

Desafíos y Soluciones

Gastronomía

por el clima



Huella Ecológica Agropecuaria

Propuestas de adaptación y mitigación:

Alimentos de temporada, menos carne y más vegetales, canales cortos de comercialización y kilómetro 0.

Proyecto inspirador:

<http://www.alimentoskilometricos.org/>

Seguridad Alimentaria

Propuestas de adaptación y mitigación:

Eliminación de los agrotóxicos, asegurar la trazabilidad de los productos empleados y búsqueda de sistemas sostenibles que actúen contra la pobreza.

Proyecto inspirador:

SEAE - <https://www.agroecologia.net/1>



Soberanía Alimentaria

Propuestas de adaptación y mitigación:

Participación de la población, medidas de apoyo y fomento de la agricultura familiar y huertos sociales, puesta en valor del mundo rural y uso de alimentos de producción propia.

Proyecto inspirador:

<https://lagarbancitaecologica.org/>

Disminución de la Variedad

Propuestas de adaptación y mitigación:

Programas de rescate de razas y variedades tradicionales en agricultura y ganadería o incorporación de plantas silvestres comestibles a nuestra dieta.

Proyecto inspirador:

<https://www.ecoherencia.es/plantas-multifuncionales-plam/>



Procesado de Alimentos

Propuestas de adaptación y mitigación:

Uso de menaje de cocina eficiente, olla exprés, cocinas solares o una buena elección, uso y mantenimiento de electrodomésticos profesionales eficientes.

Proyecto inspirador:

<https://ecodes.org/cocinaporelclima#.X1eDJChKIU>

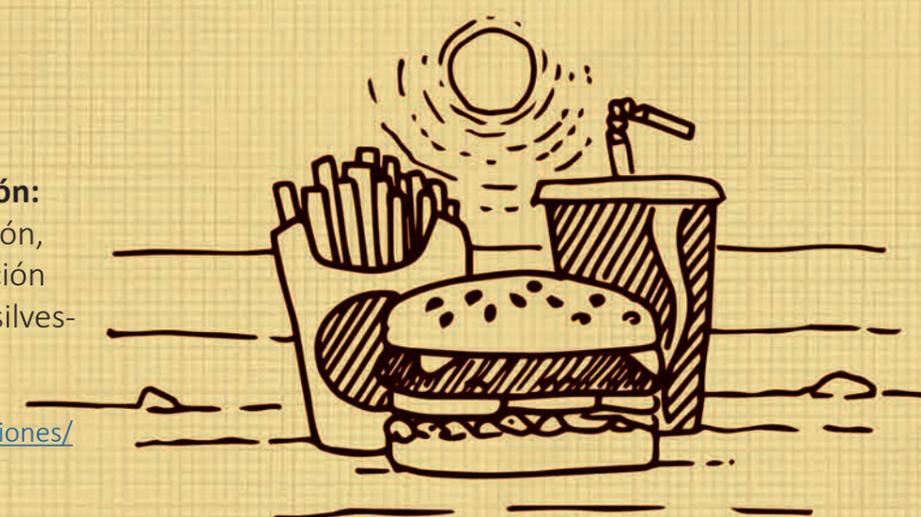
Escasez de Alimentos

Propuestas de adaptación y mitigación:

Innovación en métodos de conservación, deshidratados, encurtidos, redistribución de excedentes, utilización de plantas silvestres comestibles.

Proyecto inspirador:

<https://www.accioncontraelhambre.org/acciones/restaurantescontraelhambre/>



Conseguir formación y un empleo de calidad.
Acción gratuita financiada por el FSE



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro



Con la Colaboración de:

