



COMIDA

¿Qué Podría Haber para Cenar?

Preparado por la Fundación Interactiva

Comida: ¿Qué Podría haber para Cenar?

Derechos de Autor 2011 Fundación Interactiva, algunos derechos reservados
Gerente de Proyecto y Editor: Pete Shively, Compañero de la Fundación Interactiva
Jefe de Copia: Chana Garcia
Traducción: Rosa A. Ortiz
Fotografías: Ver página 38

Licencia 3.0-Atribución-No Comercial-Compartida por Igual

Este trabajo se proporciona bajo los términos de Licencia de Atribución Común Creativa, No Comercial, Compartida por Igual. Los términos básicos de esta licencia se resumen más adelante. Para ver una copia de esta licencia junto con un enlace a un código legal completo con todos sus términos, visite <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/>. Este trabajo también está protegido por derechos de autor y/o otras leyes aplicables. Cualquier uso de este trabajo aparte del autorizado bajo esta licencia o derechos de autor legales está prohibido.

Por lo general, bajo los términos de esta licencia, está en libertad para:



Compartir – Copiar, distribuir y transmitir el trabajo.



Mezclar – Adaptar el trabajo.

Bajo las siguientes condiciones:



Atribución- Deberá atribuir el trabajo con referencia a este título, la Fundación Interactiva como su publicista y dueño de los derechos de autor e incluye la notificación de que el trabajo está disponible bajo la Licencia de Atribución Común Creativa No Comercial-Compartida por Igual. Dentro de su atribución y en otros aspectos, no deberá de ninguna manera sugerir que la Fundación Interactiva le endose a usted o el uso de este trabajo.



No Comercial – No deberá usar este trabajo con propósitos comerciales.



Compartida por Igual – Si altera, transforma o agrega a este trabajo podrá distribuir el trabajo resultante solo bajo las mismas o similares licencias a esta.

Bajo el entendimiento que:

Renuncia – Cualquiera de las condiciones anteriores pueden ser renunciadas si obtiene permiso de la Fundación Interactiva.

Dominio Público – Cuando el trabajo o cualquiera de sus elementos son del dominio público bajo la ley, ese estatus no se ve afectado por la licencia.

Otros Derechos – De ninguna manera son afectados por la licencia los siguientes derechos:

- Los derechos de trato justo o uso justo u otras excepciones y limitaciones de derechos de autor aplicables
- Los derechos morales del autor
- Los derechos que otras personas puedan tener ya sea dentro del trabajo mismo o en la forma que el trabajo sea utilizado, tales como publicidad o derechos de privacidad.

Nota – Para cualquier uso repetitivo o distribución, deberá aclarar a otros los términos de licencia de este trabajo. La mejor forma de hacerlo es mediante un enlace a la siguiente página web: <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/>.

Impreso en los Estados Unidos de América
por la

Fundación Interactiva
P.O. Box Parkersburg, WV 26101-0009
www.interactivityfoundation.org

M E N U

Posibilidades para el Futuro de la Comida

Aperitivos Y Adicionales

¿Para Qué es Este Menú? 4

Discusiones públicas

Acerca de Este Menú 5

Cocinar, preparación y los cocineros

La Comida Como Tema de Discusión 6

¿Para qué hablar de comida?

Como Utilizar Este Menú 7

Guías de discusión sugeridas

Algunas realidades diversas sobre la comida 9

Clasificación nutricional de comida selecta

Gustos Diferentes e Intereses Claves 10

Dudas e ideas claves para cada cosa en el menú

Entradas

Unas pocas (de muchas) posibilidades para la futura política sobre la comida

Entrada A: Comida-Segura Huevos Revueltos 12

Asegure la indemnidad y protección de nuestro abastecimiento de comida

Entrada B: Ensalada de Espinacas con Granola 16

Comida más saludable y mejor salud para todos

Entrada C: Sopa de Subsistencia y Harina de Maíz 20

Ayuda a disminuir el hambre a nivel mundial y en casa

Entrada D: Lonche de Tierra-Buena y Ensalada de Origen Local 24

Alternativa, planteamientos más ambientalmente sustentables para la agricultura

Entrada E: Charola de Productos Escogidos del Granjero 28

Apoye a los granjeros independientes y sus granjas de todo tipo y tamaño

Entrada F: Comida Escolar Hecha en la Comunidad 32

Conéctese de nuevo con la comida y unos con otros a través de la educación y comiendo en comunidad

Postres

Sugerencia del Comensal: ¿Ideas Favoritas Suyas y de Otros?

Una Invitación Abierta Para más Amplia Discusión

Substituciones: No hay cobro extra por substituciones. Se invita a los comensales a seleccionar, excluir, mezclar, combinar, dividir y/o revisar ideas de las entradas u otro punto en el menú.

¿Para Qué es Este Menú?

Las entradas en este menú - cada una describiendo diferentes intereses y enfoques hacia el futuro de una política sobre la comida – se ofrecen solo como posibles y (contrastantes) entradas, o puntos de partida para el plato principal: su propio sondeo y discusión de ideas clave, conceptos e intereses relacionados con la comida. Estos puntos de partida y los otros puntos en el menú llevan el propósito de estimular, expandir y proporcionar una oportunidad para desarrollar su propio concepto y discusión. Como entradas para su discusión, las ideas en este menú están bosquejadas solo brevemente. Están intencionalmente incompletas, parciales, casuales, algunas veces vagas y a menudo conflictivas. Igualmente, las consecuencias a corto y largo plazo de adoptar una o más o partes de este enfoque de esta política están aún más inciertas, incompletas y opuestas. Este menú intenta estimular la discusión. No es un libro de respuestas ni un ensayo experto de política que recomienda una política única o específica o una solución.

Más importante aún, estas entradas y este menú en general, no intentan:

- ❧ Proporcionar respuestas completas, aprobadas por expertos, utilizables de inmediato, detalladas o finales para intereses o retos sobre comida específicos o inmediatos. Cuando mucho, describen algunos enfoques amplios o direcciones generales para su discusión y desarrollo más amplio.
- ❧ Limitar, restringir, o canalizar su opinión, exploración o discusión.
- ❧ Endosar o recomendar propuestas específicas de política a través de la Fundación Interactiva (FI) o cualquiera de los individuos que ayudaron a preparar este Menú.

La FI apoya la discusión de intereses de política pública y el desarrollo de enfoques múltiples y contrastantes hacia ellos. No recomienda ni aboga ninguna de las ideas en sus reportes. De igual manera, las ideas contenidas en este menú no están apoyadas por todos ni por la mayoría de los cocineros individuales. Cuando mucho, piensan que algunos de ellos pudieran merecer (y estimular) mas discusión, especialmente cuando los participantes estuvieron en desacuerdo con las ideas de política más específicas en cualquiera de las entradas.

Respecto a Este Menú

Este Menú es uno de una serie de discusiones sobre reportes producidos y publicados por la Fundación Interactiva para ser utilizados dentro de pequeños grupos de discusión. Cada reporte describe brevemente un tema de amplio interés público o incumbencia y luego describe varios enfoques contrastantes y “de concepto” (o generales) hacia una política pública a largo plazo.

