

ANEXO - DISPOSICIÓN N° 209/SAISSP/18

INSTITUTO SUPERIOR DE SEGURIDAD PÚBLICA



TALLER
DE
NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN SALUDABLE

IF-2018-30135681- -SAISSP

DATOS GENERALES

- **Denominación del Curso:** *“Taller de Nutrición y Alimentación Saludable”*
- **Unidad Académica responsable:** Secretaría Académica del Instituto Superior de Seguridad Pública (ISSP).
- **Duración:** Segundo cuatrimestre del *“Curso de Formación Inicial para Aspirante a Bomberos Calificados del Cuerpo de Bomberos de la Ciudad”*
- **Día:** a confirmar
- **Modalidad:** Presencial.
- **Requisitos de Admisión:** Ser aspirante a Bombero Calificado del *“Curso de Formación Inicial para Aspirante a Bombero calificado del Cuerpo de Bomberos de la Ciudad”* (Res. N° 41/ISSP/18)

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL CURSO

- **Destinatarios:**
- Aspirantes a Bombero Calificado que se encuentren cursando el *“Curso de Formación Inicial para Aspirante a Bombero calificado del Cuerpo de Bomberos de la Ciudad”* (Res. N° 41/ISSP/18)

Fundamentación:

El ingreso al Cuerpo de Bomberos de la Ciudad se produce previa aprobación del Curso de Formación Inicial y de los exámenes que al efecto establezca el Instituto Superior de Seguridad Pública.

En efecto, el artículo 281 inciso 7 establece entre los requisitos para integrar el Cuerpo de Bomberos de la Ciudad, se encuentra el aprobar los programas y requisitos de formación y capacitación que establezca el Instituto Superior de Seguridad Pública.

El Instituto se constituye como una instancia de apoyo de la conducción política del Sistema Integral de Seguridad Pública de la Ciudad, siendo además el órgano rector de la formación y capacitación continua y permanente de los actores involucrados en todo el Sistema Integral (art. 355, Ley N° 5688), entre los que se destaca el Cuerpo de Bomberos de la Ciudad.

En tal sentido, el artículo 323 de la Ley 5688 especifica, dentro del libro III referido al Cuerpo de Bomberos de la Ciudad, que para egresar como Bombero Calificado, el aspirante debe cursar y aprobar el Curso de Formación Inicial, el régimen de prácticas profesionalizantes y las actividades extracurriculares y de extensión que determine el Instituto Superior de Seguridad Pública. Al finalizar el Curso de Formación Inicial ingresan al cuerpo de Bomberos con el grado de Bombero Calificado.

El Instituto determina los requisitos para el ingreso como aspirante a integrar el Cuerpo de Bomberos, los núcleos de formación, la duración del curso, el régimen de cursada, el contenido del diseño curricular, el régimen de asistencia y de evaluación, el régimen de equivalencias con otros estudios superiores, el régimen de prácticas profesionalizantes, las actividades extracurriculares y de extensión y los demás aspectos que hacen a la formación de los futuros bomberos. (Art. 324 Ley 5688)

Desde otra perspectiva y en igual sentido, dentro del Libro IV, Capítulo II de la Ley 5688 referido al Instituto, el art. 397 establece que el contenido del plan de estudios, la organización de la estructura curricular, los contenidos mínimos exigidos y los objetivos para el dictado de cada materia, las prácticas profesionalizantes y sus objetivos, las actividades extracurriculares y de extensión, como también la duración y características del ciclo lectivo, el régimen y modalidad de cursada, el régimen de evaluaciones y promociones y demás aspectos que hacen al desarrollo del curso son establecidos por el Instituto Superior de Seguridad Pública.

En esta inteligencia, por la Resolución N° 41/ISSP/18 se aprobó el *“Curso de Formación Inicial para Aspirante a Bombero Calificado del Cuerpo de Bomberos de la Ciudad”*

Entre los principios rectores que sigue el Instituto para el desarrollo de su misión y funciones se encuentra la formación en derechos, con el objetivo de generar conciencia sobre la importancia de la protección de los

derechos y garantías fundamentales de las personas establecidas en la Constitución Nacional, la Constitución de la Ciudad y en las Declaraciones, Convenciones, Tratados y Pactos complementarios, como sustrato básico del significado de seguridad íntimamente ligado al de la libertad y promover el fiel cumplimiento de las normas constitucionales, legales y reglamentarias vigentes (Art. 360 inc. 2).

Entre los derechos humanos, uno de primerísima importancia es el de la alimentación saludable. Este derecho es una construcción social resultado de las luchas individuales, de grupos sociales y de personas contra la opresión, la explotación, la discriminación y los abusos de poder de los gobiernos y otros actores de poder económico, político y religioso.

En este sentido, con base en la propuesta de capacitación presentada por el área de nutrición del Instituto Superior de Seguridad Pública, se ha diseñado el *“Taller de Nutrición y Alimentación Saludable”* destinado específicamente a los estudiantes del *“Curso de Formación Inicial para Aspirante a Bombero Calificado del Cuerpo de Bomberos de la Ciudad de Buenos Aires”*.

