

Plan Nacional de Gastronomía Costarricense Sostenible y Saludable

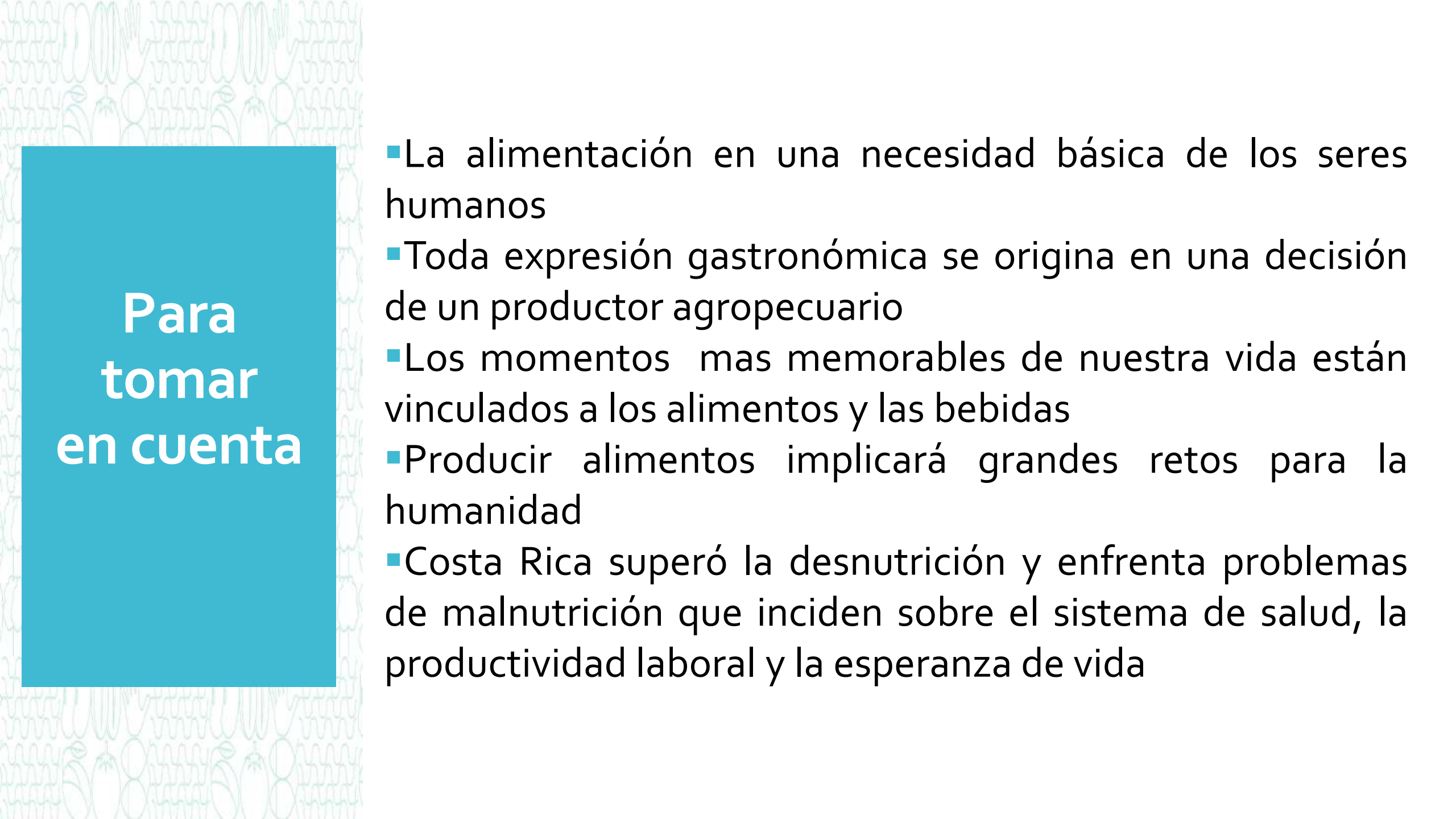
Tania López Lee
Fundación Costarricense de Gastronomía FOCOGA



Contenido



- Para tomar en cuenta
- De donde partimos
- Política Pública y otras iniciativas
- Que observamos?
- Atención a aspectos fundamentales del PNGSS
- Implicaciones para el sector agroalimentario y ambiental
- Avances y reflexiones finales

