

AGROECOLOGÍA Y ALIMENTACIÓN

Breve descripción del curso:

La Agroecología es un enfoque científico que pretende crear un marco global, holístico y transdisciplinar en el que se puedan analizar los procesos agrarios desde una perspectiva amplia.

Los sistemas agrarios tienen una incidencia determinante sobre muchos aspectos de la vida de los ciudadanos:

- Modifican y crean el paisaje.
- Determinan la calidad de las aguas.
- Definen la calidad de la alimentación en lo referente a dos aspectos importantes:

La presencia o no de residuos tóxicos de fitosanitarios.

La riqueza en minerales y oligoelementos indispensables para la salud.

Si "somos lo que comemos", podemos encontrar muchas relaciones que expliquen nuestra manera de ser y de comportarnos en relación con el alimento que tomamos y los paisajes que los sostienen.

Al terminar la actividad el asistente podrá (descripción de objetivos de la actividad):

- Conocer los aportes de la agroecología como un nuevo enfoque emergente. Los planteamientos agroecológicos han servido para plantear desde un punto de vista científico y a la vez holístico, el diseño, el manejo y la evaluación de los agrosistemas así como sus interrelaciones con los demás sistemas de la sociedad mayor: el político, el social, el económico.
- Tener la capacidad de conocer los principales componentes de los sistemas agrarios.
- Identificar los modelos de diseño de agrosistemas viables, diversificados y bien estructurados, capaces de mantener un rendimiento productivo en el tiempo sin hipotecar los recursos, naturales y culturales.
- Conocer la capacidad del análisis transdisciplinar en la valoración de la sostenibilidad del desarrollo rural. Lo político, lo social, lo económico y lo cultural.
- Valorar el papel de las organizaciones que conforman el IPC (Panel Intergubernamental para la Soberanía Alimentaria), que van más allá de la agricultura y recogen organizaciones de recolectores, pescadores, etc... La soberanía alimentaria constituye en sí misma un importante eje de desarrollo para aplicar en las políticas internacionales, y como estrategia de muchas instituciones implicadas en el desarrollo rural y la cooperación internacional.
- Identificar las principales causas de deterioro de los alimentos. Conocer la importancia de la conservación y manipulación de los alimentos. Relaciones entre salud y calidad de los alimentos.

Conocimientos de acceso:

Para matricularse en el DIPLOMA DESEEEA o en cualquiera de sus asignaturas se deberá cumplir alguno de los siguientes requisitos:

- a) Estar en posesión de un título universitario oficial español (grado, licenciatura), o tener un título expedido por una institución de educación superior de otro estado del Espacio Europeo de Educación Superior (EEES).
 - b) Estar en posesión de un título universitario de otros países, debidamente legalizado. La formalización de la legalización se podrá realizar a lo largo del año académico de la matrícula, quedando la matrícula en estado de aceptación provisional hasta la presentación de la misma.
 - c) excepcionalmente el Director Académico del Título Propio, puede solicitar la admisión a los estudios conducentes a títulos propios de postgrado a aquellos profesionales con más de 3 años probables (mediante vida laboral y contratos) de experiencia en el sector y con nivel de acceso a universidad. Estos alumnos podrán cursar las asignaturas y disponer de los Certificados de Aprovechamiento por los cursos superados, pero no podrán obtener el Título Propio de postgrado.
- Excepcionalmente se admitirán con la consideración de matrícula provisional, estudiantes de las titulaciones de grado que tengan pendiente de superar menos de 30 ETCS (incluido Proyecto Fin de Carrera), no pudiendo optar a ningún certificado de asignaturas, ni a la expedición de su Título Propio hasta la obtención de la titulación previa correspondiente.

Nota: La admisión se realiza por orden de inscripción.

Conocimientos previos necesarios:

No se requieren conocimientos específicos previos debido al carácter holístico y multidisciplinar del Diploma de especialización en el que se inserta esta asignatura.

Se requiere titulación universitaria. Excepcionalmente se puede considerar por la Dirección el acceso a profesionales sin titulación universitaria que tengan una experiencia demostrada de más de tres años en un ámbito relacionado con el programa y acrediten requisitos legales para cursar estudios universitarios. Los alumnos matriculados en estas condiciones sólo podrán obtener un certificado de Aprovechamiento por los estudios superados pero no podrán optar a la obtención del Título Propio de postgrado.

Acción formativa dirigida a:

Titulados universitarios que quieran completar estudios o formarse en ámbitos multidisciplinares de gran actualidad relacionados con el ámbito de la sostenibilidad, la ética ecológica y/o profundizar práctica o teóricamente en la comunicación de estos conocimientos mediante la Educación Ambiental.

