



PLANO IBERO-AMERICANO DE GASTRONOMIA E ALIMENTAÇÃO

PIGA_2030

© Secretaria-Geral Ibero-Americana
Paseo de Recoletos, 8. Madrid

Maio, 2022.

Design: Capricornia

Financiamento da publicação:

Agência Espanhola de Cooperação Internacional para o Desenvolvimento (AECID)



PLANO IBERO-AMERICANO DE GASTRONOMIA E ALIMENTAÇÃO

PIGA_2030 |

Aprovado pelos países no dia 15 de dezembro de 2021

Após trinta anos de existência, a Cooperação Ibero-Americana, liderada pela Secretaria-Geral Ibero-Americana, demonstrou ser um mecanismo de diálogo intergovernamental eficaz e um articulador de recursos e capacidades, bem como o criador de uma nova geração de políticas, programas e instrumentos com impacto no desenvolvimento sustentável. A parceria estratégica ibero-americana «contribui com valor acrescentado para o que já é executado por diferentes mecanismos, por forma a que, de modo concreto e viável, todos os agentes do sistema ibero-americano trabalhem no sentido de fomentar objetivos comuns»¹. A urgência de ações de transformação disruptiva acrescenta-se ao impacto da pandemia da Covid-19, com efeitos negativos acentuados nos âmbitos económico, social, cultural e ambiental, que farão a região regredir nas conquistas de desenvolvimento sustentável. A *Declaração da XXVII Cúpula Ibero-Americana de Chefes de Estado e de Governo*, realizada em Andorra em abril de 2021, afirmou que «os efeitos devastadores da pandemia exigem uma resposta global, coordenada, solidária e conjunta, que enfrente o grande desafio da reconstrução inclusiva e resiliente das nossas economias e que assegure o desenvolvimento sustentável e, principalmente, a luta contra a pobreza e a desigualdade, garantindo à população proteção social em todos os âmbitos»². De entre as áreas de interesse que impõem uma resposta imediata, encontram-se, em termos gerais, a alimentação e, mais especificamente, a gastronomia.

A *Agenda 2030 para o desenvolvimento sustentável* aborda a questão da alimentação num sentido integrador, em particular o ODS 2 Fome Zero. «Erradicar a fome, atingir a segurança alimentar, melhorar a nutrição e promover a agricultura sustentável»³ é parte da centralidade do tema alimentar como direito humano e elemento fundamental para obter um desenvolvimento sustentável centrado nas pessoas, tendo especialmente em conta o papel da alimentação para ultrapassar a pobreza e as desigualdades. Garantir este direito humano

1. SEGIB (2019) *II Plano de Ação Quadrienal da Cooperação Ibero-Americana 2019-2022*, <https://www.segib.org/wp-content/uploads/II-PACCI-ESP-PORT-Baja-OK.pdf>

2. SEGIB (2021) *Declaração da XXVII Cúpula Ibero-Americana de Chefes de Estado e de Governo. Andorra 2020*, <https://www.segib.org/pt-br/?document=declaracion-de-la-xxvii-cumbre-iberoamericana-de-jefes-de-estado-y-de-gobierno-andorra-2020>

3. ONU (2015) *Transformar o nosso mundo: a Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável*, A/69/L.85, https://unctad.org/system/files/official-document/ares70d1_es.pdf

exige preservar a biodiversidade e uma gestão sustentada dos recursos naturais envolvidos na alimentação, o que é essencial para a prosperidade e a construção de sociedades pacíficas, justas e inclusivas, e sem medo e violência, muitas vezes provocada por tensões em torno dos recursos naturais nos ciclos de produção e consumo dos alimentos.

No âmbito multilateral, a Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO) reconhece que «sem territórios rurais prósperos e inclusivos, a América Latina e o Caribe não poderão alcançar os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS). Das 169 metas incluídas nos ODS, 78 % dependem das medidas empreendidas nas áreas rurais do mundo»⁴. Também se chamou a atenção para o facto de que «14 milhões de pessoas na América Latina e no Caribe passaram fome em 2020» (FAO, 2021: xvi)⁵, agravada pelos impactos da COVID-19. O *Relatório mundial sobre as crises alimentares* também previu que «a pandemia poderá devastar os meios de subsistência e a segurança alimentar, particularmente em contextos frágeis e entre as pessoas mais vulneráveis que trabalham nos setores informais agrícolas e não agrícolas. Uma recessão mundial perturbará gravemente as cadeias de abastecimento alimentar»⁶. A pandemia também evidenciou a precarização do trabalho no setor gastronómico e da produção alimentar, o que, entre outros, afeta os camponeses e pescadores artesanais. Para dar resposta a estas problemáticas, a SEGIB propõe visibilizar estes desafios com uma abordagem da gastronomia como um processo, um setor e um subsistema dentro dos sistemas alimentares, alinhado com a Agenda 2030.

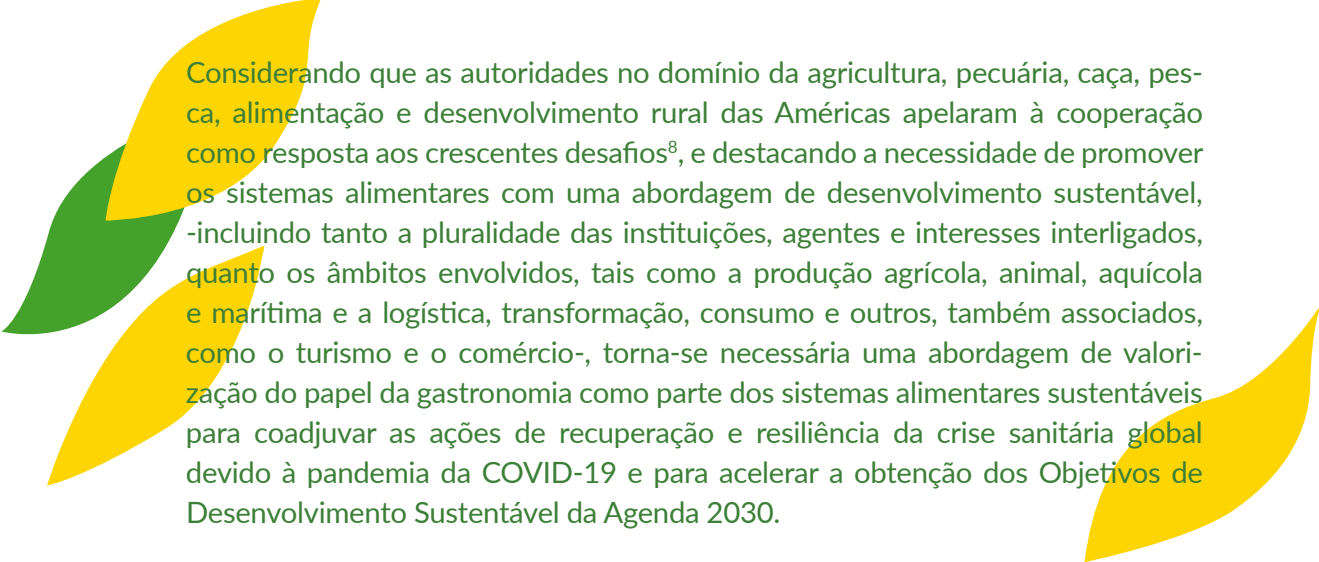
Em termos gerais, e para os fins do presente esforço de cooperação, o subsistema gastronómico compreende agentes e processos específicos dentro dos sistemas alimentares. Este inclui atividades, tais como a produção e recolha de elementos (ingredientes provenientes da agricultura, da pecuária e da pesca, utensílios e materiais de cozinha), planificação das ementas em função da proposta gastronómica, aquisição de produtos, preparação dos alimentos, distribuição dos alimentos em alguns casos, e consumo dos alimentos. Este processo não é linear e depende de outras atividades de apoio, tais como a valorização simbólica, investigação, educação formal e informal, governação (que inclui as medidas de promoção e proteção do setor nas suas diferentes dimensões), cooperação, gestão dos detritos e outras. Dada a sua complexidade, o subsistema da gastronomia não se deve reduzir a uma dimensão específica, porque em diversos elos da sua cadeia de valores intervêm processos culturais (na sua dimensão de património e criatividade), e também processos ambientais (manutenção do valor do capital natural), bem como outros, relacionados com a

