DEL PAISAJE AL PLATO, CONGRESO EN LÍNEA SOBRE ALIMENTACIÓN Y BIODIVERSIDAD

Escrito por: Fundación Tortilla
11/08/2022

Súmate a este congreso coordinado por la organización Hogartivistas, con el apoyo de Slow Food Mexico, enfocado en la alimentación biodiversa.

¿Has reflexionado sobre todos los procesos que suceden para que tengas comida en tu plato? o¿te has preguntado qué factores económicos, políticos, sociales o productivos son parte de tu alimentación? Este 19 y 20 de agosto podrás responder éstas y otras preguntas, durante la edición de verano del Congreso virtual: “Del Paisaje al Plato”, coordinado por la organización Hogartivistas, con el apoyo de Slow Food Mexico, que buscará indagar alrededor de la alimentación biodiversa, sostenible y saludable.

El Congreso se compondrá de 14 ponencias a cargo de educadores alimentarios, nutriólogos, investigadores, productores de alimentos y otros expertos; también incluirá talleres sobre tres temáticas claves: organización, educación de los sentidos y gastronomía.

Inscríbete con el código de descuento TORTILLA

“Siempre he estado compartiendo ideas, reflexiones o artículos sobre el tema de la sustentabilidad y muchos compañeros nutriólogos me preguntaban si tenía una página o dónde lo estaba divulgando. A raíz de estar recibiendo estos mensajes y ver el interés sobre dónde conseguir más información pensé que lo mejor sería organizar un evento donde haya expertos sobre diferentes grupos de alimentos que estén trabajando varias perspectivas”, comparte Monserrat Figueroa, nutrióloga y representante de la organización Hogartivistas, anfitriona del Congreso.

Monserrat explica que Hogartivistas surgió con la idea de llevar el activismo a los hogares, por ello combina las dos palabras. Esta organización busca, a través de la divulgación, la educación y la consultoría, que todo el mundo sepa que es posible generar un cambio desde lo individual, con las acciones y decisiones cotidianas que se hacen desde casa, siendo la alimentación una de las más importantes.

En este sentido, Monserrat ha encontrado gran sintonía con el Movimiento 'Slow Food', el cual persigue una filosofía de fomento de la ecogastronomía buscando que los alimentos sean buenos, limpios y justos para las personas y otras formas de vida en el planeta. Es por ello que en este Congreso estarán colaborando las dos organizaciones para invitar a reflexionar sobre la relación entre el lugar donde se producen los alimentos y todo el proceso por el que pasan para llegar a nuestro plato.

Las ponencias del Congreso tocarán temas como las flores, las especias, el maíz, la carne, las verduras, los insectos y los hongos.

"Una de las dudas que surgían era ¿por qué debemos tener una dieta biodiversa?, y en este evento se responderá a través de varias disciplinas", añade.

En las 14 ponencias participarán expertos como la periodista gastronómica Mariana Castillo, quien hablará sobre cómo tener un consumo más humano y cercano; la nutrióloga Karla Jiménez, que tocará los beneficios a la salud física y social de comer local y de temporada, o el cocinero Jorge Catalán exponiendo cómo aumentar la presencia de vegetales en platillos de la cocina mexicana.

"El nutriólogo Fernando Pérez-Meza hablará sobre la cronobiología y las estaciones dentro del cuerpo; Juan Diego Hernández, productor de sal, sobre la importancia de este único alimento; el biólogo y productor de hongos Miguel Barrales se enfocará en el tema de las propiedades y sabores de este alimento.

Además, habrá una ponencia centrada en el maíz, que tendrá lugar el 19 de agosto a las 15:20 hrs. con el título "Maíz: Diversidad en cada mazorca". La conferencia será impartida por Paola Rodríguez, Coordinadora de Proyectos de Fundación Tortilla.

Al ser el maíz base de nuestra alimentación, dice Montserrat, es un tópico clave en este Congreso virtual, por su variedad de nutrientes y las muchas maneras en las que se puede usar gastronómicamente.

“Sin duda es una oportunidad para poder enriquecer nuestra alimentación”.

Inscríbete con el código de descuento TORTILLA

Al final, además de los tres talleres y 14 ponencias, los asistentes recibirán una constancia digital avalada por Slow Food México y acceso a materiales exclusivos del Congreso como recetarios, infografías y manuales. Las grabaciones de todo lo que se exponga estarán también disponibles para las personas inscritas.

“El interés es que no se quede sólo en pláticas, sino que las personas tengan un material extra para poder tomar acción más fácil”, concluye Monserrat

El Congreso tiene un costo de 800 pesos, pero se puede obtener un descuento de 200 pesos ingresando el **código TORTILLA** al realizar tu inscripción en **esta página.**

Si necesitan más información pueden contactarse con el equipo de Hogartivistas **vía WhatsApp dando clic aquí** o a través de IG: **@hogartivistas** o FB: **Hogartivistas**.

Este texto es propiedad de su autor y forma parte del acervo editorial de Tortilla de Maíz Mexicana, A. C. una organización mexicana sin fines de lucro. Consulta más información en www.fundaciontortilla.org