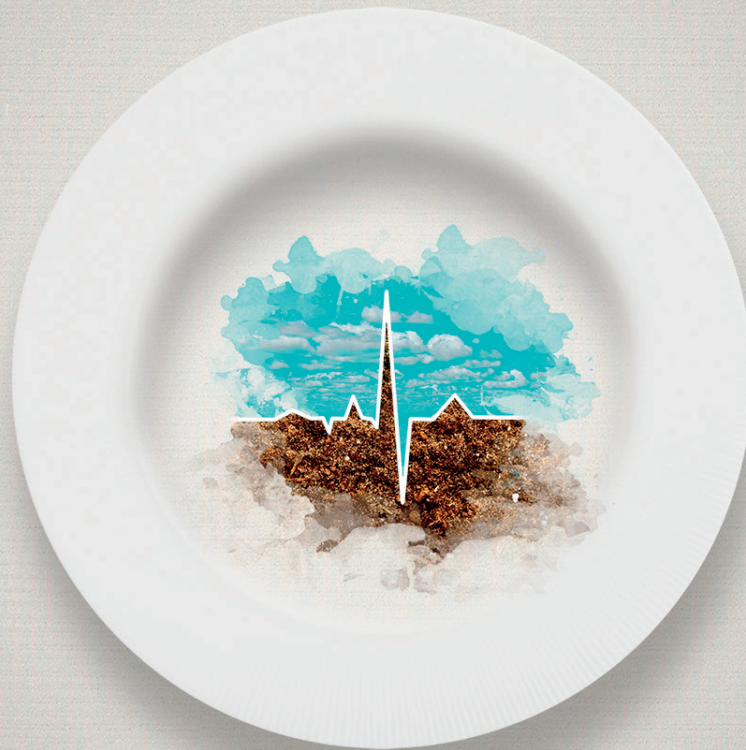


LO QUE COMEMOS ¿AFECTA A NUESTRA SALUD? ¿Y A NUESTRO ENTORNO?



JORNADA DIVULGATIVA



JUEVES 25 DE ENERO DE 2018

16:00H. A 20:30H.

SALÓN DE ACTOS CASA DE LA CULTURA
SAN ANDRÉS Y SAUCES, LA PALMA

Introducción

La singularidad de Canarias como región ultra periférica y la elevada dependencia de la importación de alimentos de consumo básico, generan una profunda vulnerabilidad ante cualquier adversidad climática o socioeconómica, que podría desembocar en una crisis alimentaria real.

Si consideramos, por un lado, que el 67% de superficie agrícola se encuentra abandonada y el modelo agrícola predominante (93% de la superficie de cultivo) se basa en la utilización de fertilizantes y fitosanitarios de síntesis química, que contribuye a la generación de gases efecto invernadero (GEI), a la contaminación de suelos y acuíferos, a la pérdida de fertilidad y reducción de la biodiversidad de los agrosistemas, y que pueden afectar a la salud de los agricultores y agricultoras y de la población. Y, por otro lado, si tenemos en cuenta que el 44,2% de la población escolar (6-9 años) tiene algún problema de sobrepeso/obesidad y que el consumo diario de verdura y fruta en Canarias es deficitario (27,6% de verdura y 49,6% de fruta respecto a lo recomendado), es fácil comprender que la salud infantil en Canarias está íntimamente relacionada con la alimentación y con el desconocimiento de la importancia de una correcta nutrición desde edades tempranas.

Se pone de manifiesto que es necesario un cambio de enfoque, no sólo orientado a la producción, sino también centrado en la movilización del consumo, convirtiendo la alimentación saludable de los ciudadanos en el eje de demandas de prácticas sostenibles a lo largo de la cadena alimentaria, desde la producción y la distribución, hasta el consumo.

Potenciar una agricultura sostenible es la opción más clara para avanzar en la resiliencia agraria, alimentaria y social en Canarias.

Objetivo

Informar para reflexionar y debatir, aportando propuestas constructivas sobre la producción local y el consumo de alimentos.

Perfil de participantes

Gestores/as y miembros de los equipos de cocina y comedor de escuelas infantiles, residencias y centros escolares y sociosanitarios, docentes, familias, agricultores/as, consumidores/as.

Inscripción

<https://goo.gl/forms/j0aZAU6I3yFjZouf1>

Programa

16:00 h.	Registro de participantes.
16:15 h.	Presentación de las jornadas.
16:30 h.	Charla: Pesticidas y salud infantil. Raúl Cabrera Rodríguez. <i>Pediatra de Atención Primaria en Centro de Salud de Mazo.</i> <i>Servicio Canario de Salud.</i>
17:05 h.	Charla: Si la respuesta es la obesidad ¿Cuál es la pregunta? Rosa Gloria Suárez López de Vergara. <i>Pediatra. Técnica del Servicio de Promoción de la Salud.</i> <i>Dirección General de Salud Pública del Gobierno de Canarias.</i>
17:40 h.	PAUSA
18:00 h.	Dinámica de grupos de trabajo: Si la solución estuviera en nuestras manos ¿qué podríamos hacer para mejorar esta situación? Sandra Marrero Casañas. <i>Consultora de Innovación especializada en metodologías de trabajo colaborativo.</i>
19:00 h.	Puesta en común.
19:30 h.	Cierre: Ecocomedores propone conectar el campo, la educación y la sociedad para crear un sistema alimentario más cercano, responsable y sostenible. Margarita Hernández García. <i>Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria y Programa Ecocomedores de Canarias.</i> Juan María Jiménez Mendoza. <i>Directora del CEIP Antonio Padrón, Gáldar, Gran Canaria.</i> Miguel Delgado Reverón y María Dolores Hernández Gómez. <i>Director y cocinera del CEIP Princesa de Tejina, La Laguna, Tenerife.</i> Francisco González Ortega. <i>Agricultor</i>
20:30 h.	Ecotapeo