4. FAO (2018) *Panorama da pobreza rural na América Latina e no Caribe 2018*. <https://www.fao.org/publications/%20card/es/c/CA2275ES/>

5. FAO (2021) *O estado da segurança alimentar e da nutrição no mundo 2021. Transformação dos sistemas alimentares a favor da segurança alimentar, de uma nutrição melhorada e de dietas acessíveis e saudáveis para todos*, <https://www.fao.org/publications/card/es/c/CB4474ES>

6. Food Security Information Network (2020) *Relatório mundial sobre as crises alimentares*, https://www.fsinplatform.org/sites/default/files/resources/files/GRFC_2020_ONLINE_200420.pdf

saúde, incluindo a nutrição, educação, meios de comunicação, trabalho, economia, turismo e outros⁷. Estas dimensões não se excluem mas são, pelo contrário, interdependentes e, portanto, a governação do subsistema da gastronomia depende de uma abordagem complexa, integral e que comprometa e articule a diversidade dos agentes envolvidos.



Considerando que as autoridades no domínio da agricultura, pecuária, caça, pesca, alimentação e desenvolvimento rural das Américas apelaram à cooperação como resposta aos crescentes desafios⁸, e destacando a necessidade de promover os sistemas alimentares com uma abordagem de desenvolvimento sustentável, -incluindo tanto a pluralidade das instituições, agentes e interesses interligados, quanto os âmbitos envolvidos, tais como a produção agrícola, animal, aquícola e marítima e a logística, transformação, consumo e outros, também associados, como o turismo e o comércio-, torna-se necessária uma abordagem de valorização do papel da gastronomia como parte dos sistemas alimentares sustentáveis para coadjuvar as ações de recuperação e resiliência da crise sanitária global devido à pandemia da COVID-19 e para acelerar a obtenção dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da Agenda 2030.

A partir da proposta da Secretaria Pro-Tempore da Conferência Ibero-Americana (SPT) de Andorra no sentido de promover a inovação para o desenvolvimento sustentável, iniciou-se o processo de cooperação para elaborar o *Plano Ibero-Americano de Gastronomia e Alimentação* (PIGA_2030), acordado sob a Secretaria Pro-Tempore da Conferência Ibero-Americana (STP) da República Dominicana, no dia 15 de dezembro de 2021, como uma plataforma de parcerias com abordagem de cooperação ibero-americana, que permita vir a promover a gastronomia como parte dos sistemas alimentares sustentáveis (SAS)⁹.

7. Esta definição operacional constitui um conceito aberto, geral e não exclusivo do subsistema ou setor gastronómico no contexto dos sistemas alimentares.

8. Ver Posição da II Reunião de Ministros(as) e Secretários(as) da agricultura, pecuária, pesca, alimentação e desenvolvimento rural das Américas relativa à ativação agrícola pós-pandemia, <http://www.fao.org/americas/noticias/ver/es/c/1298005/>

9. A FAO define-os como “um sistema alimentar que oferece segurança alimentar e nutrição a todas as pessoas, de tal forma que as bases económicas, sociais e ambientais para criar segurança alimentar e nutrição para as futuras gerações não fiquem comprometidas. Isto significa que: é permanentemente rentável (sustentabilidade económica); traz grandes vantagens para a sociedade (sustentabilidade social); e tem um impacto positivo ou neutro no meio natural (sustentabilidade ambiental)”. Ver: FAO (2018) Sustainable food systems. Concept and framework, <http://www.fao.org/3/ca2079en/CA2079EN.pdf>



Plano Ibero-Americano de Gastronomia e Alimentação PIGA_2030

O tema da alimentação e da gastronomia não é novo para o Sistema da Cooperação Ibero-Americana; no entanto, nos últimos anos tornou-se prioritário, quando em 2018 os Ministros do Turismo e da Economia da Ibero-América propuseram um «plano de promoção da gastronomia ibero-americana como uma das riquezas da região com maior impacto na Agenda 2030 através de toda a cadeia de valores do ecossistema gastronómico»¹⁰, isto em conformidade com a *Estratégia Ibero-Americana de Turismo e Desenvolvimento*, considerada como prioritária para os Chefes de Estado e de Governo participantes na XXVI Cúpula Ibero-Americana de La Antigua Guatemala. Nos termos desse mandato, a proposta do PIGA_2030 baseia-se, não só nas experiências institucionais da SEGIB ao longo de três décadas, nos âmbitos relacionados com a alimentação, mas também numa abordagem disruptiva, mais complexa, abrangente e atualizada como a da gastronomia como parte dos sistemas alimentares sustentáveis, para onde foram evoluindo as prioridades ao longo do processo de debate e de consultas e a partir da contribuição de diversas contrapartes fundamentais para a sua futura implementação¹¹.

Na X Conferência Ibero-Americana de Ministras e Ministros do Ambiente, realizada em setembro de 2020, os países pediram à SEGIB, como parte do impulso à Agenda Ambiental Ibero-Americana, a inclusão de um Plano Ibero-Americano de Gastronomia e Alimentação (PIGA_2030) que fizesse parte da configuração de um «sistema ibero-americano de reforço dos sistemas agroalimentares sustentáveis e diversos, reduzindo os desperdícios alimentares, fomentando uma mudança de modelo de produção e consumo, e promovendo a comunidade e a cultura como incentivos». Tendo em conta especialmente que:

- • • ● «A recuperação progressiva dos sistemas produtivos baseados na coexistência de diferentes sistemas agrícolas sustentáveis favorece a transição para um modelo de produção e consumo capaz de contribuir para a segurança alimentar e a recuperação de conhecimentos tradicionais. Também apoia o impulso de modelos de economia baseados na redução, recuperação e reciclagem a favor da manutenção, conservação e uso sustentável da biodiversidade».

10. SEGIB (2018) Declaração da I Conferência Ibero-Americana de Ministros e Ministras da Economia e do Turismo, La Antigua Guatemala, <https://www.segib.org/?document=i-conferencia-iberoamericana-de-ministros-de-economia-y-turismo>

11. Para mais informações sobre a trajetória do PIGA_2030 e a sua abordagem técnica pode consultar-se o Anexo. 1. *Nota contextual e conceptual. Para uma abordagem ibero-americana da gastronomia nos sistemas alimentares sustentáveis.*

- • • • • «Uma produção alimentar saudável, acessível, culturalmente atrativa e diferenciadora, permite integrar o património natural e cultural e a paisagem nas cadeias de valor económico, potenciando o turismo e a gastronomia sustentáveis e aumentando simultaneamente a qualidade de vida da cidadania, particularmente das populações rurais e costeiras»¹².

A dimensão ambiental da gastronomia envolve ter presente o valor do capital natural como fornecedor de bens e serviços ambientais essenciais para a manutenção dos ecossistemas que sustentam a produção. Além disso, uma abordagem do desenvolvimento sustentável compreende que a conservação do ambiente e do crescimento económico dos diferentes ramos de atividade sejam compatíveis.

