

## Programa de Educación Permanente 2024

**NOMBRE DE LA PROPUESTA:** Producción de alimentos a nivel comunitario.

**MODALIDAD:** semipresencial

**Docente responsable:** Pablo Pereira

**Equipo Docente:** Bruno Vique, Lourdes Suarez

**Participación de actores no universitarios:** se coordinará con emprendimientos y huertas de la zona del municipio A.

**Fecha de inicio:** 11 de junio 2024

**Fecha de Finalización:** 27 Junio de 2024

**Días y horario:** martes y jueves de 10 a 12 h (6 encuentros)

**Carga Horaria:** 30 horas

**Lugar:** Área Agroecológica PTI-C

**CRÉDITOS QUE OTORGA:** 2

**DESTINATARIOS:** Curso para trabajadores, sector productivo y público en general.

**TIPO DE ACTIVIDADES:** Talleres presenciales en cocina comunitaria y huerta de PTI-C

**UNIDAD ACADÉMICA TEMÁTICA (UAT) y PLATAFORMA INTEGRAL DE FORMACIÓN (PIF)  
EN LA QUE SE INSCRIBE LA PROPUESTA**

**PIF:** “Soberanía alimentaria y Derecho a la alimentación”

**SE INSCRIBE EN EL CENTRO DE FORMACIÓN POPULAR DEL OESTE?**

**SI X**

**En el caso afirmativo fundamenta:**

El curso responde a necesidades de formación para emprendimientos vinculados con la producción de alimentos en las diferentes fases de la misma. Se relaciona, con antecedentes de capacitaciones en manipulación de alimentos en la zona de incidencia del Apex, por lo cual pretende dar continuidad y acoplarse con las ofertas del Centro de Formación Popular del Oeste.

## RESUMEN DE LA ACTIVIDAD

Se trata de un curso donde se procurará desarrollar habilidades y prácticas relacionadas con la producción de alimentos a nivel de huertas familiares y comunitarias, con énfasis en la utilización de los mismos con el fin de comercializar.

**OBJETIVOS:** Contribuir al desarrollo de conocimientos para la producción y consumo de alimentos.

## CONTENIDOS

Producción de alimentos en la huerta.  
Manejo de cultivos básicos.  
Buenas prácticas de elaboración.  
Elaboración de preparaciones  
Calidad de los alimentos.

## METODOLOGÍA

El curso taller se desarrollará mediante encuentros presenciales en la huerta del PTI-C y en los espacios de elaboración de alimentos. El mismo además se acompañará de lecturas recomendadas con el fin de brindar una información introductoria al proceso de producción de alimentos.

## MODALIDAD DE EVALUACIÓN

**Entrega de breve formulario con un repaso de los principales temas.**

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICA

Acosta, M, Ferreira, V, Noguera, F, Ongay, E y Pereira, P. (2014.). Conocimientos básicos para la manipulación de alimentos. Udelar.CSEP.

Acuña, MJ; Pereira, P; Gigante, S y Montero, D. (2013), "Alimentos modificados, un puente entre la nutrición y la gastronomía. Udelar. Escuela de Nutrición.

ARANCETA, J. Y AMARILLA, M. (2010). Alimentación y Derecho. Aspectos legales y nutricionales de la alimentación. España: Ed. Médica Panamericana.

BELLEDA, 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.

Norgaard, R., Sikor, T. O., ALTIERI, M. A., Magdoff, F., Hecht, S., & Liebman, M. (1999). AGROECOLOGIA "Bases científicas para una agricultura sustentable". Nordan-Comunidad.

Zoppolo, R., Faroppa, S., Bellenda, B., García, M., Agronomía, U. D. E. L. A. R., Zoppolo, R., ... & García, M. (Eds.). (2008). Alimentos en la huerta. Ita, 7, 0.

## **OTROS COMENTARIOS QUE APORTEN A LA DESCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA**

La propuesta se coordina en el marco de la PIF, y se pretende presentar en dos ediciones para configurarse como una oferta curricular en el marco de la formación popular a desarrollarse por parte del Programa Apex y las redes territoriales.