



UNIVERSIDAD
DE LA REPÚBLICA
URUGUAY



EDUCACION PERMANENTE
Universidad de la República



escuela de
NUTRICIÓN



SEDE TACUAREMBÓ

Programa de Educación Permanente

Cursos 2018

Curso-taller: “Alimentación sostenible: reduciendo el desperdicio alimentario en la producción de comidas”

Tacuarembó, 23 y 24 de mayo

- **Docentes responsables:** Prof. Agda. Lic. Nut. Claudia Suárez, Prof. Agda. Lic. Nut. Flavia Noguera, Asist. Lic. Nut. Cristina Techeira, Asist. Lic. Nut. Nicolás Quay.
- **Docente invitado:** Ing. Agr. Laura Lacquague, Directora de Gestión Ambiental - Programa de Desarrollo y Medio Ambiente - PRODEMA - Intendencia Departamental de Tacuarembó.
- **Servicio Universitario responsable:** Centro Universitario de Tacuarembó - Escuela de Nutrición

CRONOGRAMA : 23 y 24 de mayo, de 14 a 18.30 hs.

Lugar: Complejo Barrios Amorín – Castagneto y Avda. San Martín

PÚBLICO OBJETIVO:

- Licenciados en Nutrición, Técnicos Operadores de Alimentos, Gastrónomos, Cocineros, encargados y operarios de Servicios de Alimentación sociales y comerciales y/o empresas que elaboran o venden alimentos y comidas.

OBJETIVOS DEL CURSO - TALLER

1. Sensibilizar a los participantes sobre la necesidad de adoptar sistemas alimentarios sostenibles para mejorar la eficiencia de los servicios de alimentación, haciendo un uso responsable de los recursos organizacionales.
2. Aplicar herramientas de calidad para identificar las causas de ineficiencia en las distintas etapas de proceso productivo.
3. Establecer estrategias logísticas y educativas para reducir el desperdicio alimentario a partir de la aplicación de prácticas de producción alimentarias sostenibles, adaptadas a las características de los servicios de alimentación colectiva.

CONTENIDOS DEL CURSO:

- Conceptos de restauración colectiva, sostenibilidad, sistemas alimentarios sostenibles.
- Desperdicio alimentario: concepto, origen, magnitud, causas, impacto y estrategias para la reducción.
- Implementación de sistemas de producción sostenible en Servicios de Alimentación Colectiva
- Buenas prácticas operativas de producción sostenibles a nivel de los Servicios de Alimentación Colectiva.

CARACTERÍSTICAS DEL CURSO:

- Sin costo
- Lugar: Castagneto, esq. Avenida San Martín
- CUPOS limitados

POR INSCRIPCIONES Y CONSULTAS:

- Ingresar por internet a la página: eduper.cut.edu.uy. Descargar el formulario de inscripción del link INSCRIPCIONES, con el nombre del curso, completarlo y enviarlo. La inscripción es automática una vez que se ha enviado el formulario.
- Plazo de inscripciones: **viernes 18 de mayo**
- Por más consultas, correo: eduper@cut.edu.uy o tel: 46333485 int. 210 y 251

APOYA:



PRO. DE. MA.
Intendencia Departamental de
TACUAREMBÓ