



PLAN IBEROAMERICANO DE GASTRONOMÍA Y ALIMENTACIÓN

PIGA_2030

© Secretaría General Iberoamericana
Paseo de Recoletos, 8. Madrid

Mayo, 2022.

Diseño: Capricornia

Financiación de la publicación:

Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AECID)



MINISTERIO
DE ASUNTOS EXTERIORES, UNIÓN EUROPEA
Y COOPERACIÓN



aecid



Cooperación
Española

PLAN IBEROAMERICANO DE GASTRONOMÍA Y ALIMENTACIÓN

PIGA_2030 | Aprobado por los países el 15 de diciembre de 2021

En sus treinta años, la Cooperación iberoamericana, liderada por la Secretaría General Iberoamericana, ha demostrado ser un mecanismo de diálogo intergubernamental eficaz y un articulador de recursos y capacidades, fundamental en una nueva generación de políticas, programas e instrumentos con impacto en el desarrollo sostenible. La alianza estratégica iberoamericana «aporta un valor agregado a lo que ya se trabaja en diferentes mecanismos para que, de manera concreta y viable, todos los actores del sistema iberoamericano trabajen hacia objetivos comunes¹». La urgencia de acciones de transformación disruptiva se acrecienta con el impacto de la pandemia por Covid-19, con marcados efectos negativos en los ámbitos económico, social, cultural y medioambiental, que harían a la región retroceder en sus logros de desarrollo sostenible. La *Declaración de la XXVII Cumbre Iberoamericana de Jefes de Estado y de Gobierno*, celebrada en Andorra en abril de 2021, afirmó que «los efectos devastadores de la pandemia requieren una respuesta global, coordinada, solidaria y mancomunada, que enfrente el gran reto de la reconstrucción inclusiva y resiliente de nuestras economías, y afiance el desarrollo sostenible y principalmente la lucha contra la pobreza y la desigualdad, garantizando a la población la protección social en todos sus ámbitos».² Dentro de las áreas de atención que requieren respuesta inmediata está, en términos generales, la alimentación y de forma más específica, la gastronomía.

La Agenda 2030 para el desarrollo sostenible aborda la cuestión de la alimentación en un sentido integrador, en particular en el ODS 2, Hambre Cero. «Poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición y promover la agricultura sostenible»³ es parte de la centralidad del tema alimentario como derecho humano y como elemento fundamental para lograr un desarrollo sostenible centrado en las personas, especialmente por el rol de la alimentación para superar condiciones de pobreza y desigualdades. Garantizar este derecho humano exige la preservación de la biodiversidad y la gestión sostenible de

1. SEGIB (2019) *II Plan de Acción Cuatrienal de la Cooperación iberoamericana 2019-2022*, <https://www.segib.org/wp-content/uploads/II-PACCI-ESP-PORT-Baja-OK.pdf>

2. SEGIB (2021) *Declaración de la XXVII Cumbre Iberoamericana de Jefes de Estado y de Gobierno. Andorra 2020*, <https://www.segib.org/?document=-declaracion-de-la-xxvii-cumbre-iberoamericana-de-jefes-de-estado-y-de-gobierno-andorra-2020>

3. ONU (2015) *Transformar nuestro mundo: la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible*, A/69/L.85, <https://www.manosunidas.org/sites/default/files/n1525337.pdf>

los recursos naturales involucrados en la alimentación, lo cual es esencial para la prosperidad y la construcción de sociedades pacíficas, justas e inclusivas que estén libres del temor y la violencia, muchas veces causada por las tensiones alrededor de los recursos naturales en los ciclos de producción y el consumo de alimentos. En el ámbito multilateral, la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) reconoce que «sin territorios rurales prósperos e inclusivos, América Latina y el Caribe no puede alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). De las 169 metas incluidas en los ODS, el 78 % depende de las medidas emprendidas en las zonas rurales del mundo»⁴. También se ha llamado la atención sobre el hecho de que 14 millones de personas padecieron hambre en América Latina y el Caribe en 2020 (FAO, 2021: XVI)⁵, agravado por los impactos de la pandemia de COVID-19. El *Informe mundial sobre las crisis alimentarias* también previó que «la pandemia podrá devastar los medios de vida y la seguridad alimentaria, particularmente en contextos frágiles y entre las personas más vulnerables que trabajan en los sectores informales agrícolas y no agrícolas. Una recesión mundial habrá de perturbar gravemente las cadenas de suministro de alimentos»⁶. La pandemia también ha puesto en evidencia la precarización del trabajo en el sector gastronómico y de la producción alimentaria, que afecta a campesinos, pescadores artesanales, entre otros. Para atender estas problemáticas, SEGIIB propone visibilizar estos desafíos con un enfoque de la gastronomía como un proceso, sector y subsistema dentro de los sistemas alimentarios, alineado a la Agenda 2030.

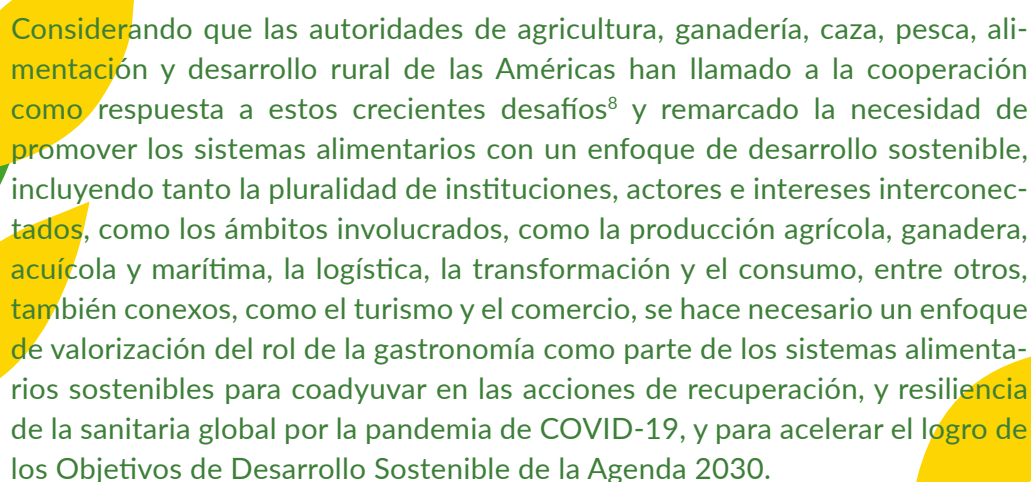
En términos generales, a los efectos de este esfuerzo de cooperación, el subsistema gastronómico comprende actores y procesos específicos dentro de los sistemas alimentarios. Este incluye, actividades como la producción y recolección de insumos (ingredientes provenientes de la agricultura, la ganadería y la pesca, utensilios y materiales de cocina), la planeación del menú en función de la propuesta gastronómica; las compras de suministros, la preparación de los alimentos, la distribución de los alimentos en algunos casos, y el consumo de alimentos. Este proceso no es lineal y depende de otras actividades de soporte, como la valorización simbólica, la investigación, la educación formal e informal, la gobernanza (que incluye las medidas de promoción y protección del sector en sus diversas dimensiones), la cooperación, el manejo de desechos, entre otros. El subsistema de la gastronomía, por su complejidad, no debe reducirse a una dimensión específica, porque en diversos eslabones de su cadena de valor intervienen procesos culturales (en su dimensión de patrimonio y creatividad), pero también procesos medioambientales (mantenimiento del valor del capital natural), así como otros vinculados con la salud, incluida la nutrición, la educación, los

4. FAO (2018) *Panorama de la pobreza rural en América Latina y el Caribe 2018*. <https://www.fao.org/publications/%20card/es/c/CA2275ES/>

5. FAO (2021) *El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2021. Transformación de los sistemas alimentarios en aras de la seguridad alimentaria, una nutrición mejorada y dietas asequibles y saludables para todos*, <https://www.fao.org/publications/card/es/c/CB4474ES>

6. Food Security Information Network (2020) *Informe mundial sobre las crisis alimentarias*, https://www.fsinplatform.org/sites/default/files/resources/files/GRFC_2020_KM_Sp_0.pdf

medios de comunicación, el trabajo, la economía, el turismo entre otros⁷. Estas dimensiones no son excluyentes, sino interdependientes y, por tanto, la gobernanza del subsistema de la gastronomía depende de un enfoque complejo, integral y que comprometa y articule la diversidad de actores involucrados.



Considerando que las autoridades de agricultura, ganadería, caza, pesca, alimentación y desarrollo rural de las Américas han llamado a la cooperación como respuesta a estos crecientes desafíos⁸ y remarcado la necesidad de promover los sistemas alimentarios con un enfoque de desarrollo sostenible, incluyendo tanto la pluralidad de instituciones, actores e intereses interconectados, como los ámbitos involucrados, como la producción agrícola, ganadera, acuícola y marítima, la logística, la transformación y el consumo, entre otros, también conexos, como el turismo y el comercio, se hace necesario un enfoque de valorización del rol de la gastronomía como parte de los sistemas alimentarios sostenibles para coadyuvar en las acciones de recuperación, y resiliencia de la sanitaria global por la pandemia de COVID-19, y para acelerar el logro de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030.

A partir de la propuesta de la Secretaría Pro Tempore de la Conferencia Iberoamericana (SPT) de Andorra de promover la innovación para el desarrollo sostenible, se comenzó el proceso de cooperación para construir el *Plan iberoamericano de Gastronomía y Alimentación (PIGA_2030)*, acordado bajo la Secretaría Pro Tempore de la Conferencia Iberoamericana (SPT) de República Dominicana, el 15 de diciembre de 2021, como una plataforma de alianzas con un enfoque de cooperación iberoamericana, que permita el impulso de la gastronomía como parte de los sistemas alimentarios sostenibles (SAS)⁹.

7. Esta definición operativa se plantea como un concepto abierto, general y no excluyente del subsistema o sector gastronómico en el marco de los sistemas alimentarios.

8. Véase Posición de la II Reunión de Ministros(as) y Secretarios(as) de agricultura, ganadería, pesca, alimentación y desarrollo rural de las Américas, con respecto a la activación agrícola postpandemia, <http://www.fao.org/americas/noticias/ver/es/c/1298005/>

9. FAO los define como “un sistema alimentario que brinda seguridad alimentaria y nutrición para todos de tal manera que las bases económicas, sociales y ambientales para generar seguridad alimentaria y nutrición para las generaciones futuras no se vean comprometidas. Esto significa que: es rentable en todo momento (sostenibilidad económica); tiene amplios beneficios para la sociedad (sostenibilidad social); y tiene un impacto positivo o neutro sobre el medio natural (sostenibilidad ambiental)”. Véase: FAO (2018) Sustainable food systems. Concept and framework, <http://www.fao.org/3/ca2079en/CA2079EN.pdf>

Plan Iberoamericano de Gastronomía y Alimentación PIGA_2030

El tema de la alimentación y la gastronomía no es nuevo para el Sistema de la Cooperación Iberoamericana, sin embargo en los últimos años ha sido prioritario luego de que los Ministros de Turismo y Economía de Iberoamérica en 2018, propusieran «un plan de impulso de la gastronomía iberoamericana como una de las riquezas de la región con mayor impacto en la Agenda 2030 a través de toda la cadena de valor del ecosistema gastronómico»¹⁰, en sintonía con la *Estrategia Iberoamericana de Turismo y Desarrollo* que fue prioritaria para los Jefes de Estado y de Gobierno participantes en la XXVI Cumbre Iberoamericana de La Antigua, Guatemala. Siguiendo este mandato, la propuesta de PIGA_2030 se basa no sólo en las experiencias institucionales de ámbitos relacionados con la alimentación en SEGIB a los largo de tres décadas, sino en un enfoque disruptivo, más complejo, abarcador y actualizado como el de la gastronomía como parte de los sistemas alimentarios, hacia donde han ido evolucionado las prioridades durante el proceso de debate, consultas y a partir del aportes de diversas contrapartes clave en su futura implementación¹¹.

En la X Conferencia Iberoamericana de Ministras y Ministros de Medio Ambiente, celebrada en septiembre de 2020, los países solicitaron a SEGIB, como parte del impulso de la Agenda Medioambiental Iberoamericana, la inclusión de un Plan iberoamericano de Gastronomía y Alimentación (PIGA_2030), como parte del diseño de «un sistema iberoamericano de refuerzo de los sistemas agroalimentarios sostenibles y diversos, reduciendo los desperdicios alimentarios, fomentando un cambio de modelo de producción y consumo, y promoviendo la comunidad y la cultura como incentivo». Tomando en cuenta especialmente que:

- • • ● «La recuperación progresiva de sistemas productivos basados en la coexistencia de diferentes sistemas agrícolas sostenibles favorece la transición hacia un modelo de producción y consumo que contribuya a la seguridad alimentaria y a la recuperación de conocimientos tradicionales. Asimismo, coadyuva al impulso de modelos de economía basados en la reducción, recuperación y reciclaje en pro del mantenimiento, conservación y uso sostenible de la biodiversidad».

10. SEGIB (2018) Declaración de la I Conferencia Iberoamericana de Ministras y Ministros de Economía y Turismo, La Antigua Guatemala, <https://www.segib.org/?document=i-conferencia-iberoamericana-de-ministros-de-economia-y-turismo>

11. Para más información sobre el camino del PIGA_2030 y su enfoque técnico puede consultarse el Anexo. 1. *Nota contextual y conceptual. Hacia un abordaje iberoamericano de la gastronomía en los sistemas alimentarios sostenibles.*

- • • • Una producción alimentaria saludable, asequible, culturalmente atractiva y diferenciadora permite integrar el patrimonio natural, cultural y el paisaje en las cadenas de valor económico, potenciando el turismo y la gastronomía sostenibles y aumentando a la par la calidad de vida de la ciudadanía, particularmente de las poblaciones rurales y costeras»¹².

La dimensión medioambiental de la gastronomía conlleva tener presente el valor del capital natural como proveedor de bienes y servicios ambientales esenciales para el mantenimiento de los ecosistemas que sustentan la producción. Asimismo, un enfoque de desarrollo sostenible comprende que la conservación del medio ambiente y el crecimiento económico de las diferentes ramas de actividad sean compatibles.

Por otra parte, la dimensión cultural es fundamental para una comprensión integral de los sistemas alimentarios sostenibles, especialmente tomando en cuenta el trabajo realizado por Ibercocinas, considerando que, como programa, ha sido un hito desde el sector cultural para poner en valor la dimensión cultural de las cocinas, la economía creativa y la innovación social, cuestiones imprescindibles en una visión integral del desarrollo sostenible de la gastronomía y la alimentación, que incluye, además, dimensiones de medioambiente, salud y nutrición, infraestructura, economía, turismo, formación profesional, entre otros, de acuerdo con los ODS.

Afirmando el enfoque multidimensional y transversal del Plan Iberoamericano de Gastronomía y Alimentación, los países iberoamericanos reconocen la importancia del Día Internacional para la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos que se celebra cada 29 de septiembre, que se adoptó el 19 de diciembre del 2019 por unanimidad por los países miembros de las Naciones Unidas¹³. Asimismo, el 18 de junio como el Día de la Gastronomía Sostenible¹⁴.

