

Semana Medioambiental Iberoamericana

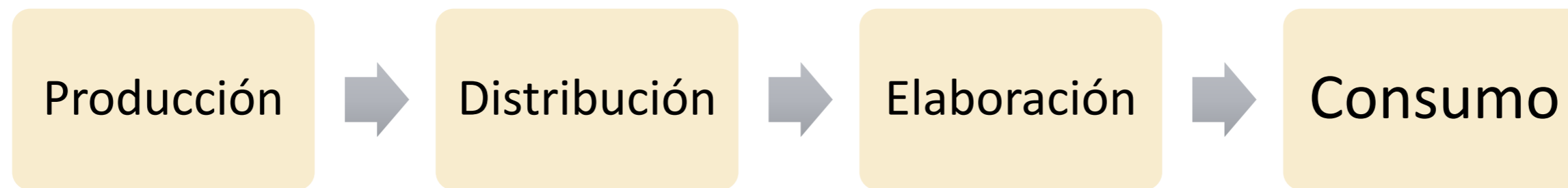
Turismo sostenible: los sectores productivos claves en la
cadena de valor

Angel Parada

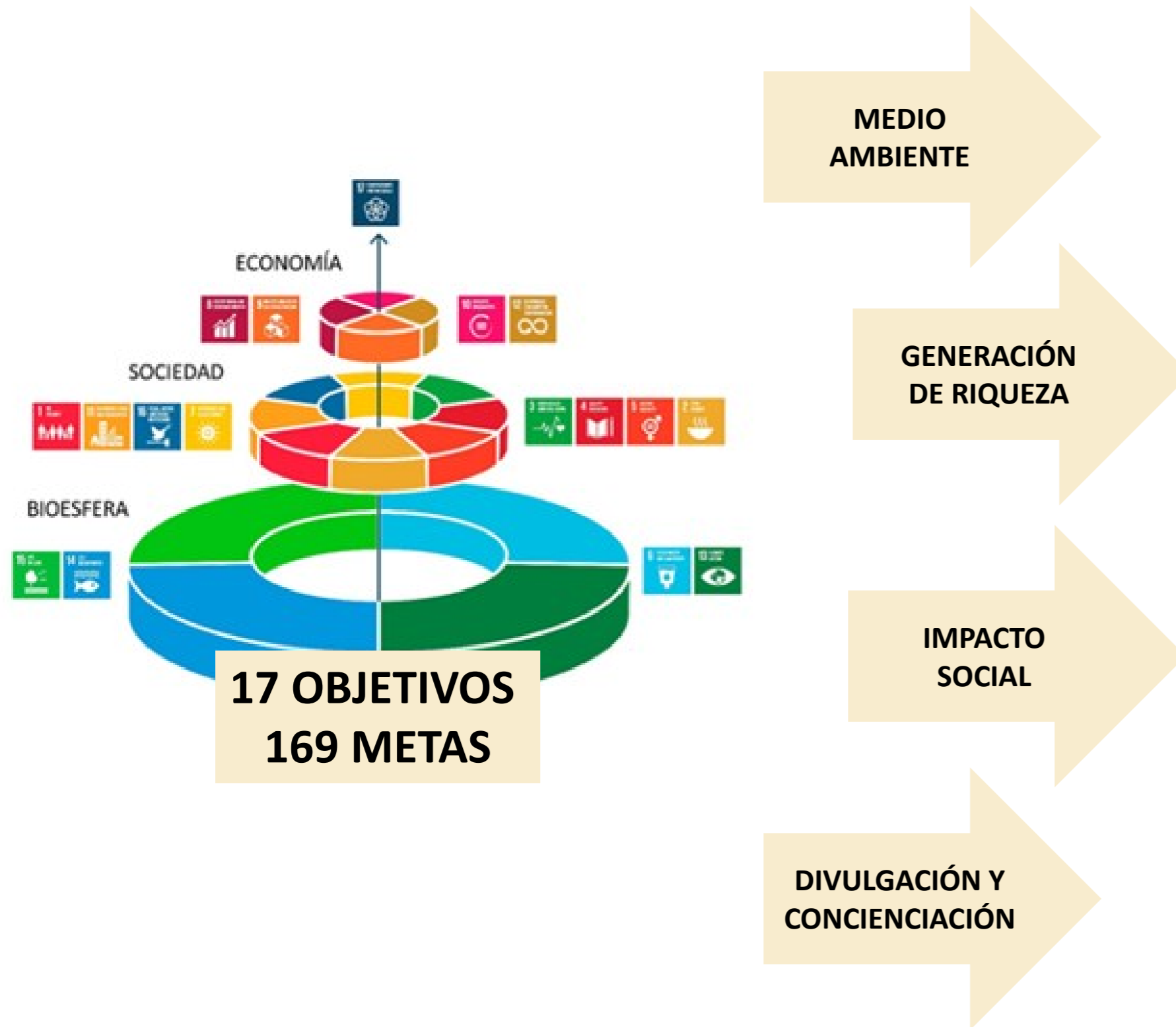
Gastronomía y desarrollo sostenible
23 de septiembre de 2021

