



## FACULTAD DE AGRONOMÍA UNIDAD DE ENSEÑANZA

### Carrera de Ingeniería Agronómica – Plan de Estudios 2020

#### FORMULARIO DE PROPUESTA DE UNIDADES CURRICULARES (cursos, seminarios, talleres, otros)

Unidad de Enseñanza: Marzo 2024

#### 1. Datos generales de la unidad curricular

- 1.1. Nombre de la unidad curricular: Introducción a los sistemas agroalimentarios
- 1.2. Nombre abreviado: ISA
- 1.3. Nombre de la unidad curricular en inglés: *Introduction to agri-food systems*
- 1.4. Ubicación en la Carrera: Ciclo Básico Agronómico - Año: 2° y 3° - Semestre: 1°
- 1.5. Tipo de unidad curricular: Optativo
- 1.6. Cupos totales: 30

#### 1.7. Datos administrativos (a completar por Bedelía):

Código de la asignatura: CBA52 N° Resolución del Consejo: 2223 - 8.12.25  
Créditos académicos asignados: 5 (p20) Año en que entra en vigencia: 2026

1.8. **Conocimientos previos requeridos o sugeridos** (necesarios para el buen aprovechamiento y comprensión de la unidad curricular): conocimientos básicos en ciencias sociales, sistemas productivos y agroindustriales, además de comprensión crítica sobre sostenibilidad, seguridad alimentaria y el rol profesional del ingeniero agrónomo en los sistemas agroalimentarios.

1.9. Modalidad de desarrollo de la asignatura (marque con X lo que corresponda):

Presencial: X A distancia: \_\_\_\_\_ Semipresencial: \_\_\_\_\_

#### 1.10. Programación temporal y localización

1.10.1. Frecuencia con que se ofrece la asignatura (semestral, anual, bianual, a demanda, otras. Indique).

Anual, primer semestre, Sayago

#### 1.11. Descripción horaria de la Unidad Curricular

| <b>Actividades de la Unidad Curricular</b> (aulas físicas o remotas) | <b>Número de horas presenciales (hp)</b> (físicas o remotas sincrónicas) | <b>Factor de cálculo:</b><br>hp:hnp | <b>Número de horas no presenciales (hnp)</b> (físicas o remotas asincrónicas, incluyendo tareas y estudio) | <b>Total de horas por actividad</b> |
|--|--|-------------------------------------|--|-------------------------------------|
| <b>Teoría</b>  | <b>30</b>  | <b>1:1</b>                          | <b>30</b>  | <b>60</b>                           |
| <b>Práctica</b>  |  | <b>1:0,5</b>                        |  |                                     |
| <b>Teórico-práctica</b>  |  | <b>1:1</b>                          |  |                                     |
| <b>Seminarios</b>  |  | <b>1:1</b>                          |  |                                     |
| <b>Talleres</b>  |  |                                     |  |                                     |
| <b>Trabajos o visitas de campo</b>                                   |  |                                     |  |                                     |
| <b>Informes (monografías, reportes, revisiones y otros)</b>          |  |                                     | <b>20</b>  | <b>20</b>                           |
| <b>Otras (describa):</b>   |  |                                     |  |                                     |
| <b>Totales de horas</b>  | <b>30</b>  |                                     | <b>50</b>  | <b>80</b>                           |

## 2. Responsables académicos

2.1. Departamento/s o Unidad/es Académica/s: Ciencias Sociales

2.2. Docente/s (agregue los renglones necesarios):

| <b>Docente</b><br>(título y nombre completo) | <b>Grado académico y carga horaria</b><br>(G/nº hs) | <b>Sede de trabajo:</b>  | <b>Participación<sup>(1)</sup>:</b>   |
|--|---|--|---|
|  |   | - M: Montevideo<br>- C: CRS (Canelones)<br>- CL: EEER (Cerro Largo)<br>- S: EEAS (Salto)<br>- P: EEMAC (Paysandú)<br>- Otros; describa | - R: Responsable Académico/a<br>- E: Encargado/a<br>- P: Participante<br>- I: Invitado/a<br>- Otros: describa |
| <b>Tec. Dr. Junior Miranda Scheuer</b>       | <b>3/40 DT</b>                                      | <b>M</b>   | <b>R</b>  |

<sup>(1)</sup>: R; ; E; ; P; ; I; ;

## 3. Programa de la unidad curricular

### 3.1. Objetivo/s

#### 3.1.1. Objetivo/s general/es (propósitos generales de aprendizaje en la unidad curricular)

Desarrollar una visión crítica de los/as estudiantes alrededor de los sistemas agroalimentarios, fomentando una reflexión del rol profesional en la producción de alimentos inclusivos, sostenibles y saludables.

