

## Comunicado de prensa

18 de junio de 2024

### **Unidad de Alimentos para Aprender invita a reducir los desperdicios en el Día de la Gastronomía Sostenible**

- *Hoy 18 de junio se celebra el Día de la Gastronomía Sostenible como sinónimo de una cocina que tiene en cuenta el origen de los ingredientes, cómo se cultivan y cómo llegan a nuestros mercados y, finalmente, a nuestros platos.*
- *De acuerdo con las Naciones Unidas, a la gastronomía se le denomina en muchas ocasiones el arte de preparar una buena comida. También puede hacer referencia a un estilo de cocina de una determinada región. Pero suele definirse como los alimentos y la cocina de un lugar.*

**Bogotá D.C., 18 de junio 2024. (@Alim\_aprender).** En 2016, la Asamblea General de las Naciones Unidas, designó el 18 de junio como el Día de la Gastronomía Sostenible, reconociendo que la gastronomía es una expresión cultural relacionada con la diversidad natural y cultural del mundo, y reafirmando que todas las culturas y civilizaciones pueden contribuir al desarrollo sostenible y desempeñan un papel crucial en su facilitación.

Por esta razón, la Unidad de Alimentos para Aprender, se une a esta celebración, mediante la implementación de diferentes estrategias que se han venido poniendo en práctica para garantizar que las comidas escolares sigan las directrices nutricionales y que sean saludables y les gusten a los estudiantes beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

Es importante resaltar que para el desarrollo y bienestar de las niñas, niños, jóvenes y adolescentes no solo es importante llevar dietas saludables, sino que además puedan disfrutar de cada comida, lo cual es parte del derecho a la alimentación.

### **Piloto Gastronómico**

Una de las estrategias es la puesta en marcha del Piloto de Laboratorio Gastronómico en el Programa de Alimentación Escolar (PAE), la cual está orientada a mejorar las características organolépticas de las preparaciones de menor aceptación en las Instituciones Educativas Oficiales, mediante el uso de técnicas culinarias. Esta estrategia incide en la disminución de los desperdicios. *“Después de realizar la intervención, aumentó la aceptación y disminuyó el desperdicio, lo que permite un mejor uso de los recursos y un menor impacto ambiental”*, aseguró Margarita Rosa Salcedo Parra, especialista de la Subdirección Técnica de Análisis, Calidad e Innovación.

En la página web [alimentosparaaprender.gov.co](http://alimentosparaaprender.gov.co), los ciudadanos podrán encontrar el detalle del piloto gastronómico, así como los recetarios recomendados de menús ajustados para mejorar su aceptabilidad y disminuir así los desperdicios.

A esto se suman las **jornadas de actualización por una Alimentación Escolar Saludable y Sostenible** en los que durante tres días se pudo reflexionar sobre el uso eficiente del agua en el PAE, así como conocer la huella hídrica que tienen cada uno de los alimentos que llegan hoy a los platos, en la cual participaron los equipos PAE de las Entidades Territoriales Certificadas en este espacio y se certificaron 198 personas.

Finalmente, en el marco normativo, la Unidad de Alimentos para Aprender participó en la formulación e implementación de la **Política Nacional contra la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos**. Desde la UApa, queremos que las manipuladoras y quienes operan los servicios alimentarios en las Instituciones Oficiales de todo el país nos puedan compartir sus secretos sobre cómo preparan comidas nutritivas, saludables, evitando los desperdicios en el Día de la #GastronomíaSostenible.