Descripción de la actividad gastronómica

- Proceso compuesto por un conjunto de platos y usos culinarios incluyendo la producción de los alimentos y los procesos de transporte, elaboración y consumo de dichos alimentos; a su vez, los alimentos integran significados y funciones socioculturales que van más allá de lo estrictamente nutritivo y ayudan a crear el concepto de patrimonio cultural que se puede adjudicar a la Gastronomía.



La Agenda 2030 en la actividad gastronómica



Tendencias y necesidades actuales del turismo gastronómico ⁽¹⁾

Sostenibilidad del sector: Si bien el sector turístico aporta una contribución significativa al PIB de los países y a la creación de empleo, debe tenerse en cuenta la sostenibilidad del modelo. El turismo gastronómico sostenible debe incorporar los tres pilares de la sostenibilidad definidos por la OMT: **medioambiental** (reducción de emisiones), **sociocultural** (mantener la autenticidad y singularidad de un destino) y **económico** (distribución equitativa de los ingresos generados por el turismo).

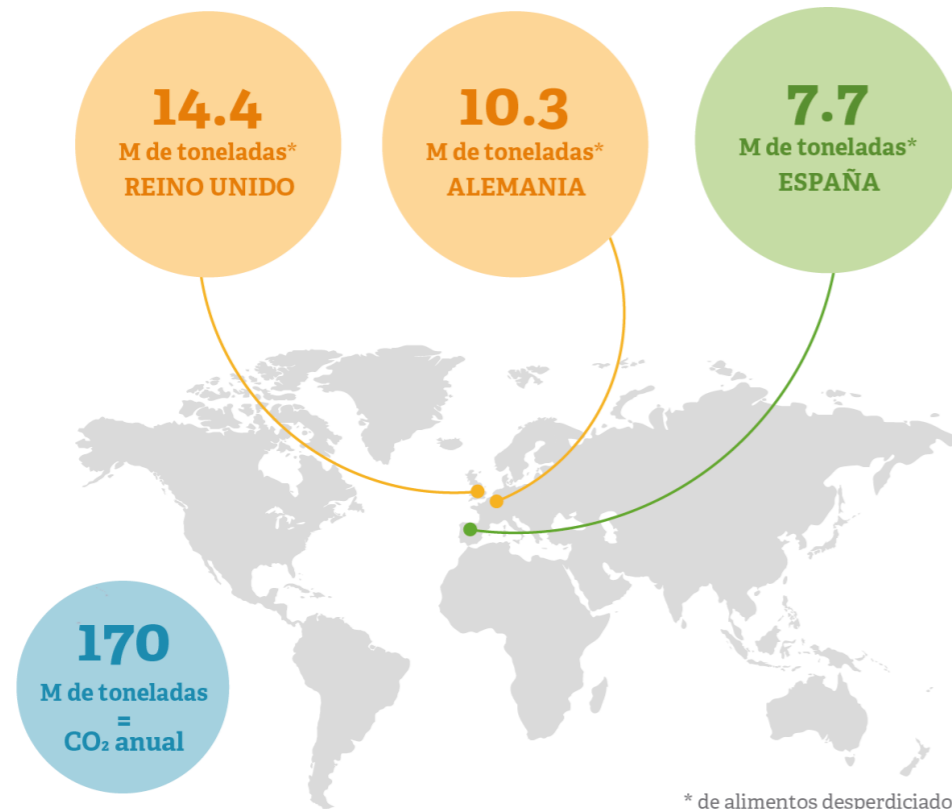
Desafío de la globalización y la homogeneización de la oferta: La promoción debe ser global, pero la experiencia del turista local. El turismo gastronómico es una buena forma de preservar la cultura local y debe articularse en torno a la calidad y autenticidad del producto y el territorio del que se nutre.

