



CURSO: EL REVOLUCIONARIO ACTO DE COMER: SOBERANÍA ALIMENTARIA Y ODS (EDICIÓN GANDÍA). PROGRAMA INCIDE

Desde: 15/04/21 | Hasta: 29/04/21 | Campus de Gandia

Preinscripción: desde el 14/01/21

Promovido por:

Vicerrectorado de Responsabilidad Social y Cooperación

Responsable de la actividad:

Vicerrector/a Responsabilidad Social Y Cooperación



Certificación

Aprovechamiento

Modalidad

PRESENCIAL

Curso

2020-2021

ECTS

0,75

Campus

Gandia

7,5 h

Presenciales

0 h

Online

Modalidad

Presencial	Online	Emisión en directo
 7,5 horas	 0 horas	 0 horas

Lugar de impartición:

Aula 16. Edificio 1A. Campus de Gandía de la UPV (EPSCG)

Horario:

Mañana

Los cursos se imparten los jueves de 12:00 a 14:30 horas.

Calendario: 15, 22 y 29 de abril.

Precio	Colectivo	Plazos	Desde	Hasta
10,00 €	Personal UPV	1 plazo	-	-
10,00 €	Alumni UPV PLUS o AAA UPV	1 plazo	-	-
10,00 €	Alumno UPV	1 plazo	-	-
15,00 €	Público en general	1 plazo	-	-

Observaciones al precio:

10,00 € - Personal UPV

10,00 € - Alumni UPV PLUS o AAA UPV

10,00 € - Alumno UPV

15,00 € - 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

Profesores

Vanesa Bustos Martínez

Profesional del sector

Piergiuseppe Carucci

Profesional del sector

Raquel Giner Muñoz

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 permitirá el abordaje de la problemática del sistema alimentario desde un enfoque integral, y siempre desde la praxis.

Se usarán técnicas de cocina sostenible, empleando el aprendizaje desde la propia experiencia, al cocinar por ellas mismas las recetas propuestas. 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.

Temas a desarrollar

- SESIÓN 1: “¿De qué hablamos cuando hablamos de Alimentación Sostenible?” (2,5h): 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.

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 2: “Transitando entre fogones: cocina sostenible para no iniciados” (2,5h): taller de cocina totalmente aplicado en el que, 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.

- SESIÓN 3: “Construimos alternativas” (2,5h)

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 del campus, que se desarrollarán en casa y se presentarán al grupo en esta sesión.

Otros contenidos:

-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 Gandía, a presentar y discutir en la sesión 3.

@ 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

Inscripción online cerrada

Nota: Consulta las condiciones generales y específicas de esta actividad en la ficha disponible en www.cfp.upv.es