Respecto a los Cocineros

La Fundación Interactiva es una organización no partidista, no lucrativa, 501 (c) (3) que aspira a involucrar ciudadanos en intereses de política pública a través de un proceso de discusiones de pequeños grupos de facilitadores en la exploración y desarrollo de enfoques contrastantes o “posibilidades”. La mayoría de los ingredientes para este Menú fueron cosechados de los grupos de discusión de dos paneles de ocho miembros cada uno. Un panel formado por personas con experiencia profesional y/o educativa dentro del área relacionada con la comida. Un segundo panel formado por “generalistas” interesados comprometidos.

Cocinar y Preparativos

Los dos paneles se reunieron mensualmente y por separado durante un año aproximadamente y después en conjunto en dos sesiones para desarrollar estas entradas y algunas otras ideas para este Menú. Estas discusiones fueron facilitadas por un compañero de FI, el Gerente de Proyecto y Editor de este Menú. Aunque muchas de las ideas que fueron desarrolladas a través de las discusiones de los panelistas (en formas variadas y editadas) están incluidas en este Menú, la Fundación Interactiva es exclusivamente responsable por su contenido.

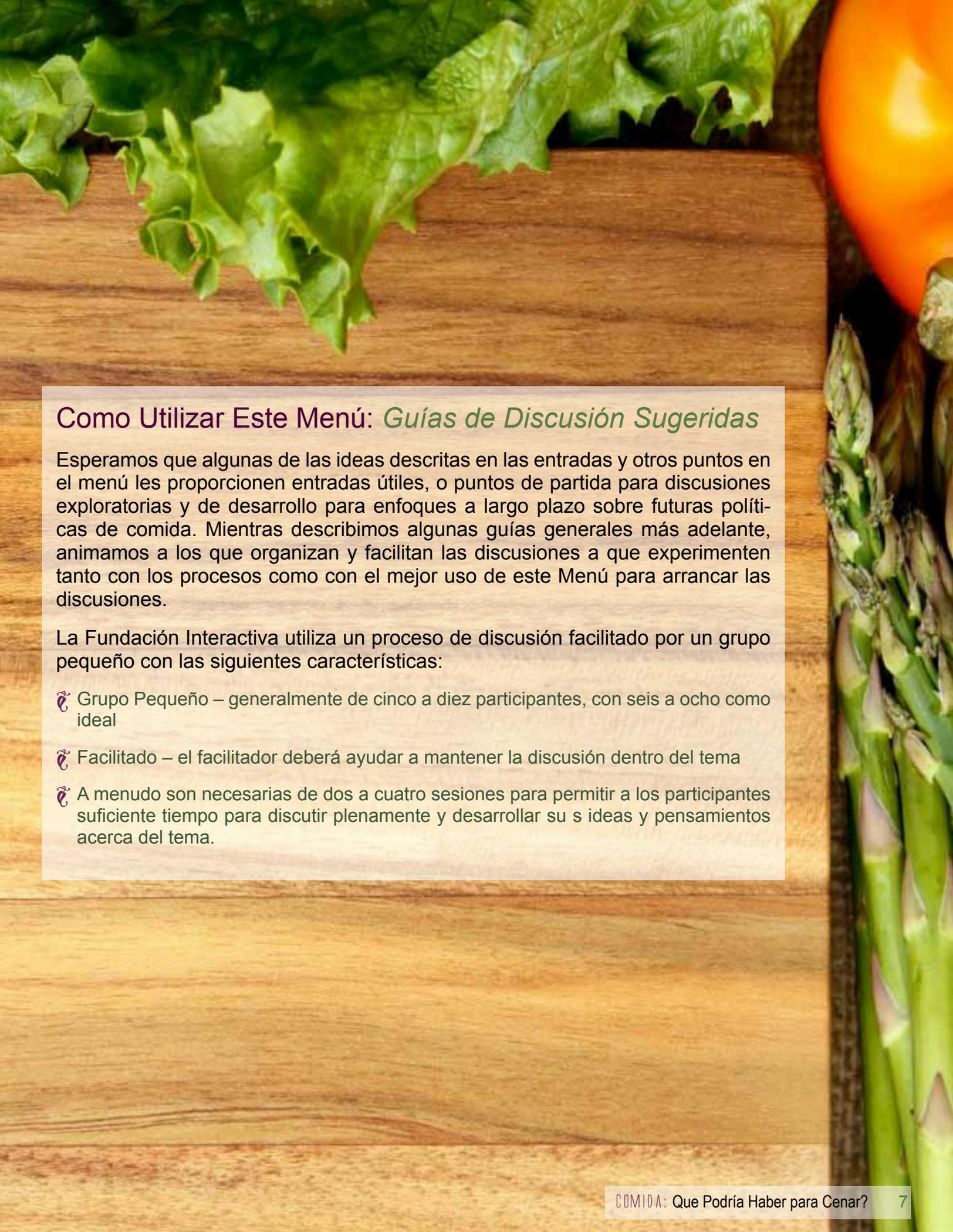
La Comida Como Tema de Discusión: *¿Por Qué Hablar de Comida?*

En muchas formas, la comida es un tema fácil para discusión. Es una experiencia diaria universal: Todos estamos familiarizados con la comida. La mayoría somos lo suficientemente afortunados de comer algo varias veces al día. Además, ya hemos pasado bastante tiempo hablando de ello –tanto que nuestro lenguaje esta sazonado con metáforas. Algunos de nosotros somos comidólogos, otros adictos a la comida chatarra, pero todos comemos. Y muchos de nosotros estamos solo a una o dos generaciones de agricultores o procesadores de alimentos.

Por otro lado, aunque la comida puede ser un tema difícil para discutir política pública:

- ❧ Es un tema irregular. Cualquiera de sus partes (por ejemplo sembrar o cocinar) podría – y a menudo lo hace – llevar años o toda una vida de discusión y estudio.
- ❧ Es complejo e interconectado. Cada sub-tema dentro de la comida afecta todos los demás y la comida está interconectada con muchos otros temas de política pública: energía. Medio ambiente, economía, empleo y salud pública, para nombrar unos pocos.
- ❧ Es algunas veces demasiado personal o político ya que es la segunda actividad humana más íntima, está conectada con la forma en la que somos criados, nuestra salud personal, nuestra cultura, nuestra auto imagen y valores personales. Como muchos temas de política pública, la comida puede ser divisora ideológicamente.
- ❧ Es un blanco móvil. Cómo se produce, procesa, distribuye, mercadea y consume la comida ha cambiado dramáticamente a través del tiempo y continua haciéndolo. Qué y cómo comemos ahora es a menudo diferente de qué y cómo comíamos hace muchos años. Y lo mismo es cierto de sembrar y procesar la comida – eso también ha cambiado dramáticamente a través de los años.
- ❧ A menudo no sabemos tanto como pensamos. Tanto como estamos familiarizados con la comida, también estamos desconectados de ella. Muchos de nosotros no conocemos mucho acerca de cómo y dónde es producida y procesada nuestra comida, lo que contiene o (cada vez más) cómo cocinarla.