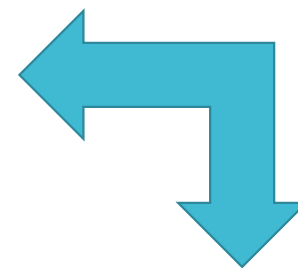


Para tomar en cuenta

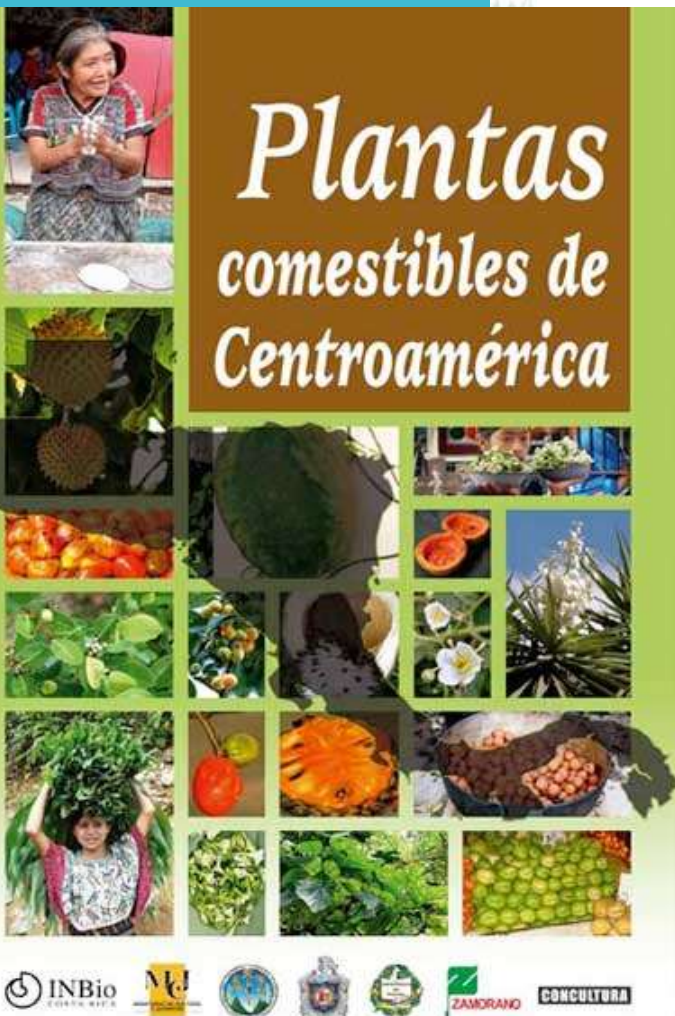
- La alimentación es una necesidad básica de los seres humanos
- Toda expresión gastronómica se origina en una decisión de un productor agropecuario
- Los momentos más memorables de nuestra vida están vinculados a los alimentos y las bebidas
- Producir alimentos implicará grandes retos para la humanidad
- Costa Rica superó la desnutrición y enfrenta problemas de malnutrición que inciden sobre el sistema de salud, la productividad laboral y la esperanza de vida

Una historia de compromiso, de tenacidad, de sumar esfuerzos hacia un objetivo en común!

