

Tipo de trayecto: módulo

1. DENOMINACIÓN: “Reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos. Del concepto a la acción”

2. DESTINATARIOS:

Personas mayores de 16 años interesadas y comprometidas en reducir las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos. Este trayecto es especialmente útil para sectores específicos como educación, industria agroalimentaria y turismo.

3. REQUISITOS DE INGRESO:

Se requiere un nivel inicial de alfabetización digital y un conocimiento básico de ofimática.

4. OBJETIVOS DE APRENDIZAJES Y COMPETENCIAS A DESARROLLAR

OBJETIVOS:

- Comprender el impacto multidimensional de las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos
- Reconocer el marco normativo y las políticas públicas argentinas sobre las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos.
- Aplicar herramientas prácticas para el diseño de idea proyecto viables que reduzcan PDA.

COMPETENCIAS A CERTIFICAR:

- Evaluar el impacto social, económico y ambiental de las pérdidas y desperdicios de alimentos
- Diseñar propuestas iniciales de ideas-proyecto sostenibles, aplicando normativas y políticas públicas pertinentes a nivel local.

5. JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA

La propuesta de abordar la problemática de la Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos (PDA) es fundamental debido a la falta de oferta similar en el ámbito universitario y educativo. No existen actualmente programas que aborden de manera integral este tema en universidades o instituciones educativas, ni opciones similares en nuestro país ni en

Latinoamérica. Además, el contenido de este módulo ya ha sido aprobado por la máxima autoridad en Argentina, mediante el Programa Nacional de Reducción de Pérdidas y desperdicios de Alimentos (PNRPDA), lo que refuerza su validez y relevancia.

Desde una perspectiva social, económica y ambiental, es urgente visibilizar y tratar las políticas públicas que abordan las PDA. La creciente demanda de alimentos, la problemática del hambre y el desperdicio de comida en el mundo exigen una respuesta educativa adecuada. Este módulo permitirá a los participantes adquirir conocimientos esenciales para entender y enfrentar estos desafíos de manera efectiva y aplicar soluciones prácticas en contextos concretos.

Este tema es de aplicación transversal a múltiples ámbitos de la sociedad. No sólo es relevante para el sector educativo y la industria agroalimentaria, sino también para el turismo, donde la gestión eficiente de recursos alimenticios es fundamental para la sostenibilidad de los destinos turísticos. Además, las escuelas y colegios profesionales de diversas disciplinas (como arquitectura, ingeniería y diseño) pueden beneficiarse significativamente de este conocimiento, aplicándolo en sus programas de formación y prácticas.

6. PERTINENCIA DE SU DICTADO EN CAMPUS NORTE

Campus Norte, como espacio de experimentación e innovación educativa de la Universidad Nacional de Córdoba, se alinea perfectamente con los principios sociales y educativos de la red Alimendar Córdoba, que busca atender la problemática de las PDA de manera integrada. A través de esta colaboración, el módulo educativo se expandirá hacia todos los sectores de la sociedad interesados y preocupados por construir una sociedad más justa, equitativa e igualitaria.

El convenio celebrado con Alimendar Córdoba (RR-2024-1984-E-UNC-REC) fortalece aún más la pertinencia del módulo, ya que ambas entidades comparten una visión común sobre la importancia de reducir las pérdidas y desperdicios de alimentos. Este enfoque se complementa con la filosofía de Campus Norte, que promueve la formación práctica y aplicada. Los participantes del módulo no solo adquirirán conocimientos teóricos, sino que también aprenderán a poner en práctica proyectos que busquen la reducción de pérdidas y el aprovechamiento de los alimentos, fomentando una mayor conciencia y responsabilidad social y ambiental.

7. ESTRUCTURA DEL MÓDULO

El módulo, dividido en **seis unidades** temáticas, articulados entre sí, propone un recorrido analítico por el contenido del Plan Nacional de prevención y reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos y tiene como finalidad la elaboración de una idea proyecto (fase de diseño) capaz de reducir y revertir el el impacto tanto social, como económico y ambiental del desperdicio y pérdidas de alimentos.