La realización del I Foro Iberoamericano de Gastronomía, alimentación y turismo sostenible el 9 y 10 de septiembre de 2020, organizado por el Gobierno de Panamá, la Fundación Hoja de Bijao y la SEGIB¹⁵, expresó el potencial de la articulación estratégica de actores públicos y privados de la región, y de diversos sectores implicados, para el impulso del Plan

12. SEGIB (2020) *Declaración de la X Conferencia Iberoamericana de Ministras y Ministros de Medio Ambiente*, <https://www.segib.org/wp-content/uploads/Declaracion-Ministerial-de-Medio-Ambiente-ES.pdf>

13. Resolución de las Naciones Unidas, adopción del *Día Internacional para la Reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos*: <https://undocs.org/en/A/RES/74/209>

14. Resolución aprobada por la Asamblea General el 21 de diciembre de 2016, A/RES/71/246, <https://documents-dds-ny.un.org/doc/UNDOC/GEN/N16/461/92/PDF/N1646192.pdf?OpenElement>

15. Gobierno de Panamá, SEGIB, Fundación Hoja de Bijao (2020) *I Foro Iberoamericano de Gastronomía, alimentación y turismo sostenible*, <https://www.iberoamericaparacomer.com>

Iberoamericano de Gastronomía y Alimentación, PIGA_2030¹⁶. Este foro marca un hito para articular una red iberoamericana especializada en posicionar el rol de la gastronomía en la transformación, según corresponda, de sistemas alimentarios hacia su sostenibilidad. La participación de 45 actores institucionales de diversos sectores subrayó la necesidad de un enfoque más integrador, con el valor agregado de la cooperación iberoamericana y el compromiso político de los países iberoamericanos, que incluya las dimensiones económicas, sociales, medioambientales, educativas, turísticas, y culturales, con distintos actores que se especializan en cada materia. En el marco de los compromisos de la XXVII Cumbre Iberoamericana de Jefes de Estado y de Gobierno se enfocó el área de la gastronomía y la alimentación como una de las plataformas donde se precisa acelerar la innovación para proveer efectos positivos y tangibles, así como un enfoque integrador del desarrollo sostenible. En tal sentido, los países se comprometieron a:

- • • ● «Atender las necesidades más apremiantes de alimentación y seguridad alimentaria y nutricional de las poblaciones en situación de vulnerabilidad, especialmente niños, niñas y adolescentes, destacando que los sistemas de producción y distribución alimentaria innovadores y sostenibles son esenciales para alcanzar el ODS 2, Hambre Cero. En este contexto, apoyamos la iniciativa para crear una Alianza Iberoamericana Parlamentaria de lucha contra el hambre y la malnutrición, que cuenta con el apoyo de la FAO, del PARLATINO, del Parlamento Europeo y de varios Gobiernos iberoamericanos».
- • • ● «Apoyar la gastronomía y las cocinas tradicionales por su gran valor turístico, por su relación intrínseca e indisoluble con la cultura iberoamericana y por ser unos de los sectores que tienen mayor impacto económico, social y medioambiental en nuestros países. Consideramos que el ecosistema gastronómico y las cocinas tradicionales son una red de valor donde el turismo, el medio ambiente, la salud, el comercio, la innovación, la cultura y el conocimiento ancestral y el emprendimiento, entre otros campos, se relacionan recíprocamente. En este sentido, instamos a la SEGIB a seguir trabajando en la elaboración del Plan Iberoamericano de Gastronomía y Alimentación hacia la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible (PIGA_2030)»¹⁷.

16. SEGIB (2021b) *Programa de Acción de Andorra. "Innovación para el Desarrollo Sostenible - Objetivo 2030. Iberoamérica frente al reto del Coronavirus". XXVII Cumbre Iberoamericana de Jefes de Estado y de Gobierno de Andorra, 21 de abril de 2021.* https://www.segib.org/wp-content/uploads/PdA_ANDORRA-ES.pdf

17. SEGIB (2021a) *Compromiso de Andorra sobre Innovación para el Desarrollo Sostenible,* <https://www.segib.org/wp-content/uploads/Compromiso-Innovacion-ES.pdf>

Esferas, objetivos prioritarios y líneas de acción

El PIGA_2030 se propone un enfoque desde la gastronomía, como una cadena de valor y ámbito de política pública fundamental para la construcción de nuevas agendas de innovación, en línea con el tema de la Cumbre Iberoamericana, como ruralidades prósperas¹⁸, la innovación tecnológica en la agricultura¹⁹ y los modelos y prácticas de agricultura sostenible y resiliente al cambio climático, con enfoque de género, entre otros²⁰, en un contexto donde se llama la atención de la necesidad, según corresponda, de «una transformación de los sistemas alimentarios que represente los vínculos dinámicos existentes entre sectores, actores y países en relación con el uso sostenible de los recursos naturales, la agricultura, la seguridad alimentaria, la nutrición y la resiliencia»²¹.

La propuesta del PIGA_2030 es incidir con acciones estratégicas, de forma integral en los cinco ámbitos prioritarios de impacto de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible, «esferas de importancia crítica para la humanidad y el planeta»²²: las personas, el planeta, la prosperidad, la paz y las alianzas. Este enfoque permitirá una mejor definición del rol de la gastronomía en el logro de las metas vinculadas con los sistemas alimentarios sostenibles en la Agenda 2030, así como para la formulación, implementación y evaluación de las acciones del PIGA_2030 alineados a los indicadores de los Objetivos de Desarrollo Sostenible, como puede precisar, de forma preliminar en la siguiente propuesta:

Personas

OBJETIVO: Fortalecer los mecanismos de inclusión social en el sector gastronómico²³ para garantizar la seguridad alimentaria y nutrición, la salud y el derecho humano a la alimentación, tomando en cuenta el derecho cultural a la alimentación.

Acciones

- Recopilación, creación y mejora de la base legislativa que regula y promueve el derecho a la alimentación, a cuyo cumplimiento puede coadyuvar la gastronomía²⁴.

18.FAO (2020) *Mano de la mano para lograr sociedades rurales prósperas e inclusivas*, <http://www.fao.org/3/nc699es/nc699es.pdf>

19.FAO (2020) *Innovación y agricultura digital*, <http://www.fao.org/3/nc701es/nc701es.pdf>

20.FAO (2020) *Agricultura sostenible y resiliente al cambio climático*, <http://www.fao.org/3/nc938es/nc938es.pdf>

21.FAO (2020) *Resultados y prioridades de la FAO en la región de América Latina y el Caribe*, <http://www.fao.org/3/nc936es/nc936es.pdf>

22.Naciones Unidas (2015) *Transformar nuestro mundo: la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible*, A/RES/70/1, https://www.un.org/ga/search/view_doc.asp?symbol=A/RES/70/1&Lang=S

23.Se refiere a todas las personas que están involucradas en los procesos gastronómicos (desde personas que practican la agricultura, la pesca, la ganadería, incluyendo el comercio de insumos y productos gastronómicos, la elaboración de alimentos en hogares, restaurantes, mercados, y también, por supuesto las personas que lo consumen.

