La Aldaba

Boletín informativo para la mujer del medio rural

Número 157 JUNIO - JULIO 2020

Colectivo para el Desarrollo Rural de Tierra de Campos
DECLARADA DE UTILIDAD PÚBLICA. ORDEN 3458/2002

Diputación de Valladolid

Servicios Sociales de Castilla y León

Junta de Castilla y León

juventud castilla y león

ENTIDAD

Alianza Nacional contra el Hambre y la Malnutrición de España

La Alianza Nacional contra el Hambre de España comenzó su andadura gracias a la iniciativa de varias entidades del Principado de Asturias y al impulso de la FAO, FIDA, PMA y la organización Biodiversity International en el año 2013, trata de hacer frente a los retos que rodean al hambre en un entorno global o a la malnutrición en un contexto más próximo.

Esta organización que se compone ya de entidades públicas y privadas de toda España, se marca como objetivos:

- Concienciar socialmente.
- Establecer foros de estudio, debate e intercambio de información.
- Generar voluntad política.
- Movilizar recursos para desarrollar actividades coherentes con los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

Y para el cumplimiento de sus fines, entre las múltiples acciones que desarrolla de divulgación y sensibilización, realiza encuentros de personas expertas que se materializan en la edición posterior de guías.

www.alianzacontraelhambre.com

EDITORIAL

ACABAR CON EL HAMBRE, OBJETIVO 2 DE LOS ODS

El segundo de los Objetivos de Desarrollo Sostenible, que en los últimos días se ha hecho más visible en nuestro país, tiene como meta principal el poder acabar con el hambre en el mundo y asegurar a todas las personas el acceso a una alimentación sana, nutritiva y suficiente durante todo el año, todo ello a la vez que se cuida el medioambiente, es decir, la meta ideal sería alcanzar el objetivo de una manera sostenible y cuidadosa con el entorno, fomentando para ello la agricultura y ganadería sostenible, por ejemplo.

Las cifras son alarmantes, según las estimaciones realizadas por la ONU en el año 2015, entre EE.UU y Europa sumaban un total de 14,7 millones de personas hambrientas, una cifra que, aún siendo muy alta, está muy por debajo de los 232 millones de personas que sufren hambre en el continente africano.

En general y pensando globalmente, las posibles soluciones a este problema se encuentran dentro del sector alimentario y en especial dentro del sector agrícola. Gestionadas de forma adecuada, la agricultura y la ganadería, junto con la silvicultura y la acuicultura pueden suministrar comida nutritiva a todo el planeta, así como generar ingresos decentes, apoyar el desarrollo centrado en las personas del campo y proteger el medio ambiente.

Pero la verdad es que, ahora mismo, nuestros suelos, océanos y bosques y nuestra agua potable y la biodiversidad están sufriendo un rápido proceso de degradación debido a los procesos de sobreexplotación, las malas prácticas de recolección y el desperdicio de alimentos. Las guerras también han afectado negativamente a la disponibilidad de alimentos y han provocado la destrucción del medio ambiente, que es fundamental para cultivar alimentos. A todo esto, además, hay que añadir el cambio climático que repercute sobre los recursos y aumenta los riesgos asociados a los desastres naturales, tales como las sequías o las inundaciones que tienen especiales repercusiones sobre la producción de alimentos.

El hambre cero y la adecuada nutrición de toda la ciudadanía es una pieza clave en el objetivo de la construcción para un futuro mejor.

Fuente: https://bit.ly/2T1zidh
https://bit.ly/2TddgD4

¡QUÉ MUJERES!

GEMMA DURÁN ROMERO

Doctora en Economía por la Universidad Autónoma de Madrid

"EL DERECHO A LA ALIMENTACIÓN ES UN RETO URGENTE"

Gemma Durán Romero es Doctora en Economía por la Universidad Autónoma de Madrid, graduada en ciencias económicas y empresariales por la Universidad Complutense de Madrid y en 1990 cursó el Master Internacional Business and Economic Integration en la Universidad de Reading (Gran Bretaña).

Actualmente, Gemma Durán es profesora titular en la Universidad Autónoma de Madrid, entidad dentro de la cual, durante ocho años, ha desempeñado cargos de gestión académica (Vicedecana de Ordenación Académica, Vicedecana de Planificación y Calidad de la Facultad).

Sus líneas de investigación se centran en el campo de la Economía y el Medio Ambiente (tema de su tesis doctoral), del desarrollo sostenible y de la Economía Mundial habiendo participado en más de una veintena de proyectos públicos y privados. Entre sus publicaciones destaca el libro que escribió junto con Ángeles Sánchez Díez, Cambio climático y derecho a la alimentación: dos retos urgentes para la economía mundial. Una síntesis de las relaciones entre cambio climático, seguridad alimentaria y derecho a la alimentación.

https://www.ucm.es/icei/gemma-duran-romero

CONVOCATORIA

'CURSO ONLINE TÉCNICO/A DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA'

Emagister Express te ofrece la oportunidad de formarte en nutrición y dietética sin salir de casa, con este curso totalmente online, de 100 horas y 6 meses de duración, donde aprenderás acerca de las características de todos los alimentos, como se nutre nuestro organismo y que trastornos y patologías alimentarias existen y cómo prevenirlas. Para más información consulta la web: www.emagister.com/express

CON LOS SEIS SENTIDOS

Comida real para prevenir la malnutrición

La falta y escasez de alimentos es un problema que afecta a millones de personas en el mundo, pero la malnutrición no es un problema menor. La forma de alimentarnos es también muy importante para prevenir enfermedades de todo tipo, incluidos los males más comunes que afectan a nuestra población: sobrepeso y obesidad, diabetes, enfermedades cardiovasculares, faltas de vitaminas y micronutrientes, algunos tipos de cáncer, etc.

