

Egresado UDLAP comprometido con elevar la cultura alimentaria de la ciudadanía



El 15 y 16 de marzo en la Ciudad de México se llevó a cabo el Taller de Intercambio de Experiencias en Cadenas Cortas Agroalimentarias en el que participó el egresado en Artes Culinarias por la Universidad de las Américas Puebla, Alfonso Rocha Robles.

Al encuentro asistieron también los representantes de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, de la Fundación Ford y del Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente. Además, contó con diferentes ponencias magistrales enfocadas en diversas temáticas agroalimentarias como respuesta innovadora a un manejo sustentable y equitativo de los recursos productivos.

Durante el programa, se presentó un panorama general sobre los diversos tipos de circuitos cortos de comercialización que pueden establecerse en un esquema ciudad-campo y se dieron a conocer los principales criterios de éxito de las experiencias más relevantes relacionados con circuitos cortos de comercialización para generar reflexiones sobre el papel de los diferentes actores, consumidores, productores, sector público y privado en general de los circuitos cortos de comercialización.

El egresado UDLAP participó en dicho foro en su labor de Consejero Internacional de Slow Food en México y Centroamérica, asociación internacional que defiende la biodiversidad y promueve un sistema de producción y consumo de alimentos sostenibles que actualmente cuenta con más de 650 afiliados y 29 capítulos en México.

Al respecto de esta asociación internacional, el egresado llevó a cabo la publicación del artículo *Slow Food: Slowly and Carefully* en la Revista Negocios Pro México, en el que señala, que Slow Food protege el movimiento de eco-gastronomía

dirigido a la conservación de la biodiversidad agrícola. De acuerdo con el egresado UDLAP, Slow Food, cree que la calidad de la alimentación es un derecho para todos y en consecuencia todos tienen la responsabilidad de salvaguardar el patrimonio, la biodiversidad, cultura y conocimiento de la gastronomía.

Asimismo, el egresado publicó en el periódico Universal acerca del proyecto Slow Beer México 2015, campaña que se realizó con gran éxito y vinculó la perspectiva de sustentabilidad alimentaria de Slow Food con cervecerías artesanales en México, dando a conocer su elaboración y el uso de alimentos transgénicos en la elaboración de cervezas industriales.

Dentro de los planes estratégicos de Slow Food se continuará con la defensa del maíz como prioridad y sus productores contra los ataques de los sectores agrícolas e industrias alimentarias. Por su parte, el egresado de la UDLAP se encuentra coordinando el proyecto *Slow Food and the Terra Madre network in Mexico: fighting against rural poverty and inequality through the promotion of local food heritage* en conjunto con la Fundación Ford, y los proyectos de vinculación con la Fundación WK Kellogg para apoyar a productores mayas de la Península de Yucatán.