- Impulsar el diseño de guías de alimentación como instrumento orientador de una alimentación sana y saludable, de preferencia, actualizado anualmente.
- Contribución al fortalecimiento de políticas públicas de gastronomía centrada en las personas (vínculo con la salud, la nutrición y seguridad alimentaria, la soberanía alimentaria, la alimentación escolar en la región).
- Inserción laboral de calidad para jóvenes en situaciones de desventaja en el sector gastronómico mediante las metodologías y propósitos que los países y actores convengan.
- Fomento del conocimiento y desarrollo de capacidades de las personas que forman parte del sector gastronómico en la región.
- Conformar una red de escuelas de formación en gastronomía vinculada al PIGA, que apoye la adaptación de los programas de estudio contemplando las necesidades formativas vinculadas a la cadena de valor de la gastronomía.
- Investigación sobre el contenido nutricional de la gastronomía para su mejora.
- Sensibilizar sobre el valor de la diversidad biológica y cultural de los sistemas alimentarios y los beneficios que presta para la salud, la alimentación y el bienestar de la población, de acuerdo con los documentos consensuados a nivel multilateral en foros especializados.

Prosperidad

OBJETIVO: Mejorar las capacidades institucionales y de todas las personas que forman parte del sector de gastronomía como motor de desarrollo económico inclusivo.

Acciones

- Fomento de la diversificación de la producción, emprendimientos y fuentes de ingreso de los sectores gastronómicos.
- Impulso de la agricultura y la gastronomía familiar como instrumento para lograr una seguridad alimentaria y nutrición adecuadas.
- Transición hacia modelos laborales, de empresas, emprendimientos e iniciativas locales gastronómicas y de la alimentación más justas en los sistemas alimentarios²⁵.
- Creación de plataformas de comercialización y promoción de las ya existentes para productos y servicios con base en modelos de negocio gastronómicos sostenibles.

24.El PIGA_2030 remarca especialmente la alimentación adecuada y saludable como derecho humano tomando en cuenta que la alimentación saludable promueve todas las dimensiones de la salud y bienestar de los individuos y las comunidades, incluyendo la reducción de riesgo de enfermedades crónicas no transmisibles.

25.Con énfasis en el fortalecimiento a las MIPYMES dedicadas a la gastronomía y la creación de oportunidades para inserción en la economía formal de actores productivos; así como a la agricultura familiar.

- Promover el encadenamiento empresarial de la gastronomía en las comunidades urbanas y rurales.
- Fortalecimiento de los procesos de certificación y manejo de las denominaciones de origen en la región de Iberoamérica.
- Promover la creación de laboratorios gastronómicos que brinden soporte a los empresarios de gastronomía y a la vez fomenten en los estudiantes y docentes la investigación y la innovación atendiendo a las nuevas tendencias del consumo orientado a la salud y nutrición.

Alianzas

OBJETIVO: Promover iniciativas de cooperación intersectorial para fortalecer los sectores gastronómicos en Iberoamérica.

Acciones

- Impulso de la red iberoamericana multiactores de gastronomía y alimentación como alianza estratégica para el impulso del PIGA_2030.
- Diseñar estrategias de gastrodiplomacia y destinos turísticos gastronómicos.
- Generar datos y fortalecer los mecanismos de seguimiento para la toma de decisiones y la cooperación.
- Crear espacios para el intercambio de experiencias entre pares e iniciativas implementadas en la región.

Paz

OBJETIVO: Impulsar el rol de la gastronomía y la lucha contra el hambre en la construcción de paz y cohesión social.

Acciones

- Promover los espacios gastronómicos inclusivos y diversos.
- Apoyar la gestión sostenible del turismo gastronómico como palanca de cohesión social.

Planeta

OBJETIVO: Contribuir al uso sostenible de los recursos naturales involucrados en las cadenas de valor gastronómica.

Acciones

- Reconocimiento de buenas prácticas y tecnologías para el manejo de los recursos naturales y de mitigación de impacto del cambio climático en los modelos de producción y consumo más sostenibles de la gastronomía²⁶.
- Fortalecimiento de capacidades de transición hacia el desarrollo sostenible y reducción de impacto del cambio climático en iniciativas de políticas públicas orientadas a la gastronomía.
- Promoción del consumo responsable de productos gastronómicos, particularmente de aquellos provenientes de la agricultura familiar, indígena, y de la pesca artesanal, entre otros.
- Apoyar en el desarrollo de contenidos con testimonios de socios de la cadena de valor de la gastronomía a ser presentados en campañas que estimulen la conciencia cívica en los ciudadanos para el consumo responsable de productos gastronómicos.
- Promoción de la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos.

Ejes transversales

Digitalización: Promover la participación de aliados tecnológicos para las transformaciones digitales de la gastronomía en Iberoamérica.

Financiación: Fortalecer los mecanismos de cofinanciación de la gastronomía como parte de los sistemas alimentarios en Iberoamérica.

Perspectiva de género: Reconocimiento, apoyo, protección y promoción del enfoque de género y del rol de las mujeres en el empleo, las empresas y la cadena de valor de la gastronomía.


Perspectiva de inclusión social: Reconocimiento, apoyo, protección y promoción del enfoque de inclusión social de grupos e individuos vulnerables como indígenas, afrodescendientes, migrantes, jóvenes, niños y niñas, personas con discapacidad, entre otros.

Estos ejes transversales serán aplicados en el desarrollo de las acciones estratégicas tanto en su definición metodológica, como en proyectos específicos y actividades implicará la coordinación con los actores técnicos y políticos relevantes, especialmente, cuando compromete la participación de las personas e instituciones que han abordado este tema con anterioridad para evitar duplicidad y que el PIGA_2030 sea efectivamente una plataforma de coordinación y mejora de experiencias existentes hacia propuestas de cooperación innovadoras.

26. Es particular, el uso adecuado del agua en la agricultura y el uso adecuado de los combustibles de origen vegetal (leña) en la cocina.



Modelo de gobernanza



La SEGIB propone impulsar una plataforma de aceleración de alianzas basadas en la cooperación para el impulso de la gastronomía en los sistemas alimentarios sostenibles en Iberoamérica. La Cumbre Iberoamericana es la plataforma regional de alto nivel para los acuerdos y compromisos políticos que mandata a los actores relevantes del Sistema de la Cooperación Iberoamericana para que, en conjunto con aliados internacionales, nacionales y locales, públicos, privados y de la sociedad civil, implementen las acciones prioritarias que se identifiquen. Los responsables nacionales de cooperación de los países aprobarán, a través de un programa que implemente el PIGA_2030, el conjunto de articulaciones operativas para activar grupos de trabajo, por ejemplo: la relación de gastronomía con la cultura, el turismo, el medio ambiente y el cambio climático, la innovación y el desarrollo económico con perspectiva de género, la inclusión social y formación para el empleo, entre otros. Se reconoce que el PIGA_2030, por el alcance estratégico y multidimensional que propone en varios ámbitos de la sociedad, deberá ser implementado por etapas en función de su ajuste a los mecanismos e instrumentos de la Cooperación Iberoamericana y por lo mismo deberá contar, para su eficaz ejecución, con el acompañamiento de los Estados, representados por la instancia de los Responsables de Cooperación de la Conferencia, los que velarán por su alineación con sus propios esfuerzos nacionales en el cumplimiento de la Agenda 2030. Dicho Programa deberá conformarse de conjunto con Puntos Focales designados por los miembros y ser aprobado anualmente por los Responsables de Cooperación de los países miembros, con inclusión de las acciones específicas que se proyecten para el período anual.

Como parte de su implementación, el PIGA_2030 prevé reforzar las líneas de trabajo del Sistema de la Cooperación iberoamericana, incluida, la cooperación Sur-Sur y Triangular, los espacios de cooperación y las redes y los programas, iniciativas y proyectos adscritos, con especial énfasis en su coordinación.