#### 3.1.2. Objetivo/s específico/s (resultados de aprendizaje, considerando las competencias disciplinares y genéricas previstas en el Plan de Estudios):

- Comprender el concepto e implicaciones económicas, sociales y ambientales de los sistemas agroalimentarios;
- Analizar las interconexiones de las cadenas agroalimentarias a partir de los sistemas agroalimentarios;
- Fomentar a los/as estudiantes una interpretación crítica de los sistemas agroalimentarios desde la perspectiva de Ingeniero/a Agrónomo/a.

### 3.2. Unidades Temáticas (temas y subtemas: nombrar y describir los núcleos temáticos.; incorporar la dedicación. Los objetivos de aprendizaje y las estrategias de enseñanza deben incluirse en los ítems objetivos o metodología respectivamente).

| Nº                          | Título y descripción  | Nº Horas y Tipo de actividad curricular (h/ t) (según lo indicado en 1,10.) |
|-----------------------------|---|---|
| Unidad temática 1           | El rol del Ingeniero/a Agrónomo/a en la producción de alimentos   | 2/T   |
| Unidad temática 2 y 3       | Discusión del concepto de sistemas agroalimentarios:<br>- Sistemas agroalimentarios productivistas<br>- Sistemas agroalimentarios sostenibles   | 6/T   |
| Unidad temática 4, 5, 6 y 7 | Cadenas agroalimentarias:<br>- Etapa de producción agropecuaria<br>- Etapa de transformación agroindustrial<br>- Etapa de distribución comercial<br>- Etapa de consumo intermedio y/o final | 8/T   |
| Unidad temática 8           | Seguridad y soberanía alimentaria en un sistema alimentar disruptivo  | 4/T   |
| Unidad temática 9           | Perspectivas y desafíos hacia los sistemas agroalimentarios sostenibles   | 4/T   |
| Unidad temática 10          | Rediscusión de los sistemas agroalimentarios desde la carrera de Ingeniero/a Agrónomo/a   | 6/T   |

**3.3. Metodología** (incluye los procedimientos, medios, técnicas y recursos didácticos que describen la forma en que se logran los objetivos de aprendizaje):

La enseñanza propuesta se va a desarrollar desde el aprendizaje colaborativo y en el trabajo en equipo. Para eso, los encuentros están diseñados en actividades teóricas de interpretación y discusión académica sobre la temática planteada, aliado a su comprensión práctica desde situaciones reales. En ese proceso, se fomentará una visión crítica a partir de lecturas de artículos científicos, libros, notas institucionales y de prensa, etc. y, también, de recortes de documentarios audiovisuales. En lo posible se invitará expertos para discutir algunos de los puntos claves de las unidades temáticas. En el primer encuentro, se distribuirá la selección de lecturas hacia los/as estudiantes.

**3.5. Evaluación** (incluye los procedimientos a realizar durante el desarrollo y al finalizar la unidad curricular para evaluar los aprendizajes logrados por los estudiantes en función de los objetivos propuestos).

**3.5.1. Descripción de estructura del sistema de evaluación** (incluye las pruebas o evaluaciones de aprendizajes a realizar ajustadas a las disposiciones institucionales):

| Tipo de evaluaciones | Individual |                          | Grupal   |                          |
|----------------------|------------|--------------------------|----------|--------------------------|
|                      | Número     | Valor de cada prueba (%) | Número   | Valor de cada prueba (%) |
| Parciales            | 1          | 30                       |          |                          |
| Continuas            |            |                          |          |                          |
| Finales              |            |                          |          |                          |
| Otras (explicitar):  |            |                          |          |                          |
| - Control de lectura | 2          | 10                       |          |                          |
| - Informe            |            |                          | 1        | 50                       |
| <b>Totales</b>       | <b>3</b>   | <b>50</b>                | <b>1</b> | <b>50</b>                |

