

SISTEMAS ALIMENTARIOS REGENERATIVOS – SUS2001

ESTRUCTURA Y CONTENIDO

IDENTIFICACIÓN

CURSO	:	Sistemas Alimentarios Regenerativos
TRADUCCIÓN	:	Regenerative food systems
SIGLA	:	SUS2001
CRÉDITOS	:	10 créditos
MÓDULOS	:	3
REQUISITOS	:	Sin requisitos
RESTRICCIONES	:	Nivel pregrado
CONECTOR	:	Sin conector
CARÁCTER	:	Formación General
TIPO	:	2 módulos de taller + 1 módulo de cátedra
CALIFICACIÓN	:	Estándar
PALABRAS CLAVES	:	Sistema alimentario, Regeneración, Paisaje alimentario, Huerto
NIVEL FORMATIVO	:	Pregrado
ÁREA FG	:	Ciencia y tecnología
HABILIDADES FG	:	Discernimiento ético, resolución de problemas, trabajo en equipo, pensamiento crítico

INTEGRIDAD ACADÉMICA Y CÓDIGO DE HONOR

“En este curso nos comprometemos con la Integridad Académica, reconociéndola como pilar fundamental del proceso formativo de nuestros estudiantes, para colaborar en la construcción de una cultura de respeto e integridad en la UC. Por tanto, las estrategias metodológicas y de evaluación, debiesen favorecer la promoción de los valores de honestidad, confianza, justicia, respeto y responsabilidad, así como el desarrollo de habilidades transversales para el aprendizaje.

Además, para fortalecer esta cultura de respeto e integridad, este curso se adscribe y compromete con el Código de Honor UC:

Como miembro de la comunidad de la Pontificia Universidad Católica de Chile, me comprometo a respetar los principios y normativas que la rigen. Asimismo, me comprometo a actuar con rectitud y honestidad en las relaciones con los demás integrantes de la comunidad y en la realización de todo trabajo, particularmente en aquellas actividades vinculadas a la docencia, al aprendizaje y la creación, difusión y transferencia del conocimiento. Además, me comprometo a velar por la dignidad e integridad de las personas, evitando incurrir en y, rechazando, toda conducta abusiva de carácter físico, verbal, psicológico y de violencia sexual. Del mismo modo, asumo el compromiso de cuidar los bienes de la Universidad”.

I. DESCRIPCIÓN DEL CURSO

En este curso los estudiantes analizarán las características de un sistema alimentario regenerativo desde una aproximación teórico-práctica. La estructura del curso consta de cátedras con profesores e invitados expertos interdisciplinarios, en donde se profundizará en las distintas fases de la alimentación desde un enfoque sistémico.

Además, el curso tendrá un espacio semanal dedicado al aprendizaje práctico tipo taller, el cual se centrará en la experiencia de trabajo práctico en un huerto urbano, acompañado de reflexiones guiadas en torno a la contemplación de la naturaleza, procesos ecológicos asociados a la huerta y la problematización de los métodos de cultivo de la agricultura convencional. El curso se basa en los principios agroecológicos que guían el Huerto Agroecológico San Francisco, donde se desarrollarán la mayoría de las actividades del taller.

Se busca que los estudiantes tengan un acercamiento al valor cultural de la comida y a la preparación de alimentos saludables cultivados en forma sustentable a través del trabajo práctico en el huerto y laboratorios.

II. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- 1) Identificar las características e impactos socioambientales del sistema alimentario en sus múltiples dimensiones.
- 2) Analizar la crisis socioambiental desde la perspectiva de sistemas alimentarios regenerativos y la agroecología.
- 3) Evaluar la contribución de la producción silvoagropecuaria y la alimentación como respuesta colaborativa al desafío de la nutrición.
- 4) Generar propuestas y prototipos ante problemáticas alimentarias locales, diseñando y planificando manejos culturales para un huerto urbano educativo.
- 5) Gestionar un huerto educativo urbano, entendiendo los ciclos de la naturaleza desde el foco de la agroecología urbana.

III. CONTENIDOS

1. Sistema alimentario

- 1.1 Sistema alimentarios sustentables y regenerativos
- 1.2 Bases del Huerto Agroecológico Urbano

2. Producción de alimentos

- 2.1 Producción silvoagropecuaria
- 2.2 Impactos socioambientales
- 2.3 Ganadería Regenerativa

3. Distribución y manufactura

- 3.1 Cadena de suministros (foodmiles)
- 3.2 Tipos de alimentación y sus impactos
- 3.3 Inocuidad alimentaria

4. Consumo y residuos

- 4.1 Dimensión social de la alimentación
- 4.2 Soberanía alimentaria
- 4.4 PDA: pérdidas y desperdicios de alimentos
- 4.5 Fermentos y usos no culinarios del huerto

5. Huerto Agroecológico urbano

- 5.1 Diseño y planificación del huerto de otoño - invierno
- 5.2 Caracterización de suelo y biodiversidad
- 5.3 Gestión de residuos orgánicos: Biopreparados y vermicompostaje
- 5.4 Almácigos, transplante, propagación asexual, rotación y asociación de cultivos
- 5.5 Contemplación con la naturaleza

IV. ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

- Seminarios con invitados expertos
- Talleres, laboratorios y demostraciones prácticas
- Trabajo grupal
- Caminatas apreciativas y reflexión guiada en el Huerto

V. ESTRATEGIAS EVALUATIVAS

- Trabajo grupal “Diseñando un huerto” : 50%
- Guías de investigación y resolución de problemas : 30%

VI. BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía mínima:

- Informe Eat-LANCET (2018)
- Michael Pollan (2006). El dilema del Omnívoro
- Soledad Barruti (2013). Malcomidos
- Jared Diamond (1997). Armas, gérmenes y acero.
- Miguel Altieri (1999). Agroecología: bases científicas para una agricultura sustentable
- FAO (2017). An overview of links between obesity and food systems
- FAO (2016). El estado mundial de la pesca y la acuicultura
- Seymour, J. 1991. El Horticultor Autosuficiente. Editorial BLUME, Barcelona, España.
- Documental “DEMAIN”, 2016
- “Into the wild”, 2007
- Video ¿Cómo comemos juntos? (Comensalidad en la RM)
- Altieri, M & Nicholls C (2020). "La agroecología en tiempos del COVID-19".
- Miguel Altieri profundizó en la agroecología y sustentabilidad (CNN). Enlace: <https://www.youtube.com/watch?v=tyJExNzfQxM>

Bibliografía Complementaria:

- Robert Harp (1985). Conceptos básicos sobre agroecosistemas
- Johan Rockström (2017). Sustainable intensification of agriculture for human prosperity and global sustainability
- Atlas del Agronegocio (2018). Datos y hechos sobre la industria agrícola y de alimentos.
- UNEP, Frontiers 2016 Report
- Encíclica “Laudato Si’”: capítulos seleccionados
- Costanza, R. et al. (1997). The value of the world's ecosystem services and natural capital.
- Meadows (2006). Límites para el crecimiento: 30 años después
- Hilborn, R. (2016). Marine biodiversity needs more than protection
- Miguel Altieri: Agroecología, la agricultura del futuro. <https://www.youtube.com/watch?v=BQx3a6op74E>
- Chef's Table. Volume 3: Virgilio Martínez. Netflix/ Dan Barber
- Chef's Table. Volume 3: Jeong Kwan. Netflix
- Rotten. The avocado war. Netflix
- Memorias AU: Experiencias de Agricultura Urbana en LAC, FAO. 2011. <https://huertospaisaje.files.wordpress.com/2013/08/memorias-au.pdf>