

Area de Gestión Ambiental. Programa de Seguridad Alimentaria y Slow Food

“Es inutil forzar el ritmo de la vida. El arte de vivir consiste en dedicar nuestro tiempo a las pequeñas cosas” Carlo Petrini

Dra. Patricia Sánchez Trejos.

CONARE/CENAT

2017

- La alimentación es parte esencial de la vida, por eso la seguridad alimentaria es de suma importancia para el desarrollo de un país. Esta seguridad depende de:
- **DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS:** por la producción asegurada, importaciones, buenas condiciones de almacenamiento y ayuda alimentaria. Se estima tomando en cuenta las pérdidas post cosecha y las exportaciones
- **ESTABILIDAD DE LA PRODUCCION:** La producción de alimentos estacionales, está asociada a campañas agrícolas o a la oferta y la demanda, donde el almacenamiento juega un papel importante.
- **ACCESO Y CONTROL:** dependen de los medios de producción (tierra, agua, insumos, tecnología, conocimiento...) Pueden tener origen físico (debido a factores, como aislamiento de la población, falta de infraestructuras, otros) o económicos (bajos ingresos que impiden comprar alimentos a causa de elevados precios).
- **CONSUMO Y UTILIZACION BIOLOGICA NETA:** depende de un alimento que responda a las necesidades nutricionales, de salud, a la diversidad cultural y a las preferencias alimentarias. Intervienen también aspectos de inocuidad, las condiciones higiénicas de los hogares y la distribución con equidad dentro del hogar



- **ESTRATEGIA Y ALIANZA CONJUNTA CON SLOW FOOD**
- **QUE ES SLOW FOOD?**
Slow Food es una asociación internacional sin fines de lucro, nace en 1986 y busca frenar el crecimiento del “Fast food” y la tendencia a la “Fast life”.
- **SLOGAN:** Alimentos buenos, limpios y justos y el símbolo es el caracol.
- Se basa en priorizar la ecogastronomía, la educación del gusto, despertando nuestros sentidos (laboratorio del gusto), el estar abiertos a nuevos y variados sabores como experiencias formativas. El producto desde el campo a la mesa, usando técnicas de producción limpia y reutilizando los desechos. Los laboratorios son para todas las edades: niños, jóvenes y adultos mayores, docentes, socios de los convivios del mundo entero y para el que quiera participar.



○ OBJETIVOS DE SLOW FOOD:

- Otorgar dignidad cultural a los temas relacionados con la comida y alimentación
- Valorar los productos alimenticios y los modos de producción ligados al territorio, para salvaguardar la biodiversidad, promover su uso y protegerlos como parte de un patrimonio gastronómico
- Apoyar a productores, proteger la biodiversidad y al ambiente.
- Elevar la cultura alimentaria de la ciudadanía y en particular de las generaciones más jóvenes, con el objeto de lograr la plena conciencia del derecho a la diferenciación, al placer, al gusto y a una vida sana.
- Promover las prácticas de estilos de vida, basadas en el respeto al ritmo, tiempos naturales, el ambiente y salud de los consumidores, favoreciendo aquellos que representen la máxima expresión cualitativa.
- Se favorece una relación respetuosa entre los integrantes de la comunidades del alimento:
 - Productores: depositarios de la sabiduría tradicional
 - Cocineros y chefs: cuya cultura se adapta a la evolución de la sociedad
 - Científicos: que deben valorar la sabiduría y el patrimonio, de forma que se establezcan relaciones de reciprocidad y respetuosas entre las diferentes comunidades
 - Otros

LOGROS DE PARTICIPAR EN EL ENCUENTRO TERRA MADRE

- Numerosos contactos con investigadores, productores, chefs, estudiantes y otros que trabajan en temáticas afines.
- Posible proyecto de red de “Programas Nacionales de alternativas para la seguridad alimentaria”, donde se incluyen todas estas temáticas.
- Facilidades para la formación de un convivio y definir nuevos Baluartes.
- Permite intercambio de experiencias en estrategias para la educación del consumidor local basadas en la buena alimentación, como preparar verduras y frutas de forma que se logren los requerimientos básicos que la población necesita para un buen desarrollo humano e integral.
- Se ve la importancia del rescate y conservación de la semilla, de realizar buenas prácticas, de técnicas agroecológicas, agricultura orgánica, de huertos caseros, hidroponía, de evitar dañar el ambiente, de realizar una justa y equitativa distribución de ganancias y de compartir nuestros alimentos a través de recetas autóctonas, de fusión e innovadoras..
- Promoción de productos autóctonos por medio de rutas agroalimentarias, rescate de recetas tradicionales, su uso en comedores escolares, ferias y concursos.









MUCHAS GRACIAS