

Soberanía Alimentaria La Revolución Campesina

Repercusiones sociales y medioambientales
del sistema global de producción,
comercio y consumo de alimentos



Actividad formativa con reconocimiento de 6 créditos de libre elección.

Organizan

Veterinarios Sin Fronteras.

Universidad Complutense de Madrid:

- Facultad de Veterinaria
- Vicerrectorado de Relaciones Institucionales y Cooperación)

Participantes

El curso consta de 60 plazas

- Alumnos
- Profesores
- PAS de la UCM (preferentemente) y de otras universidades.

También podrán inscribirse profesionales y público en general interesado.

Podrán asistir a sesiones sueltas, público en general interesado hasta completar aforo.

La preinscripción será on-line en la página

www.ucm.es/info/descargas/?soberaniaalimentaria

Duración

7 semanas (3 noviembre 2008 - 18 diciembre 2008)

Semana 1: SOBERANÍA ALIMENTARIA y GLOBALIZACIÓN

Semana 2: NUESTRA SOBERANÍA ALIMENTARIA

Semana 3: CIUDADANOS Y CONSUMIDORES

Semanas 4, 5, 6: APRENDIENDO EN EL CAMPO Y EN INTERNET

Semana 7: APRENDIENDO DE LOS ALUMNOS

Lugar

Facultad de Veterinaria, Universidad Complutense de Madrid
Ciudad Universitaria, 28040 - Madrid

Tarifa: 20 euros



SESIONES DEL 3 AL 17 DE NOVIEMBRE: Clases magistrales con espacio para el debate final abierto a los participantes del curso. Dinámicas de trabajo en grupos reducidos con puesta en común de conclusiones finales.

SOBERANÍA ALIMENTARIA y GLOBALIZACIÓN

Del 3 al 6 de noviembre 2008

Lunes 3

16:30-17:00h

Inauguración del curso

17:00 -20:00h

Pobreza y desigualdades en un mundo globalizado.

Carlos Taibo. *Profesor de Ciencia Política y de la Administración, Facultad de Derecho, Universidad Autónoma de Madrid.*

Recursos zoogenéticos, neocolonialismo y hambre. Sin soberanía político-económica no puede haber soberanía alimentaria.

Juan Vicente Delgado. *Profesor del Departamento de Genética, Facultad de Veterinaria, Universidad de Córdoba. Miembro de la Cátedra de Estudios de Hambre y Pobreza (CEHAP). Coordinador Internacional de la Red Iberoamericana sobre la Conservación de la Biodiversidad de los Animales Domésticos Locales para el Desarrollo Rural Sostenible de la Red CYTED XII-H.*

Martes 4

17:00-20:00 h

Los movimientos sociales campesinos. Soberanía alimentaria: origen y evolución. Derecho a la alimentación. Acceso y control de recursos naturales.

Paul Nicholson. *Coordinador Regional para Europa de Vía Campesina. Miembro del sindicato agrario EHNE (Euskal Herrico Nekazarien Elkartasuna)*

Miércoles 5

17:00-20:00 h

Políticas agrarias y comercio mundial. Política Agraria Común (PAC) y Bill Farm. Tratados de Libre Comercio (TLCs). Acuerdos multilaterales.

Marta Soler. *Profesora del Departamento de Economía Aplicada II, E.U. de Ingeniería Técnica Agrícola, Universidad de Sevilla. Miembro de Ecologistas en Acción.*

Jueves 6

17:00-20:00 h

Revolución verde, revolución ganadera, revolución azul o revolución campesina. Modelo dominante industrial versus modelo de soberanía alimentaria. Agricultura y cambio climático

Ferran García. *Miembro del Departamento de Investigación y Redes, Veterinarios sin Fronteras. Coordinador de la campaña "No te comas el mundo"*

Marta G. Rivera. *Investigadora, Universidad Autónoma de Barcelona. Miembro del panel internacional de expertos del IAASTD (International Assessment of Agriculture, Science and Technology for Development) de la UNESCO. Miembro de CEHAP. Miembro del Departamento de Investigación y Redes, Veterinarios sin Fronteras.*



NUESTRA SOBERANÍA ALIMENTARIA

Del 10 al 13 de noviembre 2008

Lunes 10

17:00-20:00 h.

Alimentos: enfoque social, nutricional y cultural. Evolución de los hábitos de consumo y de la tecnología de transformación de los alimentos. Nuevos alimentos.

Marta G. Rivera.

Emilio Luque. *Profesor de Ecología Humana (Licenciatura de Sociología) y de Medio Ambiente y Sociedad (Licenciatura de Ciencias Ambientales), Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED). Director de Investigación del Instituto Universitario de Educación a Distancia (IUED).*

Martes 11

17:00-20:00 h.