**3.5.2. Descripción de las características del sistema de evaluación**

| Evaluaciones | Indicar SI o NO | Individuales | Grupales (número) | Competencias a evaluar (específicas y genéricas, acorde con los objetivos de |
|--------------|-----------------|--------------|-------------------|--|
|--------------|-----------------|--------------|-------------------|--|

|   |           | (número) |          | aprendizaje de la unidad curricular)  |
|---|-----------|----------|----------|---|
| <b>Diagnósticas</b><br>(o de estado inicial de los estudiantes)                             | <b>Si</b> | <b>1</b> | <b>0</b> | <b>Conocimientos previos en los sistemas agroalimentarios</b>   |
| <b>Formativa</b><br>(centrada en monitorear los aprendizajes y retroalimentar la enseñanza) | <b>Si</b> | <b>2</b> | <b>1</b> | <b>Basadas en la capacidad de lectura, interpretación y comunicación; construcción del seminario; elaboración del informe final</b> |
| <b>Sumativa</b><br>(centrada en la medición y certificación de los aprendizajes)            | <b>Si</b> | <b>3</b> | <b>1</b> | <b>Evaluación de control de aprendizaje</b>   |

### 3.6. Bibliografía (se recomienda separar la obligatoria, de la sugerida o ampliatoria).

- Briz, T., Briz, J. (2012). Las redes de cadenas de valor como instrumento de análisis del sistema alimentario. Cuadernos de Estudios Agroalimentarios, (4), 13-27.
- Gómez, A. P. (2019). Uruguay: país productor de alimentos para un sistema alimentario disfuncional. Agrociencia (Uruguay), 23(1), 92-100.
- Granados, S. et al. (2017). Reflexiones sobre el sistema alimentario y perspectivas para alcanzar su sostenibilidad en América Latina y el Caribe (E-book). Santiago: FAO.
- HLPE (High Level Panel of Experts). (2014). Las pérdidas y el desperdicio de alimentos en el contexto de sistemas alimentarios sostenibles. Un informe del Grupo de alto nivel de expertos en seguridad alimentaria y nutrición del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial (E-book). Roma: FAO.
- HLPE (High Level Panel of Experts). (2017). La nutrición y los sistemas alimentarios. Un informe del Grupo de alto nivel de expertos en seguridad alimentaria y nutrición del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial (E-book). Roma: FAO.
- Holt-Giménez, E. (2009). Crisis alimentarias, movimiento alimentario y cambio de régimen. Ecología Política, (38), 73-79.
- IFPRI (International Food Policy Research Institute). (2016). 2016 Global Food Policy Report. Washington DC: IFPRI.
- Intini, J., Jacq, E. y Torres, D. (2019). Transformar los sistemas alimentarios para alcanzar los ODS. 2030 - Alimentación, agricultura y desarrollo rural en América Latina y el Caribe. Santiago de Chile: FAO.
- Le Coq, J.-F. et al. (Eds.). (2022). Public policies and food systems in Latin America. Versailles, Quæ, 446 p.
- López, D. G. et al. (2018). Saltando de escala... ¿hacia dónde? El papel de los actores convencionales en los sistemas alimentarios alternativos. Journal of Depopulation and Rural Development Studies, 25, 99-127.
- Morris, M. Rekha, A., Perego, V. M. E. (2020). Panoramas alimentarios futuros: reimaginando la agricultura en América Latina y el Caribe. Washington: Banco Mundial.
- Neven, D. (2015). Desarrollo de cadenas de valor alimentarias sostenibles: principios rectores. Roma: FAO.
- Niederle, P. y Wesz Jr., V. J. (2018). As novas ordens alimentares. Porto Alegre: UFRGS.
- Nogales, M. T. (2021). Alimento, territorio y desarrollo integral: potenciando sistemas alimentarios integrales. Revista Latinoamericana de Desarrollo Económico, (especial), 35-54.
- Ramón, J. M. (2014). La agricultura familiar en un sistema alimentario sostenible. Fundación de Estudios Rurales, anuario 2014, 291-299.
- Rodríguez, A. G. (2017). Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible y sistemas alimentarios sostenibles: una propuesta para la formulación de políticas integradoras. Santiago: CEPAL.
- Willett, W. et al. (2019). Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. The Lancet, 393(10.170), 447-492.

**Otros datos de interés:** se establece un cupo mínimo de cinco y máximo de 30 estudiantes; el curso está planteado para Montevideo ante la sede de trabajo del docente