Pero ante todos estos retos (y en algunos casos debido a ellos) la comida aún merece nuestra sincera atención y discusión. El cambio es constante – no menos con la comida – y los cambios que afectan la comida directamente y nos afecta a todos diariamente. Todos tenemos una parte en el futuro de nuestra comida y todos tenemos elecciones que hacer, tanto individualmente (en el mercado o en nuestra cocina) como colectivamente (cómo escogemos regular la comida). Y, tal vez lo más importante, con la comida correcta y compañeros de discusión generosos, el hablar sobre comida puede ser divertido. Esperamos que así sea para ustedes.

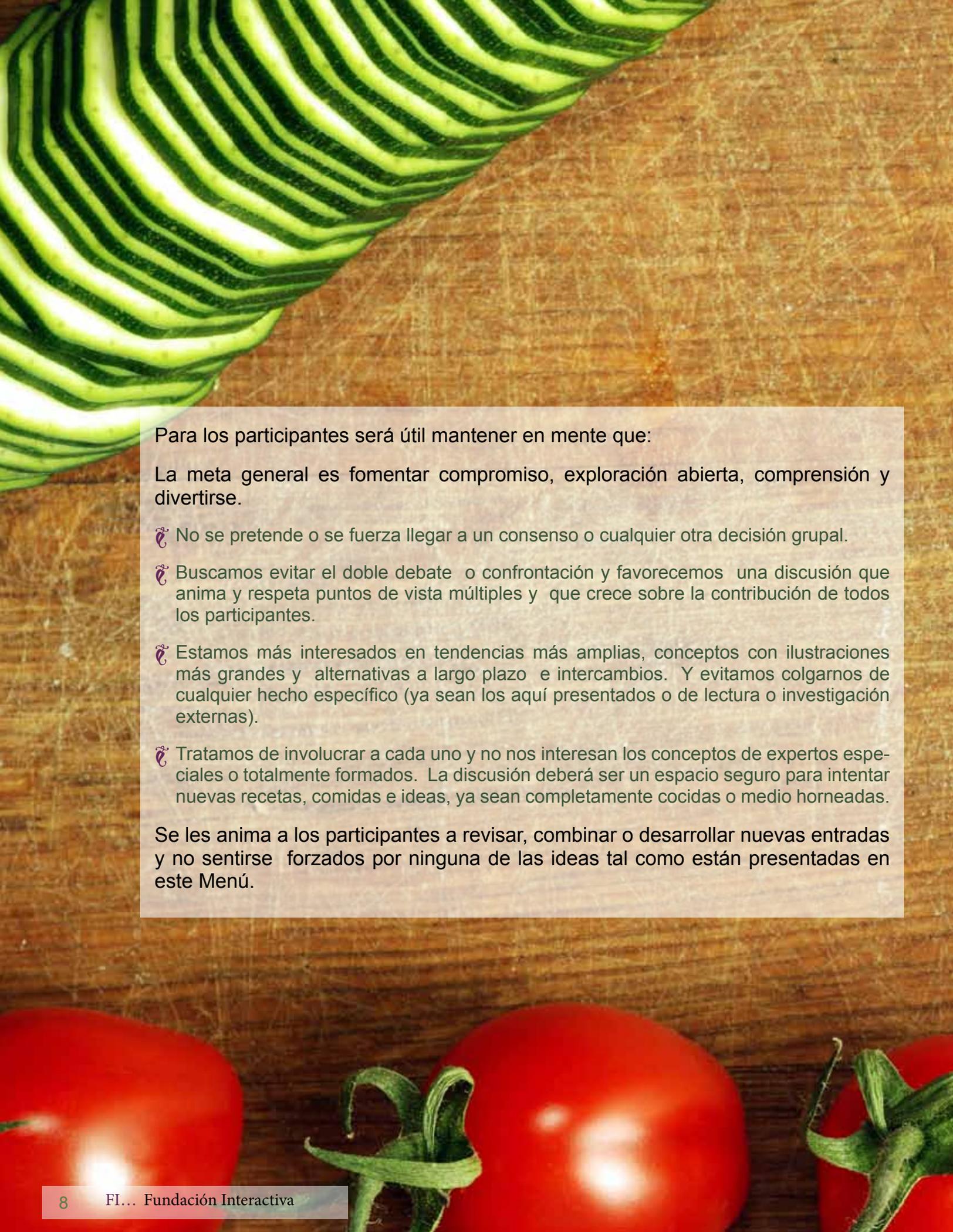


Como Utilizar Este Menú: *Guías de Discusión Sugeridas*

Esperamos que algunas de las ideas descritas en las entradas y otros puntos en el menú les proporcionen entradas útiles, o puntos de partida para discusiones exploratorias y de desarrollo para enfoques a largo plazo sobre futuras políticas de comida. Mientras describimos algunas guías generales más adelante, animamos a los que organizan y facilitan las discusiones a que experimenten tanto con los procesos como con el mejor uso de este Menú para arrancar las discusiones.

La Fundación Interactiva utiliza un proceso de discusión facilitado por un grupo pequeño con las siguientes características:

- 🍷 Grupo Pequeño – generalmente de cinco a diez participantes, con seis a ocho como ideal
- 🍷 Facilitado – el facilitador deberá ayudar a mantener la discusión dentro del tema
- 🍷 A menudo son necesarias de dos a cuatro sesiones para permitir a los participantes suficiente tiempo para discutir plenamente y desarrollar sus ideas y pensamientos acerca del tema.



Para los participantes será útil mantener en mente que:

La meta general es fomentar compromiso, exploración abierta, comprensión y divertirse.

- ❧ No se pretende o se fuerza llegar a un consenso o cualquier otra decisión grupal.
- ❧ Buscamos evitar el doble debate o confrontación y favorecemos una discusión que anima y respeta puntos de vista múltiples y que crece sobre la contribución de todos los participantes.
- ❧ Estamos más interesados en tendencias más amplias, conceptos con ilustraciones más grandes y alternativas a largo plazo e intercambios. Y evitamos colarnos de cualquier hecho específico (ya sean los aquí presentados o de lectura o investigación externas).
- ❧ Tratamos de involucrar a cada uno y no nos interesan los conceptos de expertos especiales o totalmente formados. La discusión deberá ser un espacio seguro para intentar nuevas recetas, comidas e ideas, ya sean completamente cocidas o medio horneadas.

Se les anima a los participantes a revisar, combinar o desarrollar nuevas entradas y no sentirse forzados por ninguna de las ideas tal como están presentadas en este Menú.

Algunos Hechos Diversos Sobre Comida*

Costo de la Comida (porcentaje de un presupuesto hogareño en E.U.): En 1930: 30%; hoy: 10%

Parte para el agricultor del dólar de comida al menudeo en el 2010: 20 centavos promedio. Los ochenta centavos restantes van al proceso, mayoreo, empackado, distribución, mercadeo y menudeo.

Maíz Monarca: En el mercado de los E.U.(excluyendo exportación), 55% va para alimento animal; casi 30% va para etanol; 6% se utiliza para hacer endulzantes (miel de maíz, glucosa, dextrosa); 1.8% va para cereales; y menos de 1% es elote para consumo humano.