Por outro lado, a dimensão cultural é fundamental para uma compreensão integral dos sistemas alimentares sustentáveis, tendo especialmente em conta o trabalho realizado pelo Iberocozinhas, considerando que, como programa, foi um marco a partir do setor cultural para valorizar a dimensão cultural das cozinhas, a economia criativa e a inovação social, questões imprescindíveis numa visão integral do desenvolvimento sustentável da gastronomia e da alimentação que, além disso, inclui as dimensões do ambiente, saúde, nutrição, infraestruturas, economia, turismo, formação profissional e outras, de acordo com os ODS.

Afirmado a abordagem multidimensional e transversal do Plano Ibero-Americano de Gastronomia e Alimentação, os países ibero-americanos reconhecem a importância do Dia Internacional da consciencialização sobre perdas e desperdício alimentar que se realiza a 29 de setembro e que foi adotado por unanimidade pelos países membros das Nações Unidas¹³ no dia 19 de dezembro de 2019. Além disso, também o dia 18 de junho como o Dia da Gastronomia Sustentável¹⁴.

A realização do I Fórum Ibero-Americano de Gastronomia, alimentação e turismo sustentável, nos dias 9 e 10 de setembro de 2020, organizado pelo Governo do Panamá, Fundação Hoja de Bijao e SEGIB¹⁵, expressou o potencial da articulação estratégica dos agentes públicos e privados da região, e de diversos setores envolvidos, para o fomento do Plano

12. SEGIB (2020) *Declaração da X Conferência Ibero-Americana de Ministras e Ministros do Ambiente*, <https://www.segib.org/wp-content/uploads/Declaracio--n-Ministerial-de-Medio-Ambiente-PT.pdf>

13. Resolução das Nações Unidas, adoção do Dia Internacional da consciencialização sobre perdas e desperdício alimentar: <https://undocs.org/en/A/RES/74/209>

14. Resolução aprovada pela Assembleia Geral no dia 21 de dezembro de 2016, A/RES/71/246, <https://documents-dds-ny.un.org/doc/UNDOC/GEN/N16/461/92/PDF/N1646192.pdf?OpenElement>

15. Governo do Panamá, SEGIB, Fundação Hoja de Bijao (2020) *I Fórum Ibero-Americano de Gastronomia, Alimentação e Turismo Sustentável*, <https://www.iberoamericaparacomer.com>

Ibero-Americano de Gastronomia e Alimentação, PIGA 2030¹⁶. Este Fórum marca um ponto de viragem para articular uma rede ibero-americana especializada em posicionar o papel da gastronomia na transformação, conforme o caso, dos sistemas alimentares no sentido da sua sustentabilidade. A participação de 45 agentes institucionais de diferentes setores sublinhou a necessidade de uma abordagem mais integradora, com o valor acrescentado da cooperação ibero-americana e o compromisso político dos países ibero-americanos, que inclua as dimensões económicas, sociais, ambientais, educativas, turísticas e culturais com diferentes agentes que se especializam em cada matéria. No quadro dos compromissos da XXVII Cúpula Ibero-Americana de Chefes de Estado e de Governo, a área da gastronomia e da alimentação foi considerada como uma das plataformas para a qual é necessário acelerar a inovação no sentido de alcançar efeitos positivos e tangíveis e uma abordagem integradora do desenvolvimento sustentável. Nesse sentido, os países comprometeram-se a:

- • • ● «Atender às necessidades mais urgentes da alimentação e da segurança alimentar e nutricional das populações em situação de vulnerabilidade, especialmente meninos, meninas e adolescentes, destacando que os sistemas de produção e distribuição alimentar inovadores e sustentáveis são essenciais para alcançar o ODS 2, Erradicar a Fome. Nesse contexto, apoiamos a iniciativa para criar uma Aliança Ibero-Americana Parlamentar de luta contra a fome e a subnutrição, que beneficia do apoio da FAO, PARLATINO, Parlamento Europeu e vários Governos ibero-americanos».
- • • ● «Apoiar a gastronomia e as cozinhas tradicionais, tendo em conta o seu grande valor turístico e a sua relação intrínseca e indissolúvel com a cultura ibero-americana e por se tratar de um dos setores com maior impacto económico, social e ambiental dos nossos países. Consideramos que o ecossistema gastronómico e as cozinhas tradicionais são uma rede de valores na qual, entre outras áreas, o turismo, ambiente, saúde, comércio, inovação, cultura, conhecimento ancestral e empreendedorismo, se relacionam reciprocamente. Nesse sentido, instamos a SEGIB a continuar a trabalhar na elaboração do Plano Ibero-Americano de Gastronomia e Alimentação para a Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável (PIGA2030)»¹⁷.

16. SEGIB (2021b) *Programa de Ação de Andorra. "Inovação para o Desenvolvimento Sustentável - Objetivo 2030. A Ibero-América perante o desafio do coronavírus". XXVII Cúpula Ibero-Americana de Chefes de Estado e de Governo de Andorra, 21 de abril de 2021.* <https://www.segib.org/pt-br/?document=programa-de-ac-cion-de-andorra-xxvii-cumbre-iberoamericana-de-jefes-de-estado-y-de-gobierno>

17. SEGIB (2021a) *Compromisso de Andorra sobre Inovação para o Desenvolvimento Sustentável*, <https://www.segib.org/pt-br/?document=compromiso-de-andorra-sobre-innovacion-para-el-desarrollo-sostenible-xxvii-cumbre-iberoamericana-de-jefes-de-estado-y-de-gobierno>

Esferas, objetivos prioritários e linhas de ação

O PIGA_2030 propõe uma abordagem a partir da gastronomia, como cadeia de valores e âmbito de política pública fundamental para a construção de novas agendas de inovação, em consonância com o tema da Cúpula Ibero-Americana, e como ruralidades prósperas¹⁸, inovação tecnológica na agricultura¹⁹ e modelos e práticas de agricultura sustentável e resiliente à mudança climática com perspectiva de género e outros²⁰, num contexto onde, consoante o caso, se chama a atenção para a necessidade de «uma transformação dos sistemas alimentares, que represente as relações dinâmicas que existem entre os setores, agentes e países, quanto ao uso sustentável dos recursos naturais, agricultura, segurança alimentar, nutrição e resiliência»²¹.

A proposta do PIGA_2030 é a de incidir com ações estratégicas e de forma integral nos cinco âmbitos prioritários de impacto da Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável, «esferas de importância crítica para a humanidade e o planeta»²²: pessoas, planeta, prosperidade, paz e parcerias. Esta abordagem permitirá uma melhor definição do papel da gastronomia na obtenção das metas relacionadas com os sistemas alimentares sustentáveis da Agenda 2030, bem como a formulação, implementação e avaliação das ações do PIGA_2030 alinhados com os indicadores dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável, tal como, de forma preliminar, se pode especificar na seguinte proposta:

Pessoas

OBJETIVO: Fortalecer os mecanismos de inclusão social do setor gastronómico²³ para garantir a segurança alimentar e nutricional, a saúde e o direito humano à alimentação, tendo em conta o direito cultural à alimentação.

Ações

- Recompilação, criação e melhoria da base jurídica que regulamenta e promove o direito à alimentação, cujo cumprimento pode apoiar a gastronomia²⁴.