8. CONTENIDOS

Unidad 1: Sensibilización sobre el triple impacto que arrojan las PDA

Desperdicios: Estadísticas globales y locales

Estudios de desperdicio en hogares

Problemas ambientales, económicos y sociales de las PDA

Impacto en la seguridad alimentaria y nutricional

Ejemplos de buenas prácticas

Estudios y estadísticas para ocuparse

Unidad 2: Contexto – Marco Legal normativo del Programa Nacional para la Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos

Ley 27.454 y el Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y desperdicios de alimentos.

Ley Donal 25.989: Régimen especial para la donación de alimentos.

Día Internacional de la Reducción de PDA (29 S)

Qué pueden hacer las ciudades argentinas para reducir la PDA.

Unidad 3: La Problemática de las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos.

Definición y conceptos clave: pérdidas vs. Desperdicios.

Impacto Económico, Social y Ambiental.

Costos y beneficios económicos de reducir PDA. Reducción de la huella ambiental y contribución a la sostenibilidad.

Cadena de valor de los alimentos: desde la producción hasta el consumo.

Unidad 4: Estrategias y Tecnologías para la Reducción de PDA

PDA en el sector Productivo de Argentina.

Buenas prácticas agrícolas y de manejo post cosecha.

Innovaciones tecnológicas en almacenamiento, transporte y distribución.

Estrategias de mercado y consumo responsable.

Tecnologías para el monitoreo y gestión de PDA.

Pymes Agroalimentarias Sostenibles

Unidad 5: Cómo diseñar una idea Proyecto.

Metodologías para la formulación de proyectos.

Gestión de recursos y financiamiento.

Cómo completar el formulario de proyecto del plan nacional de reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos.

Unidad 6: tutoría

Clase con modalidad taller que tendrá como fin acompañar a los estudiantes en el proceso de elaboración de la idea proyecto. se pretende que compartan los avances y decisiones tomadas.

8. MODALIDAD DE CURSADO:

La modalidad de cursado será virtual sincrónica en su totalidad a través de la plataforma Moodle. Conforman el módulo **6 clases** en total, 5 de ellas son teóricas analítico reflexivas desarrolladas por los profesores responsables de los temas y **1 clase** de tutoría/taller donde los estudiantes realizan consultas del trabajo final en proceso. Las clases se desarrollarán con una frecuencia de dos clases semanales de 90 minutos cada una.

Dicha propuesta metodológica de las clases se basa en un enfoque teórico/ reflexivo y práctico basado en la resolución de problemas cuya propuesta es el “hacer” una trabajo final basado en la elaboración de una idea - proyecto para abordar y resolver un problema.. En tal sentido se espera que los participantes:

- Realicen un análisis crítico y reflexivo del material bibliográfico del módulo.
- Pueden construir aprendizajes basándose en el reconocimiento de problemáticas y en la construcción de posibles abordajes y soluciones.
- Desarrollen una sensibilidad y concientización ante el problema de las PDA, reconozcan sus causas y consecuencias y planteen alternativas superadoras.

9. CRONOGRAMA Y CARGA HORARIA

| Semana (dos clases por semana) | Ejes del módulo/ por clase/ por día | Carga horaria (h) | |
|--------------------------------------|---|-------------------|------------------|
| | | Lectiva | Trabajo autónomo |
| 1 | Primera clase: | 1,5 | 0,5 |

| | | | |
|------------------------------------|--|-------------|-----------|
| | Unidad 1: Sensibilización sobre el triple impacto que arrojan las PDA | | |
| | Segunda clase: Unidad 2: Contexto – Marco Legal normativo (Programa Nacional para la Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos) | 1,5 | 0,5 |
| 2 | Tercera clase: Unidad 3: La Problemática de las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos. | 1,5 | 0,5 |
| | Cuarta clase: Unidad 4: Estrategias y Tecnologías para la Reducción de PDA | 1,5 | 0,5 |
| 3 | Quinta clase: Unidad 5: Cómo diseñar una idea Proyecto. | 1,5 | 2 |
| | Sexta clase: Tutoría/consulta | 1,5 | – |
| 4 | Preparación de trabajo final | – | 8 |
| 5 | Presentación trabajo final | 2 | – |
| Total: 5 semanas - 6 clases | | 11 | 12 |
| | Carga Horaria Total: | 23 h | |
| | Total de Créditos Académicos (a completar por campus norte) | 0,92 | |