Hacia un abordaje iberoamericano de los sistemas alimentarios sostenibles

La alimentación y la gastronomía en la Conferencia Iberoamericana

En la cooperación iberoamericana, el tema de la alimentación está concebido como una prioridad. Los Ministros de Turismo y Economía de Iberoamérica en 2018 propusieron «un plan de impulso de la gastronomía iberoamericana como una de las riquezas de la region con mayor impacto en la Agenda 2030 a través de toda la cadena de valor del ecosistema gastronómico», en sintonía con la Estrategia Iberoamericana de Turismo y Desarrollo que pueda aprobarse en la XXVII Cumbre de Andorra¹. Para el caso de la gastronomía, los Ministros y Ministras de Economía y Turismo de Iberoamérica instaron a la SEGIB a impulsar una planificación estratégica integral sobre la gastronomía y a apoyar la celebración de un evento internacional sobre gastronomía iberoamericana en el 2019².

En la XXVI Cumbre Iberoamericana de La Antigua Guatemala (2018), los Jefes de Estado y de Gobierno se comprometieron a impulsar el turismo como una Política de Estado e instaron a la SEGIB y a la Organización Mundial de Turismo (OMT) a diseñar la *Estrategia Iberoamericana de turismo y desarrollo sostenible* para promover una visión integral atenta a los cambios y desafíos que se identificaban entonces. Podría afirmarse que el proceso de construcción del PIGA_2030 ha ido evolucionando de una visión de gastronomía y turismo, hacia un enfoque más amplio e integral sobre alimentación y desarrollo sostenible, cultura y pueblos originarios, seguridad alimentaria y el impacto medioambiental de la producción de insumos y alimentos, que incluye diversas articulaciones intersectoriales.

Desde 2019, la SEGIB impulsó diversos diálogos sobre el vínculo entre turismo y gastronomía. El Encuentro de Expertos sobre Turismo y Gastronomía en Iberoamérica, fue organizado en abril por la SEGIB, la Organización Mundial del Turismo (OMT), la Unión de Ciudades Capitales Iberoamericanas (UCCI), y la Academia Iberoamericana de Gastronomía (AIG)³, y abordó temas técnicos prioritarios de la articulación de los ámbitos del turismo y la gastronomía. En mayo de ese año, la Secretaria General Iberoamericana, Rebeca Grynspan, participó como oradora principal en el panel sobre políticas públicas y gastronomía en el 5º Foro Mundial de Turismo Gastronómico de la Organización Mundial del

1. SEGIB (2020) Líneas estratégicas sobre Turismo y desarrollo sostenible en Iberoamérica.

2. *Declaración de la I Conferencia Iberoamericana de Ministros y Ministras de Economía y Turismo, La Antigua Guatemala*, <https://www.segib.org/?document=i-conferencia-iberoamericana-de-ministros-de-economia-y-turismo>

3. SEGIB, Diputación de Huelva (2020) *I Encuentro de Expertos sobre Turismo y Gastronomía en Iberoamérica*, <https://www.segib.org/segib-impulsara-junto-con-organismos-expertos-el-turismo-y-la-gastronomia-sostenibles-en-iberoamerica/>

Turismo (OMT), donde se discutió la creación de un marco normativo para el desarrollo del turismo gastronómico y su capacidad para crear empleo y promover el emprendimiento, celebrado en San Sebastián, España, organizado por la OMT y el Basque Culinary Center (BCC)⁴. El II Encuentro sobre Turismo y Desarrollo Sostenible en Iberoamérica, celebrado el 23 y 24 de octubre de 2019 en México, dio cuenta de la necesidad de profundizar en una visión a largo plazo y en la necesidad de perfilar acciones estratégicas diferenciadas para el turismo, encaminada en la *Estrategia Iberoamericana de Turismo sostenible y en gastronomía*, sin detrimento de sus interconexiones⁵. Asimismo, en la I Reunión de Ministras y Ministros iberoamericanos de Relaciones Exteriores de Andorra, la presidencia reconoció «que la gastronomía iberoamericana es una de las riquezas culturales de nuestros países y, al mismo tiempo, un sector de gran impacto en la sostenibilidad, la economía, la salud, la lucha contra la pobreza, la inclusión y la igualdad. Por ello, se animó a la Secretaría Pro Tempore de Andorra, la Secretaría General Iberoamericana y al Programa de Cooperación Iberoamericana Ibercocinas, a continuar los trabajos sobre el impacto de la gastronomía en la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible»⁶.

En 2020, con el apoyo de la Diputación de Huelva, se realizaron las Jornadas de gastronomía iberoamericana «Hacia la Agenda 2030», el 25 y 27 de enero, en las que se perfiló el Plan Iberoamericano de Gastronomía y Turismo (PIGA) y las jornadas Impulsar el Desarrollo Sostenible a través del Turismo, que reunió a representantes de los veintidós ministerios de Turismo de Iberoamérica para trabajar en el Plan Iberoamericano de Gastronomía hacia la Agenda 2030⁷. La declaración de la XII Reunión ministerial sectorial de Turismo de Iberoamérica, celebrada en Andorra la Vella el 9 y 10 de marzo, remarcó que «la gastronomía es de gran valor turístico para la cultura iberoamericana y uno de los sectores que mayor impacto económico, social y medioambiental tiene en nuestros países». Igualmente, las autoridades turísticas consideraron «que el ecosistema gastronómico es una red de valor donde el turismo, el medio ambiente, la salud, el comercio, la innovación y el emprendimiento, entre otros campos, se relacionan recíprocamente, lo cual obliga a una mirada transversal de esta temática en la Conferencia Iberoamericana»⁸. De forma específica, acordaron impulsar una planificación estratégica integral de la gastronomía como motor de desarrollo nacional y local, «continuar los esfuerzos para la elaboración del Plan Iberoamericano de Gastronomía y Alimentación hacia la Agenda 2030 (PIGA_2030), con el fin de someterlo a la consideración de los Responsables de Cooperación y eventualmente ser elevado a la XXVII Cumbre Iberoamericana de Jefes de Estado y de Gobierno» de Andorra.

4. <https://www.segib.org/turismo-y-gastronomia-en-iberoamerica/>

7. <https://www.segib.org/agenda/jornadas-de-gastronomia-iberoamericana-hacia-la-agenda-2030/>

5. <https://www.segib.org/wp-content/uploads/WEB-Programa-II-Encuentro-sobre-Turismo-y-Desarrollo-Sostenible-en-Iberoamerica.pdf>

8. SEGIB. (2020) *Declaración. XII Reunión Ministerial Sectorial de Turismo de Iberoamérica Andorra, 9 y 10 de marzo de 2020*, https://www.segib.org/wp-content/uploads/Declaracion-XII-Reunion-Ministerial-Turismo_ES.pdf

6. Reunión de Ministras y Ministros iberoamericanos de Relaciones Exteriores. Declaración de Presidencia. Pág.9. Punto 40 <https://www.segib.org/wp-content/uploads/Declaracion-de-la-Presidencia-MRE1-XXVII-Cumbre-E.pdf>

Este fue el enfoque que impulsó el Gobierno de Panamá y a la SEGIB, a propuesta de la Fundación Hoja de Bijao y su Programa Transformatorio de la Gastronomía, a hacer una contribución desde las alianzas Estado, empresa privada y sociedad civil. La «gastronomía de la confianza y la cocina del cuidado⁹» fue el eje de articulación de agendas y propuestas del Foro Iberoamericano de Gastronomía, Alimentación y Turismo sostenible: Alianzas para la resiliencia durante y después de la COVID-19, celebrado de manera telemática el 9 y 10 de septiembre 2020¹⁰.

