



M.Sc. Patricia Sedó Masís

Día Mundial de la Alimentación

Voz experta: Es urgente realizar esfuerzos en pro de la defensa y garantía del derecho humano a la alimentación

16 OCT 2022 Salud

“**No dejar a nadie atrás**” es el lema escogido para celebrar el Día Mundial de la Alimentación este 16 de octubre 2022. Se hace un llamado a la reflexión y acción en un contexto donde la población enfrenta una crisis económica mundial que impacta directamente el comercio internacional de alimentos, así como conflictos geopolíticos, mayores inequidades sociales, pandemias y hambruna que provocan en muchas personas sufrimiento y vivir con desesperanza, muchos a tal punto de sentir forzosamente la necesidad de moverse a nuevos territorios en la búsqueda de mejores condiciones, aunque muchas veces es inalcanzable.

Es indiscutible y urgente realizar esfuerzos colectivos en pro de la defensa y garantía del derecho humano a la alimentación, referido a la posibilidad que deben tener todas las personas, sin distinción alguna, de disfrutar una alimentación suficiente, segura, nutritiva y acorde con su cultura alimentaria. Existen grandes preocupaciones sobre cómo lograr que las personas disfruten del derecho humano a la alimentación, tanto en el presente como en el futuro, y a pesar de que se identifican acciones inspiradoras, muchas veces resultan insuficientes y es necesario generar nuevas oportunidades.

Celebrar esta fecha en el contexto actual implica necesariamente hacer un alto en el camino para reflexionar de manera individual y colectiva acerca de los grandes y complejos problemas de inseguridad alimentaria prevalecientes en nuestro entorno

inmediato, los cuales comprometen también a las futuras generaciones, y obstaculizan el alcance efectivo de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible.

Se presenta una insuficiencia en la producción alimentaria e inequidades en la distribución de alimentos, y existen múltiples determinantes en la producción, disponibilidad y acceso a productos inocuos y nutritivos. Las poblaciones más vulnerables, que con desesperanza ven cada vez más lejano el derecho humano a la alimentación, son aquellas ubicadas en territorios mayormente afectados por cambios socio políticos, limitada producción de alimentos básicos, pobreza, exclusión, violencia, migración forzada, problemas sanitarios, nutricionales, afectaciones climatológicas y desastres; aunque no todos en la comunidad planetaria estamos exentos de situaciones adversas que puedan influir en el disfrute de forma permanente de una alimentación saludable.

Como derecho humano, la alimentación se interrelaciona con otros derechos fundamentales, como la educación, la salud, la cultura, disfrutar de una vida digna y la paz. En un contexto donde las inequidades económicas y sociales son crecientes, el costo de la Canasta Básica Alimentaria es para muchos insostenible, y es crítico el impacto que está teniendo el cambio climático, la crisis del agua y los problemas ambientales en los sistemas alimentarios. Sobresalen también cambios negativos que están sufriendo la población, aún con suficientes recursos, en los estilos de alimentación, lo cual tiene una relación directa con su salud y bienestar.

Resultan relevantes las miradas que las personas, en su cotidianidad, construyen sobre cómo resolver la alimentación como necesidad primaria, así como el mantenimiento y/o transformación de las capacidades humanas para buscar, conservar y aprovechar al máximo los recursos alimentarios que están en el medio con prácticas sostenibles y culturalmente apropiadas.

En el ámbito de la cultura, la alimentación abarca prácticas relacionadas con la obtención, producción, preparación y consumo de alimentos que, en su conjunto, no sólo permiten a los grupos solventar sus necesidades alimentarias fundamentales, sino que por medio de la comida es posible integrarse, conservar y promover una carga simbólica relevante para un colectivo, y es por ello que la alimentación tradicional se valora como esencial, y se busca conservarla, transmitirla, vivirla y disfrutarla como manifestación cultural.

La conservación de la alimentación tradicional es relevante dado que, al abarcar actividades vitales, motiva a las personas a realizar acciones en relación con la protección del acervo en semillas, prácticas de recolección y producción alimentaria heredadas, así como de prácticas culinarias que a lo largo de la historia han mostrado ser buenas para la población, las cuales están vinculadas con sobrevivencia, la proyección social y el desarrollo local.

La alimentación tradicional, heredada de nuestros ancestros y modificada a lo largo del tiempo a partir de procesos dinámicos de intercambio cultural y nuevos aprendizajes, otorgan un sentido de pertenencia a un territorio y contribuyen a la soberanía alimentaria y, en su conjunto, forman parte de acciones colectivas en la búsqueda de desarrollo humano.

Es por ello que al hablar de Derecho Humano a la Alimentación es necesario ir más allá de una mirada estrictamente alimentaria o asistencialista para la atención de los privados de alimento. Se requiere la unión de esfuerzos y soluciones creativas para enfrentar los complejos problemas alimentarios en el presente y futuro, y fomentar un mayor compromiso de las personas, en diferentes escenarios, para la protección de la alimentación tradicional como parte del patrimonio cultural.

Se requiere la puesta en valor de los propios recursos alimentarios en un país caracterizado por una rica biodiversidad alimentaria; asimismo, se deben favorecer prácticas culturalmente arraigadas en las diferentes regiones del país, y desarrollar

acciones que contribuyan a lograr una alimentación saludable, sostenible, donde los aromas y sabores típicos estén presentes, y se disfruten en espacios intergeneracionales.