La finalidad del taller es abordar desde una perspectiva teórica y práctica los temas relativos la alimentación como derecho humano, al acceso físico y económico a una alimentación adecuada en todo momento – tanto en términos de calidad como de cantidad, con el fin de erradicar malos hábitos que llevan a la desnutrición, a la obesidad, a la mal nutrición debido a dietas desequilibradas y a un sinnúmero de enfermedades o dolencias que traen consigo los excesos y carencias de diferentes nutrientes.

Se trata de conocer más acerca de la persona humana, de las necesidades de nuestro cuerpo, de saber como darnos una alimentación nutritiva y culturalmente aceptable, con unos medios de obtención dignos y sostenibles, que al mismo tiempo asegure el desarrollo físico, emocional e intelectual.

La interpretación y la aplicación del derecho a la alimentación continúa evolucionando de una manera significativa desde su inclusión en el Artículo 25 de la Declaración Universal de Derechos Humanos (DUDH) en 1948.

La conceptualización actual del derecho a la alimentación, dentro de la seguridad alimentaria lleva a la consideración del derecho de disponibilidad, acceso, utilización y estabilidad alimentaria, así como al reconocimiento máximo de la nutrición como un resultado posible.

Es necesario tener conocimientos en la materia para llevar una alimentación adecuada y llegar al bienestar nutricional que es la principal capacidad primaria pues, permite al ser humano estar sano, dar a luz, amamantar, nacer, aprender, trabajar, disfrutar y estar feliz y socialmente activo en sus comunidades.

La presente actividad extracurricular se enmarca en las prácticas profesionalizantes y procura que los aspirantes a bombero calificado aprehendan los conocimientos necesarios para tener una buena alimentación, saber elegir y combinar alimentos, conocer la importancia de cada comida, la necesidad de estar hidratados, las señales de deshidratación, disminuir la ingesta de ciertos alimentos y aumentar otros, conocer las consecuencias de los malos hábitos alimenticios y los parámetros antropométricos adecuados.

Esta formación permitirá a los estudiantes, reflexionar sobre su realidad cotidiana en materia nutricional, advertir la presencia de costumbres alimentarias perniciosas o concepciones erradas a la hora de escoger qué comer, y poder adquirir el hábito de una alimentación consciente y saludable.

➤ **Objetivo:**

- Brindar a los aspirantes a bombero conocimientos esenciales en materia nutrición, grupos de alimentos, hidratación a efectos de erradicar malos hábitos alimentarios.
- Dotar a los aspirantes a bombero de las herramientas necesarias para adquirir buenos hábitos en la vida cotidiana, conocer la importancia del desayuno y saber armar almuerzos, cenas, viandas y snacks saludables, que se adapten a sus futuras funciones en servicio.
- Capacitar a los Aspirantes a Bombero para que también en materia de alimentación sirvan de ejemplo y eduquen a la sociedad.
- Promover conciencia del derecho a una vida sana desde la alimentación saludable que trasunte en una forma de vida que se mantenga a lo largo de su carrera profesional.

➤ **Docentes a cargo:** A confirmar.

➤ **Contenidos:**

- Pautas alimentarias argentinas: descripción de las 10 recomendaciones generales para tener una buena alimentación.
- Grupos de alimentos: hidratos de carbono, proteínas y grasas.
- La importancia del desayuno.
- Hidratación: indicación diaria. Tipos de bebidas azucaradas y alcohólicas.
- Cómo disminuir el consumo de grasas.
- Viandas y snacks saludables.
- Qué comer antes de la actividad física.
- Práctica de armado de menús de almuerzos y cenas.
- Consecuencias en la salud de los malos hábitos alimentarios: diabetes, hipertensión arterial, hipercolesterolemia. Otros.
- Datos antropométricos: peso/altura/ IMC. Definiciones y valores de la Organización Mundial de la Salud (OMS).

➤ **Metodología de enseñanza:**

El taller tendrá un desarrollo teórico conceptual y práctico sobre los temas propuestos. La primera parte de la clase se brindará los conocimientos necesarios sobre nutrición y alimentación saludable y luego se propondrá la realización de actividades integradoras, por ejemplo armado de menús. En cada encuentro se entregará material nutricional.

➤ **Infraestructura y equipamiento necesarios:**

Aula, sillas y proyector.

ANEXO - DISPOSICIÓN N° 209/SAISSP/18 (continuación)

GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES
"2018 – AÑO DE LOS JUEGOS OLÍMPICOS DE LA JUVENTUD"

Hoja Adicional de Firmas
Anexo

Número: IF-2018-30135681- -SAISSP

Buenos Aires, Viernes 2 de Noviembre de 2018

Referencia: "Taller de Nutrición y Alimentación Saludable"

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 4 pagina/s.

Digitally signed by Comunicaciones Oficiales
DN: cn=Comunicaciones Oficiales
Date: 2018.11.02 10:53:42 -03'00'

GABRIEL ESTEBAN UNREIN
Secretario Academico
SECRETARIA ACADEMICA (ISSP)

Digitally signed by Comunicaciones
Oficiales
DN: cn=Comunicaciones Oficiales
Date: 2018.11.02 10:53:42 -03'00'

FIN DE ANEXO