

Preservación del Conocimiento sobre alimentos

Aprende de tus mayores técnicas para
reducir el desperdicio de alimentos

Cómo nos ayuda la historia a prevenir el desperdicio de alimentos

Reaprender antiguas formas de cocinar, preservar y manejar alimentos puede ayudarnos a prevenir el desperdicio de alimentos y convertirnos en maestros cocineros. Aprender de las personas mayores en tu comunidad no sólo te llenará de magníficas sugerencias, sino que te ayudará a preservar el conocimiento y recetas que, a la vez, permitirán reducir el desperdicio de alimentos en favor de generaciones futuras.

¿Guardan tus abuelos alguna deliciosa receta preparada con restos de comida o alimentos rescatados? O tal vez sepan cómo aprovechar cada parte de un vegetal o animal. ¡Ésta es tu oportunidad para averiguarlo!

Compartamos historias y preservemos alimentos

Tiempo: 3-5 días

Material:

- Grabadora
- Papel, pluma o computadora

Reclama

5 puntos para la insignia de líder mediático, productor-cocinero o innovador de alimentos

¡Increíble receta!





¿Sabías que...?

Durante las dos guerras mundiales se promovió que la población en general cultivara alimentos en sus jardines para ayudar a respaldar las acciones bélicas. A estos huertos domésticos se les conoció como “jardines de la victoria”. Se calcula que sólo en Canadá, para 1944, había más de 200,000 jardines de la victoria en funcionamiento, con una producción de más de 57,000 toneladas de vegetales.⁶⁰

Manos a la obra:

1. Elige a una persona mayor para entrevistar. Puede ser un familiar o vecino.
2. Prepara las preguntas que te gustaría hacerle.
3. Pide permiso para grabar la entrevista y tomar fotografías. Si estudias en una escuela o universidad, averigua si hay una plantilla de consentimiento o autorización que deberías usar para tu entrevista.
4. Prepárate: revisa el funcionamiento de la grabadora o carga tu teléfono o computadora. Lleva contigo una pluma y papel o una computadora para tomar notas.
5. Haz la entrevista en un lugar cómodo y sin ruido.
6. Después de la entrevista, pregúntate: ¿Qué aprendí de este adulto mayor? ¿Cómo puedo aplicar lo que aprendí del pasado a mis propias prácticas alimentarias en la actualidad?

Sample Interview Questions

1. ¿Considera usted que hoy día las personas desperdician más alimentos que antes?
2. ¿Hay alimentos que acostumbraba comer o partes de alimentos que se aprovechaban antes y que ahora generalmente se desperdician? ¿A qué se debe esto? ¿Qué ha cambiado?
3. ¿Tiene estrategias para prevenir el desperdicio de alimentos mediante la preparar un platillo a partir de la transformación de ingredientes o restos de comida?
4. ¿Qué platillos prepara en los que no hay desperdicio alguno? ¿Cómo aprendió a hacerlos?
5. En su juventud, ¿qué se hacía con los residuos de alimentos que no se consumían?
6. ¿Existen tradiciones culturales o espirituales que influyen en su opinión sobre los alimentos y su desperdicio?

¿Quieres hacer más?

- **Recetario:** Compila un recetario con recetas familiares que se distinguen por tener cero desperdicio de alimentos. Incluye anécdotas familiares y descripciones, así como técnicas de manejo, conservación o recuperación que hayas aprendido
- **Documental por radio:** Transforma tu entrevista en un podcast o documental de radio. Para ello puedes editar las partes más interesantes de tu entrevista⁵⁹ y agregarle música o sonido. Publícala en internet o envíala a una estación de radio local de manera que compartas con un público más extenso lo que aprendiste.
- **Cocinen juntos:** Aparten tu(s) entrevistado(s) y tú un día para cocinar juntos. Comprométete a dominar algunas de sus técnicas de cocina y comparte una fotografía de ustedes cocinando juntos.

Reclama

10 puntos para la insignia de líder mediático o de innovador de alimentos.

Reclama

10 puntos para la insignia de líder mediático y ¡20 si se transmite!

Reclama

10 puntos para la insignia de productor-cocinero o de innovador de alimentos

⁵⁹InstitutoCardan (2016), Como funciona Audacity (software gratis) tutorial español. <<https://www.youtube.com/watch?v=ge6s3ZSO26U>>

⁶⁰l. Mosby (2015), “Victory Gardens” [Jardines de la victoria], The Canadian Encyclopedia, en: <www.thecanadianencyclopedia.ca/en/article/victory-gardens>. <<https://ucan.edu/blogs/blogcore/postdetail.cfm?postnum=3098>>