

Diplomatura en Alimentación Saludable en Sistemas Alimentarios Sostenibles

- **Destinatarios**

Estudiantes avanzados y profesionales de nutrición y salud y otras disciplinas de áreas biológicas, productivas, sociales y económicas.

- **¿De qué se trata?**

Es una propuesta académica cuya finalidad es abordar las implicancias de una alimentación saludable en el marco de la construcción de sistemas alimentarios sostenibles, en línea con la agenda global de Desarrollo Sostenible (ODS).

En los últimos años, la ciencia de la nutrición ha reunido consenso acerca de la necesidad de promover entornos alimentarios saludables y preventivos de enfermedades crónicas no transmisibles. A la vez, los tiempos actuales requieren estrategias orientadas a un desarrollo sostenible.

Estos fundamentos orientaron el desarrollo de esta propuesta académica que articula ambas agendas: salud poblacional y planetaria. El objetivo del curso es ofrecer a los estudiantes una instancia de perfeccionamiento y actualización que aborde los ejes clave para comprender el contexto complejo implicado en la construcción de sistemas alimentarios de las próximas décadas.

- **Director:** Prof. Lic. Sergio Britos

- **Coordinadora:** Lic. Mariana Albornoz

- **Cuerpo docente**

Corinna Hawkes, Mariana Albornoz, Ezequiel Arrieta, Natalia Basso, Sergio Britos, Melisa Espagnol, Elizabeth Kleiman, Laura López, Marcela Manuzza, Fernando Pérez Eseiza, Juan Pablo Sciurano, Fernando Vilella.

- **Acreditación al finalizar:** Certificado de realización y aprobación del curso

- **Modalidad:** 100% Virtual - Asincrónica, con una instancia sincrónica mensual

- **Inicio:** 3 de abril de 2023
- **Finalización:** 30 de noviembre de 2023
- **Días y horario de cursada:** 1 sábado por mes, de 9 a 11 (Zoom)
- **Carga horaria total:** 400 hs
- **Arancel total:** \$ 180.000 ARS
 - los miembros de sociedades científicas o asociaciones profesionales consultar por descuentos adicionales.
 - **Link para inscripción:**
<https://inscripciones.cursosposgrado.uca.edu.ar/product?catalog=alimentacion-saludable-sistemas-alimentarios-sostenibles>
- **Mail de contacto:** alimentacionsalud@uca.edu.ar
- **Instagram:** @diplocsmedicasuca
- **Plan de estudio**

Módulo 1 – Recomendaciones en alimentación saludable

Docente: Dra Laura López

- 1.- Recomendaciones preventivas de enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT)
- 2.- Calidad en la ingesta de macronutrientes: Carbohidratos
- 3.- Calidad en la ingesta de macronutrientes: Proteínas
- 4.- Calidad en la ingesta de macronutrientes: Lípidos
- 5.- Deficiencias y recomendaciones de micronutrientes: Vitaminas
- 6.- Deficiencias y recomendaciones de micronutrientes: Minerales
- 7.- Controversias sobre alimentos de consumo habitual
- 8.- Estado de la alimentación saludable en Argentina

Módulo 2 – Sistemas Alimentarios Sostenibles**Docente: Mg Elizabeth Kleiman**

- 1.- Desafíos globales y regionales vinculados a la alimentación y la agricultura.
- 2.- Panorama de la Seguridad Alimentaria Nutricional en Latam y Argentina.
- 3.- Agenda 2030 y los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)
- 4.- Sistemas Alimentarios Sostenibles. Marco Conceptual y sus componentes
- 5.- Nexos entre el cambio climático, la biodiversidad y la nutrición.
- 6.- Oportunidades para el desarrollo sostenible, desde un enfoque integral de la nutrición
7. - Ley 27642. Promoción Alimentación Saludable.