Obesidad: Lugar de E.U. en el mundo: 1 Parte de adultos de E.U. con sobrepeso: 2/3; obesos:1/3

Cambiando Consumo y Estilo de Vida: Consumo calórico en E.U. per capita aumentó 24% en los últimos 30 años, de 3,040 calorías al día hasta 3,760, mientras que las calorías gastadas en un día de trabajo promedio en E.U. ha bajado por 140 (en hombres) y 120 (en mujeres).

Hambre

Ahora servimos: La población mundial está llegando a 7 mil millones y está proyectado a aumentar a más de 9 mil millones en los próximos 20 años.

Porciones Disponibles: Estimado en 6 mil millones – mientras que hay probablemente suficientes calorías totales producidas mundialmente para servir a todos, la mayoría estima que mil millones de gente no tiene suficiente de comer.

En los E.U.: Un registro de 45,753 millones (cerca de 15% de la población de E.U.) reciben cupones de comida y 25% de los niños en E.U. viven en hogares que son "inseguros" de comida, lo que significa que se quedan sin comida por lo menos una vez al mes.

Desperdicio: Un estudio mostró que el Estadounidense promedio desperdicia 1,400 kilo calorías por día o, en el país en general, cerca de 40% de nuestro abastecimiento total de comida, aumento de 28% en 1974.

Energía y Comida: El sistema alimentario (del campo a la cocina) utiliza cerca de 16% de toda la energía de los E.U., pero menos del 20% se utiliza en agricultura, mientras que 32% se usa en las cocinas de los hogares.

Para llevar una caloría de energía alimentaria a su plato se utilizan 7 a 10 calorías de combustible fósil .

Los E.U. con 5% de la población mundial utiliza 25% de la producción mundial de combustible fósil.

60% del petróleo de E.U. es importado. En el promedio de una vida, hemos usado cerca del 50% de las reservas conocidas.

Erosión del Suelo: Ha disminuido en un 40% desde 1980, pero la erosión continúa. Algunos estiman que 1/3 parte de la superficie ya se ha acabado.

*Mejor conocido, y popularizado por Mark Twain, "Hay tres clases de mentiras: mentiras, malditas mentiras y estadísticas." De igual manera, todas las estadísticas u otros hechos sobre la comida presentadas en este Menú se ofrecen no por su verdad específica o absoluta, sino más bien como una sugerencia de ciertas tendencias y resultados anteriores que podrían incluir la supuesta base de una estadística en particular y las conjeturas que podríamos hacernos sobre cómo interpretarlas o utilizarlas mejor.

Gustos Diferentes e Intereses Clave del Consumidor

La Identidad y la Política Cuentan:

Cuando se discute la comida, la identidad y la política son tan importantes como lo son en otros temas de política pública. Así como todos tenemos diferentes preferencias en gustos, también tenemos perspectivas diferentes cuando tratamos de opciones y políticas públicas sobre comida. Lo que prefieres comer y tu sentir y preferencias acerca de algunas de las ideas sobre política de comida en este Menú se ven afectadas, en parte, por quienes son: su género, raza, etnia, herencia cultural, edad, nivel económico e ingresos, religión, educación y profesión. De igual manera, sus gustos y preferencias sobre política de comida estarían mejor formados por sus inclinaciones políticas e ideológicas: liberales, conservadores, partido verde o partido del té (o partido del té verde) y su sentir acerca de los papeles apropiados o equilibrio entre los mercados, gobierno, igualdad/desigualdad, libertad, reglamentación y el ambiente. Nuestro vocabulario y retórica también cuentan. Las palabras que utilizamos al hablar de comida y política de comida están a menudo afectadas por (y pueden afectar) nuestras preferencias políticas e ideológicas. Por ejemplo términos como “granja fábrica,” “granja afición,” “comidólogo,” “comida chatarra,” “cosecha en línea,” agricultura “convencional” o “productiva” “monocultura,” y “comida saludable” a menudo intentan llevar diferentes imágenes y agendas.





Intereses Clave del Consumidor

Conforme lee y discute las ideas en este reporte, podría considerar algunas preguntas clave para cada entrada y política de comida:

- 🌀 Alternativa - ¿Tengo alternativa alguna o mi localidad, clase económica u otros factores restringen lo que puedo escoger para comer? ¿Cómo podría cada entrada en este reporte expandir o contraer mis alternativas o acceso a la comida? ¿En qué manera?
- 🌀 Costo - ¿Costará la comida más o menos bajo este enfoque y por cuánto?
- 🌀 Conveniencia - ¿Será la comida más fácil y rápida de obtener, preparar, servir y limpiar bajo esta entrada? ¿Cuánto tiempo y esfuerzo estoy dispuesto o capaz de derrochar por algún artículo de comida?
- 🌀 Cultura/Comodidad y Moda - ¿Estoy familiarizado con esta entrada? ¿Cómo podría este enfoque enriquecer o debilitar mi cultura y conexiones con otros, en qué maneras y que prefiero? ¿Es esta alternativa de comida o política cuestión de moda? ¿Es socialmente aceptable? ¿Cuánto debería importar esto?
- 🌀 Salud/Nutrición - ¿Será este enfoque de comida o política bueno para la salud de mi familia?
- 🌀 Política - ¿Cómo podrá esta entrada o enfoque de política afectar otros intereses: nuestra sociedad más amplia, la justicia, igualdad, el ambiente, nuestro futuro, etc.?

A. Comida-Segura Huevos Revueltos

Asegure la Indemnidad y Protección de Nuestro Abastecimiento de Comida

¿Qué pasaría si enfocáramos la importancia de un abastecimiento seguro y protegido de comida a nuestra salud, economía y seguridad nacional? Este enfoque haría de la seguridad de la comida una mayor prioridad nacional y exigiría significativas actualizaciones y mejoras a la calidad y alcance de nuestros sistemas de reglamentación e inspección. Además de una estructura reglamentaria más fuerte, los cambios resultantes podrían incluir descentralización de algunos grandes centros procesadores de alimentos y limitar su tamaño.

Ingredientes:

Inquietudes Tras de este Enfoque.

Imagina que eres un comprador de verduras para una cadena nacional de abarrotes. Estás muy consciente de las historias en las noticias acerca de comida contaminada (brotes tiernos, pavo de tierra, huevos, cacahuates, espinacas) que han causado enfermedades y aún muertes. Y estás aún más consciente del significativo daño económico a largo plazo para tu negocio que puede resultar de tales incidentes. También sabes que algunas de las estadísticas descritas en la tabla son correctas. No solo tendrás que decidir cómo asegurar un abastecimiento seguro para tu cadena de abarrotes, sino también se te ha solicitado aconsejar a una comisión nacional cómo mejorar la seguridad de nuestro abastecimiento de comida. ¿Qué harías?

Algunos Hechos Sobre Comida Segura *

Efectos en la Salud de Enfermedades causadas por Comida en E.U.:

- 1 de 6 americanos se enferma al año
- 76 millones faltan por enfermedad
- 325,000 hospitalizaciones al año
- 5,000 muertes al año
- El abastecimiento de comida en E.U. es el más seguro del mundo

Cambiando el Consumo y Abastecimiento de Comida

Importamos más comida: 15% en general y 80% de mariscos

Los procesadores de comida son mucho más concentrados:

- 4 compañías procesan 80% de la carne en E.U.
- 5 compañías controlan 50% de la venta de abarrotes.

