



Organización de las
Naciones Unidas para la
Agricultura y Alimentación

iniciativa
AMÉRICA LATINA Y CARIBE
SIN HAMBRE

CHEFS CONTRA EL HAMBRE SALEN A TERRENO

La Iniciativa apoyó cursos sobre cocina y nutrición en Uruguay

Santiago, 03 de septiembre de 2008. Es uno de los compromisos de los Chefs que se han unido a la **Iniciativa América Latina y Caribe sin Hambre**, y se está cumpliendo. Después de preparar el [Primer Recetario Internacional](#), los cocineros y cocineras han salido a terreno para llevar sus conocimientos culinarios a quienes más los necesitan.

El lugar escogido para el primer viaje fue el Departamento de Artigas, en Uruguay. Esta región, que tiene un alto porcentaje de población con bajos recursos, recibió la visita de la Chef Elizabeth Rodríguez, miembro de *Chefs contra el Hambre* y coordinadora de *Slow Food Uruguay*. Estuvo acompañada por la nutricionista Maida Gaydoz.

Juntas, en coordinación con el Departamento de Nutrición, la Intendencia Departamental y organizaciones sociales de la zona, ofrecieron una serie de cursos a fin de capacitar a las jefas de los hogares, maestras y padres de familia sobre el mejor uso de sus alimentos. La nutricionista explicó la pirámide alimenticia y dio consejos prácticos para mejorar el consumo equilibrado de alimentos. Se capacitó a los asistentes sobre el desarrollo de complementos alimenticios caseros con elementos fáciles de conseguir en la zona y de bajo costo. También se les mostró una serie de técnicas de deshidratación artesanal de frutas para su conservación y aprovechamiento.

Naturalmente, no se podía dejar fuera el uso de la papa. Siendo este alimento la inspiración del Recetario Internacional, la Chef mostró cuatro recetas en cada uno de los seis talleres que impartió: dulce de cáscara de papas, helado de papa y flan dulce de papas. También se indicó la forma de hacer una nutritiva torta de mandarinas a partir de las cáscaras, así como sopa paraguaya, lasaña de verduras y panes de harina de arroz para celiacos, entre otras. Los cursos fueron dinámicos, entretenidos y en cada comunidad se adaptaron a las necesidades particulares, dando amplio espacio para preguntas y consejos prácticos.

Este esfuerzo de la **Iniciativa América Latina y Caribe sin Hambre** se inscribe en los trabajos de la Oficina Regional de FAO de combate a la desnutrición. Es la segunda etapa del programa *Chefs Contra el Hambre*, que consiste en realizar visitas a zonas de bajos ingresos de toda la Región, en las cuales chefs prestigiados de los distintos países capacitan a la gente sobre cómo aprovechar mejor y más eficazmente los recursos que tienen a la mano. También ayudan a la gente a elaborar platillos más nutritivos, balanceados y sabrosos de forma económica y compatible con la cultura o costumbres de la zona.

Erradicar el hambre es una **meta posible**. Alcancémosla juntos.

Para más información: RLC-iniciativa@fao.org

Teléfono: (56 2) 923 2175

También se sugiere consultar la siguiente dirección de Internet:

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