

## **PROGRAMA**

### **UNIDAD CURRICULAR OPTATIVA**

#### **SISTEMA ALIMENTARIO SOSTENIBLE – PÉRDIDA Y DESPERDICIO ALIMENTARIO**

**Ubicación en el Mapa Curricular:** segundo semestre.

**Modalidad de dictado:** teórico/práctico

**Créditos:** 8.

**Carga horaria:** 65 horas. Teóricas: 30 horas, prácticas: 35 horas.

**Unidad Académica responsable:** Administración y Alimentos.

**Docente/s responsable/s:** Claudia Suárez, Flavia Noguera

**Equipo docente:** Claudia Suárez, Flavia Noguera, Valeria Ferreira, Ivanna Aude y Florencia Muniz.

**Recomendaciones de conocimientos previos:** se recomienda conocimientos previos vinculados a la seguridad y soberanía alimentaria y a la producción e industrialización de alimentos.

**Objetivo General:** El estudiante será capaz de reconocer la importancia de gestionar adecuadamente las pérdidas y el desperdicio alimentario (PDA) de frutas y hortalizas (FyH) para promover el desarrollo de sistemas alimentarios sostenibles que contribuyan al derecho a una alimentación adecuada.

#### **Objetivos Específicos:**

El estudiante será capaz de:

- Comprender los fundamentos de la gestión de las PDA como estrategia para promover la sostenibilidad del sistema alimentario y el derecho a la alimentación adecuada.

- Entender las causas y consecuencias sociales, económicas y ambientales de las PDA de FyH generados en las distintas etapas del sistema alimentario y las posibles medidas de prevención.
- Identificar las estrategias que se implementan a nivel nacional, regional y mundial para prevenir las PDA de FyH.
- Analizar los desperdicios alimentarios (DA) de FyH generados en la etapa de consumo.
- Proponer acciones que contribuyan a la prevención y reducción del DA de FyH en la etapa de consumo.

### **Contenidos Temáticos:**

- Unidad temática 1: Sistema alimentario sostenible. Situación actual del SA y su relación con la salud, el derecho a la alimentación adecuada y la seguridad y la soberanía alimentaria. Concepto de sostenibilidad, sistemas alimentarios sostenibles y dieta sostenible.
- Unidad temática 2: PDA. Conceptos, origen, magnitud, grupo de alimentos implicados y causas. Impacto social, económico, laboral y ambiental.
- Unidad temática 3: Fundamentos para el abordaje de las PDA en FyH
- Unidad temática 4: Consideraciones éticas sobre la PDA.
- Unidad temática 5: Pérdida de FyH en las etapas de producción y poscosecha
- Unidad temática 6: Pérdidas de FyH en las etapas de procesamiento, almacenamiento y transporte.
- Unidad temática 7: PDA de Fy H en la venta mayorista y minorista.
- Unidad temática 8: DA de FyH en los servicios de alimentación colectiva.
- Unidad temática 9: DA de FyH en la etapa de consumo.
- Unidad temática 10: Estrategias nacionales, regionales y mundiales para prevenir las PDA de F y H.

**Metodologías de enseñanza:** Clases teóricas, aula invertida, resolución de ejercicios. Trabajos individuales y en grupo.

**Metodologías de Evaluación:** La evaluación será de tipo formativa y sumativa. La evaluación formativa incluye la valoración del proceso realizado por el grupo de estudiantes, considerando la participación grupal en los intercambios entre tutores – estudiantes. La evaluación sumativa comprende la resolución de ejercicios y la elaboración de un trabajo final que dé cuenta de los conocimientos generados durante la optativa.

**Acreditación:**

- Asistir, al menos, al 80% de los encuentros presenciales con control de asistencia. (Podrán tener hasta 2 faltas sin justificar).
- Realizar todas las actividades propuestas y el trabajo final.

**Bibliografía:**

FAO, 2021. Avances legislativos sobre prevención y reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos en América Latina y el Caribe. Hugo A. Muñoz Ureña.

<http://www.fao.org/3/cb2889es/cb2889es.pdf>

FAO y OMS. 2020. Dietas saludables sostenibles - Principios rectores. Roma.