50% de todo el dinero de comida se gasta en restaurantes

Tensiones al Sistema Regulatorio de 70 años.

- La mayoría de la comida importada no es inspeccionada (como 1%)
- El gobierno estatal y local hace 90% del total de inspecciones, pruebas, y respuesta de incidentes.
- 15 agencias diferentes a nivel federal

*Ver las desautorizaciones iguales de "hechos" al final de la página 9.



A. Comida-Segura Huevos Revueltos

Asegure la Indemnidad y Protección de Nuestro Abastecimiento de Comida



Una Segunda Porción

Intereses adicionales, posibles preguntas a discusión

- ❧ ¿Existe el riesgo de bioterrorismo al tener un abastecimiento de alimentos más centralizado o concentrado con solo unos cuantos centros de procesamiento nacionales?
- ❧ ¿Cómo podría afectar una descentralización (o, alternativamente, una mayor centralización) de nuestro proceso de alimentos no solo la seguridad de nuestros alimentos sino también su costo, disponibilidad y variedad/selección? ¿Por qué?
- ❧ En lugar de descentralizar grandes productores y procesadores de alimentos, ¿existen formas de restringir su poder político inherente? ¿Deberíamos hacerlo? ¿por qué?, o ¿por qué no?
- ❧ Para ver perspectivas adicionales sobre seguridad de alimentos, podría interesarse en:
 - ∞ “La Jungla” de Upton Sinclair una revelación de la industria empacadora de carnes en Chicago durante los primeros años de 1900, que llevó a la transición del Acta de Alimentos y Drogas y el Acta de la Inspección de Carnes de 1906.
 - ∞ “¿Qué tan Seguro es nuestro Menú Global?” The Christian Science Monitor oct.25,2010: Páginas 26-31.
 - ∞ “Envenenados: La Verdadera Historia del Brote Mortal E. Coli Que Cambió la Forma de Comer de los Estadounidenses” por Jeff Benedict, Inspire Books, 2011.

B. Ensalada de Espinacas con Granola

Comida más saludable y mejor salud para todos

¿Y si viviéramos en un mundo con menores costos por alimentos y enfermedades relacionadas con la dieta, menos obesidad, diabetes tipo2, enfermedades del corazón y otros padecimientos crónicos? ¿Y si nuestras preferencias de alimentos y dietas se volvieran saludables? ¿Y si los costos de nuestros cuidados médicos fueran correspondientemente menores y sobre todo la productividad más elevados? Este enfoque se encamina a mejorar nuestra salud individual y pública mejorando lo qué comemos y cómo lo comemos. Podría combinar un conjunto de ideas sobre política dedicadas a mejorar nuestras preferencias dietéticas y en algunos casos cambiar los valores nutricionales de los alimentos que comemos.

Ingredientes:

Intereses Tras de Este Enfoque

Mientras hay argumentos continuos sobre los números precisos, hay poco desacuerdo en cuanto a enfermedades relacionadas con la dieta y sus condiciones, incluyendo enfermedades del corazón, obesidad, diabetes tipo2 e hipertensión no solo le cuestan al individuo su salud (y sus vidas) sino también han contribuido significativamente a incrementar los costos de cuidados médicos. El cirujano general de los E.U. recientemente llamó a la obesidad (y condiciones relacionadas) nuestro “único riesgo de salud más importante.” También existe una difundida preocupación de que nuestra dieta (y ciertos suplementos alimenticios) pueden ser causa contribuyente de ciertas clases de cáncer.



La Dieta y Algunos * Hechos Nutricionales

No. de 10 causas de muerte ligadas a la dieta:	4
Enfermedad del corazón (1) cáncer (2) derrame (3) y diabetes (7)	
Diabetes Tipo 2	
Porciones de adultos en E.U. que estima la CDC tendrá diabetes en 2050: 1/3	
Calorías diarias recomendadas:	2,000
Calorías producidas per capita:	3,900
Calorías gastadas per capita:	3,760
Rango de E.U. en obesidad:	1
Gordura	% Sobre peso /Obeso
Adultos 1960-1980	45% 13%
Adultos en 2008	68% 34%
Niños 1960-1980	4%
Niños en 2008	33% 20%
Costos Médicos Relacionados con la Obesidad	
En 2008	\$147 Billion
Estimado para 2018	\$344 Billion
<i>*Ver las desautorizaciones iguales de “hechos” al final de la página 9</i>	



B. ENSALADA DE ESPINACAS CON GRANOLA

Comida más saludable y mejor salud para todos

Una Segunda Porción

Intereses adicionales, posibles preguntas a discusión

- ❧ ¿Cómo podrían afectar algunas de estas medidas? –
 - ∞ El costo o disponibilidad de ciertos alimentos.
 - ∞ Su conveniencia. ¿Cuánto tiempo y esfuerzo se llevará preparar comida más saludable?
 - ∞ Alternativa individual y preferencias culturales.
- ❧ ¿Existen algunas posibles implementaciones para este enfoque que dependerían menos en reglamentación gubernamental y más en los actores no gubernamentales – ya sean no lucrativas, grupos de industria e intercambio o individuales?
- ❧ Con el entendimiento de la salud y la dieta, ¿deberíamos adoptar una propuesta más de “comida completa”, o es más útil una nutrición-científica (enfocando primordialmente las vitaminas individuales y otros nutrientes)?
- ❧ Para ver más perspectivas sobre alimentos y salud, podría interesarle:
 - ∞ “Apetito por Ganancia” por Michele Simon, Nation Books, 2006.
 - ∞ “En Defensa de la Comida” por Michael Pollan, Penguin Books, 2008.
 - ∞ Para un punto de vista contrario vea, “Política Gorda” por J. Eric Oliver, Oxford University Press, 2006.

C. SOPA DE SUBSISTENCIA Y HARINA DE MAIZ

Ayuda a disminuir el hambre a nivel mundial y en casa

¿Qué si nos enfocáramos en reducir el hambre y asegurar la nutrición adecuada para los casi mil millones de gente a nivel mundial que no tienen suficiente para comer? Este planteamiento reconoce que los que tienen para comer y los que no a menudo está determinado por factores geopolíticos, incluyendo el control y acceso a la tierra cultivable, agua y otros recursos naturales y las políticas económicas de otros países, a menudo muy distantes de la hambruna. Para asegurar un abastecimiento confiable de alimentos para todos, esta entrada sugiere un número de reformas que podrían ayudar a cada región a lograr un abastecimiento confiable de alimentos.

Ingredientes:

Intereses Tras de Este Enfoque.

Aunque los alimentos son relativamente abundantes y baratos en los Estados Unidos, el espectro del hambre aún acecha una gran parte de la humanidad – y los números están otra vez empeorando. Mientras que las predicciones del día final repetidamente han quedado cortas (fallando al no contar con el aumento de la productividad en agricultura y la baja de nacimientos), la presión inexorable del aumento poblacional mundial – estimando un aumento del 33% hacia más de 9 mil millones dentro de los próximos 20 años – u otras tendencias inquietantes han llevado a un aumento de preocupación acerca del hambre en todo el mundo. Otras tendencias inquietantes incluyen:

- ❧ Tierra cultivable y agua para cosechar alimentos han llegado al tope y en muchos lugares ha disminuido y podría disminuir más con el incremento en el cambio climático.
- ❧ Los aumentos en la productividad agrícola no han mantenido el paso con la creciente demanda de los años recientes y las reservas de granos están a sus más bajos niveles de los últimos 20 años.
- ❧ El aumento del consumo de carne por una clase media creciente a nivel mundial seguramente requerirá más calorías para alimentar al ganado.