Evolución de la ganadería española y europea: situación actual y efectos de la PAC. Crisis ganadera, crisis de los cereales, crisis alimentaria.

Andoni García. *Miembro de la Comisión Ejecutiva de COAG (Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos). Responsable de Relaciones Laborales, Economía Agraria, Política Rentas y Costes, Plataforma Rural, Medio Ambiente y Agricultura Ecológica. Miembro del Consejo Asesor de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.*

Miércoles 12

17:00-20:00 h.

Mesa redonda de ganaderos críticos con la PAC por sectores: vacuno de leche, vacuno de carne, ovino y caprino, producciones intensivas (porcino, aviar, cunicultura)

Experiencias de ganaderos que se han reconvertido al modelo agroecológico: sistemas productivos independientes y experiencias emancipatorias.

Moderador: Andoni García.

Jueves 13

17:00-20:00 h.

Papel del profesional (veterinario y tecnólogo de los alimentos) como técnico facilitador de la soberanía alimentaria.

- Aspectos legales: barreras de la normativa sanitaria para un modelo de agricultura y ganadería agroecológicas.

Silvia Crespo. *Miembro de COAG. Servicios Técnicos, Responsable del Departamento de Ganadería.*

- Herramientas tecnológicas: etnoveterinaria.

Vicente Rodríguez. *Profesor del Seminario Permanente de Ganadería Ecológica, Departamento de Producción Animal, Facultad de Veterinaria, Universidad de Córdoba.*



TALLERES DEL 17 AL 20 DE NOVIEMBRE

Dinámicas de grupo y video-foros.

CIUDADANOS Y CONSUMIDORES

Del 17 al 20 de noviembre

Lunes 17

17:00-20:00 h.

Agrocombustibles: mejor comestibles que combustibles.

Veterinarios sin Fronteras

Martes 18

17:00-20:00 h.

Petro-alimentos: calculemos cuánto petróleo consumen los alimentos en su producción, transformación, envasado y distribución kilométrica. Veterinarios sin Fronteras.

Miércoles 19

17:00-20:00 h.

La alimentación endeudada: los productos que consumimos generan pobreza. Campaña “No te comas el mundo”.

Veterinarios sin Fronteras.

Jueves 20

17:00-20:00 h.

Universidad rural, educación popular y agroecología. Proyecto IALA (Instituto Universitario Agroecológico Latinoamericano de Estudios Campesinos, Indígenas y Afrodescendientes “Paulo Freire”), Vía Campesina Internacional.

Dana Rocío Ávila. *Co-coordinadora del IALA en Barinas, Venezuela.*

Actuación de Poliposeídas: Espectáculo de poesía teatralizada sobre las causas del hambre y las relaciones norte-sur. Abierto al público.

<http://www.veterinariossinfronteras.org/DetalleProyectoSensibilizacion.asp?IdProyecto=3>

SALIDAS AL CAMPO, FOROS DE DEBATE ON-LINE Y TUTORIAS.

Del 24 noviembre al 15 diciembre de 2008

SALIDAS AL CAMPO

Cada visita tendrá una duración de 4 horas

Huerta del BAH! (Bajo el Asfalto está la Huerta). Colectivo dedicado a la agroecología que propone un modelo agroecológico y autogestionado de producción, distribución y consumo agrícola local. Perales (Madrid)

Dinamizada por **Andrea Rengifo.** *Veterinaria y hortelana. Miembro del BAH y de Veterinarios sin Fronteras.*

Ganadería ecológica familiar. Braman. La Losa (Segovia)

Dinamizada por **Leticia Mantecas.** *Veterinaria y ganadera. Especialista en medicina veterinaria homeopática.*

FOROS DE DEBATE ONLINE

Preguntas para debatir entre todos en la web del curso. Cada semana, tres en total, se lanzará una pregunta para el debate. Cada alumno participará con, al menos, una contribución significativa. Al finalizar la semana, el moderador del debate hará un análisis de las contribuciones y expondrá las conclusiones.

TUTORIAS CONCERTADAS (una por persona como mínimo)

Tutorías con profesores para orientar la preparación de los seminarios que los alumnos expondrán en la semana 7. Al menos una tutoría de 2 horas por grupo.



APRENDIENDO DE LOS ALUMNOS

Del 15 AL 18 de diciembre 2008

SEMINARIOS: Exposición por parte de los alumnos de un trabajo de revisión o investigación acerca de un tema relacionado con la soberanía alimentaria.

SEMINARIOS

De lunes a jueves 17-19h

Presentación de seminarios por parte de alumnos. Se prepararán un total de ocho seminarios en grupos de 6-8 alumnos. El tema de cada seminario se podrá elegir de entre los de la lista sugerida por los profesores así como de propuestas realizadas por los alumnos. Cada día se expondrán dos seminarios de una hora cada uno: 40 minutos de exposición y 20 minutos de debate abierto.

