

## Programa de Educación Permanente 2025

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

**MODALIDAD (semipresencial /presencial):** presencial

**¿Se presenta a la línea de cursos sobre Gestión Universitaria y Pública?** No

**Docente responsable:** Prof.Adjto. Pablo Pereira, licenciado en nutrición.Programa Apex

**Equipo Docente:** Ay. Bruno Vique ingeniero agrónomo Programa Apex , Licenciadas en nutrición Eliana Agriel, Mariana Pazos, escuela de nutrición

**Participación de actores no universitarios:** SI , Verónica Ballestero, docente de gastronomía.

**Correo Docente responsable:** [pablo.pereira@apex.edu.uy](mailto:pablo.pereira@apex.edu.uy)

**Departamento y Localidad de dictado (presencial) :** Montevideo, Cerro aulario PTI-C

**Medios de inscripción:** Formulario de inscripción a cargo de Secretaria de Enseñanza Apex

**Fecha de inicio:** junio 2025

**Fecha de Finalización:** julio 2025

**Días y horario:** a definir

**Carga Horaria:** 30 horas totales, aula 15

**Porcentaje de participación exigida:** 80%

**CRÉDITOS QUE OTORGA:** 2

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

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

**En otros especificar:** Curso para trabajadores, sector productivo y público en general.

**TIPO DE ACTIVIDADES:**

Talleres presenciales en salas de PTI-C, en cocina comunitaria y huerta de PTI-C.

**Fundamentación / pertinencia de la propuesta para los destinatarios:**

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

PIF, “Soberanía alimentaria y Derecho a la alimentación”

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

SI X

NO

**En el caso afirmativo fundamente:** Se trata de un curso que responde a demandas territoriales relacionadas con la capacitación en temáticas de interés para el fomento de emprendimientos gastronómicos.

**RESUMEN DE LA ACTIVIDAD** (máximo 300 palabras)

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 y evitando su desperdicio.

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

**CONTENIDOS Temáticos:**

Producción de alimentos en la huerta.

Manejo de cultivos básicos.

Buenas prácticas para prevenir y reducir los desperdicios alimentarios.

Elaboración de preparaciones

**METODOLOGÍA**

El curso taller se desarrollará mediante encuentros presenciales en la huerta, salones y en los espacios de elaboración de alimentos del PTI-C. El mismo además se acompañará de lecturas

recomendadas con el fin de brindar una información introductoria al proceso de producción de alimentos y evitar el desperdicio de los mismos.

## MODALIDAD DE EVALUACIÓN

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

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

Grado	<input type="checkbox"/>	Postgrado	<input type="checkbox"/>	Extensión	<input checked="" type="checkbox"/>
-------	--------------------------	-----------	--------------------------	-----------	-------------------------------------

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

80%
-----

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

APEX
------

## PRODUCTOS QUE SE ELABORARÁN LUEGO DE FINALIZADO EL CURSO

Recetarios con preparaciones elaboradas en el espacio de práctica.

## 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.

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/>

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>

FAO. ((s.f.)b). Pérdida y desperdicio de alimentos. <https://www.fao.org/policy-support/policy-themes/food-loss-food-waste/es/>

Gobierno de Aragon. (s.f.). Guía de Buenas Prácticas frente al Desperdicio Alimentario.

<https://oprec-navarra.com/wp-content/uploads/2019/09/Guia-Aragon.pdf>

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., Bikjkellenda, 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.