

Monográfico sobre Diversidad Cultural y Consejo Alimentario - Nutricional

ACTIVIDAD
FORMATIVA
DIRIGIDA A
PERSONAL
SOCIO-
SANITARIO

Directoras

M. Vidal. Dietista-Nutricionista. Antropóloga. Postgrado en Medicina Naturista, Universidad de Barcelona (UB). Directora de la ONG Nutrición Sin Fronteras

J. Ngo. Dietista-Nutricionista. Licenciada en Dietética, Master en Salud Pública, Universidad de Boston (USA). Investigadora, Grup de Recerca en Nutrició Comunitària, Parc Científic de Barcelona, UB.

Objetivos

Objetivo general

Optimizar la comunicación intercultural y la atención socio sanitaria así como mejorar la calidad de la integración social y el consejo alimentario-nutricional, ofreciendo información sobre los contextos socioculturales y los perfiles alimentarios de las poblaciones de inmigrantes más representativas en España.

Objetivos específicos

- Conocer y reconocer las influencias históricas y culturales de los diversos grupos étnicos presentes en nuestro país
- Identificar las características principales y las particularidades socioculturales de estas comunidades étnicas, así como los cambios más frecuentes que experimentan en el proceso de adaptación a la cultura del país receptor
- Identificar las situaciones que requieren una intervención alimentaria tanto en condiciones fisiológicas como patológicas dentro del contexto social y cultural de los usuarios
- Aplicar las herramientas idóneas para optimizar la comunicación y mejorar los hábitos alimentarios

Temario

Diversidad cultural y alimentación: Visión antropológica.

Factores socioculturales que inciden en la alimentación. Aculturación.

- El Magreb: Marruecos
África occidental: Senegal, Gambia
Centro y Sudamérica: Ecuador, Colombia, República Dominicana
Sud-est Asiático: Filipinas
Asia Oriental: China
Asia Meridional: Pakistán, India
Europa Central y Oriental: Rumania, Rusia



Análisis de necesidades

La incorporación de nuevas culturas en nuestra sociedad crea nuevas demandas entre los profesionales del ámbito socio-sanitario.

La respuesta a estas nuevas demandas se han de articular a través de un proceso de formación y actualización ligado a los puntos diferenciales de los grupos de población procedentes de otros sistemas culturales.

Los inmigrantes forman un colectivo que merece una atención especial dado el nuevo contexto sociocultural que los envuelve. El estrés de adaptación y asimilación de una nueva cultura los convierte en una población de riesgo delante de determinados problemas sanitarios ligados al nuevo proceso alimentario y nutricional.

Dirigido a

Cualquier profesional que este en contacto directo con la población inmigrante o que realice actividades relacionadas con la mejora de la salud y el bienestar social de estos colectivos.



Metodología

Clases teóricas y talleres prácticos.

Presupuesto

El precio de la actividad formativa incluye el personal docente, desplazamientos, coordinación y taller-muestra de alimentos étnicos.

El precio de la actividad formativa no incluye los gastos del alquiler de las instalaciones del aula.

**Duración
de la actividad
formativa:**
12 horas