



Organización de las  
Naciones Unidas para la  
Agricultura y Alimentación

iniciativa  
AMÉRICA LATINA Y CARIBE  
**SIN HAMBRE**

---

## CHEFS CONTRA EL HAMBRE COCINAR PARA COMBATIR LA DESNUTRICIÓN

Santiago, 3 de marzo de 2008. La Iniciativa América Latina y Caribe sin Hambre de FAO ha lanzado una convocatoria para el Primer Recetario Internacional de este proyecto. Debido a que este año, 2008, ha sido declarado por las Naciones Unidas el Año Internacional de la Papa, estamos convocando a todos nuestros amigos y amigas cocineros a crear una receta original que tenga como elemento clave este tubérculo. Las recetas deberán poder realizarse con los insumos (alimentos y utensilios) que tienen las familias más desfavorecidas, para ayudar a que coman más rico y más sano, preservando su cultura alimentaria. La convocatoria completa la encontrarán en nuestro sitio web: <http://www.rlc.fao.org/iniciativa/chefs1c.htm>

Este esfuerzo es parte del proyecto "*Chefs contra el hambre*", una propuesta de la Iniciativa para unir a todos los sectores en el combate contra la desnutrición. Esta red involucra a prestigiosos chefs internacionales, cocineros, críticos gastronómicos y empresarios que desean compartir, con los más necesitados, información útil y accesible para que con los alimentos a los que tienen acceso puedan preparar platos diversos, nutritivos y sabrosos.

Dado que el primer compromiso de un o una gran cocinera es con la comida segura y saludable, los chefs están apoyando este proyecto para promover el consumo adecuado de los alimentos dándole un toque de sabor para mejorar la calidad de vida de las personas.

La intención de este esfuerzo es promover a los chefs en un triple rol: primero, como aquellos que alimentan a los demás seres humano; segundo, como transformadores de simples ingredientes en arte culinario y, tercero, como personas que pueden influir en los demás a través de la comida.

La Iniciativa busca generar tres resultados específicos con este proyecto:

1. La impresión de varios recetarios de platos prácticos, rápidos y sencillos para distintas comunidades de la Región, a fin de enriquecer y equilibrar su alimentación.
2. Apoyar visitas en terreno para dar cursos de cocina a comunidades de bajos recursos y que sufran de problemas de desnutrición.
3. Por último, la Iniciativa se aliará con otros proyectos para promover la participación de restaurantes y empresarios de la alimentación en la sensibilización sobre el problema del hambre.

Para lograr esto, la Iniciativa cuenta ya con el apoyo de grandes chefs iberoamericanos cuyo compromiso con los más necesitados y con el disfrute de los alimentos es tangible. Pero la invitación sigue abierta: por estamos invitando a todos a sumarse a este proyecto, contactándonos en <http://www.rlc.fao.org/iniciativa/chefs1c.htm>. Los chefs, empresarios de la gastronomía o cocineros aficionados que estén interesados se podrán beneficiar de la experiencia, y la sociedad se beneficiará de su generosidad y talento.

Erradicar el hambre en América Latina y el Caribe es **una meta posible**. Juntos podremos alcanzarla.

---

### Contacto:

José Luis Vivero, teléfono (56 2) 337 2328, e-mail: [joseluis.vivero@fao.org](mailto:joseluis.vivero@fao.org)

Andrés Pascoe, teléfono (56 2) 337 2341, e-mail: [andres.pascoe@fao.org](mailto:andres.pascoe@fao.org)

También se sugiere consultar la siguiente dirección de Internet:

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