



Organización de las
Naciones Unidas para la
Agricultura y Alimentación

iniciativa
AMÉRICA LATINA Y CARIBE
SIN HAMBRE

Recuperar la cocina tradicional, un objetivo de Chefs contra el hambre

Guatemala, 12 de febrero de 2008. El proyecto *Chefs contra el Hambre* de la Iniciativa América Latina y Caribe sin Hambre tiene antecedentes exitosos que deben ser dados a conocer. Entre ellos, está el ejercicio que el Programa Especial para la Seguridad Alimentaria (PESA) de Guatemala realizó en el marco del Día Mundial de la Alimentación del 2007 y de sus actividades comunitarias.

En el Centro Operativo de Jutiapa el PESA programó dos '*Concursos comunitarios de platillos elaborados con alimentos locales*'. El objetivo de estas actividades fue recuperar, valorar y fortalecer el consumo de alimentos de alto valor nutritivo producidos con recursos locales producidos en los patios de los hogares de las familias participantes en los enfoques del PESA - Patio/hogar y Milpa principalmente-, y que con el tiempo y por las influencias externas, como la comida chatarra, se habían dejado de producir y consumir.

Desde el principio el PESA identificó que las mujeres -- y algunos hombres -- conservan conocimientos históricos sobre la elaboración de una productiva y rica cocina rural tradicional. A partir de su experiencia se ideó esta iniciativa para recuperar y promocionar esos valores entre las comunidades.

Las actividades se desarrollaron en la aldea El Bran (Conguaco, Jutiapa) y Los Izotes (Jalapa) a finales del mes de octubre del 2007, y se presentaron en torno a 30 participantes en cada concurso, que se dividieron en diferentes categorías: carne, vegetales, postres y bebidas. Para formar parte del jurado, se invitó a técnicos del PESA y de aliados en la zona, representantes de las Municipalidades, al Representante de FAO en Guatemala y a un chef reconocido de la zona, quienes degustaron los platos y premiaron a los mejores en base a su sabor, utilización de alimentos locales, elaboración y originalidad.

Como resultado de las dos actividades, el Centro Operativo del PESA en Jutiapa elaboró un Recetario (disponible en www.rlc.fao.org/iniciativa/chefs.htm) con todos los platos presentados, que en la actualidad está siendo complementado por la EPS (Ejercicio Profesional Supervisado) de Nutrición, quien le está incorporando el valor nutritivo a cada receta.

Esta idea se incorpora ahora al proyecto *Chefs contra el hambre*, con la intención de recuperar la cocina elaborada con alimentos autóctonos frente a la invasión de otro tipo de alimentación, menos nutritiva y no identificada con las raíces de los pueblos de América Latina y el Caribe.

Para mayores informaciones:

Enrique Martínez: enrique.martinez@fao.org.gt / Teléfono: (502) 2472 4279

PESA Jutiapa: pesa.jutiapa@fao.org.gt

Andres Pascoe: andres.pascoe@fao.org / Teléfono : (562) 337 2341

También se sugiere consultar la siguiente dirección de Internet:

<http://www.rlc.fao.org/iniciativa>