18.FAO (2020) *Juntos para alcançar sociedades rurais prósperas e inclusivas*, <http://www.fao.org/3/nc699es/nc699es.pdf>

19.FAO (2020) *Inovação e agricultura digital*, <http://www.fao.org/3/nc701es/nc701es.pdf>

20.FAO (2020) *Agricultura sustentável e resiliente à mudança climática*, <http://www.fao.org/3/nc938es/nc938es.pdf>

21.FAO (2020) *Resultados e prioridades da FAO para a região da América Latina e do Caribe*, <http://www.fao.org/3/nc936es/nc936es.pdf>

22.Nações Unidas (2015) *Transformar o nosso mundo: a Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável*, A/RES/70/1, https://www.un.org/ga/search/view_doc.asp?symbol=A/RES/70/1&Lang=S

23.Refere-se a todas as pessoas que estão envolvidas nos processos gastronómicos (pessoas que praticam a agricultura, pesca e pecuária, incluindo o comércio de insumos e produtos gastronómicos, a elaboração de alimentos em casas, restaurantes, mercados e, evidentemente, as pessoas que os consomem)

24.O PIGA_2030 destaca especialmente a alimentação adequada e saudável como direito humano, tendo em conta que a alimentação saudável promove todas as dimensões da saúde e do bem-estar dos indivíduos e das comunidades, incluindo a redução do risco de doenças crónicas não transmissíveis.

- Promover a conceção de Guias de alimentação, como instrumentos orientadores de uma alimentação sã e saudável, preferencialmente atualizados todos os anos.
- Contribuição para o fortalecimento de políticas públicas de gastronomia centradas nas pessoas (ligação à saúde, nutrição, segurança alimentar, soberania alimentar e alimentação escolar na região).
- Inserção profissional de qualidade no setor gastronómico para jovens em situação de desvantagem através das metodologias e propósitos que os países e agentes acordem.
- Fomento do conhecimento e desenvolvimento de capacidades das pessoas que fazem parte do setor gastronómico da região.
- Constituir uma rede de escolas de formação em gastronomia, relacionada com o PIGA, que apoie a adaptação dos programas de estudo, contemplando as necessidade de formação ligadas à cadeia de valores da gastronomia.
- Investigação sobre o conteúdo nutricional da gastronomia para a sua melhoria.
- Sensibilizar sobre o valor da diversidade biológica e cultural dos sistemas alimentares e sobre os seus benefícios para a saúde, alimentação e bem-estar da população, de acordo com os documentos consensualizados a nível multilateral em fóruns especializados.

Prosperidade

OBJETIVO: Melhorar as capacidades institucionais e de todas as pessoas que fazem parte do setor da gastronomia como motor de desenvolvimento económico inclusivo.

Ações

- Fomento da diversificação da produção, empreendedorismo e fontes de rendimento dos setores gastronómicos.
- Promoção da agricultura e da gastronomia familiar como instrumentos para alcançar uma segurança alimentar e nutricional adequada.
- Transição para modelos profissionais e de empresas, empreendedorismos e iniciativas locais gastronómicas e de alimentação mais justas nos sistemas alimentares²⁵.

25.Com ênfase no fortalecimento das Micro e PME dedicadas à gastronomia e à criação de oportunidades para a inserção de agentes produtivos na economia formal e da agricultura familiar.

- Criação de plataformas de comercialização e promoção das plataformas já existentes para produtos e serviços baseados em modelos de negócios gastronómicos sustentáveis.
- Promover o encadeamento empresarial da gastronomia nas comunidades urbanas e rurais.
- Fortalecimento dos processos de certificação e gestão das denominações de origem na região da Ibero-América.
- Promover a criação de laboratórios gastronómicos que ofereçam apoio aos empresários da gastronomia e simultaneamente fomentem nos estudantes e docentes a investigação e a inovação, atendendo às novas tendências do consumo orientado para a saúde e a nutrição.

Parcerias

OBJETIVO: Promover iniciativas de cooperação intersetorial para reforçar os setores gastronómicos da Ibero-América.

Ações

- Promoção da rede ibero-americana multiagente de gastronomia e alimentação como parceria estratégica para o fomento do PIGA 2030.
- Estratégias de gastrodiploacia e destinos turísticos gastronómicos.
- Informações e mecanismos de acompanhamento para a tomada de decisões e a cooperação.
- Espaços para a troca de experiências entre pares e iniciativas implementadas na região.

Paz

OBJETIVO: Promover o papel da gastronomia e da luta contra a fome na construção de paz e coesão social.

Ações

- Espaços gastronómicos inclusivos e diversos.
- Gestão sustentável do turismo gastronómico como alavanca de coesão social.

Planeta

OBJETIVO: Contribuir para o uso sustentável dos recursos naturais envolvidos nas cadeias de valores gastronómicos.

Ações

- Reconhecimento de boas práticas e de tecnologias para a gestão dos recursos naturais e para a atenuação do impacto da mudança climática nos modelos de produção e consumo mais sustentáveis da gastronomia²⁶.
- Fortalecimento de capacidades de transição para o desenvolvimento sustentável e atenuação do impacto da mudança climática nas iniciativas de políticas públicas orientadas para a gastronomia.
- Promoção do consumo responsável de produtos gastronómicos, particularmente dos produtos provenientes da agricultura familiar, agricultura indígena, pesca artesanal e outros.
- Apoiar o desenvolvimento de conteúdos com testemunhos de parceiros da cadeia de valores da gastronomia a apresentar em campanhas que estimulem a consciência cívica dos cidadãos para o consumo responsável de produtos gastronómicos.
- Promoção da redução das perdas e do desperdício alimentar.

Eixos transversais

Digitalização: Promover a participação de parceiros tecnológicos para as transformações digitais da gastronomia da Ibero-América.

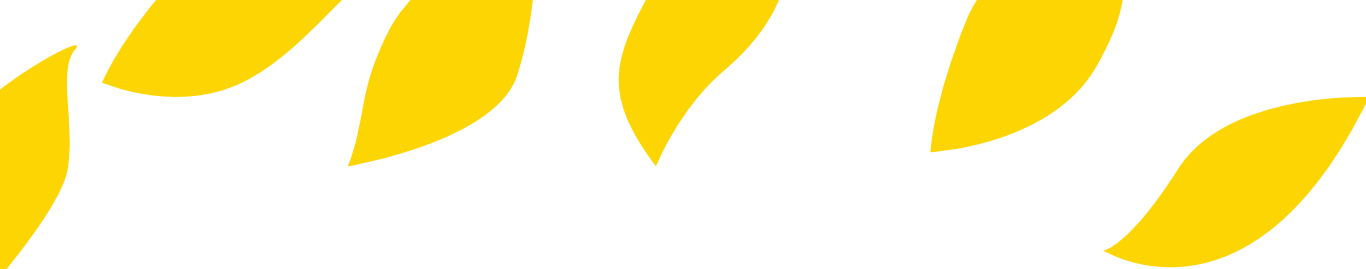
Financiamento: Fortalecer os mecanismos de cofinanciamento da gastronomia como parte dos sistemas alimentares da Ibero-América.

Perspetiva de Género: Reconhecimento, apoio, proteção e promoção da abordagem de género e do papel das mulheres no emprego, nas empresas e cadeias de valores da gastronomia.

Perspetiva de Inclusão Social: Reconhecimento, apoio, proteção e promoção da abordagem de inclusão social de grupos e indivíduos vulneráveis, tais como indígenas, afrodescendentes, migrantes, jovens, meninos, meninas, pessoas com deficiência e outros.

Estes eixos transversais serão aplicados de forma transversal no desenvolvimento das ações estratégicas, tanto na sua definição metodológica quanto em projetos específicos e atividades, e implicarão a coordenação com os agentes técnicos e políticos relevantes, especialmente quando comprometam a participação de pessoas e instituições que já anteriormente abordaram este tema, por forma a evitar duplicidades e para que o PIGA_2030 seja efetivamente uma plataforma de coordenação e melhoria das experiências existentes para propostas de cooperação inovadoras.

²⁶Em particular, o uso adequado da água na agricultura e o uso adequado dos combustíveis de origem vegetal (lenha) na cozinha.