<http://www.fao.org/3/ca6640es/CA6640ES.pdf>

ILSI, 2021. Duración de los alimentos, ¿Que sabemos?. Aportes a la reducción del Desperdicio Alimentario. (Instituto Nacional de Ciencias de la Vida). Argentina.

<https://iccas.org.ar/publicaciones?task=download.send&id=25&catid=5&m=0>

Agencia Menorca Reserva de Biosfera, 2017. Guía de medidas para prevenir y reducir el desperdicio alimentario en diferentes sectores que intervienen en el circuito alimentario. Consell Insular de Menorca. España.

<http://www.biosferamenorca.org/documents/documents/4397doc22.pdf>

Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos , 2017. Guía

integral para municipios. Ministro de Agricultura, Ganadería y Pesca. Argentina.

<http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/ValoremoslosAlimentos/documentos/Guia%20para%20municipios.pdf>

Soares P, Almendra-Pegueros R, Benítez-Brito N, Fernández-Villa T, Lozano-Lorca M, Valera-Gran D, Navarrete-Muñoz EM. 2020. Sistemas alimentarios sostenibles para una alimentación saludable. Rev Esp Nutr Hum Diet. 24(2): 87-9. doi: 10.14306/renhyd.24.2.1058.

<https://renhyd.org/index.php/renhyd/article/view/1058/621>

BID, 2019. Buenas prácticas corporativas en materia de reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos en América Latina y el Caribe. Elena Ruiz, Julia Moreno, Raquel Suárez.

[https://foretica.org/Buenas\\_practicas\\_corporativas\\_en\\_materia\\_de\\_reducci%C3%B3n\\_de\\_perdidas\\_y\\_desperdicios\\_de\\_alimentos\\_en\\_Am%C3%A9rica\\_Latina\\_y\\_el\\_Caribe\\_es\\_es](https://foretica.org/Buenas_practicas_corporativas_en_materia_de_reducci%C3%B3n_de_perdidas_y_desperdicios_de_alimentos_en_Am%C3%A9rica_Latina_y_el_Caribe_es_es)

HLPE, 2014. Las pérdidas y el desperdicio de alimentos en el contexto de sistemas alimentarios sostenibles. Un informe del Grupo de alto nivel de expertos en seguridad alimentaria y nutrición del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial. Roma, 2014. <http://www.fao.org/3/i3901s/i3901s.pdf>

Carballo González, Carlos. 2018. Soberanía Alimentaria y Desarrollo. Caminos y horizontes en Argentina. Argentina.

Comisión EAT-Lancet, 2019. Dietas saludables a partir de sistemas alimentarios sostenibles. Alimentos – Planeta – Salud.

<https://www.miteco.gob.es/es/ceneam/recursos/pag-web/alimentos-planeta-salud.aspx>

ONU, 2017. Simposio regional sobre sistemas alimentarios sostenibles para

alimentación saludable. Reporte y conclusiones.

[Http://www.fao.org/3/i7720s/i7720s.pdf](http://www.fao.org/3/i7720s/i7720s.pdf)

FAO, 2017. Estimación de pérdidas y desperdicio de alimentos en el Uruguay: alcance y causas”.

[http://www.fao.org/fileadmin/user\\_upload/FAO-countries/Uruguay/docs/INFORME\\_FINAL - Estimacion de p%C3%A9rdidas y desperdicio de alimentos en Uruguay.pdf](http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/FAO-countries/Uruguay/docs/INFORME_FINAL_-_Estimacion_de_p%C3%A9rdidas_y_desperdicio_de_alimentos_en_Uruguay.pdf)

FAO, 2017. Reflexiones sobre el sistema alimentario y perspectivas para alcanzar su sostenibilidad en América Latina y el Caribe.

<http://www.fao.org/3/i7053s/i7053s.pdf>

MGAP, 2017. Uruguay Agointeligente. Los desafíos para un desarrollo sostenible.