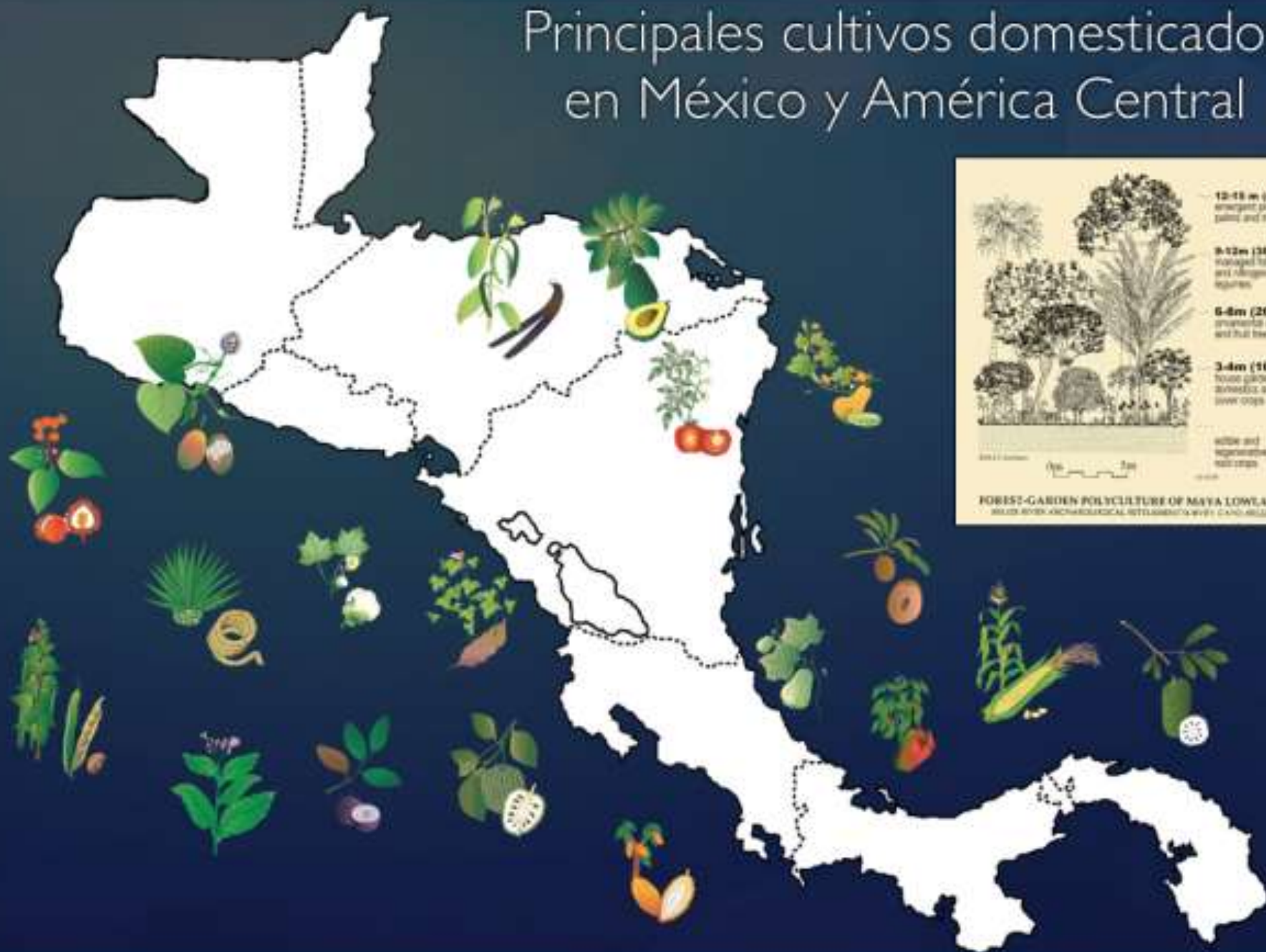
- 1 Investigación –Academia
- 2 Instituciones públicas
- 3 CACORE, restaurantes y afines
- 4 Asociaciones
- 5 Personas



Plan Nacional de la Gastronomía Costarricense Sostenible y Saludable, PNGCSS



Principales cultivos domesticados en México y América Central



Política Pública y otras iniciativas

- Política de **Sector Agropecuario** y el **Desarrollo Rural Territorial** 2015 – 2018 (MAG).
- Política Nacional de **Seguridad Alimentaria y Nutricional** 2011-2021 (MS).
- Política Nacional de **Inocuidad de los Alimentos** (MAG-MEIC-COMEX).
- Estrategia Nacional de **Prevención y Control de Enfermedades Crónicas No Transmisibles** 2013-2021.
- Plan Nacional para la **Reducción del Consumo de Sal / Sodio** en la población de Costa Rica 2011-2021.
- Plan ICT-Centro de Investigación y Conservación del Patrimonio Cultural del MCJ-INA para **recuperar y promover la cocina y bebidas tradicionales costarricenses** y diferenciar la oferta de servicios turísticos.
- Productos de información de Fundación MARVIVA sobre mejores prácticas comerciales de **productos originados de la pesca**.
- Contribuciones Nacionales Previstas y Determinadas (NDC) (Acción Climática)
- Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)

Qué observamos?

