

## PROGRAMA

- I. **Nombre de la Unidad Curricular Optativa:** Análisis del sistema agroalimentario global y su impacto en la nutrición poblacional
- II. **Ubicación en el Mapa Curricular:** Primer semestre
- III. **Créditos:** 5
- IV. **Carga horaria:** 45 horas
- V. **Cupo Máximo:** 50 estudiantes
- VI. **Perfil:** Se recomienda que el estudiante tenga conocimientos vinculados a Seguridad y Soberanía alimentaria, Salud Pública, PIA.
- VII. **Departamento/s o docentes responsables:** Nutrición Poblacional y Alimentos; docentes responsables: Humberto Almirati, Martín Pérez.
- VIII. **Objetivo General:** El estudiante podrá analizar las características del Sistema Agroalimentario (SAA) global y su repercusión en la nutrición poblacional
- IX. **Objetivos Específicos:** El estudiante será capaz de:
  - 1) Comprender conceptos generales de economía.
  - 2) Conocer las características de algunos de los principales modelos de desarrollo propuestos en la literatura, así como algunos indicadores para su medición.
  - 3) Conceptualizar y analizar al SAA desde una perspectiva histórica, política y económica.
  - 4) Analizar la situación nutricional a nivel global y su vínculo con el SAA.
  - 5) Reflexionar sobre el rol del Licenciado en Nutrición en el SAA, como profesional y como “consumidor”.
  - 6) Examinar información de forma crítica, reflexionando y comunicando de forma efectiva los trabajos realizados

## X. **Contenidos**

- 1) Conceptos básicos de microeconomía, macroeconomía y comercio internacional. La globalización de los mercados.
- 2) Principales modelos de desarrollo. Crecimiento, desarrollo e indicadores. Problemas del desarrollo.
- 3) El SAA. Concepto. Modelos propuestos. El SAA global. Configuración histórica internacional del SAA: vínculo con desarrollo/subdesarrollo.
- 4) Análisis del SAA desde las distintas fases
  - Producción de alimentos.
  - Transformación de los alimentos. El procesamiento y ultraprocesamiento. Aspectos éticos.
  - Comercialización y distribución de alimentos.
  - Consumo de alimentos. La tridimensionalidad de la ciencia de la nutrición. La complejidad del acto alimentario. Elementos que inciden en las decisiones como consumidores. Los entornos alimentarios.
  - Fase de desperdicios como transversal a todo el SAA
- 5) Situación nutricional global. El Derecho Humano a la Alimentación Adecuada: su vínculo con el SAA y el grado de desarrollo de los países. El rol del Estado.
- 6) El rol del Licenciado en Nutrición como agente de salud y promotor del cambio en el marco del SAA. El rol de cada uno de nosotros como individuos consumidores de alimentos.

## XI. **Metodología:**

Modalidad semipresencial, incluyendo:

- Instancias de trabajo presenciales y virtuales, tanto sincrónicas como asincrónicas.
- Actividades individuales y de trabajo colaborativo.
- Instancias de trabajo en territorio.

XII. **Evaluación:**

- Formativa: trabajos colaborativos.
- Sumativa: Prueba teórica final (40%), trabajo grupal según consigna a definir (40%) cuestionarios de autoevaluación (20%). El estudiante aprobará con nota 3.

XIII. **Bibliografía:**

- Patel R. Obesos y famélicos. Editorial Marea; 2008.
- Monteiro C, Cannon G. El gran tema en Nutrición y Salud Pública es el ultra-procesamiento de alimentos. Ministerio de Salud de Perú; 2012.
- Monteiro C, Lawrence M, Millett C, et al. The need to reshape global food processing: a call to the United Nations Food Systems Summit. *BMJ Global Health*; 2021.
- Teubal M, Rodríguez J. Globalización y sistemas agroalimentarios en la Argentina. *Ciclos*, Año XI, Vol. XI, N° 22; 2001.
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Reflexiones sobre el sistema alimentario y perspectivas para alcanzar su sostenibilidad en América Latina y el Caribe. Oficina Regional para América Latina y el Caribe de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO); 2017.
- Graziano da Silva J, Jales M, Rapallo R, Díaz-Bonilla E, Girardi G, del Grossi M, Luiselli C, Sotomayor O, Rodríguez A, Rodrigues M, Wander P, Rodríguez M, Zuluaga J, Pérez D. Sistemas alimentarios en América Latina y el Caribe - Desafíos en un escenario pospandemia. Panamá, FAO y CIDES. <https://doi.org/10.4060/cb5441es>; 2021.
- OXFAM Intermón. Lo que nuestra nevera esconde. *Revista Global Express* N°19. 2013
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. INFORME FINAL Diseño metodológico para la estimación del desperdicio de alimentos en la Argentina en las etapas de distribución y comercio minorista y consumo en el hogar, TCP/ARG/350; 2017
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo – Alcance, causas y

prevención. Roma; 2012.

- Carballo C. Cuadernos para la Soberanía Alimentaria. Mónica nomada ediciones, CaLiSA-Nutrición (UBA) y CaLiSA-FAUBA (UBA); 2018.
- 
- Hernandez C, Methol M, Cortelezzi A. Estimación de pérdidas y daños por eventos climáticos extremos en el sector agropecuario. Oficina de Programación y Política Agropecuaria, Anuario 2018, pag 559 - 568; 2018.
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Estimación de pérdidas y desperdicio de alimentos en el Uruguay: alcance y causas. Informe Final; 2017.
- FAO, FIDA, OMS, PMA y UNICEF. 2021. Versión resumida de El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2021. Transformación de los sistemas alimentarios en aras de la seguridad alimentaria, una mejor nutrición y dietas asequibles y saludables para todos. Roma, FAO. <https://doi.org/10.4060/cb5409es>; 2021.
- Aguirre P. Ricos flacos y gordos pobres. La alimentación en crisis. Claves para Todos. Colección dirigida por José Nun. Editorial Capital Intelectual; 2004.
- Organización Panamericana de la Salud. Alimentos y bebidas ultraprocesados en América Latina: ventas, fuentes, perfiles de nutrientes e implicaciones. ISBN: 978-92-75-32032-7; 2019.