Personas con interés por el crecimiento personal y por una formación holística, que desean completar su perfil académico y/o profesional con nuevas dimensiones eco-humanistas, adquiriendo conocimientos fundamentales para pensar y actuar en épocas de crisis y transición, reconsiderando la manera de entender el mundo y nuestro lugar en él.

Temas a desarrollar:

Tema 1.- La agricultura y la jardinería Urbana. Bases para un planteamiento agroecológico. Rafael Laborda.

Tema 2.- Calidad de los alimentos. Relación entre salud y agricultura. Modelos de agricultura y calidad de alimentos. Conservación y manipulación de alimentos. María Dolores Raigon.

Tema 3.- Taller práctico de calidad (sensorial y nutricional, cata) de los alimentos con María Dolores Raigon.

Tema 4.- Visita a una explotación agroecológica donde nos explicarán de primera mano la aplicación práctica de algunas de las nociones vistas en clase (3h). Presentación de casos de estudio donde se fomenta la agricultura ecológica y se visibilizan las consecuencias de la agricultura convencional a través de la práctica artística (2h). Celia Puerto.

Metodología didáctica:

La metodología docente aplicada, de forma general, es la lección magistral participativa, como modificación o adaptación de la clase magistral tradicional que aprovecha las ventajas que ésta presenta para conseguir un aprendizaje activo por parte de los estudiantes. Esta técnica docente puede desarrollar capacidades en el estudiante, como:

- Aprender a escuchar, desarrollar la capacidad de atención.

- Adquirir estrategias de reflexión, síntesis y evaluación.

- Adquirir estrategias por imitación de comunicación de ideas, elaboración de conclusiones, planificación, organización y gestión de tiempos, etc. Estimulando la participación de los estudiantes mediante el uso de preguntas.

En la parte práctica (cata), la metodología empleada es el aprendizaje orientado a proyectos, consistente en la puesta en escena de una valoración sensorial de pares de alimentos, en torno al cual se articulan todas las actividades formativas, intentando que el estudiante pueda llegar a ser formador de formadores en esta disciplina comparativa.

La asignatura tiene una salida de campo a una explotación agroecológica con Celia Puerto.

Documentación a entregar a los alumnos:

El alumnado tendrá acceso a los recursos, materiales, lecturas, etc., de cada asignatura en la plataforma web PoliformaT, que se habilitará una vez matriculado.

Se entregará copia de las presentaciones empleadas en las explicaciones.

Otra Información de interés:

Esta asignatura pertenece al título propio de posgrado: Diploma de especialización en Sostenibilidad Ética Ecológica y Educación Ambiental.

Los estudiantes podrán optar por cursar las siguientes modalidades:

DIPLOMA COMPLETO:

El alumnado que curse consecutivamente todas las asignaturas, incluido el trabajo final o bien realice unas prácticas equivalentes, recibirá el Título Propio de Posgrado de "Diplomado Especialista en Sostenibilidad, Ética Ecológica y Educación Ambiental (30 ECTS)" emitido por la Universitat Politècnica de València.

ASIGNATURAS INDIVIDUALES (como cursos cortos):

El alumnado puede realizar asignaturas por separado como cursos, obteniendo los correspondientes Certificados de Aprovechamiento por curso emitidos por la Universitat Politècnica de València. La realización de todas las asignaturas como cursos cortos no implica la obtención del título de Diplomado.

Las prácticas -en lugar de Trabajo Final de Diploma- son opcionales y en función de la disponibilidad de las asociaciones y empresas de acogida, estando sometidas a la normativa de prácticas en empresa de la UPV:

(véase <http://www.upv.es/contenidos/SIEPRACT/infoweb/siepract/info/714613normalc.html>). La fecha de realización de las mismas podrá ser entre el 20 de septiembre de 2019 y el 31 de agosto de 2020, no pudiendo solaparse con los días de impartición de clases. Contamos con la colaboración de las siguientes entidades de prácticas: Actio, Acció Ecologista-Agró, Bioagradables, Cacis Forn de la Calç, CERAI, Ingenieros sin Fronteras, Jardín Botánico de Valencia (UV), Fundación Los Madroños, Mandarina Borda, Mas de Noguera, Okambuva Coop, Plataforma valenciana per un nou model energètic, Samaruc digital, Sociedad Española de Agricultura Ecológica (SEAE), Seo Birdlife, Recartografías.

Cualquier estudiante del Diploma puede proponer a la dirección otra entidad oportuna para la realización de las prácticas, quedando a juicio de la dirección y de dicha entidad, la admisión de la colaboración.

Para poder optar a la realización de prácticas/trabajo final de Diploma es imprescindible estar matriculado del Diploma completo.

Más info en la web: ecoeducacion.webs.upv.es

Condiciones generales

La acción formativa cumple las siguientes condiciones generales: http://www.cfp.upv.es/cond_gen?5

Condiciones específicas

Precio con descuento aplicable a: todas las personas desempleadas, con diversidad funcional, familia numerosa, socias o miembros de las siguientes asociaciones colaboradoras o de apoyo que así lo demuestren: Actio, Acció Ecologista - Agró, Ayuntamiento de Carrícola, AVEDAM, Bioagradables, Cacis Forn de la Calç, Cátedra Tierra Ciudadana, CCD: Centre de Cooperació al Desenvolupament UPV, Centro de Educación Ambiental de la Consellería de Agricultura Medio Ambiente Cambio Climático y Desarrollo Rural de la Generalitat, Centre D Art i Natura Can de Farrera, CERAI, Coordinadora valenciana ONGD, Ecologistas en Acción, Fundación Los Madroños, Ingenieros sin Fronteras, Jardín Botánico de Valencia (UV), Mandarina Borda, Mas de Noguera, OkambuvaCoop, Plataforma Valenciana per un nou model energètic, Recartografías, Samaruc digital, Seo Birdlife y Terreta Neta. No se admitirán solicitudes de devolución de tasas una vez iniciado el curso.

Organizadores:

Responsable de actividad	JOSÉ LUIS ALBELDA RAGA
Coordinador	NURIA SÁNCHEZ LEÓN
Coordinador	CELIA PUERTO ESPINÓS

Datos básicos:

Dirección web	www.ecoeducacion.webs.upv.es
Correo electrónico	silmodo@upv.es
Tipo de curso	MÓDULO DE T.P.
Estado	MATRICULABLE
Duración en horas	20 horas presenciales
Créditos ECTS	2
Información técnica docente	<p>Coordinación: Nuria Sánchez León Celia Puerto Espinós Horario de atención al público: jueves y viernes de 10 a 12h y lunes y viernes de 16:00-18:00 Telf.: 963877000. Extensión: 88181 diploma.sostenibilidad@upv.es</p> <p>Secretaría: Silvia Molinero Domingo Horario de atención al público: de lunes a viernes de 10 a 12h. Telf.: 963879223. Extensión interna UPV: 79223 silmodo@upv.es</p> <p>Centro de Investigación Arte y Entorno (CIAE) Universitat Politècnica de València (UPV) Ciudad Politécnica de la Innovación (CPI) Edificio 8B, semisótano (acceso L) Camino de Vera s/n. 46022, Valencia</p>