Modelo de governação



A SEGIB propõe impulsionar uma plataforma de aceleração de parcerias baseadas na cooperação para o fomento da gastronomia nos sistemas alimentares sustentáveis da Ibero-América. A Cúpula Ibero-Americana é a plataforma regional de alto nível para os acordos e compromissos políticos que mandata os agentes mais importantes do Sistema da Cooperação Ibero-Americana para que, em conjunto com aliados internacionais, nacionais, locais, públicos, privados e da sociedade civil, implementem as ações prioritárias que forem identificadas. Os responsáveis nacionais de cooperação dos países aprovarão, através de um programa que o PIGA_2030 venha a implementar, o conjunto de articulações operacionais para ativar grupos de trabalho, tais como por exemplo: a relação da gastronomia com a cultura, o turismo, o ambiente e a mudança climática, a inovação e o desenvolvimento económico com perspectiva de género, a inclusão social, a formação para o emprego e outros. Reconhece-se que, devido ao alcance estratégico e multidimensional que propõe em vários âmbitos da sociedade, o PIGA 2030 deverá ser implementado por etapas em função do seu ajuste aos mecanismos e instrumentos da Cooperação Ibero-Americana e por isso deverá contar, para uma execução eficaz, com o acompanhamento dos Estados, representados pela instância dos Responsáveis de Cooperação da Conferência, os quais garantirão o seu alinhamento com os seus próprios esforços nacionais no cumprimento da la Agenda 2030. O referido Programa deverá ser constituído em conjunto com Pontos Focais designados pelos membros e aprovado anualmente pelos Responsáveis de Cooperação dos países membros, com a inclusão das ações específicas que forem projetadas para período anual.

Como parte da sua implementação, o PIGA_2030 tem previsto reforçar as linhas de trabalho do Sistema da Cooperação ibero-americana, incluindo a cooperação Sul-Sul e Triangular, os espaços de cooperação e as redes e programas, iniciativas e projetos adstritos, dando uma especial ênfase à sua coordenação.

Para uma abordagem ibero-americana dos sistemas alimentares sustentáveis

A alimentação e a gastronomia na Conferência Ibero-Americana

O tema da alimentação foi concebido como uma prioridade mundial e ibero-americana, na medida em que apoia a recomendação dos Ministros do Turismo e da Economia da Ibero-América de 2018, para incluir «um plano para a promoção da gastronomia ibero-americana como uma das riquezas da região com maior impacto na Agenda 2030 através de toda a cadeia de valores do ecossistema gastronómico», em consonância com a Estratégia Ibero-Americana de Turismo e Desenvolvimento¹. No caso da gastronomia, os Ministros e Ministras da Economia e do Turismo da Ibero-América instaram a Secretaria-Geral Ibero-Americana (SEGIB) a que promovesse uma planificação estratégica integral sobre gastronomia e apoiasse a realização em 2019 de um evento internacional dedicado à gastronomia ibero-americana².

Na XXVI Cúpula Ibero-Americana de La Antigua Guatemala (2018), os Chefes de Estado e de Governo comprometeram-se a impulsionar o turismo como uma Política de Estado e pediram à SEGIB e à Organização Mundial do Turismo (OMT) que idealizasse a *Estratégia Ibero-Americana de Turismo e Desenvolvimento Sustentável* por forma a promover uma atenta visão integral das transformações e dos desafios que se identificavam naquela altura. Podemos afirmar que o processo de constituição do PIGA 2030 foi evoluindo de uma visão de gastronomia e turismo para uma abordagem mais vasta e integral sobre alimentação, desenvolvimento sustentável, cultura, povos originários, segurança alimentar e impacto ambiental da produção de insumos e alimentos, que inclui diversas articulações intersectoriais.

A partir de 2019, a SEGIB fomentou diversos diálogos sobre a ligação do turismo com a gastronomia. O I Encontro de Especialistas sobre Turismo e Gastronomia da Ibero-América, foi organizado em abril pela SEGIB, Organização Mundial do Turismo (OMT), União de Cidades Capitais Ibero-Americanas (UCCI) e Academia Ibero-Americana de Gastronomia (AIG)³ e abordou temas técnicos prioritários sobre a articulação dos âmbitos do turismo e da gastronomia. Em maio desse ano, a secretária-geral ibero-americana, Rebeca Grynspan, participou como oradora principal no painel sobre políticas públicas e gastronomia do

1. SEGIB (2020) Linhas estratégicas sobre Turismo e desenvolvimento sustentável na Ibero-América.

2. Declaração da I Conferência Ibero-Americana de Ministros e Ministras da Economia e do Turismo, La Antigua Guatemala, <https://www.segib.org/?document=i-conferencia-iberoamericana-de-ministros-de-economia-y-turismo>

3. SEGIB, Diputación de Huelva (2020) I Encontro de Peritos sobre Turismo e Gastronomia na Ibero-América, <https://www.segib.org/pt-br/segib-impulsara-junto-con-organismos-expertos-el-turismo-y-la-gastronomia-sostenibles-en-iberoamerica/>

5º Fórum Mundial de Turismo Gastronómico da organização Mundial do Turismo (OMT), onde se debateu a criação de um quadro regulamentar para o desenvolvimento do turismo gastronómico e a sua capacidade para criar emprego e promover o empreendedorismo, realizado em San Sebastián, Espanha, e organizado pela OMT e pelo Basque Culinary Center (BCC).⁴ O II Encontro sobre Turismo e Desenvolvimento Sustentável da Ibero-América, realizado nos dias 23 e 24 de outubro de 2019 no México, deu conta da necessidade de aprofundar uma visão a longo prazo e de definir ações estratégicas diferenciadas para o turismo, encaminhadas para a *Estratégia Ibero-Americana de Turismo sustentável e gastronomia*, sem prejuízo das suas interligações⁵. Na I Reunião de Ministras e Ministros Ibero-Americanos das Relações Exteriores de Andorra, a Presidência «reconheceu que a gastronomia ibero-americana é uma das riquezas culturais dos nossos países e, simultaneamente, um setor de grande impacto na sustentabilidade, economia, saúde, luta contra a pobreza, inclusão e igualdade. Por esse motivo, incitaram-se a Secretaria Pro-Tempore de Andorra, a Secretaria-Geral Ibero-Americana e o programa da cooperação ibero-americana Ibero-cozinhas, a prosseguirem os trabalhos sobre o impacto da gastronomia na Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável»⁶.

Em 2020, com o apoio da Deputação de Huelva, realizaram-se as Jornadas de gastronomia ibero-americana «Para a Agenda 2030» de 25 a 27 de janeiro, nas quais se definiu o Plano Ibero-Americano de Gastronomia e Turismo (PIGA), bem como as jornadas «Promover o Desenvolvimento Sustentável através do Turismo», que reuniram representantes dos 22 Ministérios do Turismo da Ibero-América para trabalhar no Plano Ibero-Americano de Gastronomia para a Agenda 2030⁷. A declaração da XII Reunião ministerial setorial de Turismo da Ibero-América, realizada em Andorra-a-Velha nos dias 9 e 10 de março, destacou que a «gastronomia tem um grande valor turístico para a cultura ibero-americana e é um dos setores com maior impacto económico, social e ambiental nos nossos países». As autoridades turísticas também consideraram que «o ecossistema gastronómico é uma rede de valor, na qual, entre outras áreas, o turismo, ambiente, saúde, comércio, inovação e empreendedorismo se relacionam reciprocamente, o que obriga a Conferência Ibero-Americana a encarar este tema de modo transversal»⁸. De forma específica, acordaram em promover uma planificação estratégica integral da gastronomia como motor de desenvolvimento nacional e local e em «continuar os esforços para a elaboração do Plano Ibero-Americano de Gastronomia e Alimentação para a Agenda 2030 (PIGA 2030), com o objetivo de o submeter à apreciação dos Responsáveis de Cooperação e, eventualmente, à XXVII Cúpula Ibero-Americana de Chefes de Estado e de Governo de Andorra».

