

PROACTIV@S

POR NATURALEZA

PUERTO DE LA CRUZ

2022



DICIEMBRE

Promoción del consumo local

ESCUELA DE SOSTENIBILIDAD. UNIDAD DIDÁCTICA 9.

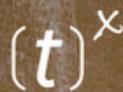
PROMOCIÓN DEL CONSUMO LOCAL.



PUERTO
DE LA CRUZ
AYUNTAMIENTO



CONCEJALÍA DE
CIUDAD SOSTENIBLE
Y PLANIFICACION
EXCMO AYUNTAMIENTO DE PUERTO DE LA CRUZ



Excelencia
Turística de
Tenerife

Índice.

- 1. Introducción. Página 3**
- 2. Kilómetro 0 y huella de carbono. Página 5.**
- 3. ¿Cómo incluimos el concepto de kilómetro 0 a la restauración?. Página 6**
- 4. Caja de herramientas. Página 8.**

1. Introducción

¿Qué es un producto de kilómetro 0?

Los alimentos o productos de kilómetro cero son aquellos elaborados a menos de 100 km del punto de venta. Cuanto menor sea el recorrido, más se disminuyen las emisiones de dióxido de carbono. Hay quienes prefieren reducir este ámbito a la comarca donde se produce, pues nos podemos encontrar con alimentos procedentes de una explotación muy contaminante situada a 80 kilómetros de nuestra ciudad y con otros producidos en explotaciones ecológicas ubicadas mucho más allá de este radio de 100 kilómetros.

Hay varias formas de comprar alimentos de proximidad. La primera de todas es adquirir los productos de Km 0 directamente a los agricultores, ya sea en mercadillos, mercados ecológicos o acudiendo a la propia explotación. En el caso del pescado, podemos comprarlo directamente en la lonja una vez se descargue de los barcos o si prefieres en los mercados más próximos.

Son muchas las razones para adquirir alimentos de proximidad, ya sean frutas, verduras, carne, pescado u otro tipo de alimentos, como lácteos o miel. Por un lado, el aumento de la calidad es notable. Se comen productos frescos, lo que repercute tanto en el sabor como en la conservación de los nutrientes. Además, no incluyen conservantes artificiales como los que se incorporan a los alimentos que se producen lejos.

Por otra parte, no hemos de olvidar las razones relacionadas con el impulso a la economía local y la eliminación de intermediarios. En un gran número de ocasiones, estos son los que se enriquecen en el camino que los productos recorren desde huertos y granjas hasta las grandes superficies o mercados, sin que el precio que pagamos allí repercute realmente en los productores. Un problema que no pasa con los alimentos de kilómetro 0.

Por otra parte, no debemos olvidar que Tenerife es una tierra que posee favorables condiciones naturales y climáticas que permiten producciones continuas a lo largo del año. Es por esto que podemos cuidar la Isla y consumir de una forma más sostenible adquiriendo productos más cercanos a nosotros. Gracias a nuestras tierras los alimentos se recogen en el momento óptimo y al reducirse el tiempo entre la recolección y el consumo no son necesarios tantos conservantes ni congelación.

Cuando apostamos por los productos de Km 0 estamos comprando alimentos frescos, de temporada. A diferencia de lo que ocurre con los que llegan de otras partes del mundo, no hace falta que pasen por procesos para prolongar su conservación, como, por ejemplo, el congelado.

En el caso de las verduras, hortalizas, frutas o legumbres, también tenemos la confianza de que no incorporan azúcares, grasas, colorantes y ningún otro elemento que pueda ser dañino para la salud y que se utilizan en la industria agroalimentaria.

Si compramos en granjas, cooperativas o huertos locales, el dinero se queda en nuestra región, lo que permite reforzar el tejido económico local. Ahora que se habla tanto de la España vaciada, la compra de alimentos producidos localmente es una forma de mantener vivas estas zonas. De este modo, es posible generar empleo y, a la vez, conservar la biodiversidad. En este sentido, es la mejor forma de mantener las especies locales, tanto vegetales como animales. Por otra parte, no olvides que un campo trabajado y cuidado también es una buena ayuda en la prevención de incendios.