(1) encuesta sobre Turismo Gastronómico desarrollada por la OMT (2017)



Desperdicio alimentario

En el mundo se desaprovecha más de **1/3** de la producción de alimentos



* de alimentos desperdiciados

Desperdicio alimentario a lo largo de la cadena agroalimentaria en España



Entre 30% y 50% de los alimentos comestibles se convierten en residuos

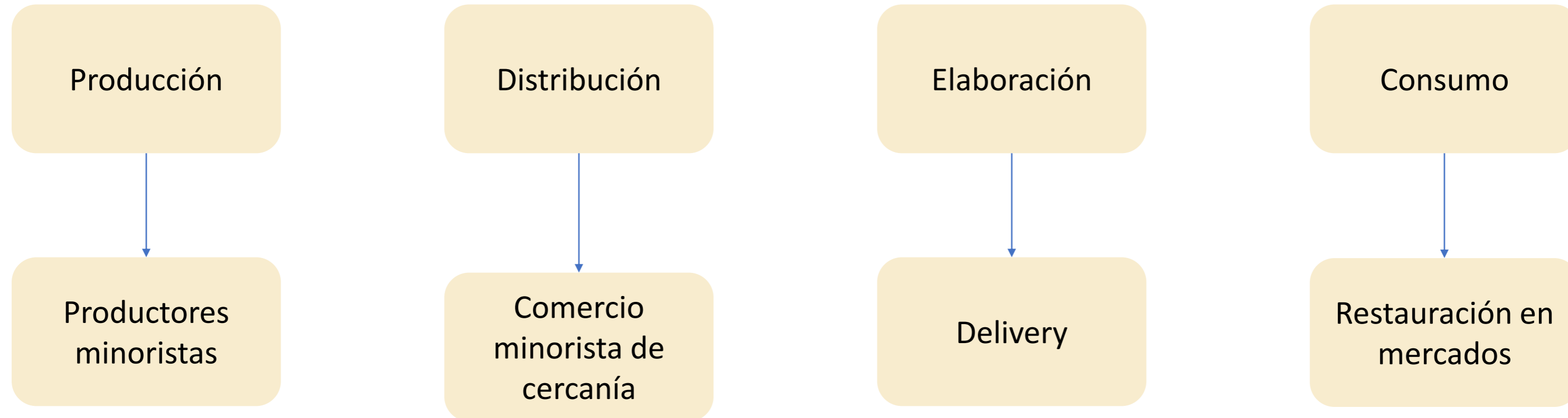


Como resultado: pérdidas y desperdicios de alimentos



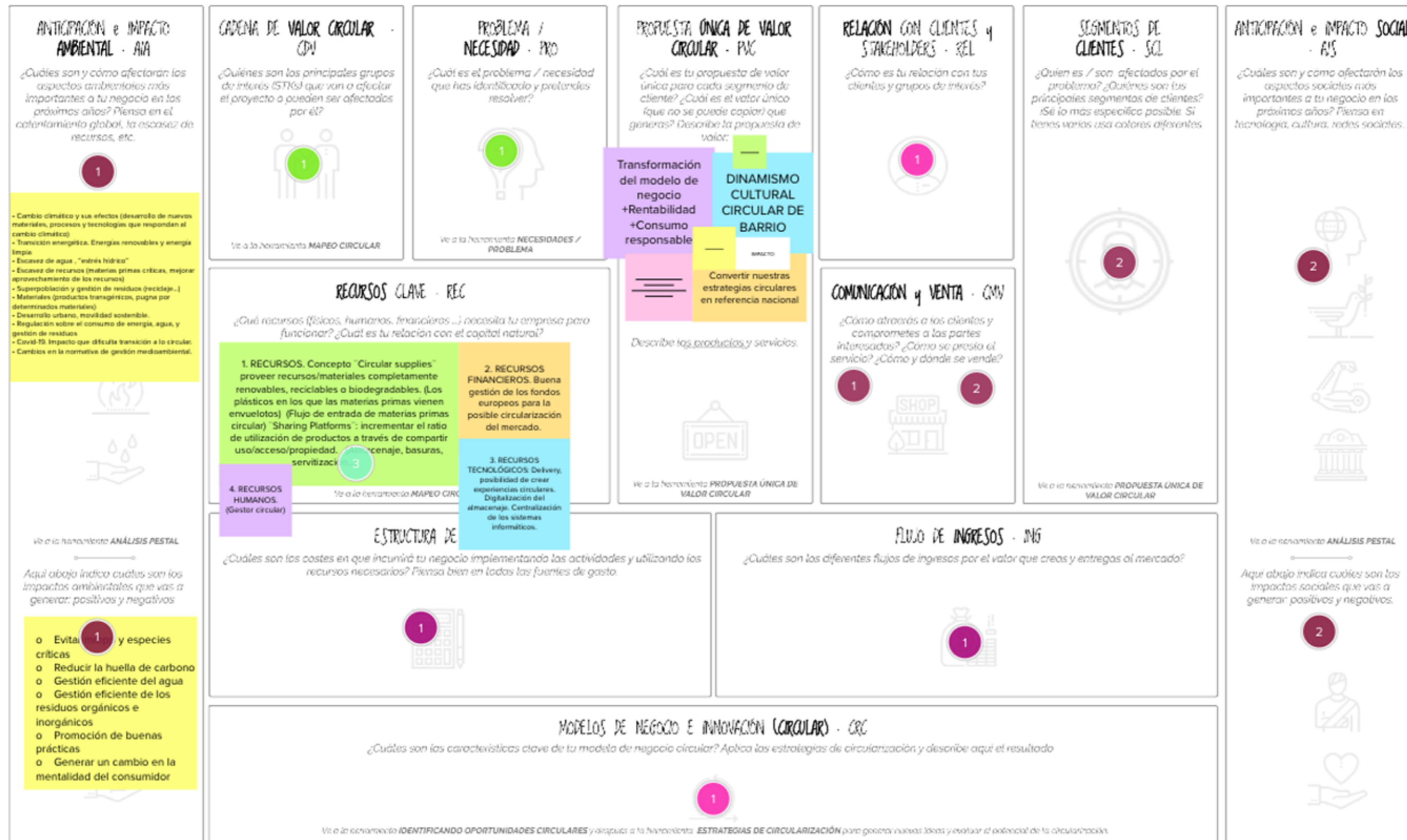
Mercados de abastos Un modelo de actuación

Gastronomía y desarrollo sostenible



A · ECOCANVAS: DISEÑO DE NEGOCIOS PARA LA ECONOMÍA CIRCULAR

Prototipa tu idea de negocio circular. Si ya tienes muchos aspectos claros para tu proyecto o negocio, concreta las principales características de tu idea en el marco de la Economía Circular. Es importante empezar por el bloque Problema / Necesidad (PRO) y seguir definiendo Segmentos de Clientes (SCL) hasta llegar a la Propuesta Única de Valor Circular aunque en realidad no hay un orden obligatorio. ¡Sigue tu intuición!



Mercados de abastos

Producción Distribución Elaboración Consumo

Medio ambiente		X	X	X
Impacto social		X	X	X
Generación de riqueza		X	X	X
Divulgación y concienciación		X	X	X



- A nivel medioambiental se quiere analizar las iniciativas que se están desarrollando en distintas ciudades iberoamericanas y que tienen como objetivo el eliminar el uso de plásticos en los mercados y optimizar la recogida de residuos.
- A nivel social, los mercados actúan como comercio de cercanía y en muchas ocasiones ocupan un lugar preponderante en la vida social de los barrios y pueden actuar como puntos de información nutricional y alimentaria.
- A nivel económico, con independencia de los puestos de trabajo generados por su propia actividad, suponen un activo que puede ser utilizado para la creación de riqueza por su atractivo turístico y por su importancia cultural. Por otra parte, la tendencia actual de complementar la actividad de venta con actividades de hostelería está creando una dinámica sumamente importante para el desarrollo económico.