Del Foro GATS en 2019 emanaron algunas cuestiones clave como:

- a. la necesidad de fortalecer las alianzas estratégicas para hacer de la gastronomía, la alimentación y el turismo sostenibles (GATS) una plataforma palanca de resiliencia ante el impacto económico, social, alimentario y medioambiental de la crisis de la COVID-19, y como acelerador de la implementación de la Agenda 2030 para el desarrollo sostenible;
- b. la pertinencia de construir un relato iberoamericano: la construcción de un discurso regional basado estrictamente en la diversidad biológica, cultural y de territorios que abarca Iberoamérica, será clave para encontrar las soluciones ajustadas a las necesidades diferenciadas de los actores institucionales y sociales en los territorios, y
- c. la gobernanza desde un nuevo relato iberoamericano de la recuperación desde «un enfoque de confianza y cuidado», alineado con las cinco áreas prioritarias de la Agenda 2030 para el desarrollo sostenible (personas, planeta, prosperidad, paz y alianzas). La gastronomía, la alimentación y el turismo en su relación compleja, es un ámbito que puede articular de forma intersectorial a diversas agendas y actores, como se reflejó en este foro.

9. <https://www.hojadebijao.com/post/gastronom%C3%ADa-de-la-confianza-cocina-del-cuidado?msclkid=f7533800c46811ec92c567b72d7a9b88>

10. <https://www.iberoamericaparacomer.com>

Experiencias institucionales con enfoques específicos

En el sistema multilateral, la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) reconoció por primera vez en 2005, en Popayán, Colombia, a la gastronomía como expresión cultural a través de la designación de Ciudades Creativas en gastronomía como una herramienta para atender los procesos creativos y de innovación, en el marco de la *Convención sobre la protección y promoción de la diversidad de expresiones culturales*, de 2005¹¹. En 2010, la organización incorporó la dimensión cultural de la alimentación a través de la inscripción en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, en el contexto de la *Convención 2003 para la salvaguardia del patrimonio cultural* a «la cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria ancestral y permanente, el paradigma de Michoacán»¹².

En el tejido de alianzas estratégicas, son importantes especialmente dos áreas de trabajo de la SEGIB que han aportado dos enfoques específicos vinculados con la alimentación: la Cooperación Sur-Sur y Triangular, y el programa de cooperación iberoamericana Iberocinas del Espacio Cultural Iberoamericano. Con respecto a la *cooperación Sur-Sur y triangular*, los informes de la SEGIB han dado cuenta de las acciones vinculadas con la alimentación llevadas a cabo por los países en casi todos los años de publicación. Acciones como «Mesoamérica sin Hambre», que es parte del Proyecto de Integración y Desarrollo de Mesoamérica de México, y en sus nueve ejes temáticos apoya el ODS 2: Erradicar el hambre y lograr la seguridad alimentaria¹³, es uno de los antecedentes. En este ámbito, la Segunda Conferencia de las Naciones Unidas sobre Cooperación Sur-Sur (PABA + 40) de 2019, «hizo llamados específicos a proveer condiciones óptimas de trabajo con los nuevos actores de la Cooperación Sur-Sur y Triangular que mejoren la eficacia de ambas modalidades de cooperación a través de intercambios técnicos para, entre otras cosas: impulsar empresas industriales y prestar apoyo para garantizar la seguridad alimentaria y la nutrición»¹⁴.

Iberocinas, aprobado como programa de cooperación del Espacio Cultural Iberoamericano en la XXIV Cumbre Iberoamericana de Veracruz (México, 2014), muestra, revaloriza y recrea la importancia de la cultura y la diversidad en todas las prácticas alimentarias como la cocina tradicional, la gastronomía y la economía creativa¹⁵. Surge con el propósito de impulsar «políticas, programas, estrategias e iniciativas para salvaguardar y promover las cocinas de Iberoamérica como vía para alcanzar un desarrollo sostenible en nuestra región»¹⁶.

11. Hasta 2021, la conforman las siguientes ciudades iberoamericanas: Belén (Brasil), Buenaventura (Colombia), Burgos (España), Ciudad de Panamá (Panamá), Cochabamba (Bolivia), Denia (España), Ensenada (México), Florianópolis (Brasil), Mérida (México), Paraty (Brasil), Popayán (Colombia), Portoviejo (Ecuador).

12. UNESCO (2010) Decision of the Intergovernmental Committee: 5.COM 6.30, <https://ich.unesco.org/en/decisions/5.COM/6.30>

13. SEGIB (2016) Informe de la Cooperación Sur-Sur en Iberoamérica, <https://www.segib.org/wp-content/uploads/informeCSS-ES-20161.pdf>

14. SEGIB (2019) Informe de la Cooperación Sur-Sur en Iberoamérica 2019, <https://www.segib.org/?document=informe-de-cooperacion-sur-sur-en-iberoamerica-2019&msslkid=8529d68ec46911ecbf8a-038460dfce1b>

15. <https://www.segib.org/wp-content/uploads/DocumentosEmanadosCumbreMexico-ES.pdf>

16. <https://www.segib.org/programa/ibercocinas/>

La creación del Fondo Iberoamericano de Cocinas para el Desarrollo Sostenible (Fondo Ibercocinas), fue clave para «acompañar procesos que llevan a cabo comunidades de América Latina y el Caribe para proteger y fortalecer sus cocinas patrimoniales, y aportar desde ahí a calmar los efectos de la actual crisis sanitaria»¹⁷. Como programa, Ibercocinas ha sido un hito desde el sector cultural para poner en valor la dimensión cultural de las cocinas, la economía creativa y la innovación social, cuestiones imprescindibles en una visión integral del desarrollo sostenible de la gastronomía y la alimentación, que incluye, además, dimensiones de medioambiente, salud y nutrición, infraestructura, economía, turismo, formación profesional, entre otros, de acuerdo con los ODS. El PIGA_2030 impulsará la coordinación con Ibercocinas y con otros actores relevantes en el ámbito de la cultura y la gastronomía, para seguir impulsando objetivos comunes que se enmarcarán por los Responsables de Cooperación en el III PACCI. Asimismo, Ibercocinas podrá utilizar el PIGA_2030 y su hoja de ruta como marco conceptual para incluirlo en sus programas de actividades anuales.

El proceso de construcción del PIGA_2030 toma en cuenta la complejidad del tema de la alimentación, la cultura y la gastronomía desde un enfoque de sostenibilidad, sobre todo en el contexto de la actual crisis económica, social y alimentaria derivada de la COVID-19. Es por ello que, en su propuesta de articulación sistémica, se han tenido en cuenta los diversos enfoques de la SEGIB, los programas e iniciativas de cooperación que la conforman, y la experiencia de sus diversos mecanismos de cooperación que pudieran integrarse hacia un enfoque más completo e integral de valorización de las diversas gastronomías en los sistemas alimentarios sostenibles e inclusivos de la región iberoamericana.

La Cumbre Iberoamericana como plataforma de coordinación

En términos generales, a los fines de este esfuerzo de cooperación, el subsistema gastronómico comprende actores y procesos específicos de los sistemas alimentarios. Este incluye actividades como la producción y recolección de insumos como es el caso de los ingredientes provenientes de la agricultura, la ganadería y la pesca, los utensilios y materiales de cocina; la planeación del menú en función de la cultura alimentaria y la propuesta gastronómica; las compras de suministros; la preparación de los alimentos; la distribución de los alimentos, en algunos casos, y el consumo de los alimentos. Este proceso no es lineal y depende de otras actividades que la impulsan, como son la investigación, la educación formal e informal, las tradiciones de los pueblos originarios y poblaciones rurales, la gobernanza que incluye medidas de promoción y protección del sector en sus distintas dimensiones, la cooperación, el manejo de desechos, entre otros.

