



Asunto: Aprobar dictado de asignatura optativa.

C.D. 487

CUDAP: EXP-UBA 46.496/18

Cdad. Autónoma de Bs. As., 26 de junio de 2018.

V I S T O las presentes actuaciones – CUDAP: EXP-UBA 46.496/18 – mediante las cuales la Directora de la carrera de Licenciatura en Ciencias Ambientales, Dra. María G. SEMMARTIN, eleva nota en la que solicita se aprueben el dictado y el programa de la asignatura optativa *Identidad Territorial y Producción de Alimentos*, para la citada carrera, otorgando dos (2) créditos y,

CONSIDERANDO:

Que la asignatura original fue aprobada por la resolución C.D. 990/14.

Que la resolución C.S. 2210/03 dispone la revisión periódica de la oferta de asignaturas optativas estableciendo un período de vigencia, a fin de permitir su actualización y evitar su repetición automática y que no se podrán dictar durante tres (3) años consecutivos sin modificaciones o actualizaciones de su contenido o programa.

Que por tratarse de una asignatura que forma parte del plan de estudios de la carrera, con un carácter especial, que le corresponde al Consejo Superior de la Universidad de Buenos Aires su aprobación a la propuesta realizada, de acuerdo con lo dispuesto en el inc. e) del Art. 98º del Estatuto Universitario.

Lo establecido en el Art. 113º del Estatuto Universitario.

Que el punto 4 del Anexo de la resolución C.S. 2210/03 se prevé la elevación anual al Consejo Superior de la Universidad de Buenos Aires.

Que la Comisión Curricular de la citada carrera sugiere su aprobación.

Lo aconsejado por la Comisión de Planificación y Evaluación.

Por ello, y en uso de sus atribuciones.

**EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE AGRONOMÍA
R E S U E L V E:**

ARTÍCULO 1º.- Aprobar el dictado y el programa de la asignatura optativa *Identidad Territorial y Producción de Alimentos*, para la carrera de Licenciatura

..//



Asunto: Continuación de la resolución C.D. 487/18.

C.D. 487

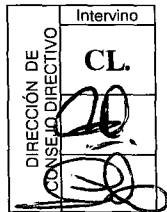
CUDAP: EXP-UBA 46.496/18

// ..2

en Ciencias Ambientales, otorgando dos (2) créditos, según el Anexo que forma parte de la presente resolución.

ARTÍCULO 2º.- Dejar sin efecto la resolución C.D. 990/14.

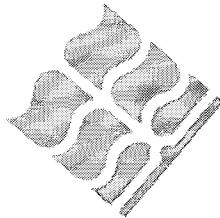
ARTÍCULO 3º.- Regístrese, comuníquese, pase a las Direcciones de Concursos Docentes, de Ingreso, Alumnos y Graduados y de Biblioteca a sus efectos. Cumplido, resérvese en la Dirección General de Asuntos Académicos (Dirección de Consejo Directivo) para dar cuenta al Consejo Superior de la Universidad de Buenos Aires.




Ing. Agr. Adriana M. RODRÍGUEZ
Secretaria Académica


Ing. Agr. Marcela E. GALLY
Decana

RESOLUCIÓN C.D. 487



Facultad de Agronomía
Universidad de Buenos Aires



Asunto: Continuación de la resolución C.D. 487/18.

C.D. 487

CUDAP: EXP-UBA 46.496/18

// ..3

ANEXO

1. IDENTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA

Nombre de la Asignatura: *Identidad Territorial y Producción de Alimentos*

Cátedra: Sistemas Agroalimentarios.

Tipo de Asignatura: Optativa

Departamento: Economía, Desarrollo y Planeamiento Agrícola.

Carreras: Licenciatura en Ciencias Ambientales

2. CARACTERÍSTICAS DE LA ASIGNATURA

Ubicación de la materia en el Plan de Estudio (ciclo): Quinto año. 2º cuatrimestre

Duración- (anual, cuatrimestral, bimestral, otra.): Bimestral

Profesor Responsable de la Asignatura: Esp. Ana Cristina Amador

Carga horaria para el estudiante: TREINTA Y DOS (32) horas - DOS (2) créditos (4 horas semanales de clase teórico-práctica)

Correlativas requeridas: *Ambiente y Sociedad* aprobada

3. FUNDAMENTACIÓN

Existe una creciente necesidad e interés de desarrollar sistemas alimentarios alternativos, como así también las herramientas necesarias para comprender y apreciar los valores culturales que están ligados a los alimentos.

Estas nuevas formas de valorizar los alimentos se basan en el origen de los mismos, a la distancia que existe en los centros de producción y consumo, como así también a los saberes que se relacionan con los modos de preparación

Esta diversidad, requiere el estudio del origen de las diferentes comidas y bebidas propias de las comunidades autóctonas, así como la forma de producción agrícola tradicional y de los alimentos de cada comunidad local, lo que implica un importante valor cultural, cuya conservación ayuda a preservar la diversidad biológica y la identidad cultural con consecuencias ambientales favorables.