4. <https://www.segib.org/pt-br/turismo-y-gastronomia-en-iberoamerica/>

7. <https://www.segib.org/pt-br/diario/jornadas-de-gastronomia-iberoamericana-hacia-la-agenda-2030/>

5. <https://www.segib.org/wp-content/uploads/WEB-Programa-II-Encuentro-sobre-Turismo-y-Desarrollo-Sostenible-en-Iberoamerica.pdf>

8. SEGIB. (2020) *Declaração. XII Reunião Ministerial Setorial de Turismo da Ibero-América Andorra, 9 e 10 de março de 2020*, <https://www.segib.org/wp-content/uploads/Declara-aoXII-Ministerial-Turismo-PT.pdf>

6. Reunião de Ministras e Ministros Ibero-Americanos das Relações Exteriores. Declaração da Presidência. Pág.9. Ponto 40, https://www.segib.org/wp-content/uploads/DOC21.5.6-02_DCL-da-Presidencia-REMRE-Andorra-2020-30.11-P_DEF.pdf

Foi esta a abordagem que impulsionou o Governo do Panamá e a SEIGB, por proposta da Fundação Hoja de Bijao e do seu Programa de Transformação da Gastronomia, a fazerem uma contribuição a partir das parcerias do Estado, das empresas privadas e da sociedade civil. A «gastronomia da confiança e da cozinha dos cuidados»⁹ foi o eixo de articulação das agendas e propostas do Fórum Ibero-Americano de «Gastronomia, Alimentação e Turismo Sustentável: Parcerias para a resiliência durante e após a COVID-19», realizado de forma telemática nos dias 9 e 10 de setembro 2020¹⁰.

A partir do Fórum GATS, surgiram algumas questões fundamentais, tais como:

- a.** a necessidade de fortalecer as parcerias estratégicas para fazer da gastronomia, alimentação e turismo sustentáveis (GATS) uma plataforma de alavanca e resiliência para o impacto económico, social e ambiental da crise da COVID-19 e um acelerador da implementação da Agenda 2030 para o desenvolvimento sustentável;
- b.** a pertinência de construir um relato ibero-americano: a elaboração de um discurso regional estritamente baseado na diversidade biológica, cultural e dos territórios abrangidos pela Ibero-América será essencial para encontrar soluções adaptadas às diferentes necessidades dos agentes institucionais e sociais dos territórios; e
- c.** a governação a partir de um novo relato ibero-americano de recuperação numa «perspetiva de confiança e cuidado», alinhado com as cinco áreas prioritárias da Agenda 2030 para o desenvolvimento sustentável (pessoas, planeta, prosperidade, paz e parcerias). A complexa relação entre a gastronomia, a alimentação e o turismo é um âmbito que, de forma intersectorial, pode articular diferentes agendas e agentes, tal como se refletiu neste Fórum.

9. <https://www.hojadebijao.com/post/gastronom%C3%ADa-de-la-confianza-cocina-del-cuidado?msclkid=f7533800c46811ec92c567b72d7a9b88>

10. <https://www.iberoamericaparacomer.com>

Experiências institucionais com abordagens específicas

No sistema multilateral, a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO) reconheceu pela primeira vez em 2005, em Popayán, Colômbia, a gastronomia como expressão cultural, através da designação de Cidades Criativas em gastronomia, como uma ferramenta para dar resposta aos processos criativos e de inovação no quadro da *Convenção sobre a proteção e promoção da diversidade das expressões culturais* de 2005¹¹. Em 2010, a organização integrou a dimensão cultural da alimentação com a sua inscrição na Lista Representativa do Património Cultural Imaterial da Humanidade, no contexto da *Convenção de 2003 para a salvaguarda do património cultural* da «cozinha tradicional mexicana – cultura comunitária ancestral e permanente, o paradigma de Michoacán»¹².

No quadro das parcerias estratégicas, são especialmente importantes duas áreas de trabalho da SEGIB que proporcionaram duas abordagens específicas relacionadas com a alimentação: a cooperação Sul-Sul e triangular e o programa da cooperação ibero-americana Ibercozinhas do Espaço Cultural Ibero-Americano. No que respeita à *cooperação Sul-Sul e triangular*, quase todos os anos os relatórios da SEGIB apresentam as ações relacionadas com a alimentação realizadas pelos países. Ações como a «Mesoamérica sem Fome», que faz parte do Projeto de Integração e Desenvolvimento da Mesoamérica do México e que nos seus nove eixos temáticos apoia o ODS 2, Erradicar a fome e alcançar a segurança alimentar¹³, é um dos antecedentes. Neste âmbito, a Segunda Conferência das Nações Unidas sobre Cooperação Sul-Sul (PABA + 40) de 2019 «fez apelos específicos a que se proporcionassem condições ótimas de trabalho aos novos agentes da Cooperação Sul-Sul e Triangular, que melhorassem a eficácia de ambas as modalidades de cooperação através de intercâmbios técnicos para, entre outras coisas: promover empresas industriais e prestar apoio para garantir a segurança alimentar e a nutrição»¹⁴.

O Ibercozinhas, como programa de cooperação do Espaço Cultural Ibero-Americano, mostra, valoriza e recria a importância da cultura e da diversidade em todas as práticas alimentares, tais como na cozinha tradicional, gastronomia e economia criativa, e foi aprovado na XXIV Cúpula Ibero-Americana de Chefes de Estado e de Governo de Veracruz, México, em 2014¹⁵. Surgiu com o objetivo de fomentar «políticas, programas, estratégias e iniciativas para salvaguardar e promover as cozinhas da Ibero-América, como via para alcançar um desenvolvimento sustentável na nossa região»¹⁶. A criação do Fundo Ibero-Americano de

11. Até 2021, é constituída pelas seguintes cidades ibero-americanas: Belém (Brasil), Buenaventura (Colômbia), Burgos (Espanha), Cidade do Panamá (Panamá), Cochabamba (Bolívia), Dénia (Espanha), Ensenada (México), Florianópolis (Brasil), Mérida (México), Paraty (Brasil), Popayán (Colômbia) e Portoviejo (Equador).

12. UNESCO (2010) Decision of the Intergovernmental Committee: 5.COM 6.30, <https://ich.unesco.org/en/decisions/5.COM/6.30>

13. SEGIB (2016) *Relatório da Cooperação Sul-Sul na Ibero-América*, <https://informesursur.org/pt/relatorios/>

14. SEGIB (2019) *Relatório da Cooperação Sul-Sul na Ibero-América 2019*, <https://informesursur.org/pt/relatorios/>

15. <https://www.segib.org/pt-br/?document=declaracoes-e-conclusoes-da-xxiv-cupula-ibero-americana-veracruz-2014>

16. <https://www.segib.org/pt-br/programa/ibercozinhas-tradicao-e-inovacao/>

Cozinhas para o Desenvolvimento Sustentável (Fundo Ibercozinhas), foi fundamental para «acompanhar processos desenvolvidos por comunidades da América Latina e do Caribe a fim de proteger e fortalecer as suas cozinhas patrimoniais e, a partir daí, contribuir para atenuar os efeitos da atual crise sanitária»¹⁷. Como programa, o Ibercozinhas constituiu um marco a partir do setor cultural para valorizar a dimensão cultural das cozinhas, a economia criativa e a inovação social, questões imprescindíveis para uma visão integral do desenvolvimento sustentável da gastronomia e da alimentação que, além disso, inclui as dimensões do ambiente, saúde, nutrição, infraestruturas, economia, turismo, formação profissional e outras, de acordo com os ODS. O PIGA 2030 impulsionará a coordenação com o Ibercozinhas e com outros agentes relevantes do âmbito da cultura e da gastronomia para continuar a promover objetivos comuns que serão enquadrados pelos Responsáveis de Cooperação no III PAQCI. O Ibercozinhas também poderá utilizar o PIGA 2030 e o seu roteiro como quadro conceptual para o incluir nos seus programas de atividades anuais.