<http://extwprlegs1.fao.org/docs/pdf/uru185736.pdf>

FAO. 2012. Pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo – Alcance, causas y prevención. Roma. <http://www.fao.org/3/i2697s/i2697s.pdf>

FAO, 2016. Iniciativa mundial sobre la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos. <http://www.fao.org/3/i4068s/i4068s.pdf>

Ceylao C. y Recine E, 2014. A ATUAÇÃO PROFISSIONAL DO NUTRICIONISTA NO CONTEXTO DA SUSTENTABILIDADE.

<https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/6246>

RedeirosMC. Y Resende de Araújo JF., 2020. Desenvolvimento de competências para Nutrição no contexto de Sistemas Alimentares Sustentáveis.

<http://www.scielo.br/j/csc/a/5RhPkyFBFGRfbSyddMsgL7D/?lang=pt>

Alianza contra el Hambre y la Malnutrición en España, 2017. Sostenibilidad de los sistemas alimentarios.

[https://www.mercasa.es/media/publicaciones/236/1509982400\\_Sostenibilidad\\_de\\_los\\_sistemas\\_alimentarios.pdf](https://www.mercasa.es/media/publicaciones/236/1509982400_Sostenibilidad_de_los_sistemas_alimentarios.pdf)

FAO, 2017. El futuro de la alimentación y la agricultura. Tendencias y desafíos.

<http://www.fao.org/3/i6887s/i6887s.pdf> <http://www.fao.org/3/i6881s/i6881s.pdf>

CEPAL, 2017. Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible y sistemas alimentarios sostenibles: una propuesta para la formulación de políticas integradoras.

[https://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/42356/S1700886\\_es.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/42356/S1700886_es.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

Alianza contra el Hambre y la Malnutrición de España, 2017. Sostenibilidad de los sistemas de producción de alimentos.

<http://fademur.es/fademur/wp-content/uploads/2017/05/sostenibilidad-de-los-sistemas-de-produccion-de-alimentos-2017.pdf>

Ministerio de Agroindustria de la Nación Argentina, 2016. Valoremos los alimentos, evitemos pérdidas y desperdicios.

[https://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/ValoremoslosAlimentos/imagenes/DIAETA\\_Valoremos%20Los%20Alimentos\\_2016.pdf](https://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/ValoremoslosAlimentos/imagenes/DIAETA_Valoremos%20Los%20Alimentos_2016.pdf)

MONTAGUT, J. Y ASCÓNA, G. 2014. Alimentos desperdiciados. Un análisis del derroche alimentario desde la soberanía alimentaria.

[https://www.researchgate.net/publication/322486956\\_Alimentos\\_desperdiciados\\_Un\\_analisis\\_del\\_derroche\\_alimentario\\_desde\\_la\\_soberania\\_alimentaria](https://www.researchgate.net/publication/322486956_Alimentos_desperdiciados_Un_analisis_del_derroche_alimentario_desde_la_soberania_alimentaria)

Observatorio del Derecho a la Alimentación de España, 2021 Sistemas alimentarios sostenibles y cumplimiento del derecho humano a la alimentación.

Reflexiones del Observatorio del Derecho a la Alimentación de España ante la preparación de la Cumbre de Naciones Unidas sobre Sistemas Alimentarios.

[https://derechoalimentacion.org/sites/default/files/pdf-materiales/Reflexi%C3%B3n%20Cumbre%20SAS\\_ODA-E.pdf](https://derechoalimentacion.org/sites/default/files/pdf-materiales/Reflexi%C3%B3n%20Cumbre%20SAS_ODA-E.pdf)

FAO, FIDA, OPS, WFP y UNICEF. 2020. Panorama de la seguridad alimentaria y

nutrición en América Latina y el Caribe 2020. Santiago de Chile.

<https://doi.org/10.4060/cb2242es>.

<https://reliefweb.int/sites/reliefweb.int/files/resources/CB2242ES.pdf>

FAO, 2020. GUÍA PRÁCTICA PARA LA INCORPORACIÓN DE SOLUCIONES A LAS PÉRDIDAS Y LOS DESPERDICIOS DE ALIMENTOS.

<https://nacionesunidas.org.co/Publicaciones-FAO/Perdidas%20y%20Desperdicios/1%20Gu%C3%ADa%20PDA.pdf>

Naciones Unidas, 2021. FOOD WASTE INDEX REPORT 2021.

