



GASTRONOMÍA Y AGRICULTURA SOSTENIBLE: SEGURIDAD ALIMENTARIA DEL FUTURO

“ El que manipula alimentos tiene en la sartén la vida y la salud del comensal
Luz Marina Carreño Niño ”

Esta frase de Luz Marina Carreño Niño, experta en sistemas de alimentación, coincide con el concepto de gastronomía sostenible, que se celebra internacionalmente el 18 de junio. La celebración, fue establecida por la Organización de las Naciones Unidas para reconocer el valor de esta expresión cultural, concienciar sobre su impacto en el planeta y la necesidad de contribuir con la preservación del medio ambiente. En tal sentido, hay que mejorar la manera de producir alimentos, reorientar el pensamiento social y lograr un compromiso global para reducir el impacto del consumo humano sobre los recursos naturales.

La gastronomía y agricultura sostenible generan un gran compromiso con el cuidado ambiental, impulsando a productores, cocineros, agricultores y consumidores hacia una cultura alimentaria que promueve el consumo de productos naturales. Gracias a esta creciente influencia, se ha logrado que las sociedades asuman costumbres gastronómicas basadas en el respeto a la tierra y valoración de la alimentación como factor de transformación y salud. Por ello, se promueven alternativas alimentarias que tienen en cuenta el origen de los alimentos, el modo en que se cultivan y cómo llegan a los lugares de expendio.

Otra ventaja es que fomenta la salud y nutrición de millones de personas en el mundo evitando que se alimenten de productos químicos y procesados causantes de enfermedades y muertes. Esto contribuye a que disminuyan los niveles de desnutrición con el incremento de la producción agrícola sostenible. Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) la sostenibilidad alimentaria incluye entre sus ventajas:

- Descenso de las emisiones de gases de efecto invernadero.
- Prevención de la deforestación.
- Previene muertes prematuras.
- Cuidado de las especies amenazadas y en peligro de extinción.
- Reducción del gasto de agua que disminuye la contaminación de ríos y costas.

En la preservación de los ecosistemas naturales y la calidad de vida de la gente es fundamental equilibrar la magnitud del consumo y la manera como impactan los espacios geográficos. Por ello, es necesario cuidar: La calidad del agua, de los suelos, la diversidad de flora y fauna, los polinizadores y las especies responsables

del equilibrio poblacional. Esto conlleva el fomento de buenas prácticas ambientales y agroecológicas y el aprovechamiento racional de los productos agrícolas. Esto sustentado por la necesidad de garantizar el abastecimiento de productos saludables.

Haciendo acopio de lo anterior, la Fundación Propagas está generando cambios en zonas rurales seleccionadas e implementando prácticas agrícolas sostenibles que favorecen sus economías y la conservación de la biodiversidad. En las comunidades de la provincia La Vega, Monte Plata y Provincia Duarte se está implementando la introducción de sistemas acuapónicos como innovación agrícola que busca reducir el uso de suelo y ahorro de agua, además de producción agroecológica de hortalizas a cielo abierto, producción y aplicación de abonos orgánicos, así como el fomento de la apicultura. Estas acciones se realizan en el marco del proyecto de agricultura sostenible desarrollado en alianza por Fundación Propagas y el Laboratorio de Innovación del Banco Interamericano de Desarrollo (BID Lab).

En conclusión, todos debemos colaborar con la protección de los recursos del suelo, agua y bosque, que aseguran las condiciones ambientales para la seguridad alimentaria de toda la población en condiciones adecuadas de inocuidad libre de pesticidas que a su vez promueve la salud del ambiente. La agricultura sostenible es la fuente principal de una gastronomía saludable y sustentable que nos aporta calidad de vida y bienestar.

Redactado por: Nelson Liriano
Fotografía por: Jacky Keifer Hernández

¿Quieres tener más información?
Escríbenos a:
info@fundacionpropagas.do