O processo de construção do PIGA 2030 leva em conta a complexidade dos temas da alimentação, cultura e gastronomia, numa perspetiva de sustentabilidade, sobretudo no contexto da atual crise económica, social e alimentar resultante da COVID-19. Por esse motivo, na proposta de articulação sistémica, foram tidas em consideração as diversas abordagens da SEGIB e dos programas e iniciativas de cooperação que a constituem e a experiência dos seus vários mecanismos de cooperação, a fim de que se pudessem integrar numa abordagem mais completa e integral de valorização das diversas gastronomias nos sistemas alimentares sustentáveis e inclusivos da região ibero-americana.

A Cúpula Ibero-Americana como plataforma de coordenação

Em termos gerais, e para os fins do presente esforço de cooperação, o subsistema gastronómico compreende agentes e processos específicos dentro dos sistemas alimentares. Este inclui atividades como a produção e recolha de elementos, tais como ingredientes provenientes da agricultura, da pecuária e da pesca; utensílios e materiais de cozinha; planificação das ementas em função da cultura alimentar e da proposta gastronómica; aquisição de produtos; preparação de alimentos; distribuição de alimentos, em alguns casos, e consumo de alimentos. Este processo não é linear e depende de outras atividades que o promovem, tais como da investigação; educação formal e informal; tradições dos povos originários e das populações rurais; governação, que inclui as medidas de promoção e proteção do setor nas suas diferentes dimensões; cooperação; gestão de detritos e outras.

17. <https://www.ibercozinhas.org/historia/fondo-ibercozinhas/>

O valor do subsistema da gastronomia radica em que nele intervêm processos culturais na sua dimensão de património e criatividade, mas também processos ambientais, relação homem- natureza, produção agrícola, pesca, pecuária e uso da água de rega, bem como outros, relacionados com a saúde, incluindo a nutrição, educação, meios de comunicação, trabalho, economia, turismo e outros¹⁸. Estas dimensões não se excluem mas são, pelo contrário, interdependentes e, portanto, a governação do subsistema da gastronomia depende de uma abordagem complexa, integral e que comprometa e articule a diversidade cultural dos agentes envolvidos.

A Cúpula das Nações Unidas sobre os Sistemas Alimentares de 2021 serviu como plataforma de reflexão, articulação e intervenção mundial para acelerar a obtenção dos doze Objetivos de Desenvolvimento Sustentável e da Agenda 2030 que se referem ou são afetados pela alimentação e pela produção de alimentos ou insumos alimentares¹⁹. As atividades do Ano Internacional das Frutas e Verduras (2021)²⁰ apelam a sensibilizar sobre a nutrição e a alimentação saudável no contexto da agricultura sustentável. A agricultura e a alimentação, como parte dos bens comuns, são fundamentais para a resolução de conflitos e para promover e fortalecer a diplomacia preventiva no Ano Internacional da Paz e da Confiança²¹, e inclusive a gastronomia reforçada pela riqueza cultural e social, e pelo seu apoio à diversificação da produção, também se inclui nas indústrias culturais, particularmente no Ano Internacional da Economia Criativa para o Desenvolvimento Sustentável²².

Com visão decenal, acordou-se num conjunto de metas para acelerar muitos dos aspetos relacionados com os ecossistemas e as cadeias de valores da gastronomia e da alimentação. Neste sentido, a alimentação desempenha um papel chave na erradicação da pobreza²³ e na agricultura familiar²⁴. A nutrição é a prioridade da Década das Nações Unidas de Ação sobre a Nutrição 2016-2025²⁵, particularmente em populações vulneráveis, tais como os afrodescendentes²⁶ e os povos indígenas, cujas línguas originárias²⁷ devem ser protegidas

18. Esta definição operacional constitui um conceito aberto, geral e não exclusivo do subsistema ou setor gastronómico no contexto dos sistemas alimentares.

19. Os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável são: ODS 1 Erradicar a pobreza; ODS 2 Erradicar a fome; ODS 3 Saúde e bem-estar; ODS 5 Igualdade de género; ODS 6 Água potável e saneamento; ODS 10 Reduzir as desigualdades; ODS 12 Padrões de consumo e produção responsáveis; ODS 13 Ação climática; ODS 14 Proteger a vida marinha; ODS 15 Proteger a Vida Terrestre; ODS 16 Paz, justiça e instituições eficazes; e ODS 17 Parcerias para a implementação dos objetivos.

20. Nações Unidas (2021) Ano Internacional de Frutas e Legumes (2021), <https://documents-dds-ny.un.org/doc/UNDOC/GEN/N19/438/12/PDF/N1943812.pdf?OpenElement>

21. Nações Unidas (2021) Ano Internacional da Paz e Confiança, 2021, <https://documents-dds-ny.un.org/doc/UNDOC/GEN/N19/279/73/PDF/N1927973.pdf?OpenElement>

22. Ano Internacional da Economia Criativa para o Desenvolvimento Sustentável, 2021, <https://www.un.org/es/observances/international-years>

23. Terceira Década das Nações Unidas para a Erradicação da Pobreza (2018–2027), <https://documents-dds-ny.un.org/doc/UNDOC/GEN/N17/467/66/PDF/N1746766.pdf?OpenElement>

24. *Década das Nações Unidas para a Agricultura Familiar*, (2019–2028), <https://documents-dds-ny.un.org/doc/UNDOC/GEN/N17/468/08/PDF/N1746808.pdf?OpenElement>

25. *Década das Nações Unidas de Ação sobre a Nutrição* (2016-2025), <https://www.un.org/nutrition/es>

26. *Década Internacional dos Afrodescendentes*, <https://documents-dds-ny.un.org/doc/UNDOC/GEN/N13/453/70/PDF/N1345370.pdf?OpenElement>

27. *Década Internacional das Línguas Indígenas* (2022–2032), <https://documents-dds-ny.un.org/doc/UNDOC/GEN/N13/453/70/PDF/N1345370.pdf?OpenElementMobile?FinalSymbol=A%2F74%-2F396&Language=S&Device Type =Desktop>

como um veículo de preservação das suas forma de vida e de alimentação, e pelo seu papel no desenvolvimento sustentável do planeta, sobretudo para travar a mudança climática, tal como se referiu na Conferência das Partes da Convenção-Quadro das Nações Unidas sobre Mudança Climática (COP-26), realizada em Glasgow, Escócia, de 29 de outubro a 13 de novembro de 2021. Os recursos essenciais para a agricultura e a alimentação, tais como a água²⁸, acesso à energia sustentável²⁹, oceanos³⁰ e recuperação dos ecossistemas³¹, incluindo a pesca e a aquicultura artesanais³², são âmbitos fundamentais da cadeia de valores alimentar e gastronómica e todos eles consistentes com os ODS.

A centralidade da alimentação, incluindo a agricultura, a pecuária e a pesca, bem como o seu impacto ambiental na Agenda 2030, enuncia-se no seguinte gráfico que sintetiza o complexo cenário de governação e destaca o potencial da alimentação, co Pilar Garcia mo âmbito central do desenvolvimento sustentável, inclusivo e resiliente, tal como se pode observar na FIGURA 1.


