

# DECÁLOGO DE CONCLUSIONES JORNADA "CULTIVAR, NUTRIR, PRESERVAR"

Día Mundial de la Alimentación 2020

## 01

### LA ALIMENTACIÓN ES UN DERECHO

Las enfermedades derivadas de una mala alimentación constituyen ya una pandemia, por lo que hay que concebir la alimentación como un derecho y no como un negocio. Mejorar las políticas sanitarias educativas y de consumo redundaría en una mejora de la calidad de vida de las personas.

## 02

### PONER EL FOCO EN LA REGULACIÓN

La legislación debe atajar la publicidad engañosa de los productos ultraprocesados. Hay que centrar esfuerzos en regular los comedores escolares, sociales y hospitalarios, incorporando políticas públicas que favorezcan la elección de productos más sanos al tiempo que se graven los alimentos ultraprocesados. Hacer de la opción saludable la más sencilla.

## 03

### REDUCIR EL DESPERDICIO

El futuro pasa por las agriculturas y ganaderías sostenibles, con productos de calidad y en cantidad necesarios, reduciendo el desperdicio para minimizar el impacto sobre el planeta. Buscar productos que destaquen por una buena calidad organoléptica.

## 04

### PRODUCTOS SEGUROS

Debemos garantizar la seguridad alimentaria y por ello los procesos de la cadena alimentaria, en cada uno de sus pasos, deben mejorarse. Este proceso (alimentario) debe ganar valor para entenderlo como una sola salud, incluyendo la ambiental, productiva, personal y colectiva"

## 05

### CONSUMO SOSTENIBLE

La sostenibilidad es el camino que deben seguir tanto productores como consumidores. Una alimentación es saludable no sólo porque sea buena para las personas, también debe entenderse como "saludable" en el aspecto del territorio y para el planeta: mayoritariamente vegetal, priorizando producto fresco de temporada, canales cortos de comercialización, con carácter agroecológico y accesible a todas las personas.

## 06

### EL PRODUCTO, DE TEMPORADA

La producción de alimentos locales se lleva a cabo según la temporalidad de los productos, base de la biodiversidad. Es importante que el producto esté vinculado con su lugar de producción, que incluye una cultura agraria, un lugar como identidad y un patrimonio gastronómico. Los mercados tradicionales son parte de la cultura del territorio.

## 07

### POTENCIAR LOS CANALES CORTOS

La agricultura está entrelazada en nuestras vidas. Se deben potenciar los canales cortos de comercialización o venta directa, regulados por el Decreto 201/2017, ya que pretenden proteger al pequeño productor y que los consumidores sean capaces de saber el origen de los alimentos que consumen.

## 08

### MÁS CULTURA GASTRONÓMICA

Cocineras y cocineros (profesionalizados), pueden y deben ser los embajadores y altavoces de este nuevo recetario gastronómico tradicional, adaptado al siglo XXI, como garantes de la transmisión de un conocimiento y una cultura gastronómica que nos garantice nuestra mejora en la alimentación y la salud.

## 09

### AGENTES DE UNA GOBERNANZA SOSTENIBLE

Cuatro son los elementos clave de toda gobernanza sostenible: 1) Participación de todos los actores; 2) Cohesión y coherencia; 3) Comunicación; 4) Medición de indicadores. Es necesario impulsar sinergias entre las administraciones, difundir el conocimiento en las instituciones educativas, potenciar la investigación en la Universidad, innovar en el sector privado y empoderar e inspirar a la sociedad civil.

## 10

### LOS NUTRICIONISTAS, PUNTA DE LANZA

Las profesiones sanitarias serán las garantes de la salud pública englobando desde la producción hasta el consumo de los alimentos. Se debe incorporar la figura del/la Dietista-Nutricionista en los distintos canales de la Administración Pública para garantizar la salud de la población.