

ACTIVIDADES Y PROYECTOS DE EDUCACIÓN AMBIENTAL EN LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE LA RIOJA

CHARLA

Comer local, pensar global: los productos de proximidad como aliados de nuestra salud y nuestro entorno

Se abordará el tema de los **productos de proximidad**, es decir, aquellos alimentos que se producen y consumen en un área geográfica cercana. Se explicará por qué estos productos son **beneficiosos tanto para nuestra salud como para nuestro entorno**, y se darán ejemplos de cómo incorporarlos a nuestra dieta diaria. También se reflexionará sobre la importancia de consumir de forma responsable y consciente, teniendo en cuenta **el impacto que nuestras elecciones alimentarias tienen en el planeta y en las personas que lo habitan**.

No debemos olvidar tampoco que cuando hablamos de alimentos de proximidad estamos hablando de consumir **productos de temporada** y lo que ello implica, especialmente en transporte.

Sumaremos a todo esto la importancia de la **agroecología en este modelo de consumo**.

Objetivos

General: Formar y sensibilizar a la población riojana sobre el impacto que tiene nuestra alimentación para el medioambiente, además de la salud y el social.

Específicos: Formar e informa a la población riojana sobre las repercusiones de nuestra forma de alimentarnos y cómo podemos influir para mejorarla y así generar conciencia sostenible y solidaria que promueva acciones participativas de cambio frente a sus hábitos de consumo y desperdicio.

Generar una conciencia crítica sobre el uso y el aprovechamiento adecuado de los recursos alimentarios entre la ciudadanía riojana

Podríamos resumirlos en:

- Definir qué son los productos de proximidad y cómo se diferencian de otros tipos de alimentos.
- Explicar los beneficios de los productos de proximidad para nuestra salud, como su mayor valor nutricional, su menor riesgo de contaminación o su mayor frescura y sabor.
- Mostrar los beneficios de los productos de proximidad para nuestro entorno, como su menor impacto ecológico, su apoyo a la economía local y el desarrollo rural o su contribución a la conservación de la biodiversidad y el paisaje.
- Dar ejemplos de productos de proximidad que se pueden encontrar en nuestra zona y cómo incorporarlos a nuestra dieta diaria.
- Fomentar el consumo responsable y consciente de los productos de proximidad y ofrecer consejos para identificarlos y adquirirlos.
- Exponer, informar y concienciar del consumo de productos agroecológicos.

SINOPSIS

Charla: " Comer local, pensar global: los productos de proximidad como aliados de nuestra salud y nuestro entorno"

Día a día vemos cómo el sistema alimentario actual imperante, basado en un modelo agroindustrial, no responde a las necesidades económicas, sociales y medioambientales. No es sostenible por más tiempo este modelo y por ello van surgiendo alternativas que, poco a poco, se van haciendo un hueco y cuyo fin último es conseguir un nuevo paradigma alimentario. La agricultura agroecológica va siendo cada vez una alternativa más real y los circuitos cortos de comercialización es su forma más natural de distribución y a la inversa, estos canales ayudan a un cambio de producción hacia lo ecológico. Tras un breve resumen de los problemas actuales pasaremos a hablar de los productos de proximidad y los circuitos cortos de comercialización como una de las alternativas viables para ir construyendo un nuevo modelo alimentario. A través de la charla sobre estas alternativas y con experiencias prácticas podremos empezar el proceso de convertirnos en ciudadanos informados, críticos y responsables. Nuestra alimentación transforma el mundo.

Estructura:

- Definir qué son los productos de proximidad y cómo se diferencian de otros tipos de alimentos.
- Explicar los beneficios de los productos de proximidad para nuestra salud, como su mayor valor nutricional, su menor riesgo de contaminación o su mayor frescura y sabor.
- Mostrar los beneficios de los productos de proximidad para nuestro entorno, como su menor impacto ecológico, su apoyo a la economía local y el desarrollo rural o su contribución a la conservación de la biodiversidad y el paisaje.
- Dar ejemplos de productos de proximidad que se pueden encontrar en nuestra zona y cómo incorporarlos a nuestra dieta diaria.
- Exponer cómo la agroecología puede ayudar en este modelo de consumo.

PONENTE

Alfonso Lacuesta Pérez (www.alfonsolacuesta.com). Ingeniero Téc. Agrícola en Industrias Agrarias y Alimentarias, Asesor en desarrollo rural por el MAPAMA y Agente de Innovación. Muy vinculado a temas sociales (EBC, RSC, Consumo Responsable...) y sensibilizado, en especial, por los temas alimentarios y la influencia que ésta provoca en nuestra salud, sociedad y medioambiente funda en 2013 la Asociación Alimentum (www.asociacionalimentum.org) por un nuevo paradigma alimentario de la que actualmente es su Presidente. Combina su labor profesional con la formación y participa como ponente en charlas y jornadas sobre temas alimentarios tratando entre otros: sistemas agroalimentarios, circuitos cortos de comercialización, consumo responsable, ética en la alimentación, etiquetado...

Ha impartido numerosas charlas sobre medioambiente en colegios, ayuntamientos y distintas entidades, en especial a través de las subvenciones para la realización de actividades y proyectos de educación ambiental promovidos por entidades sin ánimo de lucro de la Consejería de Sostenibilidad, Transición Ecológica y Portavocía del Gobierno.