[https://gastronomiaycia.republica.com/wp-content/uploads/2021/03/informe\\_pnuma\\_2021.pdf](https://gastronomiaycia.republica.com/wp-content/uploads/2021/03/informe_pnuma_2021.pdf)

Fundación Vida Sostenible., 2021."La alimentación: cambia tus hábitos para mejorar tu salud y la del planeta" .

[https://www.comidacritica.org/wp-content/uploads/2021/05/Gui%CC%81a-fvs\\_la\\_alimentacio%CC%81n-2021.pdf](https://www.comidacritica.org/wp-content/uploads/2021/05/Gui%CC%81a-fvs_la_alimentacio%CC%81n-2021.pdf)

Pérez-Cueto, F, 2015. ¿Dieta sostenible y saludable? Retrospectiva e implicancias para la nutrición pública. Rev Chil Nutr Vol. 42, N°3.

<https://scielo.conicyt.cl/pdf/rchnut/v42n3/art12.pdf>

Martínez Álvarez, J. R., 2018. Alimentación sostenible, nutrición saludable. Universidad Complutense de Madrid.

<https://eprints.ucm.es/id/eprint/48094/1/Proyecto%20de%20Innovaci%C3%B3n%202017.pdf>

Rivera Dommarco; J. A., 2019. Sistemas alimentarios sostenibles para 10 mil millones de humanos en 2050. Instituto Nacional de Salud Pública.

<https://saludpublica.mx/index.php/spm/article/view/10420>

Calisto Friant, M. 2016. Comercio justo, seguridad alimentaria y globalización:

construyendo sistemas alimentarios alternativos. [Revista de Ciencias](#)

Sociales 20(55):215. DOI:[10.17141/iconos.55.2016.1959](https://doi.org/10.17141/iconos.55.2016.1959).

[https://www.researchgate.net/publication/301791414\\_Comercio\\_justo\\_seguridad\\_alimentaria\\_y\\_globalizacion\\_construyendo\\_sistemas\\_alimentarios\\_alternativos](https://www.researchgate.net/publication/301791414_Comercio_justo_seguridad_alimentaria_y_globalizacion_construyendo_sistemas_alimentarios_alternativos)

FAO e INRAE. 2021. *Facilitando sistemas alimentarios sostenibles: Manual para innovadores*. Roma. <http://www.fao.org/publications/card/es/c/CA9917ES/>

Bailey, A. (ed.), 2016. La incorporación de la biodiversidad agrícola en sistemas alimentarios sostenibles. Fundamentos científicos para un Índice de agrobiodiversidad. Bioversity International.

<https://www.bioversityinternational.org/e-library/publications/detail/la-incorporacion-de-la-biodiversidad-agricola-en-sistemas-alimentarios-sostenibles-resumen-1/>

FAO. 2019. El estado mundial de la agricultura y la alimentación. Progresos en la lucha contra la pérdida y el desperdicio de alimentos. Roma. <http://www.fao.org/3/ca6030es/ca6030es.pdf>

Ennis, R. C, 2019. Una aproximación a la Pérdida y Desperdicio de Alimentos a partir de la producción del Cinturón Hortícola Platense. Universidad Nacional de la Plata. Argentina. <http://www.memoria.fahce.unlp.edu.ar/tesis/te.1767/te.1767.pdf>

FAO y ODEPA. 2019. Guía de buenas prácticas para la prevención de la pérdida de alimentos. Chile. <https://www.odepa.gob.cl/wp-content/uploads/2019/11/Guia-para-prevenir-y-reducir-la-perdida-de-frutas-y-hortalizas.pdf>

Eguillor, P. M., 2021. Menos Pérdida y Desperdicio, Más Alimentos: un pilar en la lucha contra el hambre. Ministerio de Agricultura. Chile. <https://bibliotecadigital.odepa.gob.cl/bitstream/handle/20.500.12650/70310/Articulo-PDA20200722.pdf>

FAO, Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca de Argentina, 2021. Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos- Guía para PyMEs



agroalimentarias sostenibles.

<http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/ValoremoslosAlimentos/pdf/>

[Guia PyME PDA.pdf](#)