



**piensa•
come•
ahorra**
reduce tu
huella
ecológica

THINK•EAT•SAVE
REDUCE YOUR FOODPRINT

**La campaña
mundial para
aprender a NO
desperdiciar la
comida.**

Día Mundial del Agua
2013
Año Internacional
de la Cooperación en
la Esfera del Agua

Parques de Bolsillo

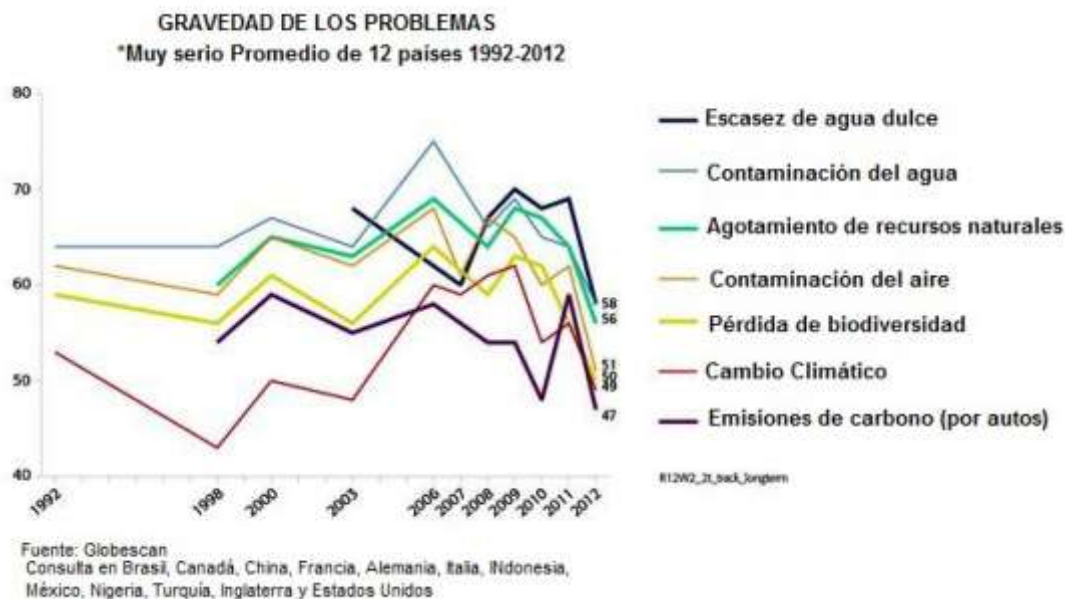
La delegación Azcapotzalco inauguró su primer “Parque de Bolsillo” en la colonia Nueva Santa María (Eje 2 Norte, entre calle Membrillo y Vid) el cual cuenta dos jardines verticales, bancas de concreto, una pared blanca para la proyección de imágenes, así como lámparas tipo spot y vela. De acuerdo con el jefe delegacional, Sergio Palacios, este proyecto forma parte del rescate de espacios públicos y se tienen contemplados cinco más. Para éste parque la inversión fue de 2 millones 300 mil pesos.

Un parque de bolsillo, según define la Secretaría de Desarrollo Urbano y Vivienda (Seduvi), es un espacio de alrededor de 400 metros cuadrados que se encuentra abandonado, pero se ubica en una zona de constante paso peatonal.

Los llamados parques de bolsillo, comenzaron a crearse en países como Venezuela, Colombia y España. En México, se tienen antecedentes en estados como Jalisco y Aguascalientes.



Crisis económica vs. Cuidado Ambiental



Datos difundidos por Globescan, señalan que ya a casi nadie le importa lo que suceda con la contaminación. Si hace veinte años las personas estaban preocupadas por el medioambiente, en la actualidad, en medio de las crisis económicas en todo el mundo, están más interesados en trabajar para comer. La encuesta fue realizada a 22 mil personas en 22 países a quienes se les preguntó sobre seis problemáticas medioambientales: contaminación del aire, agua, pérdida de especies, cambio climático, emisiones de dióxido de carbono y escasez de agua.

Vehículos eléctricos a prueba en el DF



General Motors y General Electric iniciaron un programa piloto de 50 autos eléctricos Chevrolet Volt en la ciudad. Durante un año empleados de las automotrices manejarán los vehículos para evaluar las condiciones técnicas y de infraestructura que requieren estos autos para venderse en el país.

