

La precedencia de la asignatura Alimentación y Cultura para la disciplina Preparación para la Defensa

The precedence of the subject Food and culture for the discipline Preparation for Defense

Dr. C. Mercedes Caridad García-González

<https://orcid.org/0000-0003-4785-8605>

mercedes.garcia@reduc.edu.cu

Universidad de Camagüey Ignacio Agramonte Loynaz, Cuba

Dr. C. Yolexis Roberta Cardona-Soberao

<https://orcid.org/0000-0002-0042-5805>

yolexis.cardona@reduc.edu.cu

Universidad de Camagüey Ignacio Agramonte Loynaz, Cuba

MSc.Humberto Silvio Varela-de Moya

<https://orcid.org/0000-0002-6632-3182>

humberto.valera@reduc.edu.cu

Universidad de Camagüey Ignacio Agramonte Loynaz, Cuba

Resumen. El objetivo de la investigación fue destacar la significación de la precedencia de la asignatura Alimentación y Cultura en la temática de la seguridad alimentaria y nutricional para la disciplina Preparación para la Defensa en la carrera de Ciencias Alimentarias. De los métodos empíricos fueron utilizados la consulta bibliográfica y el análisis de documentos. Se concluye que con el tratamiento a los temas de la asignatura Alimentación y Cultura se contribuye a enriquecer los fundamentos teórico-metodológicos de la disciplina Preparación para la Defensa y se identifica como nodo de articulación interdisciplinario entre las asignaturas, la seguridad: evolución histórica del concepto, su polisemia; la seguridad internacional y nacional. La seguridad cultural como dimensión integradora de la seguridad nacional, entre otros aspectos.

Palabras clave: alimentación, seguridad alimentaria y nutricional, preparación para la defensa.

Abstract . The objective of the research was to highlight the significance of the precedence of the Food and Culture subject in the theme of food and nutritional security for the Preparation for Defense discipline in the Food Sciences career. Of the empirical methods, the bibliographic consultation and the analysis of documents were used. It is concluded that with the treatment of the subjects of the Food and Culture subject, it contributes to enrich the theoretical-methodological

foundations of the Preparation for Defense discipline and is identified as an interdisciplinary articulation node between the subjects, security: historical evolution of the concept, its polysemy; international and national security. Cultural security as an integrating dimension of national security, among other aspects.

Keywords: food, food and nutritional security, preparation for defense.

Introducción

El objeto fundamental del trabajo del Licenciado en Ciencias Alimentarias son los alimentos, sus constituyentes y propiedades fundamentales, así como las transformaciones que sobre éstos tienen lugar a través de los procesos de elaboración a que son sometidos y el impacto en la salud del hombre a través de la nutrición y el consumo de alimentos inocuos (Ministerio de Educación Superior, 2017).

Una de las disciplinas que reciben los estudiantes de Ciencias Alimentarias en su currículo es la de Restauración. Esta disciplina tiene como objetivo reforzar la formación del estudiante en una de sus importantes esferas de actuación, relacionada con la restauración colectiva y particularmente con la restauración comercial, con vistas a favorecer que este se apropie de conocimientos y habilidades vinculados a la alimentación de grupos poblacionales, con el dominio necesario sobre el servicio y las tendencias actuales de la alimentación saludable. La disciplina es del currículo propio y con un total de 140 horas incluye las asignaturas Alimentación y Cultura, Gestión de Alimentos y Bebidas y Tecnología de Cocina (Ministerio de Educación Superior, 2017).

Con la intención de desarrollar la investigación que se propone los autores trabajaron con la asignatura de Alimentación y Cultura, esta es del currículo propio, posee 36 h/c y es dictada en el primer año y primer semestre de la carrera. Esta asignatura es una de las primeras que reciben los futuros licenciados vinculada a la especialidad, por lo que el estudiante debe apropiarse de contenidos que establecen las relaciones de la alimentación como forma de identidad, patrimonio alimentario, derecho prioritario, tradiciones alimentarias, diversidad cultural, publicidad y comunicación, sus vínculos con el medio ambiente, la economía, la ética y la ecología y de manera general con el modelo alimentario actual en tiempos de globalización, además con la capacidad de manipulación y de modificación de comportamientos alimentarios, así

como las patologías psicosomáticas de la conducta alimentaria (Ministerio de Educación Superior, 2017; García, Varela y Guerrero, 2021).

