



## CURSO: EL REVOLUCIONARIO ACTO DE COMER: SOBERANÍA ALIMENTARIA Y ODS. PROGRAMA INCIDE

 **Desde:** 18/02/21 | 
  **Hasta:** 25/03/21 | 
  Campus de Valencia

**Preinscripción:** desde el 4/12/20

**Promovido por:**




Vicerrectorado de Responsabilidad Social y Cooperación

**Responsable de la actividad:**

Vicerrector/a Responsabilidad Social Y Cooperación

 <b>Certificación</b> Aprovechamiento	
<b>Modalidad</b> SEMPRESENCIAL	<b>Curso</b> 2020-2021
<b>ECTS</b> 1,8	<b>Campus</b> Valencia
<b>12 h</b> Presenciales	<b>6 h</b> Online

### Modalidad

Presencial	Online	Emisión en directo
 12 horas	 6 horas	 0 horas

**Lugar de impartición:**

Campus Virtual  
Aula es la 0.4 de la ETSI Geodésica, Cartográfica y Topográfica Campus de Vera

**Horario:**

Mañana  
Las clases se imparten los jueves de 12:30 a 14:30 horas.  
Calendario: 18 y 25 de febrero; 4, 11 y 25 de marzo

(sesión doble)

Precio	Colectivo	Plazos	Desde	Hasta
10,00 €	Alumni UPV PLUS o AAA UPV	1 plazo	-	-
10,00 €	Alumno UPV	1 plazo	-	-
10,00 €	Personal UPV	1 plazo	-	-
20,00 €	Público en general	1 plazo	-	-

#### Observaciones al precio:

10,00 € - Alumni UPV PLUS o AAA UPV

10,00 € - Alumno UPV

10,00 € - Personal UPV

20,00 € - Público en general

#### Objetivos

---

- Generar una conciencia crítica sobre la importancia del fomento de una nueva cultura alimentaria basada en la soberanía alimentaria y en la consecución de los ODS, especialmente en el entorno universitario, y sobre los efectos que el sistema agroalimentario global tiene sobre millones de personas, especialmente sobre las mujeres.
- Reflexionar con las personas participantes sobre los ODS y el derecho a una alimentación saludable, justa y sana de toda la ciudadanía, tanto en el norte como en el sur global.
- Sensibilizar a las personas participantes en relación a los valores del producto agroecológico, sostenible y de proximidad, y en la necesidad de dinamizar cambios en el sistema alimentario universitario, para que sea más sostenible y saludable.
- Trabajar recetas fáciles y atractivas para practicar una dieta saludable y sostenible.

#### Acción formativa dirigida a

---

El curso se dirige a personas interesadas en conocer el ámbito de la soberanía alimentaria y el consumo responsable.

La matrícula del curso está abierta al alumnado de la UPV, al resto de la comunidad universitaria y a personas externas en general.

#### Conocimientos previos

---

Ninguno

### **Vanesa Bustos Martínez**

Profesional del sector

### **Raquel Giner Muñoz**

Profesional del sector

### **Manuela Molina Oliver**

Profesional del sector

### **Piergiuseppe Carucci**

Profesional del sector

### **Daniel Martínez Rubio**

Profesional del sector

## **Metodología docente**

---

Se emplearán técnicas de trabajo en grupo y la búsqueda de soluciones colectivas a partir de una reflexión individual y grupal. Dinámicas participativas en las que se fomente la activa participación de todo el alumnado: lluvia de ideas, el termómetro, diana de evaluación, etc.

La interacción del alumnado con distintas realidades dentro y fuera del aula, permitirá el abordaje de la problemática del sistema alimentario desde un enfoque integral, y siempre desde la praxis. El trabajo desde casa ayuda a profundizar conceptos con recursos audiovisuales, y se fomenta la proactividad del alumnado al solicitar sus propuestas de cambio, a discutir con el grupo.

Se usarán técnicas de cocina sostenible, empleando el aprendizaje desde la propia experiencia, al cocinar por ellas mismas las recetas propuestas. Durante la sesión de cocina práctica se abrirán espacios para el debate colectivo sobre las dificultades que encuentran en su día a día y en la universidad, para poder incorporar las técnicas mostradas. Las personas participantes se llevarán las recetas aprendidas en papel, para poder replicarlas en su casa y compartirlas.

Las clases tendrán formato presencial. En caso de que las medidas adoptadas por la Universidad en relación a la crisis sanitaria así lo recomienden, las sesiones podrán pasar a impartirse en modalidad online.

## **Temas a desarrollar**

---

- SESIÓN 1: "¿De qué hablamos cuando hablamos de Alimentación Sostenible?" (2h): Reflexión en torno a la alimentación sostenible y sus conceptos asociados: soberanía alimentaria, agroecología, agricultura ecológica, economía circular, economía social y solidaria, desperdicio alimentario, Cambio Climático... y cómo se vinculan con los ODS.

- SESIÓN 2: "¿Sabemos lo que comemos?" (2h): reflexión práctica sobre lo que compramos y comemos, tanto en la universidad como en casa. Se reflexiona sobre la cesta de la compra de cada participante, las distintas comidas que hacen al día, las comidas que hacen en la universidad, dónde compran, si saben de dónde vienen los alimentos en origen, quién los produce.

En base a la información discutida se elabora un esquema colaborativo de los principales impactos económicos, sociales y ambientales que tienen nuestros hábitos alimentarios.

En la segunda parte de la sesión se trabajará junto con un agricultor local sobre cómo podemos mitigar estos impactos desde la práctica, tanto desde su enfoque de producción, como desde el de consumo. Se tratará de plantear alternativas y analizar de qué manera los cambios en nuestros hábitos alimentarios pueden apoyar a la consecución de los ODS: ¿sobre qué ODS estamos influyendo y de qué manera?

- SESIÓN 3: "Transitando entre fogones: cocina sostenible para no iniciados" (4h - doble)

o Mercado Agroecológico de la UPV: visita e indagación sobre el mercado de la mano de los y las productoras locales.

o Taller de cocina aplicada: de la mano de una cocinera profesional, aprenderemos a comprar y cocinar platos sencillos y saludables, biodiversos y con ingredientes ecológicos, de proximidad, que fomenten la justicia social y nuestra felicidad.

- SESIONES 4 y 5: "Construimos alternativas" (4h)

o Lo que nos dice la experiencia: conoceremos distintas alternativas y experiencias reales en marcha, en Valencia y en otros territorios. Esbozaremos de forma colectiva propuestas de mejora del sistema alimentario, sobre todo a nivel de la UPV, que se desarrollarán en casa y se presentarán al grupo en la sesión final.

o Presentación de propuestas de mejora de la alimentación en la UPV y discusión colectiva. Debate abierto. (2h)

Trabajo no presencial (6h)

- Visualización de videos que profundizan la información y discusión en aula.

o El Plat o la Vida de Nani Moré

o Nugant Cordes: agroecología en la Comunitat Valenciana.

- Trabajo individual o en grupo de desarrollo de propuestas de mejora de la alimentación en el campus de la UPV, a presentar y discutir en la sesión 5.

## @ Contacto

---

**Página web:** <http://www.upv.es/entidades/CCD/infoweb/ccd/info/792284normalc.html>

---

Realiza la inscripción de esta actividad en [www.cfp.upv.es](http://www.cfp.upv.es)

Inscripción online cerrada

Nota: Consulta las condiciones generales y específicas de esta actividad en la ficha disponible en [www.cfp.upv.es](http://www.cfp.upv.es)