2. Kilómetro 0 y huella de carbono.

Según informa la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación (FAO), cambiar las formas de producir y consumir alimentos es esencial si queremos cuidar el planeta y parar el cambio climático.

La Organización apunta que, del total de emisiones de CO2 que se generan anualmente, el 34% proviene de la industria de la alimentación, ya sea en su producción, comercialización o consumo. Un tanto por ciento que, traducido a toneladas de dióxido de carbono, da como resultado 18.000 millones de toneladas anuales.

Entre los países o uniones de países más contaminantes, la Unión Europea se encuentra en quinto lugar, por detrás de China, Indonesia, EEUU y Brasil. Y aunque la dinámica indica que la huella de la alimentación en el cambio climático se ha reducido descendiendo en 7 puntos en 40 años, la realidad es que sigue siendo uno de los sectores más perjudiciales para el bienestar medioambiental.

Frente a esta dinámica, cada vez más personas se suman a algunas tendencias para rebatir la situación, tal y como apuntan desde Barcelona Culinary Hub, una red internacional de educación superior que cuenta con 22 instituciones educativas en España, Andorra, Francia, Italia, Norte de África, EEUU y Colombia: "cada vez más gente adopta rutinas o soluciones caseras para aportar su granito de arena al problema de la contaminación por culpa del sector de la alimentación.

3. ¿Cómo incluimos el concepto de kilómetro 0 a la restauración?

Los Restaurantes Km0 transmiten la filosofía “Slow Food” o, en español, “Comida Lenta”. Este concepto no es solo opuesto a la comida rápida sino un estilo de consumo sostenible y de calidad. Se trata de un movimiento que promueve el consumo de productos naturales, con recetas locales, evitando las prisas y disfrutando de sabores reales

Los/as cocineros/as que practican esta forma de vida, comprenden que no se puede separar el placer gastronómico de la responsabilidad con los productores, sin los cuales no existiría la cocina de éxito. Juegan un papel fundamental al ser los intérpretes de un territorio que ponen en valor a través de su creatividad. La colaboración entre cocineros y productores propicia la lucha contra el abandono de la cultura tradicional y la estandarización de la comida.

Un Restaurante Km0 certificado por Slow Food promueve:

1. Reducción de las emisiones de CO2 a la atmósfera producidas por el transporte de alimentos.
2. Divulga las cualidades y el valor de los alimentos incluidos en las categorías Arca del Gusto, Baluarte y Tutelado.
3. Favorece el consumo de productos locales, comarcales y estacionales.
4. Un plato Km0 incluye un 40% de sus ingredientes de origen local, por lo que el restaurante compra directamente al productor a menos de 100 kilómetros de distancia.
5. El 60% restante de los ingredientes que componen un plato Km0 deben pertenecer al Arca del Gusto, Baluarte, Tutelado o tener certificación ecológica.
6. Ningún plato podrá tener alimentos transgénicos o animales que hayan comido transgénicos.

Los Restaurantes Km0 son un seguro de calidad alimentaria y una succulenta experiencia gastronómica.

4. Caja de herramientas.

<https://www.soziabile.es/alimentacion-sostenible-zero-waste-km0#:~:text=Reducci%C3%B3n%20de%20Emisiones-,Las%20tendencias%20Zero%20Waste%20y%20KM%200%20ayudan%20a%20reducir,la%20industria%20de%20la%20alimentaci%C3%B3n.>

<https://elpais.com/clima-y-medio-ambiente/ecologia/2021-10-23/los-alimentos-de-kilometro-0-ganan-terreno-entre-los-consumidores.html>

<https://xn--espaaslow-o6a.es/restaurantes-km0/>