Por diferentes razones, el hambre es también un serio problema en el mundo desarrollado, particularmente conforme la disparidad de clases y la brecha salarial han crecido entre ricos y pobres. En el 2008, por ejemplo, alrededor de 15 por ciento de los hogares estadounidenses (17 millones de familias y un cuarto de sus niños) tenían inseguridad de alimentos en un punto durante el año. Lo cual significa que se les acababa la comida, no sabían de donde vendría la siguiente, limitando sus comestibles, o se veían forzados a comprar la comida más barata disponible.

C. Sopa de Subsistencia y Harina de Maíz

Ayuda a disminuir el hambre a nivel mundial y en casa

Una Segunda Porción

Intereses adicionales, posibles preguntas a discusión

¿Qué si anivelamos el terreno y eliminamos todos los subsidios agrícolas en todas las jurisdicciones y mercados?
¿Produciría esto más alimentos?

☞ ¿Una revolución más verde? ¿Existen formas para que una nueva revolución verde pudiera incrementar más cosechas pero apoyarse menos en pesticidas químicos, herbicidas y fertilizantes sintéticos – y petróleo?

☞ ¿Debería cada región ser tan auto suficiente como sea posible en la agricultura? O ¿podemos cosechar más alimentos enfocándonos en liberar los mercados mundiales, permitiendo a cada quien cosechar lo que es mejor y canjear el resto? ¿Deberíamos intentar ambas propuestas?

☞ ¿Deberá estar prohibida la posesión de tierra para agricultura en el extranjero?

☞ Para ver perspectivas adicionales sobre el hambre, podría estar interesado en:

☞ “El Hambre Que Viene” por Julian Cribb, the University of California Press, 2010

☞ “Cerrando la Brecha de Alimentos” por Mark Winne, Beacon Press, 2008

☞ “Suficiente: Por qué los Más Pobres del Mundo Mueren de Hambre en una Era de Abundancia” por Roger Thurow y Scott Kilman, Asuntos Públicos, 2009.

D. Lonche de Tierra-Buena y Ensalada de Origen Local

Alternativa, planteamientos más ambientalmente sustentables para la agricultura

¿Qué si trabajáramos para asegurar que nuestros métodos de agricultura fueran ambientalmente sustentables a largo plazo y que, con el tiempo, reformáramos nuestra agricultura actual basada en el suelo hacia una especie de “permacultura” basada en principios ecológicos y prácticas sustentables que copian y funcionan a los patrones y procesos naturales y dentro de una mayor mezcla de entornos tanto rural como urbanos? Esta alternativa podría incluir un uso más extenso de algunos de los conceptos innovadores para agricultura urbana, sembradíos verticales y acuaponics entre otros.

Ingredientes:

Intereses Tras de Este Enfoque

Esta política posiblemente se deriva primordialmente de un conjunto de intereses interconectados de que nuestros sistemas de agricultura y alimentos (y nuestra ecología en general) deben ser sustentables a largo plazo. Muchos ambientalistas, por ejemplo, están preocupados de que algunas prácticas modernas de agricultura están degradando nuestro ambiente – erosionando, agotando y contaminando el mismo suelo y agua del cual dependemos para la comida. Hay otros críticos de nuestras prácticas actuales de agricultura que también se preocupan de que nuestros sistemas de alimentos son demasiado dependientes de un abastecimiento limitado y declinante de combustibles fósiles – para fertilizantes; insecticidas; herbicidas y para sembrar, cosechar, transportar, procesar, empacar, distribución y consumo. Conforme disminuyen los suministros de petróleo (ya hemos utilizado la mitad de las reservas mundiales conocidas), se necesitarán cambios significativos para todas las partes de los sistemas de alimentos y para el resto de nuestra sociedad también. Para alimentar a las futuras generaciones, nuestra agricultura necesitará buena tierra, agua fresca, limpia, confiable y mano de obra suficiente y experiencia.

Para ayudar a asegurarnos de que tenemos algunos de estos consumos, esta alternativa enfoca en las prácticas de agricultura que puedan ayudar a proteger mejor nuestro ambiente y reducir nuestra dependencia de las fuentes de energía no renovables.

Opciones Para Servir:

¿Qué Puede Hacerse?

En respuesta a estos y otros intereses, un número de visionarios están experimentando con una amplia variedad de alternativas y prácticas y culturas más sustentables para los alimentos. Esta posibilidad de política podría combinar un número de estos enfoques, incluyendo:

- 🌱 Agricultura urbana: utilizando tierra urbana vacante para jardines, huertas, aún sembradíos;
- 🌳 árboles frutales y nogales por todo el paisaje urbano; horticultura extensa de frutas y verduras tanto en lotes públicos como privados; invernaderos, casas cercadas, forrajeo urbano, etc.
- 🌱 Sembrado vertical: diseñar nuevos edificios para sembrar alimentos y utilizando también edificios abandonados.
- 🌱 Acuaponics: criar peces en tanques y filtrar el agua a través de cuadros de verduras donde los desechos de los peces se convierten en fertilizantes para las plantas.

D. Lonche de Tierra-Buena y Ensalada de Origen Local

Alternativa, planteamientos más ambientalmente sustentables para la agricultura

Una Segunda Porción

Intereses adicionales, posibles preguntas a discusión

- ❧ ¿Cómo podría la implementación de algunas de estas ideas a mayor escala afectar la disponibilidad, costo o conveniencia de nuestra comida? ¿Y cómo podríamos “aumentar progresivamente” algunas de estas alternativas?
- ❧ ¿Cómo podrían jugar un papel los esfuerzos no gubernamentales y organizaciones?
- ❧ ¿Podrían algunas de estos enfoques de alternativas en agricultura coexistir con o aún complementar algunos métodos de siembra más convencionales?
- ❧ ¿Qué acerca de los esfuerzos locales o el movimiento locavore? ¿Cuánta energía podría ahorrarse si redujéramos la distancia y tiempo del campo a la mesa? ¿Funcionaría esto para todos los alimentos?
- ❧ Para perspectivas adicionales sobre algunos esfuerzos por la agricultura más sustentable, ver:
 - ☞ Sobre “permacultura” en general, vea la entrada en Wikipedia <http://en.wikipedia.org/wiki/Permaculture>
 - ☞ Growing Power, Inc. <http://www.growingpower.org/>, una nacional no lucrativa que ayuda a desarrollar sistemas de alimentos sustentables en comunidad.
 - ☞ Agricultura Urbana: Creciendo Saludable, Lugares Sustentables, por Kimberly Hodgson, Marcia Caton Campbell y Martin Bailkey; publicado por the American Planning Association, 2011