11. NOMINA DE DOCENTES

| Nombre/s y Apellido/s | Nº de DNI | Email | Teléfono | Clases que dicta |
|-----------------------|------------|--------------------------------|------------|--|
| Gionas Borboy | 94084483 | gionasb@gmail.com | 3765077674 | clase Eje 1. |
| Martin Gabutti | 28.489.538 | abmartingabutti@gmail.com | 3513905269 | Clase Ejes 2 y 3. |
| Cecilia Velentinuchi | 26.936.645 | mcvalentinuzzi@agro.unc.edu.ar | 3513245410 | Clase Eje 4 Clase de tutoría. Corrección trabajo final (15 trabajos) |
| Roberto Marmai | 12.995.845 | marmairoberto@gmail.com | 3513923624 | Clase Eje 5. Corrección trabajo final (15 trabajos) |

12. MODALIDAD DE EVALUACIÓN

Evaluación formativa:

Al finalizar cada encuentro se administrará una instancia de evaluación formativa de seguimiento que será fundamental para valorar la marcha del proceso de enseñanza y aprendizaje. La modalidad de evaluación podrá ser con preguntas de opción múltiple sobre aspectos teóricos, prácticos (análisis, comprensión, aplicación, transferencia, etc.) y metodológico/ didácticos. Dicha instancia será **obligatoria** para participar de la siguiente clase.

Evaluación sumativa/final:

La evaluación será mediante la presentación de un trabajo final: diseño de una idea proyecto que tenga como fin la reducción de PDA.

Podrá ser realizado individual o grupal (no más de 3 integrantes) y se deberá subir al aula virtual para que sea evaluado por el docente responsable. Los indicadores de valoración serán aprobados o desaprobados y se comunicará a través del aula virtual. En el caso que el trabajo este desaprobado se habilitará una única instancia de recuperación.

13. REQUISITOS DE APROBACIÓN:

Para acreditar el módulo será necesario:

- La asistencia a 4 de las 5 clases virtuales.
- La resolución de las evaluaciones formativas al finalizar cada encuentro.
- La asistencia a la clase de tutoría (6ta clase)
- La aprobación del trabajo final (idea proyecto). El mismo deberá responder a una necesidad concreta y resolver un problema social, económico y ambiental. ser factible de ser ejecutado, comprometerse con el desarrollo sostenible y reunir los requisitos propios de una idea Proyecto en fase de diseño.

14. BIBLIOGRAFÍA

El contenido de dicho trayecto se realizó en base a los contenidos del PNRPDA, y dicho contenido fue aprobado por la autoridad de aplicación.

UNIDAD 1:

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. (2020, junio). *Estrategia Argentina 2030 - Valoremos los alimentos: Con menos pérdidas y desperdicios de alimentos, hacia un sistema agroalimentario sostenible.*

<https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/PDA/pdf/EstrategiaArg2030-VLA.pdf>

Secretaria de Agricultura Ganadería y Pesca. (Septiembre 2024). *Desperdicio de Alimentos en Hogares de la Argentina.*

<https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/PDA/documentos/Informe-Ejecutivo-IDA-Hogares.pdf>

UNIDAD 2:

Ley Nacional N.º 27.454, (2018). *Creación del Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos.*

<https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/ley-27454-315735>

Ley Nacional 25.989, (2024). *Régimen Especial para la Donación de Alimentos - Donal.*

https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/PDA/documentos/marco_normativo_informeLey_DONAL_PDA2024.pdf

Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca, (2019). Resolución N° 44-2019: *normativa sobre la institucionalización del día 29 de septiembre como el día preferencial para promover la Concientización sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos en el marco del “Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos”, creado por la Ley N° 27.454*. Recuperado de :

<https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/PDA/29s.php>

Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca. (2021). *Municipios sin desperdicio. “Experiencias de buenas prácticas para la producción y consumo de alimentos más sostenible en municipios y gobiernos locales”*

https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/PDA/pdf/03092021_Guias_PDA_Municipios_sin_desperdicio.pdf

Secretaría de Agricultura Ganadería y Pesca. (2017). *Valoremos los alimentos. Guía para Municipios sin Desperdicio*.

https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/PDA/pdf/Guia_para_municipios_2021.pdf

UNIDAD 3:

Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca. (Junio 2020). *Estrategia Argentina 2030 - Valoremos los Alimentos: con menos pérdidas y desperdicios de alimentos, hacia un sistema agroalimentario sostenible*.