Altavoces con papel reciclado



La marca de productos reciclados *Specimen*, acaba de lanzar un nuevo diseño. Se trata de unos altavoces hechos con papel reciclado y pelusa de la lavadora. Estos novedosos altavoces se han puesto de moda en conciertos *indie* en Chicago, en la decoración de restaurantes y esperan ganar un espacio en las salas de arte y oficinas de empresas de tecnologías como Instagram. Desde 1986, Ian Schneller, fundador de la empresa, ha creado una amplia variedad de artículos reciclados relacionados con el audio y la música.

Piensa, Aliméntate, Ahorra

-Campaña por el NO desperdicio de alimentos.

-1,300 millones de toneladas anuales de comida se desperdician en el mundo.



El Programa de Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA), la Organización para la Agricultura y la Alimentación (FAO, por sus siglas en inglés) y otros organismos internacionales lanzaron una campaña mundial para dar un giro a la cultura del desperdicio de alimentos.

De acuerdo a estos organismos, los consumidores y minoristas del sector de la alimentación pueden, mediante algunas sencillas medidas, contribuir a reducir drásticamente los 1,3 millones de toneladas de alimentos perdidos o desperdiciados cada año, ayudando así a crear a un futuro sostenible.

La campaña está planteada como apoyo a la Iniciativa SaveFood que, liderada por la FAO y el grupo organizador de ferias de comercio Messe Düsseldorf, se propone

reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos, así como a las iniciativas de Hambre Cero del Secretario General de la ONU.

La campaña pone el foco en la comida desperdiciada por los consumidores, los minoristas y la industria hotelera y tiene como objetivo acelerar las medidas relacionadas con estos temas y proporcionar una visión global. Según los datos publicados por la FAO, alrededor de un tercio del total de los alimentos que se producen a nivel mundial, se pierden o desperdician en los sistemas de producción, principalmente en las etapas de recolección, procesamiento y distribución, mientras que el desperdicio se produce, al final de la cadena de suministro de alimentos, a manos de los minoristas y los consumidores. Todo ello representa

una pérdida de un billón de dólares.

"En un mundo de siete mil millones de personas, que se prevé asciendan a nueve mil millones en 2050, desperdiciar comida no tiene sentido ni económica, ni ambiental ni éticamente", declaró Achim Steiner, Secretario General Adjunto de la ONU y Director Ejecutivo del PNUMA.

"Aparte de las consecuencias financieras, también se desperdicia toda la tierra, el agua, los fertilizantes y la mano de obra que son necesarios para cultivar los alimentos —por no hablar de las emisiones de gases de efecto invernadero producidas por la descomposición de alimentos en los vertederos y del transporte de alimentos que terminan echándose a perder", añadió.

En las regiones industrializadas, casi la mitad de los alimentos desperdiciados, unos 300 millones de toneladas al año, proviene del descarte de alimentos todavía aptos para el consumo. Esta cantidad supera la producción neta de alimentos del África subsahariana, y sería suficiente para alimentar a los cerca de 870 millones de personas que todavía pasan hambre en el mundo, señaló el Director General de la FAO, José Graziano da Silva.



En el mundo desarrollado, en los niveles de producción y de venta minorista, se desperdician grandes cantidades de alimentos debido a estándares de calidad que confieren una importancia desmedida al aspecto, a la confusión que generan las etiquetas con diversas fechas, y a que a los consumidores no les tiembla el pulso al tirar comida en buen estado por comprar más de lo que necesitan o por preparar comidas demasiado abundantes.

El desperdicio de alimentos per cápita entre los consumidores oscila entre 95 y 115 kg al año en Europa y América del Norte/Oceanía, mientras que los consumidores del África subsahariana, Asia

meridional y Asia sudoriental solo desperdician entre 6 y 11 kg de comida al año.

Según la organización civil inglesa WRAP, en el Reino Unido una familia promedio podría ahorrarse unos 1.090 dólares americanos y el sector de la hostelería hasta 1,2 mil millones de dólares al año si se abordara el tema del desperdicio de alimentos.