¹⁷<https://www.ibercocinas.org/historia/fondo-ibercocinas/>

El valor del subsistema de la gastronomía radica en que intervienen procesos culturales en su dimensión de patrimonio y creatividad, pero también procesos medioambientales relación hombre-naturaleza, en la producción agrícola, de pesca y ganadería, y en el uso del agua de riego, así como otros vinculados con la salud, incluida la nutrición, la educación, los medios de comunicación, el trabajo, la economía, el turismo, entre otros¹⁸. Estas dimensiones no son excluyentes, sino interdependientes y por tanto, la gobernanza del sub-sistema de la gastronomía depende de un enfoque complejo, integral, que comprometa y articule la diversidad cultural de los actores involucrados.

La Cumbre de las Naciones Unidas sobre los Sistemas Alimentarios de 2021 sirvió como plataforma de reflexión, articulación y actuación mundial para acelerar el cumplimiento de los doce Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030 que se refieren o se ven afectados por la alimentación y la producción de alimentos o insumos alimentarios¹⁹. Las actividades del Año Internacional de las Frutas y Verduras (2021)²⁰ llaman a sensibilizar sobre la nutrición y la alimentación sana en el contexto de la agricultura sostenible. La agricultura y la alimentación como parte de los bienes comunes son clave para la solución de conflictos y para promover y fortalecer la diplomacia preventiva, en el Año Internacional de la Paz y la Confianza²¹, e incluso la gastronomía fortalecida por la riqueza cultural y social, y por su apoyo a la diversificación de la producción, se incluye también en las industrias culturales, particularmente en el Año Internacional de la Economía Creativa para el Desarrollo Sostenible²².

Con visión decenal, se han acordado un conjunto de hitos para acelerar muchos de los aspectos relacionados con los ecosistemas y las cadenas de valor de la gastronomía y la alimentación. En este sentido, la alimentación juega un papel clave en la erradicación de la pobreza²³, y la agricultura familiar²⁴. La nutrición es la prioridad del Decenio de las Naciones Unidas de Acción sobre la Nutrición 2016-2025²⁵, particularmente en poblaciones

18. Esta definición operativa se plantea como un concepto abierto, general y no excluyente del sub-sistema o sector gastronómico en el marco de los sistemas alimentarios.

19. Los Objetivos de Desarrollo Sostenible, son: ODS 1, Erradicación de la pobreza; ODS 2, Hambre cero; ODS 3, Salud y bienestar; ODS 5, Igualdad de género; ODS 6, Agua limpia y saneamiento; ODS 10, reducción de las desigualdades; ODS 12, Producción y consumo responsables; ODS 13, Acción por el clima; ODS 14, Vida submarina; ODS 15, Vida de ecosistemas terrestres; ODS 16, Paz, Justicia e instituciones sólidas, y ODS 17, Alianzas para lograr los objetivos.

20. Naciones Unidas (2021) Año Internacional de las Frutas y Verduras (2021), <https://documents-dds-ny.un.org/doc/UNDOC/GEN/N19/438/12/PDF/N1943812.pdf?OpenElement>

21. Naciones Unidas (2021) Año Internacional de la Paz y la Confianza, 2021, <https://documents-dds-ny.un.org/doc/UNDOC/GEN/N19/279/73/PDF/N1927973.pdf?OpenElement>

22. Naciones Unidas (2021) Año Internacional de la Economía Creativa para el Desarrollo Sostenible (2021), <https://www.un.org/es/observances/international-years>

23. Naciones Unidas, (2017) *Tercer Decenio de las Naciones Unidas para la Erradicación de la Pobreza (2018–2027)*, <https://documents-dds-ny.un.org/doc/UNDOC/GEN/N17/467/66/PDF/N1746766.pdf?OpenElement>

24. Naciones Unidas (2018) *Decenio de las Naciones Unidas para la Agricultura Familiar, (2019–2028)*, <https://documents-dds-ny.un.org/doc/UNDOC/GEN/N17/468/08/PDF/N1746808.pdf?OpenElement>

25. Naciones Unidas, (2016) *Decenio de las Naciones Unidas de Acción sobre la Nutrición (2016-2025)*, <https://www.un.org/nutrition/es>

26. Naciones Unidas (2013) *Proclamación del Decenio Internacional de los Afrodescendientes*, <https://documents-dds-ny.un.org/doc/UNDOC/GEN/N13/453/70/PDF/N1345370.pdf?OpenElement>

vulnerables como son las afrodescendientes²⁶ y los pueblos indígenas, cuyas lenguas originarias²⁷ deben ser protegidas como vehículo de preservación de sus formas de vida y de alimentación, y por su rol en el desarrollo sostenible del planeta, sobre todo para frenar el cambio climático, como fue referido en la Conferencia de las Partes del Convenio Marco de las Naciones Unidas sobre Cambio Climático (COP-26), celebrada en Glasgow, Escocia, del 29 de octubre al 13 de noviembre 2021. Asimismo, los recursos clave para la agricultura y la alimentación como el agua²⁸ o el acceso a la energía sostenible²⁹, los océanos³⁰ y la restauración de los ecosistemas³¹, incluidos la pesca y la acuicultura artesanales³², son ámbitos clave de la cadena de valor alimentaria y gastronómica, y todos son consistentes con los ODS.

La centralidad de la alimentación, incluida la agricultura, la ganadería y la pesca, así como su impacto medioambiental en la Agenda 2030, se detalla en el siguiente gráfico que sintetiza el complejo escenario de gobernanza y pone de relieve el potencial de la alimentación como ámbito central del desarrollo sostenible, inclusivo y resiliente, como se aprecia en la **FIGURA 1**.



Adaptación de FAO, 2016 ³³.

27. Decenio Internacional de las Lenguas Indígenas (2022-2032), <https://documents-dds-ny.un.org/doc/UNDOC/GEN/N13/453/70/PDF/N1345370.pdf?OpenElement&FinalSymbol=A%2F74%2F396&Language=S&DeviceType=Desktop>

31. Decenio de las Naciones Unidas sobre la Restauración de los Ecosistemas (2021-2030), <https://documents-dds-ny.un.org/doc/UNDOC/GEN/N19/060/20/PDF/N1906020.pdf?OpenElement>

28. Decenio Internacional para la Acción "Agua para el Desarrollo Sostenible" (2018-2028), <https://www.un.org/es/events/waterdecade/>

32. 2022, Año Internacional de la Pesca y la Acuicultura Artesanales, Párrafo 31, <https://undocs.org/es/A/RES/72/72>

29. Decenio de las Naciones Unidas de la Energía Sostenible para Todos (2014-2024), <https://documents-dds-ny.un.org/doc/UNDOC/GEN/N12/491/53/PDF/N1249153.pdf?OpenElement>

33. FAO (2016) La alimentación y la agricultura. Claves para la ejecución de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible, <http://www.fao.org/3/a-i5499s.pdf>

30. Decenio Internacional de las Ciencias Oceánicas para el Desarrollo Sostenible (2021-2030), https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000259627_spa

Atender el rol de la gastronomía como motor y promotor de los sistemas alimentarios sostenibles de la región

En la región iberoamericana se necesitan medidas urgentes para responder de forma sistémica a los retos del impacto de la alimentación en la biosfera. Diversos informes recientes dan cuenta del impacto medioambiental de la alimentación, como son el Informe de la FAO sobre pesca y acuicultura 2020, en el que «se prevé que el consumo total de pescado comestible aumente en todas las regiones y subregiones para 2030 en comparación con 2018, y que las tasas de crecimiento más elevadas se registren en América Latina (33 %), África (27 %), Oceanía (22 %) y Asia (19 %)»³⁴. De ahí la importancia de un enfoque integral de atención de la pobreza y la alimentación en la región, cuando «los ocho millones de pobres dependientes de los bosques en América Latina representan alrededor del 82 % de la población rural en situación de pobreza extrema de la región»³⁵.