Con el sistema de conocimientos, habilidades y valores de la asignatura se contribuye a la cultura general del estudiante al adentrarse en aspectos que hacen referencia a las bases socio-culturales, económicas, filosóficas e ideológicas de la alimentación. Contribuye a afianzar valores estéticos e ideológicos que relacionan estos últimos al hambre en el mundo con las disparidades sociales y económicas vinculadas a modos de producción y distribución desigual de riquezas, además favorece a una valoración de la diversidad cultural y religiosa desde una óptica de respeto y aceptación de éstas como parte de la identidad de los pueblos, vistas a través de la alimentación (Ministerio de Educación Superior, 2017; García, Varela y Guerrero, 2021).

Por tanto, el estudio de la asignatura es importante para este profesional, ya que adquiere conocimientos sobre el valor de la alimentación como hecho cultural y dinámico, que permite comprender el valor del hecho alimentario e identidad, y al mismo tiempo los procesos de transculturación, para comprender el fenómeno de la alimentación del ser humano en cualquier momento histórico-social desde un punto de vista antropológico y sus implicaciones en el contexto del mundo globalizado.

Al constituir una de las primeras asignaturas que reciben estos estudiantes se favorece la motivación hacia la comprensión de sus funciones profesionales las que juegan un importante rol en la defensa del país, tanto en situaciones de contingencia, desastres naturales y agresión, como en situaciones normales mediante la contribución en este caso, a la seguridad alimentaria y nutricional.

Teniendo en cuenta los aspectos tratados es necesario enfatizar la función social del egresado de la carrera de Ciencias Alimentarias, él tiene el excepcional papel social en aspectos tan necesarios y sensibles para la sociedad como lo es la seguridad alimentaria y nutricional, favorecer el incremento de las producciones a partir de la tecnología de los alimentos y los principios de la conservación, garantizar la calidad general de las producciones alimentarias velando específicamente por la inocuidad de los alimentos y los servicios; aplicar el desarrollo científico a la industria alimentaria y contribuir a la educación de la población en aspectos que redundan en su salud y calidad de vida (Ministerio de Educación Superior, 2017).

Además, la función de este profesional se extiende a las situaciones de desastres que se producen en el territorio nacional. La ubicación geográfica de la República de Cuba, su clima y relieve, la acción provocada por el cambio climático, así como las dificultades en el desarrollo económico y social de la Isla, agudizadas por el férreo bloqueo económico, comercial y financiero al que está sometido el país, constituyen una serie de amenazas para la ocurrencia de desastres naturales, tecnológicos y sanitarios (Santana, et al. 2022). De ahí, la importancia de establecer las relaciones entre esta asignatura y la disciplina Preparación para la Defensa.

De ahí que, el objetivo de la investigación es destacar la significación de la precedencia de la asignatura Alimentación y Cultura en la temática de la seguridad alimentaria y nutricional para la disciplina Preparación para la Defensa en la carrera de Ciencias Alimentarias.

Métodos o metodología

Se realizó un estudio descriptivo transversal en el Facultad de Ciencias Aplicadas perteneciente a la Universidad de Camagüey Ignacio Agramonte Loynaz, en el período comprendido entre enero y febrero de 2022.

Se emplearon métodos del nivel teórico como el análisis y síntesis, el inductivo y deductivo para los referentes teóricos del tema que se investiga y su estado actual en el tratamiento de la literatura consultada.