El sistema alimentario global tiene profundas implicaciones para el medio ambiente. Además, al producirse más alimentos que los que se consumen, se están exacerbando las presiones ambientales, entre las que destacan:

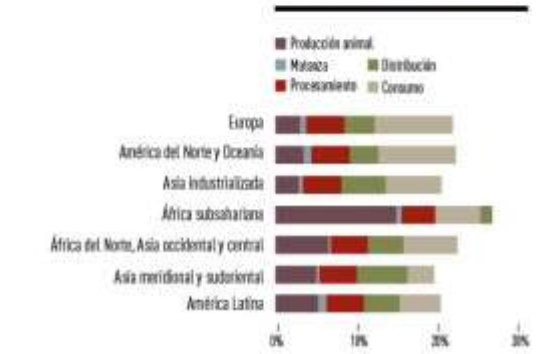
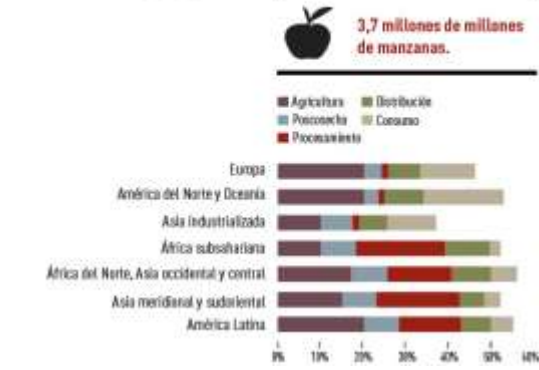
- 1. Más del 20 por ciento de la tierra cultivada, el 30 por ciento de los bosques y el 10 por ciento de los pastizales están sometidos a degradación; A nivel mundial, se ha agotado el 9 por ciento de los recursos de agua dulce, un 70 por ciento de esta cifra dedicado a la agricultura de regadío;
- 2. Los cambios en la agricultura y en el uso de tierra, como la deforestación, generan más del 30 por ciento del total de las emisiones de gases de efecto invernadero globales;
- 3. El sistema agroalimentario consume casi el 30 por ciento de la energía disponible para el usuario final en todo el mundo;
- 4. La sobrepesca y mala gestión contribuyen a la disminución del número de peces y se considera que en torno al 30 por ciento de las poblaciones de peces marinos están siendo actualmente sobreexplotadas.

La puesta en marcha de la campaña responde en parte a los resultados de la Cumbre de Río+20, celebrada en junio de 2012, en la que los jefes de Estado y de Gobierno dieron el visto bueno para un marco de programas de 10 años sobre pautas de consumo y producción sostenibles (CPS).

El sitio web de la campaña, www.thinkeatsave.org, proporciona consejos sencillos para consumidores y minoristas, dará a los usuarios la oportunidad de asumir compromisos relacionados con la reducción del desperdicio de alimentos y sirve como plataforma para que todos aquellos que están realizando campañas en este ámbito puedan intercambiar ideas y crear una verdadera cultura global de consumo sostenible de alimentos.

Algunos Consejos a los consumidores de parte de la FAO:

- Compre de forma inteligente: Planifique las comidas, elabore una lista de la compra, compre a granel, no compre más alimentos de los que necesite.
- Comprender el significado de las fechas de las etiquetas: las fechas de consumo preferente son una sugerencia del fabricante para disfrutar de la mejor calidad posible del producto. La mayoría de los alimentos pueden consumirse sin peligro mucho después de estas fechas.
- Aproveche las sobras, ya sean de comida casera, de restaurante o para llevar, haga compost con los restos o donde a bancos de alimentos, comedores, despensas y refugios de su comunidad.



Campaña Piensa Aliméntate Ahorra. Reduce tu Huella Para más información sobre la campaña, visita www.thinkeatsave.org

Nuevo laboratorio del Gusto



En México, la mayor intención es incitar a “que la gente consuma o que tiene alrededor”, señaló la chef Alicia Gironella.

El nexo entre la gastronomía y el cuidado del planeta es parte de la esencia del manifiesto de *Slow Food*, organización internacional fundada en Italia en 1986 que defiende la biodiversidad de las reservas alimentarias, la difusión de la educación del gusto, así como la relación entre productores de alimentos y consumidores. *Slow Food* (Comida Lenta), movimiento sociocultural que hoy integra a consumidores, agricultores, restauranteros y gastrónomos de 80 países, es la antítesis de todo lo que se nombre *fast*

food, así como plataforma de difusión “de tres principios muy importantes: que la comida sea buena para comer; que sea limpia, no sólo en cuanto al manejo sanitario, sino también en el respeto al medio ambiente, y que tenga el precio justo”, dijo Alicia Gironella, pilar en México de esa corriente culinaria.



De la reserva a tu plato

Gironella comentó lo anterior en un descanso que se dio en el que fue el primer Laboratorio del Gusto Slow Fish-Slow Food México, que se realizó el mes pasado en la Universidad del Claustro de Sor Juana (UCSJ). El tema fue: “Desde las aguas de las reservas de la biosfera hasta tu plato”. En el encuentro se realizaron laboratorios de gusto, talleres de cocina, pláticas sobre productos y platillos, así como mercado de productos con identidad de origen y sustentabilidad.

El laboratorio, respaldado por varias instituciones tanto gubernamentales como civiles, comprometidas con la promoción y conservación natural y cultural de México, fue, a decir de Gironella, “el banderazo de inicio de la Cuaresma, con el lanzamiento de marcas colectivas, las cuales ofrecen pescados y mariscos para esta temporada”. Todo basado en los valores que difunde *Slow Food*: “Limpio, justo y bueno”.

Cabe el comentario de que el fundador y presidente de esa organización, Carlos

Petrini —quien considera que la población padece enfermedades “por su excesiva y mala alimentación” y que vivimos una “esquizofrenia alimentaria”— visitará México en mayo próximo.

Al banquete informativo asistieron especialistas y chefs como Enrique Olvera, Juanxto Sánchez, Gerardo Vázquez, Federico López, Lula Martín del Campo, Rubí Silva y Lucero Soto, entre otros.

Gironella aseguró que la “mayor intención (de *Slow Food*) es inducir a los consumidores, pero sobre todo a los cocineros, a consumir de los pequeños productores”. Para eso, afirmó, esos “pequeños productores deben reunir ciertas cualidades y no dejar que se pierdan los productos originales”.

Como se mencionó, el primer Laboratorio del Gusto estuvo dedicado a productos de agua dulce, como la trucha y la langosta y, de manera especial, al pez león,

especie invasora en el Caribe, que por no tener depredador natural, ha aumentado en número y ha acabado con especies de los arrecifes coralinos. Se trata de promover que “desaparezca (de ese sitio) de forma divertida, debido a que está afectando a las biosfera”, argumentó Gironella.

Para ello, “se ha logrado recabar firmas colectivas de pescadores para identificarlo como producto de calidad. La importancia de esto es enseñar a la gente a cocinar este pez exótico, de manera que a los pescadores les interese capturarlo, porque saben que les pagarán el precio justo”, afirmó.





Únete a Slow Food

juntos vamos
a cocinar una
revolución



En la promoción “comenzaremos por los estudiantes, ya que son voceros. *Slow Food* es una unión de gente pensante, porque si no se hacía algo para conservar la identidad de los pueblos a través de la cultura gastronómica, íbamos a acabar todos comiendo hamburguesas”.

“Querer globalizar con sabores comerciales es perder nuestra cultura, crear pobreza”.

La chef, promotora y también titular del restaurante El Tajín, criticó a la llamada Cruzada Nacional contra el Hambre, que promueve el gobierno federal, porque “no puede ser que se imponga el mismo sistema de alimentación a todos. En esa campaña contra el hambre deberían cuidar lo que la gente acostumbra comer, lo que se produce en sus lugares y que se ha ido perdiendo. La forma de ayudar a conservar nuestras culturas es sabiendo lo que se produce. *Mapear* el país gastronómicamente, para saber lo que se crea en cada lugar. Por ejemplo, no es lo mismo el maíz de la sierra Tarahumara que el de la parte alta de Oaxaca”.



Abundó: “Además, hay que pagar el precio justo. Hacer un *mapeo* cultural de cada producción y tratar de que la gente consuma lo que tiene alrededor, para evitar el transporte, que también contamina. Por ello, a las propuestas de *Slow Food* pueden entrar gobiernos de derecha o de izquierda, porque son buenas. No se puede cambiar un mundo tan grande, pero todos deberíamos tener el derecho de saber qué estamos comiendo, y también saber que tenemos que pelear para promover la idea de que la comida es cultura”.

La idea de este espacio es lograr el reconocimiento al patrimonio alimentario de México, pero sobre todo al trabajo de productores, que se comprometieron a trabajar en conjunto con cocineros, académicos y consumidores. Además de contribuir al medioambiente ya que si bien, la comida es la gasolina de tu cuerpo, cuando compras un producto muy envasado y apantallante, ¿qué haces con la caja y el moño y el papel? Lo tiras y generas basura y justo uno de los principios del *Slow Food* es contribuir al cuidado ambiental.



