Chips de cáscaras de zanahoria, salsa de hoja de apio, carne mechada de cáscara de plátano, y mermelada de zapallo italiano; fueron algunas de las recetas creadas por estudiantes de Quillota para su desafío culinario en La Ciencia de Comer Sano. Una jornada que, en su tercera edición, invitó a la comunidad a tomar conciencia sobre la pérdida y desperdicio de alimentos.

Enmarcada en la Estrategia Agroalimentaria de Quillota, la actividad convocó a establecimientos de la comuna a un entretenido desafío culinario. La tarea consistía en diseñar una receta que, como ingrediente principal, utilizara un alimento que tradicionalmente es descartado, entre ellas, cáscaras, semillas, tallos u hojas. El objetivo de la propuesta era relevar la importancia de reducir la pérdida y desperdicio de alimentos. Una tarea que no es ajena para nadie, considerando que en cifras mundiales, según la FAO, cerca de un tercio de los alimentos producidos para consumo humano terminan en la basura.

Anuncio Patrocinado

De esta manera, los establecimientos educacionales Escuela Rural Carola Reyes Pizarro, Colegio CEIA, Colegio Canadá, Escuela Ecológica Nuestro Mundo, y Colegio Galileo; se sumaron a La Ciencia de Comer Sano y presentaron su propuesta en una gran feria culinaria que se asentó en la Plaza de Quillota. La instancia fue organizada por Centro Ceres, Municipalidad de Quillota, Fundación Banamor y Corporación Actuemos; sumando entre sus stands a la Seremia de Salud Valparaíso y la Oficina de Medio Ambiente del municipio.

“La educación es muy importante y que como consumidores cada vez conozcamos mejor las formas en cómo se producen nuestros alimentos, cómo incentivar el consumo responsable para el bienestar general, tanto el bienestar humano como el bienestar del medioambiente, sobre todo en zonas como Quillota, donde tenemos mucha agricultura”, indicó Carlos Huenchuleo Pedreros, director ejecutivo de Centro Ceres.

Cocina interactiva, Recetario Sostenible y Charla Agroecológica

A cargo de Francisco Fernández Callucura, chef y miembro de Corporación Actuemos, estuvo el taller de cocina en vivo. Entre sus preparaciones, el cocinero propuso dos recetas que buscaron encantar el paladar de los vecinos de Quillota, mediante el uso de ingredientes que comúnmente se encuentran en sus despensas.

La primera de ellas, fue un timbal de quinoa a la betarraga con vegetales salteados y, como postre, se sirvieron hotcakes de plátano maduro con un mix de frutas.

Por su parte, Sofía Bustos, directora ejecutiva de Corporación Actuemos, quiso destacar la importancia de visibilizar la conciencia sobre la producción de alimentos y su desperdicio en la comunidad, haciendo hincapié en el trabajo que viene realizando Ceres desde hace tres años con La Ciencia de Comer Sano. “Este año en particular creo que tuvo como sello que se sumarán colegios y que estuvieran presentes autoridades de la comuna; todo eso ayuda a visibilizar con mayor fuerza este tema que es tan importante”, reforzó la profesional.

A partir de las recetas elaboradas, Ceres diseñó el Recetario Sostenible que, en colaboración con la Fundación Banamor, será distribuido a cada uno de los comedores y residencias municipales. Una acción que, encabezada por el alcalde de Quillota, Óscar Calderón, apunta a fortalecer el compromiso con la solidaridad, el bienestar y la construcción de un sistema agroalimentario sostenible.

“Es un llamado a la solidaridad, por sobre todas las cosas, a la reutilización, al reciclaje de alimentos cuando no son utilizados para que tengan un buen destino, como lo son nuestros comedores solidarios. Y no estamos hablando de desperdicio, hablamos de alimentos que son aptos para el consumo humano que, por una sobreexplotación, terminan deteriorándose”, sostuvo la máxima autoridad comunal.

La jornada finalizó con un recorrido del edil y la Seremi de Agricultura, Yolanda Cisternas, por cada uno de los stands de los establecimientos educativos para degustar sus preparaciones. Como cierre, al final del evento, la Unidad de Desarrollo Económico Local del municipio invitó a Percy Abastos, ingeniero agrónomo, a contar su experiencia en la creación de huertos comunitarios como herramienta para fortalecer el tejido social y aportar en la seguridad alimentaria de las comunidades.

TUOPINAS.CL
NOTICIAS REGIÓN DE VALPARAÍSO

Estudiantes se toman Plaza de Quillota con recetas saludables para reducir desperdicio de alimentos

TUOPINAS.CL
NOTICIAS REGIÓN DE VALPARAÍSO

Estudiantes se toman Plaza de Quillota con recetas saludables para reducir desperdicio de alimentos

Estudiantes se toman Plaza de Quillota con recetas saludables para reducir desperdicio de alimentos

y tú, ¿qué opinas?