesor Asociado, cátedra Química de Alimentos, Licenciatura en Nutrición, Universidad de la Cuenca del Plata, sede Posadas, Misiones, Argentina.

Correo electrónico: mendozarosana\_pos@ucp.edu.ar

Resumen

El consumo de harinas y de alimentos libres de gluten es un tema de debate que presenta numerosos constructos sociales en Argentina en la actualidad. La sanción de la Ley 26588 (“Ley Celíaca”) en 2009, marcó un hito en la temática al “declarar de interés nacional la capacitación profesional en la detección temprana, diagnóstico y tratamiento de la enfermedad celíaca, su difusión y el acceso a los alimentos libres de gluten.

El presente trabajo tiene como objetivo narrar las experiencias de enseñanza y cuidado llevadas a cabo en una comisión de 35 estudiantes del primer cuatrimestre de segundo año de la Licenciatura en Nutrición en la cátedra de Química de Alimentos para el tratamiento del eje temático “gluten” a partir del modelo pedagógico constructivista.

Un profesional de la Nutrición debe conocer las definiciones científicas básicas y la normativa técnica asociadas a la temática de las harinas y el gluten. Por ello, se hace necesario propender, desde la concepción del aprendizaje significativo, en el que el estudiante sea capaz de dar sentido a los conceptos químicos a través de la posibilidad de relacionar éstos con los saberes de la cocina tradicional de su región.

Dado el contexto del Aislamiento Social Preventivo y Obligatorio establecido en marzo de 2020 en Argentina, los espacios de intercambio educativo en la Universidad de la Cuenca del Plata se llevaron a cabo, tanto en 2020 y se continua en 2021, en una modalidad virtual sincrónica, lo que lleva al docente a reflexionar acerca del modo de aproximación al uso de laboratorio a partir de materiales propios de las nuevas tecnologías y de material audiovisual.

Entonces, en el mes de abril de 2020 se emplearon videos subidos a la plataforma del aula virtual, en particular, uno del programa de televisión “Cocineros Argentinos” (perteneciente al Canal Televisión Pública Argentina) en el que dos cocineros y un Licenciado en Nutrición mostraron de manera práctica el concepto de “formación de gluten”, y desmitificación del supuesto de todas las harinas como causantes de celiaquía. A continuación de las exposiciones audiovisuales se propició la reflexión, a través de preguntas disparadoras, utilizando los saberes cotidianos de los estudiantes, en una práctica de enseñanza – cuidado para generar en los asistentes criterios que justifiquen sus creencias y hábitos como miembros de una comunidad perteneciente a una región en la que se producen y comercializan ingredientes para preparaciones aptas para celíacos. Seguidamente, el cierre del conversatorio se registró en un foro en el aula virtual denominado “mitos y verdades del gluten”.

Finalmente, esta iniciativa se constituyó en una práctica de cuidado ya que, a partir de personas portadoras de saberes prácticos se lograron complementar los aprendizajes puramente académicos con experiencias de origen comunitario, con una aproximación al paradigma constructivista, aún con las limitaciones de los intercambios comunicacionales propios de la virtualidad, que da lugar a la ponderación, por parte del docente, de este tipo de iniciativas para otras temáticas.