* Publicado por Juan José Olivares en La Jornada, 23 de febrero de 2013.

Turisteada Chilanga



El mes pasado el Jefe de Gobierno del Distrito Federal, Miguel Ángel Mancera, inauguró el programa "*Disfruta la Ciudad de México*", el cual dará impulso al turismo nacional

en la capital del país, el cual representa casi el 82 por ciento de las visitas anuales a la ciudad.

Con este programa se desarrollarán varios proyectos que involucren un esfuerzo muy importante de todos los involucrados como líneas aéreas y asociaciones hoteleras, restauranteras y operadoras turísticas. De tal forma, Miguel Torruco Marqués, titular de Turismo del Distrito Federal, detalló que los paquetes turísticos tendrán precios de alrededor de 2 mil 500 pesos con vuelos incluidos y de mil 200 por transporte terrestre.

Además de transporte y alojamiento, incluyen paseos, recorridos y visitas a museos, galerías, restaurantes y bares; así como parques temáticos, recintos deportivos, zonas arqueológicas, sitios religiosos y centros comerciales.



Para información sobre eventos especiales o espectáculos de danza, teatro, cursos, música, recintos culturales, exposiciones, gastronomía, niños y más visita la página

<http://www.mexicocity.gob.mx/cartelera.php?cat=20100&sub=0>



Exposiciones en la web

En concordancia con el tema especial del mes que se refiere al no desperdicio de la comida, en esta sección recomendamos echar un ojo al trabajo del fotógrafo [Klaus Pichler](#) realizado especialmente para la campaña "Un Tercio" (One Third) en el cual describe mediante impresionantes imágenes la conexión entre el despilfarro individual de comida y la producción globalizada de alimentos.

El sitio es:

<http://www.kpic.at/index.php?>

[op-](#)

[tion=com_content&view=category&layout=blog&id=45&Itemid=88&limitstart=21](#)



20 Congreso de y Ecología Ambiente

A efectuarse los días 21 y 22 de marzo de 2013
Horario de 10:00 a 20:00 horas, en las instalaciones del
Siladin del Plantel Vallejo



20 de MARZO
DIA SIN CARNE
WWW.DIASINCARNE.COM

CURSO PUMA CULTURA AMBIENTAL Y SUSTENTABILIDAD

Profesora responsable: M. en C. Dalia Ayala Islas

SEDE E INSCRIPCIONES:

CASA DEL LAGO "JUAN JOSÉ ARREOLA"

**DEL 16 DE ENERO
 AL 20 DE MARZO**
 Miércoles de 17:00 a 19:00 horas



**NO TIRES
 LO QUE AUN VALE
 CAMBIA TUS RESIDUOS
 POR PRODUCTOS SANOS**
 Próximo mercado de trueque: Domingo 10 de marzo.
 Horario: de 8:00 hasta agotar existencias
 Y celebremos juntos el día Mundial del Agua



Ven al Bosque de Chapultepec (a un lado del monumento a los Niños Héroes) y cambia tus residuos (pet, vidrio, aluminio, papel, cartón, tetrapack y electrónicos) por productos agrícolas de la zona lacustre de la Ciudad de México. Tus residuos valen mucho. ¡Dácales provecho en el Mercado de Trueque!



Participa en nuestros cursos y talleres
 que estamos ofreciendo en colaboración con la
 Universidad Iberoamericana Ciudad de México



Educación
 Continua /

Durante el primer semestre de 2013
 Agricultura urbana orgánica
 Botiquín de plantas medicinales
 Permacultura: integrar la vivienda con el paisaje natural



ECOFEEST
**9 y 10
 de marzo
 de 2013**



1ER CONCURSO DE CARTELES

**AGUA: TU CIUDAD
 LA NECESITA.
 ¡CUÍDALA!**

22 de Marzo /
 Día Mundial del Agua

Plazo de presentación:
 8 de febrero / 17 de marzo
 Accede a las bases en:
www.efimercomag.com

Jurado Oficial:
 Gonzalo Tassier
 Ricardo Salas
 Gabriel Figueroa
 Germán Montalvo

Organiza

efimercomag



Colabora



Organizado por:
 TODO POR EL CINE AC

**Festival Internacional
 6Cine en el
 Campo**