La ingesta desproporcionada de alimentos pobres en nutrientes, ultraprocesados con un alto nivel de calorías, azucares, grasas saturadas y cargados de aditivos, es la causa directa de estas patologías antes descritas.

En España, más del 60 por ciento de los productos que se venden en los supermercados van en contra de las recomendaciones de los servicios sanitarios y también de la Organización Mundial de la Salud (bollería industrial, fritos, snacks, bebidas azucaradas, alimentos precocinados, etc.).

De este problema se ha hecho eco el famoso nutricionista Carlos Ríos, autor del libro "Come comida real" y creador del movimiento Realfooding, en donde desenmascara a los ultraprocesados, peligrosos para nuestra salud e invita a comer comida de verdad, la de toda la vida: frutas y verduras de temporada, legumbres, carnes y pescados o frutos secos entre otros, eliminando de nuestra dieta todos aquellos otros alimentos perjudiciales para la salud.

Fuente: Elaboración propia.

NOS INTERESA SABER

¿A quién afecta más el hambre?

Los niños y niñas y las mujeres son los grupos más afectados por el hambre, la desnutrición y la malnutrición en todo el mundo.

En España, este problema ha quedado reflejado a lo largo de la actual crisis sanitaria provocada por el COVID-19, que ha obligado a cerrar miles de comedores escolares que aseguraban una o dos comidas diarias a menores.

Especialmente preocupante ha sido el caso de la Comunidad de Madrid, en donde casi 12.000 niños y niñas, cuyas familias tienen rentas bajas, han recibido a lo largo de dos meses aproximadamente un menú diario de cadenas de comida basura, rápida y ultraprocesada, compuesta por pizza, hamburguesas y bebidas azucaradas, que bajo ningún concepto, cumplen los estándares mínimos saludables exigidos por los organismos sanitarios competentes y que nutricionistas de todo el país han criticado. Estos hechos dejan entrever el problema al que nos venimos enfrentando que liga la malnutrición y la desnutrición con la pobreza. Los que menos tienen son los que peor comen, ya no por falta de alimentos, sino también por la mala calidad de los mismos.

Para enfrentarse a este problema en 1996 nació la ONG Banco de Alimentos que busca proveer a todas las personas necesitadas de alimentos donados por otras personas y entidades y que durante el Estado de Alarma ha llevado a cabo una campaña especialmente pensada para que nadie pase hambre durante la crisis sanitaria.

https://www.fesbal.org/
https://bit.ly/3ddvT1W

CONOCER PARA APRENDER

RESTAURANTES CONTRA EL HAMBRE

El desperdicio de alimentos en el mundo y en España sigue siendo alto. Aproximadamente son unos 1.300 millones de kilos de comida los que se tiran a la basura de los hogares en un año y a pesar de que España se comprometió al adoptar los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU a reducir el desperdicio de alimentos a la mitad en 2030, aún no va por buen camino, aumentado año tras año, en vez de reducir.

> Un restaurante puede tirar casi el 30 por ciento del total de los alimentos, por eso han surgido movimientos para regalar lo que sobra

Por si fuera poco, estos datos solo hablan del desperdicio en los hogares, sin mencionar otros lugares como supermercados, restaurantes, residencias u hoteles.

Un establecimiento de hostelería puede tirar a la basura casi el 30 por cieto del total de los alimentos. Ante esta situación existen varios movimientos que, a través de aplicaciones móviles, buscan vender más barata la comida que ha sobrado o incluso regalarla.

Este es el caso de restaurantes que, al finalizar el día, dejan en una mesa en la calle los pinchos, guisos, etc., que les ha sobrado para que quien lo necesite lo coja, una idea muy interesante para evitar el desperdicio, que se suma a otras, como la nevera de Galdakao, un pueblo vasco en el que un vecino instaló una nevera en la calle que permitía al resto de vecinos y vecinas del municipio dejar y recoger libremente comida y que ha servido de ejemplo en toda España, bajo la iniciativa Nevera Solidaria.

https://bit.ly/3b6zbTx
https://bit.ly/2YC5ze8

RECURSOS EN LA RED

ACCIÓN CONTRA EL HAMBRE

Organización internacional no gubernamental que nació en 1979 en Francia y que lucha contra el hambre, el sufrimiento físico y las situaciones de desamparo que amenazan la vida de hombres, mujeres y niños.
https://www.accioncontraelhambre.org/es

PROGRAMA MUNDIAL DE ALIMENTOS

Es un activo para la salud, un recurso que potencia la capacidad, las comunidades y las poblaciones para mantener el bienestar. Persigue una mayor autonomía en la toma de decisiones de los pacientes con respecto a su salud.
https://es.wfp.org/

AYUDA EN ACCIÓN

Entidad que apuesta por un estilo de vida saludable y pone a disposición de la población las herramientas necesarias para prevenir la diabetes y sus complicaciones asociadas, así como para llevar un buen control de la enfermedad.
https://ayudaenaccion.org/ong/