De los métodos empíricos fueron utilizados:

La consulta bibliográfica con el objetivo de recopilar material bibliográfico existente sobre la temática que se aborda y su revisión crítica. Fueron consultados documentos extraídos de las bases de datos: <https://scholar.google.es>; <https://scielo.org> y <https://dialnet.unirioja.es>.

El análisis de documentos, para la revisión del plan de estudios y documentos normativos de la carrera de Ciencias Alimentarias, así como los programas de Alimentación y Cultura y el de Seguridad Nacional, con el objetivo de comprobar si estos programas desde su concepción facilitan el enfoque integrador entre los contenidos.

Resultados y discusión

De la consulta bibliográfica

Para la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (2002), la Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL), y la Asociación Latinoamericana de Integración (ALADI) (2016), Botella (2018) y Pérez (2019) la seguridad alimentaria, en el ámbito de un país, significa que todas las personas tienen acceso físico y económico a suficiente alimento, seguro y nutritivo, para satisfacer sus necesidades alimentarias y sus preferencias, con el objeto de llevar una vida activa y sana. Refieren que tiene cuatro dimensiones fundamentales: la disponibilidad, el acceso, el consumo y la utilización y la estabilidad en el tiempo.

La disponibilidad de alimentos se refiere a su producción, sus importaciones, el almacenamiento y la ayuda alimentaria que reciba el país. Para estimarla, deben deducirse las pérdidas poscosecha y las exportaciones (FAO, 2002; CEPAL, FAO y ALADI, 2016; Pérez, 2019).

El acceso puede ser físico y económico. La falta de acceso físico se refiere a la no disponibilidad de alimentos en cantidades suficientes allí donde se necesita consumirlos. Cuestiones como el aislamiento de determinadas comunidades o la falta de infraestructura vial, de transporte, de almacenamiento y distribución, pueden constituir obstáculos para el adecuado acceso físico de manera permanente o transitoria. El acceso económico se vincula con la disponibilidad de ingresos de las personas para alimentarse con regularidad, calidad y dignidad, según el nivel de precios de los alimentos (FAO, 2002; CEPAL, FAO y ALADI, 2016; Pérez, 2019).

Los autores coinciden con Pérez (2019) cuando refiere que, para garantizar el acceso a los alimentos, la Política de Seguridad Alimentaria en el país traza objetivos de distribución racionada y de asignación a programas de alimentación y asistencias sociales. La distribución racionada consiste en la entrega a toda la población cubana de una canasta de alimentos esenciales.

En cuanto, al *consumo* este implica que las provisiones alimentarias en los hogares respondan a las necesidades nutricionales, a la diversidad, la cultura y las preferencias alimentarias. También considera elementos como la inocuidad, la dignidad, las condiciones higiénicas de los hogares y la distribución con equidad dentro de ellos. La inocuidad

comprende los riesgos asociados a la alimentación que pueden impactar en la salud de las personas, tanto de tipo natural como originado por contaminaciones, patógenos o que puedan aumentar el riesgo de enfermedades crónicas como cáncer, enfermedades cardiovasculares, diabetes mellitus, entre otras (FAO, 2002; CEPAL, FAO y ALADI, 2016; Botella, 2018; Pérez, 2019).

Asimismo, la utilización se refiere a la utilización biológica y está vinculada con el estado nutricional como resultado del uso individual de los alimentos (ingestión, absorción y utilización) y el estado de salud (FAO, 2002; CEPAL, FAO y ALADI, 2016; Botella, 2018; Pérez, 2019).

En tal sentido, los términos más habituales relativos a la nutrición en el marco de la seguridad alimentaria son:

Subnutrición: inseguridad alimentaria crónica (la ingestión de alimentos no cubre las necesidades energéticas básicas de forma continua).

Malnutrición: estado de enfermedad a consecuencia de la insuficiencia o exceso de uno o varios nutrientes o de una mala asimilación de los alimentos.