Módulo 3 – Economía y Sistemas Alimentarios**Docentes: Lic Sergio Britos y Lic Melisa Espagnol**

- 1.- Economía y funcionamiento de mercados imperfectos
- 3.- Los sistemas alimentarios y el análisis de fallas de mercado
- 4.- Impuestos y subsidios a alimentos como incentivos en alimentación saludable
- 5.- Canastas Alimentarias: su modelo básico y las versiones sustentables
- 6.- La economía circular, la alimentación y el cambio climático
- 7.- Bonos de impacto social y mercados financieros
- 8.- Economía circular y análisis de casos en América Latina

Módulo 4 – Estructura productiva en Argentina**Docentes: Ing Fernando Vilella e Ing Fernando Perez Eseiza**

- 1.- Introducción a la realidad del sector agropecuario argentino.
- 2.- Estructura del sector agropecuario argentino, desafíos y oportunidades
- 3.- Panorama de la Bioeconomía en Argentina
- 4.- Bioeconomía aplicada al sistema productivo local
- 5.- Sustentabilidad: definiciones, marco normativo y mediciones de impacto ambiental
- 6.- Buenas prácticas en sustentabilidad

Módulo 5 – Sistemas de producción alternativos**Docente: Dr Juan Pablo Sciurano**

- 1.- Producción Orgánica y Agroecológica a Nivel Internacional
- 2.- Producción Orgánica y Agroecológica en Argentina.
- 3.- Agricultura Familiar, Economía Social y Solidaria y Comercio Justo.
- 4.- Esquemas y modelos de valorización de los productos Alimentarios Locales a nivel Internacional.
- 5.- Sistemas de Calidad Alimentaria en Argentina
- 6.- Cadenas Alternativas de distribución alimentaria.
- 7.- Enfoque de los Sistemas Agroalimentarios Locales (SIAL) en Europa y América Latina.
- 8.- Biodistritos para el desarrollo de sistemas alimentarios sustentables e inclusivos.

Módulo 6 – Alimentación basada en plantas**Docentes: Lic Marcela Manuzza y Dr Ezequiel Arrieta**

1. Patrones alimentarios basados en plantas. Propuestas actuales
2. Controversias en la adecuación de micronutrientes claves en los patrones alimentarios basados en plantas
3. Alimentación basada en plantas y regulación de la microbiota intestinal
4. Alimentación basada en plantas en la prevención y tratamiento de ECNT
5. Impacto ambiental de la producción y consumo de alimentos
6. Efecto sobre el ambiente de las dietas basadas en plantas
7. La propuesta de la Comisión EAT-Lancet
8. Dietas basadas en plantas en la Argentina

Módulo 7 – Pérdidas y desperdicios de alimentos**Docente: Mg Natalia Basso**

- 1.- Panorama mundial y regional de las pérdidas y desperdicios de alimentos (PDA).
- 2.- PDA y el triple impacto: social, ambiental y económico.
- 3.- Agenda de Desarrollo Sostenible: marco institucional y organizacional.
- 4.- Metodologías de estimación de PDA.
- 5.- Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos.
- 6.- Experiencias de abordaje de pérdidas de alimentos
- 7.- Experiencias de abordaje de desperdicio de alimentos
- 8.- El rol de profesionales relacionados a los sistemas alimentarios en la prevención y reducción de PDA.

Módulo 8 – Guías Alimentarias para Sistemas Alimentarios Sostenibles**Docentes: Lic Sergio Britos y Lic Mariana Albornoz**

- 1.- Lineamientos FAO-OMS para el desarrollo de Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABA)
- 2.- Estado de situación en el desarrollo de guías alimentarias para una alimentación saludable y sostenible
- 3.- Influencia de las GABA en el desarrollo de entornos alimentarios saludables
- 4.- Adecuación de las guías alimentarias de diferentes países a criterios de salud y sostenibilidad
- 5.- Metodologías para integrar y analizar la sustentabilidad en el desarrollo de GABAs
- 6.- Coherencia entre las políticas alimentarias y las GABA
- 7.- Guías Alimentarias, sustentabilidad y fronteras de la nutrición pública