Teniendo en cuenta la importancia de la FAUBA en el ámbito agrario, con esta iniciativa se está posicionado a nuestra Facultad como la institución de referencia en el sector de los productos regionales, los sistemas de producción artesanal, la calidad, el valor agregado, el comercio justo y los mercados para estos productos, formando a los futuros profesionales en estos aspectos de trascendente importancia en el medio rural.

Prueba de ello es la presentación de la Cátedra UNESCO Identidad Territorial y Alimentos, que fue aprobada por el Consejo Directivo de la FAUBA y elevada por el Rector de la UBA a UNESCO, que constituye un grupo de 14 instituciones de América y Europa, que es liderado por esta Facultad, cuyo origen reconoce esta materia optativa, aprobada en 2014.

Con la finalidad de la difusión y el reconocimiento de las actividades productivas y culturales relacionadas con esta forma de producción y consumo de alimentos, se propone la continuidad del dictado de esta asignatura optativa.



Asunto: Continuación de la resolución C.D. 487/18.

C.D. 487

CUDAP: EXP-UBA 46.496/18

// ..4

4. OBJETIVOS GENERALES

El curso tiene como objetivo que el estudiante logre:

- Comprender las estrategias para la producción, comercialización y consumo de productos alimentarios típicos de calidad ligados a la identidad cultural del territorio.
- Conocer, comprender y valorizar los alcances de la producción agrícola tradicional, para preservar las costumbres y tradiciones, desde la antropología alimentaria y la dimensión sociohistórica y biocultural.
- Conocer el marco regulatorio en que se desarrolla la actividad y las normas en la materia, su obligatoriedad y relevancia. Requisitos para su cumplimiento y sus interrelaciones a lo largo de la cadena agroalimentaria. Aspectos relativos a la seguridad alimentaria, especialmente relacionada con los productos artesanales de baja escala de producción.
- Comprender la importancia de los programas para productos alimentarios en riesgo de desaparición

5. CONTENIDOS

- Descripción de las distintas regiones del país y productos agrícolas y ganaderos utilizados. La Agricultura de las comunidades de los alimentos y sus métodos de producción tradicionales. Su relación con el ambiente y la conservación de los recursos.
- El reconocimiento de las diversas prácticas y representaciones culturales (recetas, técnicas, usos y procedimientos, valores sociales y simbólicos, expresiones patrimoniales) vinculadas al consumo de los alimentos tradicionales compartidos.
- Estrategias para la producción y valorización de alimentos regionales ligados a la identidad de los territorios y para la promoción de la cocina local.
- Los alimentos tradicionales. Historia de la alimentación local. Descripción en distintas regiones del país y productos agrícolas y ganaderos utilizados en su preparación.
- La diversidad cultural y el rescate de las especies autóctonas. El "valor cultural" como estrategia de aumento de valor de los alimentos
- La conservación de la biodiversidad alimentaria. El rol de los productores locales para la conservación "in situ" de productos alimentarios tradicionales.
- El reconocimiento de las diversas prácticas y representaciones culturales (recetas, técnicas, usos y procedimientos, valores sociales y simbólicos, expresiones patrimoniales) vinculadas al consumo de los alimentos tradicionales compartidos.
- El mercado de productos alimentarios tradicionales. Dificultades de acceso de los pequeños productores a los mercados de mayor valor. Ejemplos exitosos.
- Los cocineros y las escuelas de cocina como agentes para la valorización y difusión de los alimentos tradicionales. El nexo entre la producción artesanal y los consumidores.

6. METODOLOGÍA DIDÁCTICA

- La modalidad del curso es teórico-práctica, con el desarrollo de casos para incorporar y conceptualizar los temas analizados.



Asunto: Continuación de la resolución C.D. 487/18.

C.D. 487

CUDAP: EXP-UBA 46.496/18

// ..5

- Se brinda la visión interdisciplinaria y de sistemas, integrando conceptos de materias anteriores.

7. FORMAS DE INTEGRACIÓN DE LA PRACTICA

- La metodología implica la realización de trabajos grupales para discutir casos prácticos.
- Se realizarán visitas a establecimientos de producción y/o de comercialización, para tener contacto con los productores y quienes comercializan sus productos.

8. FORMAS DE EVALUACIÓN

Prueba de comprensión: En las clases que se dan contenidos teóricos, se realizará una prueba de comprensión de una lectura obligatoria previa relacionada con el tema de la clase. El objetivo es lograr un intercambio profundo del tema tratado entre todos los alumnos y los docentes.

Actitud: Cada grupo de alumnos cuentan con la coordinación de un docente, quien estará a cargo de la evaluación de desempeño de cada integrante del mismo, calificando la actitud individual frente al grupo con el que interactúa en el desarrollo del trabajo. Se evaluará asimismo la integración de cada alumno en el grupo, su nivel de participación, la puntualidad en las entregas, etc.

Trabajo final: El producto final del curso es un informe grupal con defensa oral en forma individual. La aprobación del trabajo final es requisito indispensable para aprobar la asignatura.

Para aprobar la asignatura los estudiantes deberán acreditar el 75% de asistencia y una calificación igual o superior a 4 puntos lo que implica un logro del 60% de las capacidades/competencias del curso. los estudiantes que no cumplan con los requisitos establecidos serán calificados como desaprobados con la calificación numérica correspondiente.

9. BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía Obligatoria

CETRANGOLO, H (Coordinador). 2014. Sistemas Agroalimentarios. Competitividad, Estrategias y Mercados Editorial Facultad de Agronomía. Universidad de Buenos Aires.

Bibliografía Optativa

ALVAREZ Y SANMARTINO, 2009. Empanadas, tamales y carpaccio de llama. Patrimonio alimentario y turismo en la Quebrada de Humahuaca.

ARZENO Y TRONCOSO, 2006. Alimentos tradicionales andinos, turismo y lugar: definiendo la nueva geografía de la Quebrada de Humahuaca (Argentina)

BECATTINI, G. 1989. Riflessioni suldistretto industriale marshalliano como concetto socioeconomico. A Stato e mercato



Asunto: Continuación de la resolución C.D. 487/18.

C.D. 487

CUDAP: EXP-UBA 46.496/18

// ..6

CÁMARA HERNÁNDEZ, J. 1993. Recursos genéticos de valor hortícola de los maíces nativos de la Argentina. En: Clausen, A. et al. (Eds.), Actas del II Simposio Latinoamericano sobre Recursos Genéticos de Especies Hortícolas: 102-109.

CETRANGOLO, H. La modernización de los sistemas agropecuarios y su impacto en la conservación de los recursos naturales". Revista de la Facultad de Agronomía. Tomo 15. Año 1995.

DOLORS, C. 1998. Antropología Económica. Ed. Arici. Barcelona. España

FAIRWEATHER, P.G. 1993. Links between ecology and ecophilosophy, ethics and the requirements of environmental management. Australian Journal of Ecology, 18: 3-19

GALVAN, SF. Valoración de las semillas criollas y recursos genéticos nativos del Uruguay

GARAT, 2002. El tomate platense en La Plata, Argentina. (artículo corto, que plantea como se rescató la variedad)

GUBER, R. 2001. La etnografía, método, campo y reflexividad. Ed. Norma. Bogotá. Colombia

GUTMAN, E. y S. GORENSTEIN. 2003. Territorio y sistemas agroalimentarios. Enfoques conceptuales y dinámicas recientes en la Argentina. Desarrollo Económico, 42 (168): 563-587.

GUTIÉRREZ, A. 1995. Pierre Bourdieu. Las prácticas sociales. Editorial Universitaria. Universidad Nacional de Misiones. Posadas.

HANSEN, J.W. 1996. Agricultural sustainability a useful concept? Agricultural Systems, 50: 117-143.

Honore, C. 2004. El Elogio de la Lentitud. Editorial Sudamericana.

MANZANAL, M; NEIMAN, G Y LATTUADA, M. 2006 Desarrollo Rural, Organizaciones, Instituciones. Editorial Ciccus.

MUCHNIK. 2000. Identidad territorial y calidad de los alimentos: procesos de calificación y competencias de los consumidores. (En la segunda parte plantea la idea de calidad y la percepción del consumidor). (Conceptual).

MUCHNIK. 2000. Identidad territorial y calidad de los alimentos: procesos de calificación y competencias de los consumidores.

NIKOLIK 2014. Construyendo cocinas y expresando identidades en las cocinas de hospedajes en Costa Rica.

OSTROM, E. 2005. Understanding institutional diversity. Princeton University Press, Princeton, New Jersey, USA.

OSTROM, E. 2009. A General Framework for Analyzing Sustainability of Social-Ecological Systems. Science, 325: 419.

PETRINI, C. 2007. Bueno, Limpio y Justo. ISBN 9788496813052. 288pp.

REVISTA LEISA. N°3. Relaciones de confianza entre productores y consumidores.

ROBINSON, J. G. 1993. The limits to Caring: sustainable living and the lost of biodiversity. Conservation Biology, 7 (1): 20-28.

RUNGE, C.F. 1992. Common Property and Collective Action in Economic Development. In Bromley, D.W. Making the commons work. Theory, practice and Policy. International Center for Self-Governance. Institute for Contemporary Studies. EE.UU.



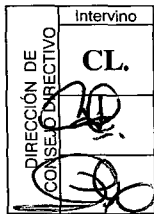
Asunto: Continuación de la resolución C.D. 487/18.

C.D. 487

CUDAP: EXP-UBA 46.496/18

// ..7

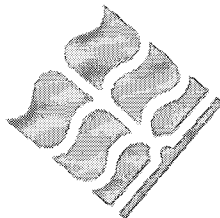
TAPIA, 2006. Conservación complementaria y uso sostenible de cultivos subutilizados en Ecuador. Rescate, promoción y uso de recursos fitogenéticos interandinos del Ecuador.
TSAKOUMAGKOS, P. 2006. Tres enfoques económicos de los problemas ambientales. Revista Facultad de Agronomía. UBA. 26 (3): 213-223.




Ing. Agr. Adriana M. RODRÍGUEZ
Secretaria Académica


Ing. Agr. Marcela E. GALLY
Decana

RESOLUCIÓN C.D. 487



Facultad de Agronomía
Universidad de Buenos Aires