Duración y carga horaria

Seis meses calendario, haciendo un total de 444 horas académicas.

Inicio de actividades

Inicio de actividades 1 de abril de 2024.
Conclusión del curso 30 de septiembre.

Modalidad

Semipresencial.

Costo del programa, por participante

- Matrícula: 500 bolivianos
- Colegiatura: 2000 (dos mil) bolivianos

Total: 2500 (dos mil quinientos) bolivianos

Lugar

Warisata - Cuyahuani, Provincia Omasuyos (La paz), Zona Sopocachi, Av. Sanchez Lima N° 2146.

Perfil del diplomante

- Genera, gestiona y administra el sistema alimentario con sustentabilidad.
- Analiza y diseña sistemas productivos alimentarios agrícolas y pecuarios desde una perspectiva familiar campesina.
- Desarrolla competencias para la planificación, diseño, implementación, seguimiento y evaluación de proyectos y programas en el sistema alimentario.
- Aplica bases teórico metodológicas y técnicas para el manejo sustentable; sociocultural, tecnológico, ambiental y económico de los sistemas alimentarios.

Informes e inscripciones

- La Paz (Zona Sopocachi, Av. Sánchez Lima N° 2146)
- Cuyahuani - Provincia Omasuyos UNIBOL Aymara "Tupak Katari"

Red GLocal de Sustentabilidad Alimentaria y Diálogo Intercientífico para América Latina y el Caribe

UNIVERSIDAD INDÍGENA BOLIVIANA COMUNITARIA INTERCULTURAL PRODUCTIVA UNIBOL - AYMARA "TUPAK KATARI"

DIPLOMADO INTERNACIONAL EN SUSTENTABILIDAD ALIMENTARIA

Antecedentes

Entre enero del 2015 al 2021, el Centro de Desarrollo y Medio Ambiente (CDE) de la Universidad de Berna, la Universidad de Ginebra, la Comunidad Pluricultural Andino Amazónica para la Sustentabilidad (COMPAS - Bolivia) y CETRAD - Khenia, ejecutaron el proyecto "Hacia la Sustentabilidad Alimentaria: trabajando el concepto y la metodología de evaluación de la sustentabilidad alimentaria (FOODSAF) para la seguridad y soberanía alimentaria".

En ese sentido, a partir de un concurso de proyectos exitosos, el Fondo Nacional Suizo para la Investigación Científica, aprobó para el año 2021 un proyecto denominado "Academia Virtual para la Sustentabilidad Alimentaria: capacitación, práctica y difusión de evaluaciones participativas en sistemas alimentarios en Bolivia, Colombia, Kenia y Nigeria (VFSA)". De esta manera en latinoamérica se concretizó la I Versión del Curso Internacional en Sustentabilidad Alimentaria con la participación de 94 cursantes inscritos, de los cuales 66 culminaron el Curso (43 de Bolivia, 22 de Colombia y 1 de México.

Debido al éxito y la pertinencia en la formación de capacidades en esta temática, el 2022, se implementó la II Versión del Curso Internacional en Sustentabilidad Alimentaria: Experto en evaluaciones participativas de sistemas alimentarios para la elaboración de acciones piloto en agroecología, turismo comunitario y gastronomía con identidad en América Latina Ejecutado por COMPAS - Bolivia como parte del Proyecto Biocultura y Cambio Climático, implementado a nivel nacional por PRO-RURAL con el financiamiento de la Embajada Suiza en Bolivia y la coordinación con el Observatorio de Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Universidad Nacional de Colombia, las Facultades de Agronomía de la Universidad Nacional de Jujuy y de la Universidad San Francisco Xavier de Chuquisaca.

Las dos experiencias exitosas del Curso Internacional y la demanda de profesores universitarios, gestores municipales y dirigentes de organizaciones sociales, han planteado la necesidad de realizar la I Versión del Diplomado Internacional en el marco de una alianza estratégica entre COMPAS - Bolivia, la Red Glocal de Sustentabilidad Alimentaria y Diálogo Intercientífico para América Latina y el Caribe y la UNIBOL Aymara "Tupak Katari".

Objetivo

Desarrollar capacidades en evaluación participativa de sistemas alimentarios para su sostenibilidad a partir de acciones o proyectos piloto para su transformación, desde la agroecología, el turismo comunitario biocultural y la gastronomía con identidad, sana y consciente, en contextos territoriales locales y regionales de América Latina, siendo el proceso de aprendizaje continuo desconcentrado, social comunitario, productivo y ecológico, orientado al diálogo de saberes e intercientífico, bajo el enfoque de la formación continua, en tanto se considerarán aspectos cognitivos (saber), procedimentales (hacer) actitudinales (ser) y afectivos (sentir).

Mención

Experto en evaluaciones participativas de sistemas alimentarios para la elaboración de proyectos piloto en agroecología, turismo comunitario y gastronomía con identidad en América Latina.

Módulos