Desde el 2014, la Escuela de Nutrición cuenta con el proyecto EC-436 denominado "Tradiciones alimentarias y cocina patrimonial de Costa Rica: acciones para contribuir a su salvaguardia". El mismo está orientado al estudio, promoción y conservación de la cocina costarricense como parte del patrimonio cultural. Como parte de las acciones permanentes figuran la investigación-acción, la educación y capacitación, y la difusión, congruente con las políticas universitarias y quehacer en Acción Social, y es por tal razón que en el caso de esta Unidad Académica se ha procurado establecer como un espacio permanente para el trabajo académico especializado en temas asociados, donde la acción social se interrelaciona y enriquece las labores en docencia e investigación.

Se dispone de una riqueza de datos sobre la caracterización de alimentos que forman parte de la alimentación costarricense, prácticas gastronómicas, valor cultural y nutricional, los cuales sirven de insumo para acciones educativas y de difusión con participación de docentes, estudiantes, líderes comunitarios, organizaciones e instituciones nacionales.

Se cuenta con ficheros, guías educativas, recomendaciones para organizaciones comunitarias interesadas en la organización de eventos para promover la cultura alimentaria local, y la descripción de prácticas alimentarias en el contexto cotidiano y festivo local. Asimismo, se articula con instancias nacionales vinculadas con temas de alimentación y cultura, redes internacionales, personas de los sectores de turismo y gastronomía, emprendedores, educadores, museos y otros para favorecer la puesta en valor nutricional, cultural, socio económico y clave para el desarrollo local.

Entre las instancias nacionales con las que se han desarrollado acciones colaborativas o se participa en procesos diversos están el Ministerio de Cultura y Juventud, el Instituto Costarricense de Turismo, el

Ministerio de Salud, el Instituto Nacional de Aprendizaje, la Municipalidad de Dota, Asociación Nacional de Chef's, Cámara Costarricense de Restaurantes y Afines, Fundación Costarricense de Gastronomía Sostenible y Saludable y la Asociación Gerontológica Costarricense, Red Nacional de Educadores de Museos, Colegio de Profesionales en Nutrición de Costa Rica, entre otros.

En el marco universitario, se han establecido vínculos de colaboración con unidades académicas, sedes, programas y proyectos, entre ellos en la Cátedra de Patrimonio y Diversidad Cultural coordinada por la Escuela de Antropología, el Programa de la Persona Adulta y Adulta Mayor (PIAM), el Programa de la Persona Adulta Mayor de la Sede Pacífico, el Museo de la Universidad de Costa Rica, entre otras, y se participa en el Grupo Latinoamericano de Estudio sobre la Pérdida y Desperdicio de Alimentos con participación de más de doce instancias universitarias de la región, y en la Asociación de Cocinas Regionales de América coordinada por INTA-Argentina.

Actualmente desarrollamos las siguientes acciones:

- En Museos del Banco Central usted puede visitar la exposición "Semilla, Fuego y Raíz", donde encontrará información relevante sobre los principales alimentos consumidos en la época precolombina, su origen y su relación con la cosmovisión de los pueblos originarios, así como sobre las prácticas para su obtención, distribución, procesamiento y consumo. El proyecto EC- 486 contribuyó con datos y fotografías para el montaje de la exposición.
- En el sitio www.exponutricion.ucr.ac.cr, usted encontrará la exposición virtual "Nutrición es vida", realizada conjuntamente con el Museo de la Universidad de Costa Rica y en la cual podrá realizar un recorrido desde la alimentación precolombina

hasta la actualidad, con datos relevantes sobre alimentos, logros históricos en la nutrición pública y aportes de la Universidad de Costa Rica.

- “Color, sabor, ritmo y sentimiento” es la iniciativa que se está desarrollando conjuntamente con el Programa de la Persona Adulta Mayor de la Sede Regional del Pacífico, donde cerca de 29 personas mayores aportan sus conocimientos sobre la cocina puntarenense y se busca propiciar una alimentación saludable basada en la cultura alimentaria local.
- Se encuentra en proceso la construcción de una valija didáctica con recursos educativos en físico y digitales sobre alimentos que forman parte de nuestra biodiversidad alimentaria, juego tipo lotería y fichas educativas. La valija estará próximamente disponible en calidad de préstamo a centros educativos y grupos interesados en profundizar en temas asociados con alimentación y cultura.

¿Desea enviar sus artículos a este espacio?



Los artículos de opinión de *Voz experta UCR* tocan temas de coyuntura en textos de 6 000 a 8 000 caracteres con espacios. La persona autora debe estar activa en su respectiva unidad académica, facilitar su correo institucional y una línea de descripción de sus atestados. Los textos deben dirigirse al correo de la persona de la Sección de Prensa a cargo de cada unidad. En el siguiente enlace, puede consultar los correos electrónicos del personal en periodismo: <https://odi.ucr.ac.cr/prensa.html>

[M.Sc. Patricia Sedó Masís](#)

Docente e investigadora de la Escuela de Nutrición de la UCR

PATRICIA.SEDO@ucr.ac.cr

Etiquetas: [alimentacion](#), [derecho](#), [garantia](#), [#vozexperta](#).