Desnutrición: estado de enfermedad a causa de una dieta deficiente en uno o varios nutrientes esenciales o de una mala asimilación. Algunos de sus síntomas son el retraso del crecimiento, capacidad de aprendizaje reducida, salud delicada y baja productividad.

Los autores coinciden con lo planteado anteriormente por diferentes organizaciones e investigadores del tema pues todos los elementos relacionados con la seguridad alimentaria deben considerarse de seguridad nacional y constituyen un factor esencial de las condiciones de vida de la población que debe ser mejorado.

De hecho, Martínez (2020) señala que en Cuba la seguridad alimentaria y la nutrición, se encuentra entre las prioridades del estado cubano, muestra de ello es la recién aprobación por el Consejo de Ministros del Plan de Soberanía Alimentaria y Educación Nutricional. El mismo responde además al Plan Nacional de Desarrollo Económico y Social hasta 2030, con el objetivo de lograr el acceso seguro y derecho de sus ciudadanos a la alimentación y alcanzar la seguridad alimentaria y mejora de la nutrición.

Del mismo modo, la nueva Constitución del país hace referencia explícita al derecho de todas las personas a una alimentación sana y adecuada y al necesario respaldo del Estado, que crea las condiciones

para fortalecer la seguridad alimentaria de la población (Constitución de la República de Cuba, 2019).

Del análisis de documentos

Se realizó el estudio de los programas de Alimentación y Cultura y el de Seguridad Nacional el que consta de 34 h/c y es impartido en el segundo período del primer año. Fueron analizados sus objetivos instructivos y educativos, el sistema de conocimientos, habilidades y valores, así como la evaluación.

Se identificaron los siguientes nodos de articulación interdisciplinarios, los que se muestran en la siguiente tabla:

Tabla 1. *Nodos de articulación interdisciplinario entre las asignaturas de Alimentación y Cultura y la de Seguridad nacional*

Contenidos de la asignatura Alimentación y Cultura 36 h/c Primer año Primer período	Contenidos de la asignatura Seguridad Nacional 34 h/c Primer año Segundo período
<p>La alimentación como forma de identidad. Patrimonio alimentario. Influencia medioambiental, económica y sociocultural en la alimentación. Antropología de la alimentación. Evolución histórica.</p>	<p>Seguridad: Evolución histórica del concepto, su polisemia; debate actual, principales paradigmas, institucionalización y perspectivas. La seguridad internacional, definición por la ONU. La seguridad regional. Interrelaciones entre ambas. Los riesgos, desafíos y amenazas a la seguridad internacional y regional y su influencia en la seguridad nacional cubana, destacando los peligros derivados de la política de los gobiernos de Estados Unidos y de la situación epidemiológica internacional.</p>
<p>Alimentos y ética. Alimentación y ecología. La alimentación como derecho prioritario.</p>	<p>Los problemas globales y la seguridad nacional. Dimensiones de la seguridad nacional y su relación con el modo de actuación de la profesión en el contexto político y económico social del territorio, valorando la incidencia de la investigación, producción de alimentos.</p> <p>La seguridad cultural como dimensión integradora de la seguridad nacional.</p>
<p>Abundancia y hambre. El hambre en la historia humana. Los alimentos como arma política.</p>	

Contenidos de la asignatura Alimentación y Cultura 36 h/c Primer año Primer período	Contenidos de la asignatura Seguridad Nacional 34 h/c Primer año Segundo período
De la sociedad rural al modelo industrial. La revolución verde y el modelo urbano. El modelo alimentario actual. La globalización. Los productos y modelos locales frente a los universales. Comportamiento y tradiciones alimentarias.	
Cocinas y diversidad cultural. Funciones sociales de la alimentación. Publicidad y comunicación. Capacidad de manipulación de comportamientos alimentarios.	
La evolución de la alimentación y su representación artística. La alimentación en la pintura. Patologías psicosomáticas de la conducta alimentaria.	

Del análisis se comprobó que las temáticas abordadas en el programa de Alimentación y Cultura evidencia la significación de su precedencia para la seguridad alimentaria y nutricional, de ahí que, contribuye a enriquecer los fundamentos teórico-metodológicos de la disciplina de Preparación para la Defensa.

A continuación, se relaciona un breve comentario de las diferentes temáticas:

La alimentación como forma de identidad. Patrimonio alimentario. Influencia medioambiental, económica y sociocultural en la alimentación.

Se plantean conceptos como identidad y patrimonio alimentario estrechamente relacionados a la identidad y al patrimonio cultural, además lo concerniente a la seguridad alimentaria, las causas de la inseguridad alimentaria (influencia medioambiental, económica y sociocultural en la alimentación) y las influencias en los modelos alimentarios. Precisamente, en la mayoría de las culturas, comer tiene una función básicamente social. Alrededor de la comida se afianza un conjunto de reglas, a menudo muy estrictas, que dan sentido e identidad a cada grupo. Desde la comida realizada en familia hasta la que se consume en el trabajo, tiene su ritual con códigos aparentemente invisibles, pero enraizados en la idiosincrasia de cada grupo humano. (García, Varela y Guerrero, 2021)

Antropología de la alimentación. Evolución histórica

Se analiza la alimentación humana como un proceso histórico y cultural. Se parte del concepto de antropología de la alimentación como el estudio de las prácticas y representaciones alimentarias de los grupos sociales desde una perspectiva comparativa y holista, lo que pone atención a los factores materiales y simbólicos que influyen en los procesos de selección, producción, distribución y consumo de alimentos, así como en las formas de preparación, conservación o servicio. De ahí que, tenga en cuenta la existencia de condicionantes de carácter ecológico, económico, cultural, biológico y psicológico que interactúan entre sí en cada momento (García, Varela y Guerrero, 2021).

Alimentos y ética. Alimentación y ecología. La alimentación como derecho prioritario.

Se indaga las relaciones que se establecen entre la alimentación, la ética y la ecología como derecho prioritario. Se destaca que la alimentación es un derecho humano y, en consecuencia, ha sido reconocido internacionalmente en las legislaciones de los diferentes países del planeta, incluida Cuba, de ahí que, el derecho a la alimentación impone a las autoridades públicas obligaciones de reconocimiento, respeto, garantía y protección. Se hace referencia a la revolución verde y su repercusión en la biodiversidad agrícola (Ceccon, 2008; Restrepo, 2017; Cerutti, 2019, Martínez, 2020).

Abundancia y hambre. El hambre en la historia humana. Los alimentos como arma política.

Se plantea lo referente al comportamiento del hambre en la historia humana mostrando que los lentos e insuficientes logros alcanzados en la lucha contra el hambre peligran. Se hace mención de las principales causas del hambre, dentro de ellas el no abordar las causas para cambiar el sistema alimentario, con voluntad política e implicación ciudadana, el olvido de la agricultura a pequeña escala, la lucha por los recursos y por el acceso a los mercados, la amenaza del cambio climático, entre otros (Yuste, 2013; García, Varela y Guerrero, 2021).

En cuanto, a los alimentos como arma política se parte de lo que significa poder de los alimentos, en el ámbito de la política internacional, el término hace referencia al uso de la agricultura como un medio de control político donde una nación o grupo ofrece o retiene bienes frente a otra nación o grupo de naciones de manera de manipular el comportamiento. Los alimentos tienen una gran influencia sobre las

acciones políticas de una nación. Como repuesta por ejercer poder a través de los alimentos, una nación por lo general actúa salvaguardando el interés de sus ciudadanos proporcionándoles alimentos (Yuste, 2013; Cerutti, 2019; García, Varela y Guerrero, 2021).

El poder de los alimentos es una parte integral de la política alimentaria. La idea es aplicarla en embargos, empleos y políticas alimentarias. Para que una nación pueda utilizar el poder de los alimentos eficazmente debe tomar en cuenta la escasez, concentración de la oferta, dispersión de la demanda y la independencia de acción (FAO, 2002; Restrepo, 2017).

De la sociedad rural al modelo industrial. La revolución verde y el modelo urbano. El modelo alimentario actual. La globalización. Los productos y modelos locales frente a los universales. Comportamiento y tradiciones alimentarias.

Se explica lo referente al comportamiento alimentario en las sociedades el que depende, en gran medida, de las ideas y creencias que se tiene al respecto de los alimentos. Un hecho innegable es que no todos comemos lo mismo, ni de la misma manera, ni bajo las mismas circunstancias. En las sociedades rurales las dietas se sustentan en productos agrícolas ajenos al sistema de agricultura básica, combinados con alimentos elaborados en la industria. En el paso al modelo industrial, las cosas fueron cambiando producto del desarrollo de las tecnologías utilizadas para la elaboración de los alimentos, la creación de nuevos productos orgánicos o industrializados y, a su vez, la aceleración de los procesos de producción y distribución de alimentos (García, Varela y Guerrero, 2021).

Se argumenta lo que significó la revolución verde, período que abarca más o menos de 1960 a 1990, cuando hubo un gran auge en la productividad agrícola en el mundo en desarrollo. En esos decenios, en muchas regiones del mundo, especialmente en Asia y América Latina, la producción de los principales cultivos de cereales (arroz, trigo y maíz) se duplicó con creces. Asimismo, se analiza el modelo urbano el que tiene como objetivo general mantener un entorno urbano que no atente contra el medio ambiente, y que proporcione recursos urbanísticos suficientes (Ceccon, 2008; Cerutti, 2019).

El urbanismo sostenible tiene tres aspectos que han de implementarse para que el desarrollo que se promete no comprometa la supervivencia de las generaciones futuras, estas son: sostenibilidad

medioambiental, sostenibilidad económica y sostenibilidad social. Se fundamenta cómo influye la globalización en la producción, distribución y comercialización de los alimentos a nivel mundial. Además, se plantea lo referente a las tradiciones alimentarias las que son parte del patrimonio de la humanidad, pues han contribuido con las identidades de los pueblos, a su seguridad alimentaria y a una relación íntima con el ambiente natural. La pérdida de estas tradiciones alimentarias amenaza con erosionar el bienestar humano (García, Varela y Guerrero, 2021).

Cocinas y diversidad cultural. Funciones sociales de la alimentación. Publicidad y comunicación. Capacidad de manipulación de comportamientos alimentarios.

Se exponen conceptos relacionados con el cocinar, diversidad, cultura, diversidad cultural y diversidad alimentaria. Se argumentan las funciones de la alimentación, su función social y la biológica. Se describen lo que se considera como publicidad ilícita y engañosa, así como lo relacionado con la publicidad de alimentos y bebidas el que constituye uno de los factores que originan cambios en los patrones de alimentación que fomentan la obesidad al promover productos de bajo o nulo valor nutricional. Por último, se aborda la capacidad de manipulación de comportamientos alimentarios (García, Varela y Guerrero, 2021).

La evolución de la alimentación y su representación artística. La alimentación en la pintura.

Se presenta la evolución de la alimentación y su representación artística. Se parte de considerar la importancia de la alimentación en la vida cotidiana, la comida ha sido fuente de inspiración para el arte en todos sus aspectos. Conjuntamente con la evolución del hombre y sus hábitos alimenticios, desde hace más de dos milenios, la comida forma parte con pleno derecho de los temas de la historia del arte, llegando incluso a convertirse en indiscutible protagonista de las distintas representaciones pictóricas. Fuera de la experiencia particular del artista, una mirada retrospectiva al arte muestra cómo históricamente a través de la pintura sus autores, entre pinceladas y pinceladas, arrojan informaciones sobre alimentos envueltos en acontecimientos trascendentales que formaban parte del estilo de vida de épocas y personajes (Díaz, 2017; Hurtado, 2020).