Lo no tan bueno...

- ✓ Estadísticas poco halagadoras
- ✓ Pésimos hábitos de vida
- ✓ Una cultura de consumo
- ✓ Un desarraigo de nuestras costumbres
- ✓ Una industria alimentaria de soporte al "fast food"
- ✓ Desigualdad, hambre, brechas crecientes

Cambios alentadores

- ✓ Conciencia de la sostenibilidad
- ✓ Consumidor responsable
- ✓ Producción responsable
- ✓ Valoración de lo "auténtico", del concepto "boutique", de lo "artesanal", de lo "justo"
- ✓ Demanda por productos diferenciados
- ✓ La necesidad de adoptar estilos de vida saludable

Tenemos
los ODS!



OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

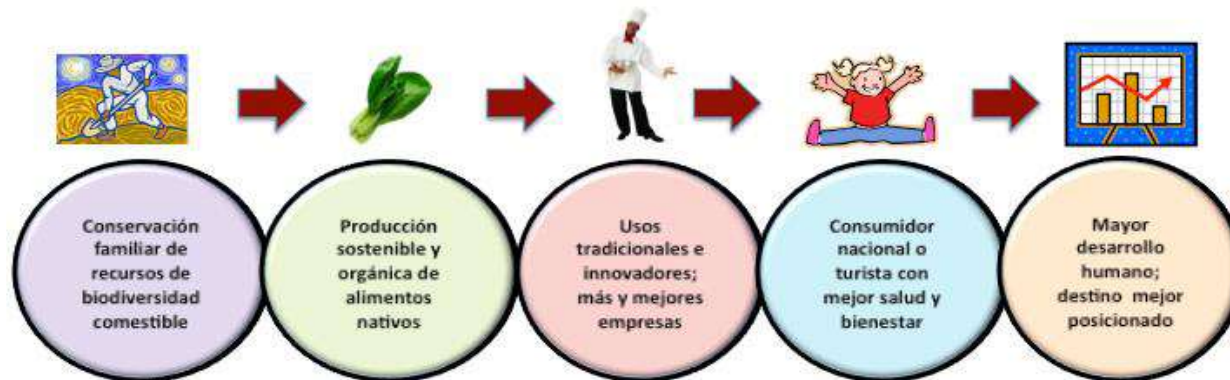


Que significa el PNGCSS?

Una oportunidad única y sin marcha atrás, para que el país desarrolle su identidad gastronómica diferenciada través de un Plan y su mapa de ruta que suma esfuerzos de la sociedad civil organizada, de la Academia y de la institucionalidad pública



PLAN NACIONAL DE GASTRONOMIA SOSTENIBLE Y SALUDABLE



Por qué diferenciada?



- Enfoque integrador
- Apoya preceptos nacionales: gestión ambiental, carbono neutralidad, equidad, respeto a los derechos de trabajadores, precios justos
- Protección de especies nativas
- Procesos y técnicas sostenibles
- Productos y procesos que aseguren la inocuidad
- Valor nutricional y calidad como binomio indivisible
- Conciencia con el productor, con la estacionalidad de la producción, con la producción local

Han habido experiencias maravillosas a nivel nacional e internacional a partir de su puesta en marcha!!

PNGCSS...



Ejes estratégicos del PNGCSS

Eje estratégico 1: Conservación de los recursos de importancia alimenticia

Eje estratégico 2: Producción sostenible de alimentos y agricultura familiar

Eje estratégico 3. Salud, inocuidad y balance nutricional

Eje estratégico 4. Revitalización del patrimonio gastronómico costarricense

Eje estratégico 5. Producto gastronómico, calidad e innovación

Eje estratégico 6. Turismo y gastronomía

Eje estratégico 7. Cadenas de comercialización

Eje estratégico 8. Cambio climático y carbono neutralidad

Eje estratégico 9. Generación y diseminación del conocimiento

Eje estratégico 10. Capacitación y profesionalismo del capital humano

Eje estratégico 11. Educación en gastronomía sostenible y saludable

Eje estratégico 12. Comunicación del PNGCSS

Manifiesto



El Plan Nacional de la Gastronomía Costarricense Sostenible y Saludable es un proceso inclusivo que reúne a aquellos sectores de la sociedad vinculados con la gastronomía