E. Charola de Productos Escogidos del Granjero

Apoye a los granjeros independientes y sus granjas de todo tipo y tamaño

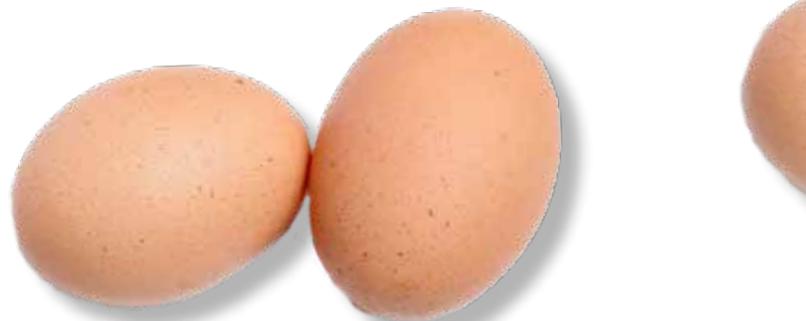
¿Qué si imaginamos un futuro donde las familias y agricultores independientes – de todos tipos y tamaños - pudieran aún ser dueños, vivir y trabajar sus tierras independientemente? Un futuro donde pueden ganar una subsistencia razonable, tener suficiente libertad para operar y seguir siendo buenos mayordomos de sus tierras. Esta propuesta dependería principalmente de los incentivos de mercado y reducción a la carga regulatoria de los agricultores. También podría depender en regulaciones más firmes de procesadores más grandes y consolidados y mayoristas para ayudar a asegurar la habilidad de los agricultores para competir justamente en el mercado, y podría funcionar para proteger las tierras de cultivo a convertirse en desarrollos comerciales.

Ingredientes:

Intereses Tras de Este Enfoque.

Necesitamos nuestros agricultores independientes. No solamente alimentan al resto de nosotros (y muchos otros en el mundo), también lo hacen muy barato (Los estadounidenses gastan alrededor de 10 por ciento de sus ingresos en comida; comparado con el 30 por ciento en 1930). Y la mayoría de las alternativas, especialmente la de propiedad colectiva (ya sea pública o privada), no han tenido éxito ni popularidad. Pero la agricultura siempre ha sido y sigue siendo un negocio precario: sujeto a los caprichos del clima, condiciones del suelo y semilla, mercados cambiantes y financiamiento, cambios tecnológicos, competencia, etc. También es un trabajo duro y peligroso. Los agricultores de hoy enfrentan nuevos retos también: de la competencia extranjera (las importaciones de alimentos se han duplicado en la última década), un creciente laberinto de regulaciones y un menor margen de ganancias y una menor porción de cada dólar por alimentos (promedio 20 centavos). Otros retos incluyen:

- ❧ Reciente y significativa consolidación de mercados (y poder) entre proveedores de forraje/semilla, procesadores y mayoristas/minoristas, lo cual dificulta a los agricultores regatear por su porción de dólares de alimentos o aún control sobre su propia producción. Pocos (de 3 a 5) procesadores, por ejemplo, controlan la mayoría de la producción de las granjas de pollo, huevo, verduras y puerco. Solo dos compañías actualmente controlan 60 por ciento del mercado del maíz y frijol de soya, y solo cuatro compañías controlan 80% del proceso de carne de res.
- ❧ Cada vez menos están escogiendo entrar o permanecer en la agricultura. El porcentaje de nuestra población que se gana la vida de la agricultura ha ido constantemente decayendo y forman ahora menos del 1 por ciento. Y el promedio de edad de los agricultores en muchos sectores está llegando a los 60.
- ❧ En algunas regiones, estamos constantemente perdiendo nuestros sembradíos a la presión de desarrolladores dado el aumento poblacional y el tamaño menor de las casas. En algunas áreas, la tierra rural está siendo más y más fragmentada y los conflictos por el uso de la tierra están aumentando.



E. Charola de Productos Escogidos del Granjero

Apoye a los granjeros independientes y sus granjas de todo tipo y tamaño



Una Segunda Porción

Intereses adicionales, posibles preguntas a discusión

🌀 Este enfoque busca ayudar a los granjeros independientes de todos tipos y tamaños a permanecer en la tierra y que puedan ganarse la vida decentemente. ¿Cambia nuestro sentir al considerar el rango de operaciones de granjeros y entidades, desde la idealizada “granja familiar” hasta la multigeneracional o multifamiliar – que bien podría ser un corporativo y tener empleados – hasta la gran operación corporativa con muchos empleados? ¿Debería esto importar? O ¿por qué se alaba cuando otros empresarios (pero no granjeros) hacen crecer sus negocios hacia un dominante corporativo?

🌀 Esta alternativa podría reducir la carga regulatoria de los agricultores y productores mientras simultáneamente aumentan la carga regulatoria (por acuerdo anti monopolio) a los conglomerados mayoristas y procesadores. ¿Cómo son diferentes estos dos segmentos de la cadena de alimentos?

🌀 ¿Podrían los agricultores independientes organizarse o unificarse y colectivamente pactar con mayoristas, procesadores y compañías de alimentos? ¿Lo han hecho en el pasado? ¿Qué lo hace difícil?

🌀 ¿Existen formas para simultáneamente proteger la libertad de los agricultores de operar y proteger el ambiente a largo plazo?

F. COMIDA ESCOLAR HECHA EN LA COMUNIDAD

Conéctese de nuevo con la comida y unos con otros a través de la educación y comiendo en comunidad

¿Qué si viviéramos en un mundo donde nuestras escuelas y nuestra cocina y prácticas de comer nos enseñaran acerca de los alimentos y nos ayudaran a reforzar nuestro tejido social? Esta alternativa enfocaría tanto en la educación sobre los alimentos y las cocinas comunitarias y el comer. El viejo tema “economía doméstica” se revitalizaría, expandiría y actualizaría (quizá con un nuevo nombre) para estudiantes de todas las edades en un entorno múltiple para que pudiéramos ser consumidores, cocineros y ciudadanos más conocedores. Más tiempo compartido en cocinar y comer también ayudaría a renovar los lazos sociales de la comida, la familia y la comunidad.

Ingredientes:

Intereses Tras de Esta Alternativa.

Conforme nuestra economía se ha desarrollado y nos hemos apartado de nuestras raíces del campo, hemos perdido mucho de los conocimientos compartidos (“sabiduría de los ancianos”) sobre cómo cosechar, procesar, cocinar y alimentarnos. Para la mayoría de nosotros, la comida ahora solo aparece en la tienda de abarrotes y el restaurante. En su mayoría no sabemos – o tenemos sola una vaga idea de cómo o dónde se produce o procesa nuestra comida, o cómo llegó allí, lo que contiene, lo que no contiene. Cómo cocinarla, o cómo afectará nuestra salud. También muchos sienten que nuestra cultura alimenticia está débil o simplemente rota. A menudo y quizá por razones comprensibles, muchos de nosotros tratamos el cocinar como una inconveniencia. Igualmente, vemos el comer como un “re abastecimiento” molesto. Nuestros intereses principales son el trabajo y los ingresos, tiempo y conveniencia, costos, escuelas, cuidado infantil, precios del combustible, etc. Nos queda poco tiempo o energía para considerar nuestro consumo o suministro de comida. En tal ignorancia y reducida cultura, casi no puede esperarse que hagamos elecciones sabias para nuestra mesa o futura política sobre los alimentos. Al enfatizar la educación y la comunidad, esta alternativa no requiere cambio radical. Utilizará y crecerá sobre las muchas

Hechos Seleccionado Sobre la Comida*

¿Qué sabemos sobre la comida?