Patologías psicosomáticas de la conducta alimentaria

Se propone lo concerniente a los trastornos de la conducta alimentaria los que engloban varias patologías crónicas y progresivas que, a pesar de que se manifiestan a través de la conducta alimentaria, en realidad consisten en una gama muy compleja de síntomas entre los que prevalece una alteración o distorsión de la autoimagen corporal, un gran temor a subir de peso y la adquisición de una serie de valores a través de una imagen corporal. Son síntomas caracterizados por una conducta atípica y patológica hacia la comida, el peso corporal y la imagen de sí (García, Varela y Guerrero, 2019).

Se le da tratamiento a la anorexia nerviosa, bulimia nerviosa, el trastorno por sobre ingesta compulsiva o atracón, la obesidad, la vigorexia, la megarexia, la permarexia y otros trastornos como la ortorexia, la pica, la diabulimia y la hiperfagia (García, Varela y Guerrero, 2019). Esta temática se vincula a la educación nutricional que deben desarrollar estos profesionales.

A manera de resumen, los autores consideran que el tratamiento de estas temáticas desde la asignatura Alimentación y Cultura y su integración a la Seguridad Nacional favorece la formación axiológica de los estudiantes, pues se logra preparar desde los primeros años un profesional que participa en la vida socio-económica del país, con una sólida preparación científico-técnica y cultural, ética, de protección del medio ambiente y la defensa del país lo que permite una adecuada toma de decisiones, con un alto sentido de responsabilidad y compromiso político y social, acordes con los principios que rigen la sociedad cubana.

Del mismo modo, este proceso de establecer relaciones interdisciplinarias entre estas asignaturas permite perfeccionar el proceso docente educativo en el ámbito universitario, el que debe estar orientado, a alcanzar una mayor integración entre las disciplinas docentes que conforman los planes de estudios, con relación a la Seguridad Nacional, para lograr el objetivo de que el profesional al graduarse, pueda dar solución a los problemas de la defensa de la Revolución.

Conclusiones

Se destaca la significación de la precedencia de la asignatura Alimentación y Cultura en la temática de la seguridad alimentaria y nutricional para la disciplina Preparación para la Defensa en la carrera de Ciencias Alimentarias.

Se evidencia con el tratamiento a las temáticas de la asignatura Alimentación y Cultura que se contribuye a enriquecer los fundamentos teórico-metodológicos de la disciplina de Preparación para la Defensa lo que favorece la formación axiológica de los estudiantes.

Se identifica como nodo de articulación interdisciplinario entre las asignaturas de Alimentación y Cultura y la de Seguridad Nacional la temática de la SEGURIDAD.

Referencias bibliográficas

- Botella Rodríguez, R. (2018). Políticas agrarias, Seguridad Alimentaria y Nutricional y Soberanía Alimentaria: luces y sombras del caso cubano (1990-2015). *Mundo Agrario*, 19 (42), e096. <https://doi.org/10.24215/15155994e096>
- Ceccon E. (2008). La revolución verde tragedia en dos actos. *Ciencias*, 1 (91): 21-29. <http://redalyc.uaemex.mx/src/inicio/ArtPdfRed.jsp?iCve=64411463004>
- Cerutti M. (2019). Trigo y revolución verde en el noroeste de México (1930-1970). *Mundo Agrario*, 20 (43), e103.
- Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL), la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Asociación Latinoamericana de Integración (ALADI). (2016). *Seguridad alimentaria, nutrición y erradicación del hambre CELAC 2025. Elementos para el debate y la cooperación regionales*. Contribución a la Presidencia *Pro Tempore* de la Comunidad de Estados Latinoamericanos y Caribeños (CELAC), ejercida por la República Dominicana: Santiago, Dominicana. <http://www.fao.org/americas/prioridades/plan-celac/acerca-de-celac/es/>.
- Constitución de la República de Cuba (2019). *Asamblea Nacional del Poder Popular de la República de Cuba. Constitución de la República de Cuba*. La Habana, Cuba: Política.
- Díaz Ruiz, M. C. (2017). *Arte y comida en la creación contemporánea desde un enfoque de género*. Tesis doctoral no publicada, Universidad de Málaga, España.
- García González, M.C., Varela de Moya, H.S. y Guerrero Hidalgo, R.M. (2019). Material de consulta sobre la anorexia y la bulimia nerviosa como trastornos de la conducta alimentaria. En *Ciencia e innovación tecnológica*. Editorial Académica Universitaria. <http://edacunob.ult.edu.cu/handle/123456789/109>