En el Manifiesto enuncian los principios prácticos que sirven de guía a empresas y profesionales gastronómicos y a diversos actores en general para elaborar recetas tradicionales, innovadoras, balanceadas y rentables utilizando ingredientes locales y plantas comestibles nativas de Costa Rica

- Dinámica económico y social
- Uso de productos endémicos, nativos y naturalizados
- Uso de productos locales, regionales o nacionales
- Promueve identidad: uso de técnicas culinarias disponibles
- Promueve prácticas sostenibles
- Apoya la Carbono Neutralidad
- Comidas y bebidas con mayor valor nutricional
- Incorpora información al producto gastronómico



Bancos de germoplasma

- ✓ Su existencia es una contribución a la seguridad de la humanidad
- ✓ Base para el mejoramiento genético y la investigación de nuevos materiales
- ✓ Para la conservación de semillas de productos comestibles silvestres

“El ligamen de los bancos de germoplasma es propio del desarrollo de la agricultura, pero debe verse como un asunto estratégico desde la perspectiva de la gastronomía, de la identidad gastronómica de un país o de una localidad”



Desperdicio de alimentos



2014

INICIATIVA MUNDIAL SOBRE
LA REDUCCIÓN DE LA PÉRDIDA
Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS



Se pierden en promedio:

- ✓ 30% de cereales
- ✓ 40%-50% tubérculos, frutas y hortalizas
- ✓ 20% de semillas oleaginosas, carne y lácteos
- ✓ 25% de pescado

*“Se deben involucrar los actores de la cadena alimentaria para emprender acciones para reducir pérdidas y desperdicio de alimentos ... la acción pública es fundamental para apoyar las intervenciones, **Iniciativa Save Food**”*

Suelos: Base solida para la vida

“El suelo es frágil, finito y no renovable”

En Costa Rica:

- ✓ Tierras bien utilizadas: 55%
- ✓ Tierras bien utilizadas pero que requieren alguna obra de conservación: 10%
- ✓ Tierras subutilizadas: 15%
- ✓ Tierras Sobreutilizadas: 10%
- ✓ Tierras gravemente sobreutilizadas: 10%

Fuente: CADETI

Recurso hídrico



- La producción de alimentos demanda mas del 70% de agua en el mundo
- La contaminación del agua superficial y subterránea es el principal problema a nivel país*Efecto en la calidad de los alimentos y en la salud*
- En 25 de las 34 cuencas del país se encontró presencia de contaminantes
- El CC impacta el recurso hídrico: Fenómeno ENOS
- Huella hídrica en alimentos: 1 kilo de carne (15 mil litros); 1 Kg de papas (1 mil litros)

Avances y reflexiones finales



- Laboratorios, festivales, ferias y rutas gastronómicas
- Investigación: **"Una mirada a nuestros alimentos"** UCR-UNA
- Participación en **Reunión 43 de Seguridad Alimentaria** FAO-ROMA
- Proyecto **"Buen Provecho"** Reunión del PNUMA en París
- Cumbre Gastronómica de CACORE fue una vitrina del PNGCSS
- Junio 2017: MAG presenta en FAO-ROMA el PNGCSS como un dinamizador de los sistemas de producción y de los patrones de consumo en Costa Rica
- Julio 2017: MAG presenta en Petroria el PNGSS como un motor del desarrollo de sistemas agroalimentarios sostenibles en la Conferencia Global del Programa Decenal de Producción y Consumo Sostenible. Pretoria, Sudáfrica.
- En 2018 Costa Rica será la sede de la segunda conferencia de 10YFP SFSP
- Agosto 2017: se crea la FUCOGA
- *Hay un camino trazado, se avanza hacia un país con una identidad gastronómica, su consolidación depende del PNGSS, **pero también de lo que hagamos desde cada una de nuestras** La gastronomía debe ser parte de uno de los atributos de la Marca País: **Esencial Costa Rica***
- *Se trabaja en **mejorar la institucionalidad** para una mejor ejecución y seguimiento*

Gracias!

Esperemos que hoy disfrutemos nuestro almuerzo de una manera muy diferente!!