Bibliografía:	<p>Antoniou, M.; Robinson, C.; Fagan, J. 2012. GMO Myths and Truths: An Evidence-based Examination of the Claims Made for the Safety and Efficacy of Genetically Modified Crops. London, UK: Earth Open Source. http://earthopensource.org/wordpress/downloads/GMOMyths-and-Truths-edition2.pdf.</p> <p>Bellarby, J.; Foereid, B.; Hastings, A. 2008. Cool farming: Climate impacts of agriculture and mitigation potential. Campaigning for Sustainable Agriculture. Greenpeace International. 43 pp.</p> <p>De Schutter, O. 2011. Agroecology and the Right to Food: Report Presented at the 16th Session of the United Nations Human Rights Council. A /HRC/16/49. Geneva, Switzerland: United Nations Human Rights Council. http://www.srfood.org/images/stories/pdf/officialreports/20110308_a-hrc1649_agroecology_en.pdf.</p> <p>El-Hage Scialabba, N. 2014. Food wastage footprint. Full-costs accounting. FAO. 96 pp. http://www.fao.org/3/a-i3991e.pdf</p> <p>FAO. 2012. El estado de la inseguridad alimentaria en el mundo. http://www.fao.org/docrep/016/i2845s/i2845s00.pdf</p> <p>FAO. 2013. Food Wastage Footprint-Impacts on Natural Resources. Summary Report, FAO, Roma. http://www.fao.org/docrep/018/i3347e/i3347e.pdf</p> <p>FAO. 2013. The state of food and agriculture: Food systems for better nutrition. 114 pp. Roma. http://www.fao.org/docrep/018/i3300e/i3300e.pdf</p> <p>FAO. 2017. Preguntas frecuentes sobre agricultura ecológica. http://www.fao.org/organicag/oa-faq/oa-faq9/es/</p> <p>FAO. 2017. Pérdida y desperdicio de alimentos. http://www.fao.org/food-loss-and-foodwaste/en/</p> <p>IFOAM. International Federation of Organic Agriculture Movements. 2017a. Definition of Organic Agriculture. http://www.ifoam.org/en/organic-landmarks/definition-organicagriculture</p> <p>IFOAM. International Federation of Organic Agriculture Movements. 2017b. Principles of Organic Agriculture. http://www.ifoam.bio/en/organic-landmarks/principles-organicagriculture</p> <p>Lampkin, N.H.; Pearce, B.D.; Leake, A.R.; Creissen, H.; Gerrard, C.L.; Girling, R.; Lloyd, S.... 2015. The Role of Agroecology in Sustainable Intensification. Land Use Policy Group, Organic Research Centre, Elm Farm, Game & Wildlife conservation trust. http://www.sopa.org.uk/assets/0000/2386/2015_AgroEcology_and_Sustainable_Intensification.pdf</p> <p>Loges, R.; Kelm, M.; Taube, F. 2008. Nitrate leaching and energy efficiency of stockless arable systems compared with mixed farming and a non-organic system on fertile soils in Northern Germany. 16th IFOAM Organic World Congress, Modena, Italy, 16-20 June. http://orgprints.org/12256</p> <p>ONU-FAO. 2017. Informe de la Relatora Especial sobre el derecho a la alimentación. 27 pp. https://documents-ddsny.un.org/doc/UNDOC/GEN/G17/017/90/PDF/G1701790.pdf?OpenElement</p> <p>STOA. 2016. STOA@ep.europa.eu. Human health implications of organic food and organic agriculture. Parliamentary Research Services. http://www.ep.europa.eu/stoa/</p>
Dónde y Cuándo:	
Dónde	VALÈNCIA
Horario	MAÑANA Y TARDE
Observaciones al horario	viernes tarde, sábado mañana Viernes 10 y 17 de enero de 15:30-21:00; sábados 11 y 18 de enero de 9:00-14:00
Lugar de impartición	Centro de Formación Permanente (CFP) Universitat Politècnica de València (UPV) Edificio Nexus (6G), 2ª planta Camino de Vera, s/n Valencia, 46022
Fecha Inicio	10/01/20
Fecha Fin	18/01/20
Datos de matriculación:	

Matrícula desde	10/07/19
Matrícula hasta	7/01/20
Inicio de preinscripción	10/11/19
Fin de preinscripción	7/01/20
Mínimo de alumnos	1
Máximo de alumnos	35
Precio	87,00 euros
Observaciones al precio	<p>79€ Alumni UPV PLUS o AAA UPV 79€ Personal UPV 79€ Socio de Deportes UPV 79€ Alumno UPV 87€ Público en general</p> <p>79€ Precio con descuento aplicable a: todas las personas desempleadas, con diversidad funcional, familia numerosa, socias o miembros de las siguientes asociaciones colaboradoras o de apoyo que así lo demuestren: Actio, Acció Ecologista - Agró, Ayuntamiento de Carrícola, AVEDAM, Biogradables, Cacis Forn de la Calç, Caixa Popular, Cátedra Tierra Ciudadana, CCD: Centre de Cooperació al Desenvolupament UPV, Centro de Educación Ambiental de la Conselleria de Agricultura Medio Ambiente Cambio Climático y Desarrollo Rural de la Generalitat, Centre D Art i Natura Can de Farrera, CERAI, Coordinadora valenciana ONGD, Ecologistas en Acción, Fuhem ecosocial, Fundación Los Madroños, Ingenieros sin Fronteras, Jardín Botánico de Valencia (UV), Mandarina Borda, Mas de Noguera, Okambuva Coop, Plataforma Valenciana per un nou model energètic, Recartografías, Samaruc digital, Seo Birdlife y Terreta Neta.</p> <p>No se admitirán solicitudes de devolución de tasas una vez iniciado el curso.</p>
Profesorado:	
LABORDA CENJOR, RAFAEL PUERTO ESPINÓS, CELIA RAIGON JIMENEZ, MARIA DOLORES	

Asignaturas del Curso:				
Asignatura	Tipo oferta	Nombre del Grupo	Previsto Inicio	Previsto Fin
AGROECOLOGÍA Y ALIMENTACIÓN	T	19-20	10/01/20	18/01/20

[O] Optativa [T] Troncal