<https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/PDA/pdf/EstrategiaArg2030-VLA.pdf>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y el Desarrollo. (2019). *El estado mundial de la agricultura y la alimentación*.

https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/PDA/pdf/SOFA2019-FAO_Espanol.pdf

Secretaría de Agricultura Ganadería y Pesca. (Febrero 2023). *Programa Potenciar Sostenibilidad - Programa Federal de Fortalecimiento para la Reducción de PDA en Provincias y Municipios*.

https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/PDA/pdf/PROGRAMA_POTENCIAR_SOSTENIBILIDAD.pdf

UNIDAD 4:

Secretaría de Agricultura Ganadería y Pesca. (Enero 2022). *Guía para Pymes Agroalimentarias Sostenibles.*

https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/PDA/documentos/Guia_Pymes_PDA.pdf

Ministerio de Economía. República Argentina. (Febrero 2024). *PNRPDA en el Sector Productivo Argentino. Conocimientos, percepciones y prácticas en el sector.*

https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/PDA/documentos/informe_empresas_2024.pdf

Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca. (Agosto 2023). *Buenas Prácticas para la Reducción de PDA en Pymes Agroalimentarias.*

https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/implementacion/informes/Resumen_ejecutivo_PROCAL_PDA_25082023.pdf

Secretaría de Agricultura Ganadería y Pesca. (Febrero 2023). *Programa Potenciar Sostenibilidad - Programa Federal de Fortalecimiento para la Reducción de PDA en Provincias y Municipios.*

https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/PDA/pdf/PROGRAMA_POTENCIAR_SOSTENIBILIDAD.pdf

UNIDAD 5:

Ministerio de Desregulación y Transformación del Estado. República Argentina. (Agosto 2024). *Cómo innovar en la Gestión Pública, la metodología del Design Thinking.*

https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/cuinap_n137_2024.pdf

Ezequiel Ander- Egg y María José Aguilar Idáñez. (2005). *Cómo elaborar un proyecto - Guía para diseñar proyectos sociales y culturales.* Editorial Lumen/HVManitas.

<https://abacoenred.org/wp-content/uploads/2017/05/Como-elaborar-un-proyecto-2005-Ed.18-Ander-Egg-Ezequiel-y-Aguilar-Id%C3%A1%C3%B1ez-MJ.pdf.pdf>

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación. (s.f.). *Banco de proyectos. Alimentos Argentinos.*
https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/PDA/banco_de_proyectos.php

UNIDAD 6:

Ministerio de Desregulación y Transformación del Estado. (Agosto 2024). *Cómo innovar en la Gestión Pública, la metodología del Design Thinking.*
https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/cuinap_n137_2024.pdf

Ezequiel Ander- Egg y Maria José Aguilar Idáñez. (2005). *Cómo elaborar un proyecto - Guía para diseñar proyectos sociales y culturales.* Editorial Lumen/HVManitas.
<https://abacoenred.org/wp-content/uploads/2017/05/Como-elaborar-un-proyecto-2005-Ed.18-Ander-Egg-Ezequiel-y-Aguilar-Id%C3%A1%C3%B1ez-MJ.pdf.pdf>

15. CUPO:

Para el inicio del Módulo se requerirá un cupo mínimo de 12 personas y un máximo de 30.

16. RECURSOS Y HABILIDADES NECESARIAS PARA EL CURSADO:

- Se requiere dispositivo con conexión para poder acceder al aula virtual y asistir a las clases.
- Manejo de herramientas básicas de ofimática.
- tener adquiridas las capacidades básicas de comprensión, lectura, escritura y resolución de situaciones problemáticas.

MODELO DE CERTIFICADO

El Campus Norte de la Universidad Nacional de Córdoba

Certifica que (APELLIDO Y NOMBRE COMPLETO)

DNI xxxxxxxxxxx

ha finalizado el módulo introductorio:

“Reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos. Del concepto a la acción”

aprobado por Resolución ...XXXX., con una carga horaria de 23 (veintitrés) horas reloj, equivalente a 0,92 créditos académicos.

Por tal motivo se certifica la demostración de la siguiente competencia:

Evalúa el impacto social, económico y ambiental de las pérdidas y desperdicios de alimentos
Diseña propuestas iniciales de ideas-proyecto sostenibles, aplicando normativas y políticas públicas pertinentes a nivel local.

Córdoba, ... de de 2025

Firma Directora Académica

Firma Prorector