- García González, M.C., Varela de Moya, H.S. y Guerrero Hidalgo, R.M. (2021). Compendio de escritos para la asignatura Alimentación y cultura de la carrera en Ciencias Alimentarias. En *Conciencia e Innovación para el Desarrollo Sostenible, V, capítulo Innovación Educativa-Siglo XXI*. Editorial Académica Universitaria. <http://edacunob.ult.edu.cu/handle/123456789/145>
- Hurtado G. (2020). Naturaleza muerta. *Revista de Filosofía Diánoia*, 64 (83), 181–207. <https://doi.org/10.22201/iifs.18704913e.2019.83.1567>
- Martínez Maqueira, Y. (2020). Mejora de la agrobiodiversidad y su contribución al Programa Nacional de Seguridad Alimentaria y nutricional en Cuba en tiempos de COVID-19. *ECOVIDA*, 10 (2), 132-133. <https://revistaecovida.upr.edu.cu/index.php/ecovida/article/view/199/html>
- Ministerio de Educación Superior. (2017). *Plan de estudios E carrera Ciencias Alimentarias*. La Habana: Universidad de La Habana.
- Organización de las Naciones Unidas para el Fomento de la Agricultura (FAO). (2002). *La reducción de la pobreza y el hambre: la función fundamental de la financiación de la alimentación, la agricultura y el desarrollo rural* [sesión de conferencia]. Documento preparado para la Conferencia Internacional sobre la Financiación para el Desarrollo: Monterrey, México. <http://www.fao.org/3/y6265s/y6265s03.htm>
- Pérez Martín, L. (2019). *Lineamientos para el fortalecimiento de la cooperación en torno a la Seguridad Alimentaria y Nutricional entre América Latina y Cuba*. Licenciatura en Economía. Universidad Central Martha Abreu de las Villas. Santa clara, Cuba. <https://dspace.uclv.edu.cu/bitstream/handle/123456789/11521/Tesis%20Litsandra.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Restrepo Yepes, O.C. (2017). *Derecho humano a la alimentación entre la política pública y las decisiones judiciales*. Medellín: Colombia: Sello Editorial Universidad de Medellín. <https://investigaciones-pure.udem.edu.co/es/publications/libro-derecho-humano-a-la-alimentaci%C3%B3n-entre-la-pol%C3%ADtica-p%C3%ABlica->
- Santana-González, Y., Sánchez-Bell, W., Mena-Sánchez, R., & Durand-Frometa, A. (2022). Potencialidades y limitaciones de aprendizaje en el proyecto agroalimentario “Desde la Familia”, *Maestro y Sociedad*, 19(3), 1364–1383. Recuperado a partir de <https://maestroysociedad.uo.edu.cu/index.php/MyS/article/view/5680>
- Yuste Echarren, P. (2013). Cuadernos de estrategia [en línea]. España; Capítulo 6. Hambre y conflicto. 161, pp. 189-215. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4184136>

Conflicto de intereses

No existe

Contribución de los autores

García González: Concepción y diseño del manuscrito. Obtención, análisis e interpretación de los datos. Elaboración de la versión original. Aprobación final.

Cardona Soberao: Concepción y diseño del manuscrito. Obtención, análisis e interpretación de los datos. Elaboración de la versión original. Aprobación final.

Varela de Moya: Obtención, análisis e interpretación de los datos. Elaboración de la versión original. Aprobación final.