El liderazgo de los pueblos indígenas, campesinos, pequeños productores y pescadores, restaurantes, cocineros y cocineras, formadores de personal de cocina y de servicios, investigadores y promotores de la gastronomía, serán clave, así como lo son los productores de autoconsumo, pequeños productores, transformadores, cocineras y cocineros tradicionales. Pero también en son áreas clave el turismo, los profesionales de servicios, guías turísticos y empresas turísticas, que tendrán roles específicos en el PIGA_2030.

El estado mundial de la agricultura y la alimentación 2020 de la FAO está directamente vinculado al agua, y da cuenta de que entre 2010 y 2050 se prevé que la superficie de cultivo irrigada aumente un 35 % en América Latina y el Caribe³⁶, algo fundamental si se tiene en cuenta que «mejorar la sostenibilidad del uso del agua en la agricultura implicará garantizar la satisfacción de las necesidades de caudal ambiental para sustentar las funciones de los ecosistemas, que a menudo no se tienen en cuenta a pesar de que se calcula que el 41% del uso actual del agua para riego en todo el mundo se produce en detrimento de dichas necesidades», lo que nos deberá llevar a pensar en nuevas propuestas gastronómicas basadas en la agricultura sostenible. La exportación de productos gastronómicos también deberán ser contempladas, particularmente en estos tiempos de plataformas digitales de distribución que como parte del aislamiento al que todos los países nos vimos sujetos para detener la pandemia del COVID-19, han marcado una transformación de los modelos de negocios en la cadena de valor gastronómica. Tómese en cuenta que según el informe de la FAO 2020 sobre el estado de los mercados de productos básicos agrícolas, alrededor de un tercio de las exportaciones agroalimentarias se comercializan dentro de una cadena de valor mundial³⁷.

34.FAO (2020) *El estado mundial de la pesca y la acuicultura 2020. La sostenibilidad en acción*. Roma. <https://doi.org/10.4060/ca9229es>

35.FAO y PNUMA (2020). *El estado de los bosques del mundo 2020. Los bosques, la biodiversidad y las personas*. Roma. <http://www.fao.org/3/ca8642es/CA8642ES.pdf>

36.FAO (2020) *El estado mundial de la agricultura y la alimentación 2020. Superar los desafíos relacionados con el agua en la agricultura*. Roma. <http://www.fao.org/documents/card/en/c/cb1447es>

37.FAO (2020) *El estado de los mercados de productos básicos agrícolas 2020. Los mercados agrícolas y el desarrollo sostenible: cadenas de valor mundiales, pequeños agricultores e innovaciones digitales*. Roma, FAO. <http://www.fao.org/documents/card/en/c/cb0665es>

Por otra parte, los esfuerzos mundiales por resolver el hambre y la inseguridad alimentaria no están teniendo las soluciones esperadas, en particular en los tiempos corrientes de la pandemia. El *Informe sobre Desarrollo Humano 2020* del Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD), da cuenta de que «después de dos décadas de progreso, el número de personas afectadas por el hambre (personas desnutridas) ha aumentado desde su mínimo de 628 millones en 2014. En 2019, la cifra fue de 688 millones, un aumento de 60 millones en solo cinco años. Las estimaciones para 2020 (incluido el efecto de la pandemia por Covid-19) oscilan entre 780 millones y 829 millones (Figura 2.5). Para 2030, se calcula que 900 millones de personas podrían estar desnutridas. Esta tendencia está afectando a una gran parte de la población mundial: en 2019, 2000 millones de personas padecían inseguridad alimentaria moderada o grave, 367 millones más que en 2014» (PNUD, 2020: 57-58)³⁸. Este panorama, pone de manifiesto la urgencia de contar con un Plan Iberoamericano de Gastronomía y Alimentación, PIGA_2030, que tenga un enfoque que potencie su rol como motor y facilitador de la transformación de los sistemas alimentarios sostenibles de la región.

GLOSARIO

Sistemas alimentarios: «Los sistemas alimentarios abarcan toda la gama de actores y sus actividades de valor agregado interconectadas, involucradas en la producción, agregación, procesamiento, distribución, consumo y eliminación de productos alimenticios que se originan en la agricultura, la silvicultura o la pesca, y partes de la economía más amplia, entornos sociales y naturales en los que están integrados. El sistema alimentario se compone de subsistemas (por ejemplo, sistema agrícola, sistema de gestión de residuos, sistema de suministro de insumos, etc.), e interactúa con otros sistemas clave (por ejemplo, sistema energético, sistema comercial, sistema de salud, etc.)» (FAO 2018)³⁹.

38.PNUD (2020) *Human Development Report 2020. The next frontier. Human development and the Anthropocene.* <https://hdr.undp.org/content/human-development-report-2020>

39.FAO (2018) *Sustainable food systems. Concept and framework*, <http://www.fao.org/3/ca2079en/CA2079EN.pdf>

Sistema alimentario sostenible (SAS): «es un sistema alimentario que brinda seguridad alimentaria y nutrición para todos de tal manera que las bases económicas, sociales y ambientales para generar seguridad alimentaria y nutrición para las generaciones futuras no se vean comprometidas. Esto significa que: es rentable en todo momento (sostenibilidad económica); tiene amplios beneficios para la sociedad (sostenibilidad social); y tiene un impacto positivo o neutro sobre el medio natural (sostenibilidad ambiental)» (FAO 2018)⁴⁰.

Seguridad alimentaria: «Situación que se da cuando todas las personas tienen, en todo momento, acceso físico, social y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimentarias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana. Con arreglo a esta definición, pueden determinarse cuatro dimensiones de la seguridad alimentaria: disponibilidad de alimentos, acceso físico y económico a los mismos, utilización de los alimentos y estabilidad a lo largo del tiempo. El concepto de seguridad alimentaria evoluciona hacia el reconocimiento de la importancia esencial del arbitrio y la sostenibilidad» (FAO 2021: 2010)⁴¹.

Malnutrición: «Estado fisiológico anormal debido a una ingesta insuficiente, desequilibrada o excesiva de macronutrientes o micronutrientes. La malnutrición incluye la desnutrición (retraso del crecimiento y emaciación infantiles y carencias de vitaminas y minerales), así como el sobrepeso y la obesidad» (FAO, 2021: 209).

40. FAO (2018) *Sustainable food systems. Concept and framework*, <https://www.fao.org/3/ca2079en/CA2079EN.pdf?msckid=947b9aeec46a11ecb5215265b6a2a688>

41. FAO (2021) *El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2021. Transformación de los sistemas alimentarios en aras de la seguridad alimentaria, una nutrición mejorada y dietas asequibles y saludables para todos*, Roma, Italia, <https://www.fao.org/publications/card/es/c/CB4474ES>

Andorra | Bolivia | Colombia | Cuba | R. Dominicana | El Salvador | Guatemala | México | Panamá | Perú | Uruguay
Argentina | Brasil | Costa Rica | Chile | Ecuador | España | Honduras | Nicaragua | Paraguay | Portugal | Venezuela

www.segib.org

 **SEGIBdigital**
 **@SEGIB**
 **SEGIBDIGITAL**
 **SEGIB**
 **SEGIB**

Con el apoyo de:

