



Anexo I - Presentación de actividad - cursos 2026

El nombre con el que se presenta este archivo debe coincidir con las cinco primeras palabras del nombre del curso.

Servicio Universitario

Programa APEX

Nombre de la actividad o curso

Estrategias para la reducción de pérdidas y desperdicios alimentarios

¿Se presenta a la línea de cursos sobre Gestión Universitaria y Pública? (Sí / NO)

No

Horas totales del curso Cant. Horas en aula / trabajo en plataforma¹

30 hs

30 hs presencial

Porcentaje de participación exigida: 80%

Créditos:

2

Destinatarios (poner una "x" en los que corresponda)

TAS	X	Docentes	X	Egresados	X	Otros	X
-----	---	----------	---	-----------	---	-------	---

Especificar en caso de "Otros"

El curso está dirigido a trabajadores vinculados al sector productivo alimentario, integrantes de organizaciones sociales, emprendimientos gastronómicos, huertas comunitarias y público en general interesado en la producción y el uso responsable de los alimentos.

Se prioriza la participación de personas que desarrollen actividades en territorio, con interés en fortalecer prácticas sustentables, reducir pérdidas y desperdicios alimentarios y promover el derecho a una alimentación adecuada.



Fundamentación / pertinencia de la propuesta para los destinatarios

¹ Este será el valor referencia para la asignación de fondos. En caso de aspirar al bonificador de la línea de Gestión Universitaria y Pública, por definición de la Escuela de Gobierno, el crédito universitario debe contener como mínimo un 50% de trabajo del cursante en aula/ videoconferencia/ tareas en plataforma.

El curso surge como respuesta a la necesidad de fortalecer capacidades en producción y aprovechamiento integral de alimentos en el territorio de incidencia del Programa APEX. Se propone como una instancia formativa que articula la producción agroecológica en huertas familiares y comunitarias con estrategias concretas de prevención y reducción de pérdidas y desperdicios alimentarios en el hogar y en pequeños emprendimientos.

A través de un enfoque teórico-práctico, se promoverá el desarrollo de habilidades vinculadas a la planificación productiva, la manipulación segura de alimentos y su utilización integral en preparaciones culinarias. El curso se enmarca en el derecho a una alimentación adecuada, entendiendo que reducir el desperdicio no solo tiene impacto ambiental, sino también social y económico.

Objetivos de aprendizaje

Objetivo General

- Fortalecer conocimientos y prácticas vinculadas a la producción sustentable y el aprovechamiento integral de alimentos, promoviendo la reducción de pérdidas y desperdicios alimentarios.

Objetivos Específicos

- Desarrollar habilidades básicas para la producción agroecológica en huertas familiares y comunitarias.
- Identificar las principales causas de pérdidas y desperdicios alimentarios en las distintas etapas de la cadena.
- Incorporar buenas prácticas de manipulación, almacenamiento y planificación del consumo.
- Promover estrategias culinarias basadas en el aprovechamiento integral de alimentos.
- Sensibilizar sobre el impacto social, ambiental y económico del desperdicio alimentario.



Contenidos temáticos

Contenidos:

- Producción de alimentos en la huerta.
- Manejo de cultivos básicos.
- Conceptualización de pérdidas y desperdicios alimentarios.
- Buenas prácticas para prevenir y reducir los desperdicios alimentarios.
- Elaboración de preparaciones desperdicio 0.

Tipo de actividades:

El curso combinará instancias teóricas y prácticas, promoviendo el aprendizaje activo y situado:

- **Taller de Huerta:**

Espacio práctico orientado al reconocimiento de cultivos básicos, planificación de siembra, manejo agroecológico y cosecha. Se trabajará el concepto de producción sustentable y su vínculo con la reducción de pérdidas en etapas tempranas.

- **Clases teóricas:**

Abordaje conceptual sobre pérdidas y desperdicios alimentarios, su impacto social, ambiental y económico. Se trabajarán buenas prácticas de manipulación, almacenamiento y planificación del consumo, incorporando el enfoque de derecho a la alimentación y soberanía alimentaria.

- **Práctico de Cocina:**

Elaboración de preparaciones que promuevan el aprovechamiento integral de los alimentos (uso de tallos, hojas, cáscaras, reutilización de excedentes). Se fomentará la creatividad culinaria, la planificación y la valorización de subproductos.

Metodología:

La propuesta metodológica será participativa y experiencial, combinando clases expositivas dialogadas con instancias prácticas en huerta y cocina. Se promoverá el intercambio de saberes entre docentes y participantes, reconociendo experiencias previas y realidades territoriales. Las actividades prácticas se desarrollarán en la huerta y en los espacios de elaboración de alimentos del PTI-C, favoreciendo el aprendizaje situado. Se complementará con lecturas recomendadas y materiales de apoyo para fortalecer la comprensión conceptual de los temas abordados.



Bibliografía

1. Acosta, M, Ferreira, V, Noguera, F, Ongay, E y Pereira, P. (2014.). Conocimientos básicos para la manipulación de alimentos. Udelar.CSEP.
2. Acuña,MJ; Pereira,P;Gigante,S y Montero,D.(2013), “Alimentos modificados, un puente entre la nutrición y la gastronomía. Udelar.Escuela de Nutrición. 3. ARANCETA, J. Y AMARILLA, M. (2010). Alimentación y Derecho. Aspectos legales y nutricionales de la alimentación. España: Ed. Médica Panamericana. 4. BELLENDÁ, B.; GALVÁN, G.; GARCÍA, M.; GAZZANO, I.; GEPP, V.; LINARI, G.; FAROPPA, S. (2018) Agricultura urbana agroecológica: más de una década de trabajo de Facultad de Agronomía (Udelar) junto a diversos colectivos sociales. Agrociencia Uruguay, Volumen 22, 1:140-151, junio 2018.
5. Benítez, R. ((s.f.)). Pérdidas y desperdicios de alimentos en América Latina y el Caribe. <https://www.fao.org/americas/noticias/ver/es/c/239393/>
6. De Luca, R. (2022). Hacer frente a la pérdida y el desperdicio de alimentos: Una oportunidad de ganar por partida triple. Newsroom. <https://www.fao.org/newsroom/detail/FAO-UNEP-agriculture-environment-food-loss-waste-day-2022/es>
7. FAO. ((s.f.)). Pérdida y desperdicio de alimentos. <https://www.fao.org/policy-support/policy-themes/food-loss-food-waste/es>
8. Gobierno de Aragón. (s.f.). Guía de Buenas Prácticas frente al Desperdicio Alimentario. <https://oprec-navarra.com/wp-content/uploads/2019/09/Guia-Aragon.pdf>
9. Norgaard, R., Sikor, T. O., ALTIERI, M. A., Magdoff, F., Hecht, S., & Liebman, M. (1999). AGROECOLOGIA “Bases científicas para una agricultura sustentable”. Nordan–Comunidad.
10. Zoppolo, R., Faroppa, S., Bikjkellenda, B., García, M., Agronomía, U. D. E. L. A. R., Zoppolo, R., ... & García, M. (Eds.). (2008). Alimentos en la huerta. Ita, 7, 0.

En caso de contener elementos interdisciplinarios, indicar cómo están incorporados en el curso.

Mes de inicio

Setiembre



Docente responsable

Pablo Pereira

Enlace a CV del docente responsable

[/https://exportcvuy.anii.org.uy/pdf/?b7e4a3558d68e5ce0c6fe4c0004be27db18f8f7976363a16be9c0b939ab036cacd5eebc6f9e7e0eccbacfec5ed8ab8a8f33af751a51bb611956fed8253ca5a5a](https://exportcvuy.anii.org.uy/pdf/?b7e4a3558d68e5ce0c6fe4c0004be27db18f8f7976363a16be9c0b939ab036cacd5eebc6f9e7e0eccbacfec5ed8ab8a8f33af751a51bb611956fed8253ca5a5a)

Grado del docente (poner una "x" el que corresponda)

2		3		4	X	5	
---	--	---	--	---	---	---	--

Mail docente responsable

pablo.pereira@apex.edu.uy

¿Participa docente extranjero o nacional externo a Udelar? Indicar nombre, nacionalidad e institución

Verónica Ballesteros

Otros Docentes participantes (nombres y apellidos separados por comas)

Bruno Vique, Eliana Agriel, Mariana Pazos

Modalidad de dictado (poner una "x" el que corresponda)

Presencial	X	Semipresencial		Híbrido		Virtual	
------------	---	----------------	--	---------	--	---------	--

Departamento y Localidad de dictado (presencial) o lugar de conexión del docente principal (virtual)

Cerro, Montevideo

En caso de haber CENUR local ¿Este participa activamente? (para las actividades presentadas por servicios de Mdeo. en el Interior).



Sí		No	-
----	--	----	---

Modalidad de dictado/cursado (poner una “x” en los que corresponda)

Clases expositivas		Seminario/s		Taller		Otro	
--------------------	--	-------------	--	--------	--	------	--

Especificar en caso de “Otros”

--

Evaluación (poner una “x” en los que corresponda)

% de participación		Examen		Trabajo final grupal		Aprobación de módulos	
Sin evaluación		Otros	X				

Especificar en caso de “Otros”

La evaluación será formativa y continua. Se valorará la participación activa en las instancias prácticas y teóricas, así como la apropiación de los contenidos trabajados.

Como instancia final, se solicitará la entrega de un breve formulario integrador que permita evidenciar la comprensión de los principales conceptos abordados y la capacidad de aplicarlos en situaciones concretas.

Cantidad de cupos TAS/docentes Udelar gratuitos²

--

Medios de inscripción

A cargo de Secretaria de Enseñanza Programa Apex (Formulario)
Consultas : insercion.estudiantil@apex.edu.uy

Matrícula en pesos

-



¿Actividad / curso compartido con Enseñanza de Grado, Postgrado, o Extensión? (marcar con una X al lado de los que correspondan)

Grado		Postgrado		Extensión	
-------	--	-----------	--	-----------	--

² En la línea de cursos sobre Gestión Universitaria y Pública, el cupo mínimo es de 10.

En caso positivo, indicar el porcentaje de participantes reservado para Educación Permanente (en %).

--

En caso positivo, indicar en qué carreras de grado, postgrados o programas de extensión se incluye el curso / actividad.

--