Calorías recomendadas por persona diariamente: 2,000

Porcentaje de Estadounidenses que saben esto 12%

Tiempo usado por semana en preparar comida

Horas

- Mujeres en los 1920s 30
- Mujeres en los 1950s 20
- Todas la mujeres en 2010 5.5
- Mujeres trabajadoras en 2010 4.4
- Hombres en 2010 1.75

Cómo comemos

• 1955 dólares de comida gastados en restaurantes 25%

• 2010 dólares de comida gastados en restaurantes 50%

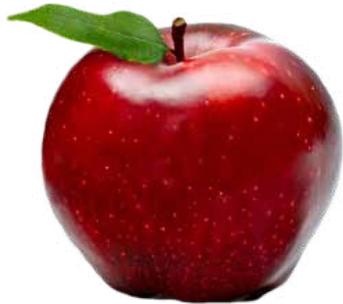
*Ver las desautorizaciones iguales de “hechos” al final de la página 9.

instituciones educacionales y otras- incluyendo edificios, facilidades, programas y algo de currículo – que ya tenemos.



F. COMIDA ESCOLAR HECHA EN LA COMUNIDAD

Conéctese de nuevo con la comida y unos con otros a través de la educación y comiendo en comunidad



Una Segunda Porción

Intereses adicionales, posibles preguntas a discusión

- ❧ El tiempo es una preocupación clave dentro de esta alternativa (aunque aplica también a las otras). ¿Tenemos tiempo para una buena comida y para la comunidad dentro de un mundo de ingresos duales, cero ingresos, padres solteros, familias mezcladas, transporte y niños con demasiados horarios? ¿Podemos o queremos bajar la velocidad lo suficiente para cocinar y comer juntos? ¿Queremos o podemos todos darnos el lujo de tener tiempo para hacerlo?
- ❧ La conveniencia es el otro lado de la moneda del tiempo. Todos nos hemos venido acostumbrando a la comida rápida y barata que requiere poco o ningún tiempo de preparación. ¿Podremos cambiar nuestros hábitos; aprender más acerca de lo que estamos comiendo; y utilizar más tiempo adquiriendo, preparando y comiendo juntos? ¿Cuánta más conveniencia y tiempo estamos dispuestos a dejar?, a qué costo? y ¿para quién?
- ❧ ¿Qué pasa si la mayoría de nosotros no sabemos de dónde viene nuestra comida? , lo que contiene y ¿Cómo afecta nuestra salud, o ¿Cómo prepararla?
- ❧ ¿La comida y la comunidad se complementan? Si es así, ¿Cómo? Y ¿Por qué?



Una Invitación Abierta

Más Discusión e Interactividad

Esperamos que use este reporte para llevar adelante la discusión comenzada por nuestros paneles de proyectos.

Hemos desarrollado un proceso que puede ser útil para grupos interesados en discutir las ideas presentadas en nuestros reportes o al discutir asuntos de interés público más generalmente.

También hemos desarrollado facilitación y guía para discusión para ayudar a planear y conducir esas pláticas. Estos materiales, tanto como copias de este y otros reportes de la Fundación Interactiva pueden ser bajados de nuestro sitio web (mostrado al final). A su petición, también puede obtener copias impresas adicionales de cualquiera de nuestras publicaciones (libres de costo). Ver la información de contactos abajo.

Como lo hemos asentado en la notificación de derechos de autor dentro de la cubierta de este reporte, está en libertad de copiar, distribuir y transmitir copias de este reporte con fines no comerciales, siempre que lo atribuya a la Fundación Interactiva.

Finalmente, agradecemos sus comentarios, ideas y otra retroalimentación acerca de este reporte, sus posibilidades y cualquier otra publicación o proceso a discusión.

Fundación Interactiva

P.O. Box 9

Parkersburg, WV 26102-0009

Sitio web: <http://www.interactivityfoundation.org>

e-mail: if@citynet.nett

Agradecimiento Especial a los fotógrafos que contribuyeron

Pete Shively:

p. 15 Vacas Holstein

p. 30 Granja al fondo y vacas para carne

p. 31 Maizal y Silos

Steven Shoemaker:

p. 11 Vacas pastando

p. 22 Plantas verdes

p. 26 Verduras al fondo

Lindsey Day Farnsworth:

p. 27 Aquaponics

p. 25 Carretilla y Barra de aros

Sean Collins:

p. 17 Comida apropiada

Alastair Smith:

p. 21 Fila de comida

Ian Broyles:

p. 29 Gótico americano

Platos de la contracubierta:

(proporcionados por Flickr)

Sunkissed 18200

NoSuchsoul

Voxphoto

DaveeKnapik

Michell@TNS

Eworm

Reportes para Discusión y Otras Publicaciones de la Fundación Interactiva

Reportes para Discusión

- Promesa Democrática para América (2011)
- Construyendo una Nación Democrática (2011)
- Comida: ¿Qué Podría Haber Para Cenar? (2011)
- El Futuro de la Energía (2011)
- El Futuro de la Educación Kinder-Preparatoria (2011)
- Posibilidades Futuras para Una Política de Derechos Civiles (2011)
- Ayudando: Política Humanitaria Para la Seguridad Global (2011) (versión también en español)
- Cuidado Para La Salud: El Caso de la Depresión, 3ª Edición (2010)
- ¿Cómo nos Vamos a Jubilar Todos? (2010)
- La Privacidad y Los Derechos a la Privacidad, 2ª Edición (2010)
- El Futuro de la Regulación (2009)
- Ayudando a América a Hablar (2009)
- Propiedad (2009)
- Ciencia (2009)
- Trabajo Gratificante (2007)
- Anticipando la Tecnología Genética Humana (2006)

Otras Publicaciones

- Jilius “Jay” Stern: Una Biografía (2010)
- Posibilidades Contrastantes y El Proceso de Discusión de la Fundación Interactiva (2009)
- Guía de Facilitación para Discusiones de Grupos Pequeños, 2ª edición (2009)
- Materiales de Apoyo para el Proceso de Discusión de la FI (2009)
- Sugerencias de la Enseñanza (2009)
- Guía para Discusiones de el Aula Ventrada en el Alumno (2008)
- Discusión Pública como Exploración y Desarrollo de Posibilidades Conceptuales Contrastantes (2006)
- Guía de Facilitación (2005)
- Revisión Plenaria: Una Enfoque de Macro política para Mejorar Políticas Públicas (1991)

En seguimiento de su misión para alentar y aumentar la discusión de – y comprometido con – amplias ideas de política pública (o posibilidades), la Fundación Interactiva continua conduciendo proyectos nuevos de discusión y desarrollando nuevos Reportes de Discusión surgidos de esos reportes. También está continuamente revisando sus anteriores reportes y desarrollando nuevas guías y otros materiales. La lista de publicaciones mencionadas arriba está correcta en cuanto a fecha de imprenta. Para una lista actualizada, visite el sitio web www.interactivityfoundation.org

