

Taller: Economía circular aplicada

Fecha: 20 de febrero de 2025

CUPO LIMITADO

Duración: 4,5 horas

Horario: 8 a.m. a 12:30 p.m. hora de Costa Rica (GTM-6:00)

Modalidad: Presencial

Lugar: Sala multimedia del edificio UCAGRO, Facultad de Ciencias Agroalimentarias

Coordinadora: Dra. Ana Mercedes Pérez

Instructora: Dra. Sonia Cozzano Ferreira

Monto de la inversión: Gratuito

Enlace de inscripción: <https://forms.gle/TWAZqbrKKntQmSmr5>

Fecha límite para realizar la inscripción: 17 de febrero de 2025

Objetivo: Brindar elementos teóricos y prácticos sobre economía circular aplicada en el campo agroalimentario para diseñar e implementar soluciones.

Descripción: Se abordarán aspectos teóricos enfocados en economía circular y técnicas de procesamiento más eficientes con miras a la promoción de sistemas alimentarios más resilientes, sanos y sostenibles. La aplicación del marco teórico permitirá el desarrollo de un trabajo grupal para conceptualizar una propuesta que será presentada ante el resto de los participantes.

Dirigido a: Estudiantes e investigadores con formación en el campo agroalimentario

Metodología: presentación magistral y trabajo grupal presencial

Temario:

- Principios, conceptos fundamentales, aplicaciones y desafíos asociados con la economía circular, incluyendo su origen y enfoque sistémico

- Herramientas y métodos para diseñar y evaluar estrategias y modelos de economía circular
- Medición del impacto de las soluciones circulares mediante indicadores de sostenibilidad, alineados con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)
- Casos prácticos
- Diseño y presentación de una propuesta de soluciones circulares aplicables en el sector agroalimentario, mediante el desarrollo de un trabajo grupal

Al finalizar el curso el participante estará en capacidad de:

Tener una comprensión general de los conceptos básicos de la economía circular y su aplicación práctica en el ámbito laboral. Podrán identificar oportunidades sencillas para optimizar recursos, reducir residuos y medir los primeros impactos de sostenibilidad de manera alineada con objetivos globales. Mediante ejemplos prácticos y actividades grupales, se fomentará una perspectiva inicial de cómo diseñar y proponer soluciones circulares a pequeña escala, promoviendo la colaboración y la mejora continua en sus entornos de trabajo.

Perfil de la instructora:

Dra. Sonia Cozzano

La Dra. Sonia Cozzano es Profesora Titular en el Departamento de Ingeniería e Investigadora principal en el Grupo de Sistemas Agroalimentarios Sostenibles de la Universidad Católica del Uruguay.

Doctora en Química (PEDECIBA-Química, Universidad de la República-UdelaR de Uruguay, con distinción de excelencia), Magíster en Ciencia de Alimentos (UCR, con honores), Ing. Agrónoma (UdelaR), ha desempeñado cargos clave en la formación de profesionales y la creación de programas académicos entre los que destaca Ingeniería Alimentaria e Ingeniería Agronómica. Su liderazgo se reflejó durante su decanato en la Facultad de Ingeniería y Tecnologías (2018-2024) y la fundación del Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2016).

Su investigación se centra en el desarrollo de alimentos funcionales sostenibles que contribuyan a prevenir o mejorar enfermedades crónicas no transmisibles. Esto incluye la obtención de alimentos y compuestos bioactivos a partir de residuos agroindustriales y la búsqueda de fuentes alternativas de proteínas. Con un enfoque de economía circular y técnicas de procesamiento más eficientes, su trabajo promueve sistemas alimentarios más resilientes, sanos y sostenibles. Es investigadora del Sistema Nacional de Investigadores del Uruguay (S.N.I) y su labor contribuye al cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (3, 8 y 12) de las Naciones Unidas.