Adaptação da FAO, 2016³³.

28. Década Internacional para a Ação "Água para o Desenvolvimento Sustentável" (2018-2028), <https://www.un.org/es/events/waterdecade/>

29. Década das Nações Unidas da Energia Sustentável para Todos (2014-2024), <https://documents-dds-ny.un.org/doc/UNDOC/GEN/N12/491/53/PDF/N1249153.pdf?OpenElement>

30. Década Internacional das Ciências Oceanográficas para o Desenvolvimento Sustentável (2021-2030), https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000259627_spa

31. Década das Nações Unidas para a Recuperação dos Ecossistemas (2021-2030), <https://documents-dds-ny.un.org/doc/UNDOC/GEN/N19/060/20/PDF/N1906020.pdf?OpenElement>

32. 2022, Ano Internacional da Pesca e Aquicultura Artesanais, Parágrafo 31, <https://undocs.org/es/A/RES/72/72>

33. FAO (2016) A alimentação e a agricultura. Chaves para a execução da Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável, <http://www.fao.org/3/a-i5499s.pdf>

Considerar o papel da gastronomia como motor e promotor dos sistemas alimentares sustentáveis da região.

Na região ibero-americana, são necessárias medidas urgentes para responder de forma sistemática aos desafios do impacto da alimentação na biosfera. Vários relatórios recentes tratam o impacto ambiental da alimentação, tais como o Relatório da FAO sobre pesca e agricultura de 2020, onde «se prevê que até 2030 o consumo total de peixe comestível aumente em todas as regiões e sub-regiões em comparação com 2018, e que as taxas de crescimento mais elevadas se registem na América Latina (33%), África (27%), Oceania (22%) e Ásia (19%)»³⁴, daí a importância de uma abordagem integral de atendimento à pobreza e à alimentação na região, quando «os oito milhões de pobres dependentes das florestas da América Latina representam cerca de 82% da população rural em situação de pobreza extrema na região»³⁵.

A liderança dos povos indígenas, camponeses, pequenos produtores, pescadores, restaurantes, cozinheiros, cozinheiras, formadores de pessoal de cozinha e de serviços, investigadores e promotores da gastronomia será fundamental, como o serão os produtores de autoconsumo, pequenos produtores, transformadores, cozinheiras e cozinheiros tradicionais. Mas também em áreas-chave como o turismo, profissionais de serviços, guias turísticos e empresas turísticas, que terão papéis específicos no PIGA 2030.

O *estado mundial da agricultura e da alimentação 2020* da FAO está diretamente relacionado com a água, e dá conta de que entre 2010 e 2050 se prevê que as áreas de cultivo irrigadas aumentem 35% na América Latina e no Caribe³⁶, algo fundamental se tivermos em conta que «melhorar a sustentabilidade do uso da água na agricultura envolverá garantir a satisfação das necessidades de caudal ambiental para sustentar as funções dos ecossistemas, que frequentemente não são tidas em conta, apesar de se calcular que 41% do atual uso da água de rega em todo o mundo se produz em detrimento dessas necessidades», o que nos deverá levar a pensar em novas propostas gastronómicas, baseadas na agricultura sustentável. A exportação de produtos gastronómicos também deverá ser contemplada, particularmente nestes tempos de plataformas digitais de distribuição e como parte do isolamento a que todos os países se viram sujeitos para deter a pandemia da COVID-19, na medida em que marcaram a transformação dos modelos de negócio na cadeia de valores gastronómica. Repare-se que, de acordo com o relatório da FAO 2020 sobre o estado dos mercados de produtos básicos agrícolas, cerca de um terço das exportações agroalimentares se comercializam dentro de uma cadeia de valores mundial³⁷.

34.FAO (2020) *E O estado mundial da pesca e da aquicultura 2020. A sustentabilidade em ação*. Roma. <https://doi.org/10.4060/ca9229es>

35.FAO y PNUMA (2020). *O estado das florestas do mundo 2020. As florestas, a biodiversidade e as pessoas*. Roma. <http://www.fao.org/3/ca8642es/CA8642ES.pdf>

36.FAO (2020) *O estado mundial da agricultura e da alimentação 2020. Ultrapassar os desafios relacionados com a água para a agricultura*. Roma. <http://www.fao.org/documents/card/en/c/cb1447es>

37.FAO (2020) *O estado dos mercados de produtos básicos agrícolas 2020. Os mercados agrícolas e o desenvolvimento sustentável: cadeias de valores mundiais, pequenos agricultores e inovações digitais*. Roma, FAO. <http://www.fao.org/documents/card/en/c/cb0665es>

Por sua vez, os esforços mundiais para resolver a fome e a insegurança alimentar não estão a encontrar as soluções esperadas, em particular nos atuais tempos de pandemia. O *Relatório sobre Desenvolvimento Humano 2020* do Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (PNUD), refere que «depois de duas décadas de progressos, o número de pessoas afetadas pela fome (pessoas subalimentadas) aumentou desde o mínimo registado de 628 milhões em 2014. Em 2019, esse valor foi de 688 milhões, um aumento de 60 milhões de pessoas em apenas cinco anos. As estimativas para 2020 (incluindo o efeito da pandemia da Covid-19), oscilam entre 780 milhões e 829 milhões de pessoas (figura 2.5). Em 2030, calcula-se que 900 milhões de pessoas poderão estar desnutridas. Esta tendência está a afetar uma grande parte da população mundial: em 2019, 2.000 milhões de pessoas sofriam de insegurança alimentar moderada ou grave, 367 milhões mais que em 2014» (PNUD, 2020: 57-58)³⁸. Este panorama manifesta a urgência de contar com o Plano Ibero- Americano de Gastronomia e Alimentação, PIGA 2030, com uma abordagem que potencie o seu papel de motor e facilitador da transformação dos sistemas alimentares sustentáveis da região.

GLOSSÁRIO

Sistemas alimentares: «Os sistemas alimentares englobam toda a gama dos agentes e das suas atividades de valor acrescentado interligadas e envolvidas na produção, agregação, processamento, distribuição, consumo e eliminação de produtos alimentares que se originam na agricultura, silvicultura e pesca, e partes da economia mais vasta, de ambientes sociais e naturais onde estão integrados. O sistema alimentar é composto por subsistemas (por exemplo, sistema agrícola, sistema de gestão de resíduos, sistema de fornecimento de insumos, etc.) e interage com outros sistemas fundamentais (por exemplo, sistema energético, sistema comercial, sistema de saúde, etc.)» (FAO 2018)³⁹.

38.PNUD (2020) *Human Development Report 2020. The next frontier. Human development and the Anthropocene.* <https://hdr.undp.org/content/human-development-report-2020>

39.FAO (2018) *Sustainable food systems. Concept and framework,* <http://www.fao.org/3/ca2079en/CA2079EN.pdf>

Sistema alimentar sustentável (SAS): 'É um sistema alimentar que oferece segurança alimentar e nutrição a todos, de tal forma que as bases económicas, sociais e ambientais para criar segurança alimentar e nutrição para as futuras gerações não fiquem comprometidas. Isto significa que: é rentável a todo momento (sustentabilidade económica); traz grandes vantagens para a sociedade (sustentabilidade social); e tem um impacto positivo ou neutro no meio natural (sustentabilidade ambiental)' (FAO 2018)⁴⁰.

Segurança alimentar: 'Situação que se verifica quando todas as pessoas têm, a todo o momento, acesso físico, social e económico a alimentos seguros e nutritivos suficientes para satisfazerem as suas necessidades alimentares e preferências quanto aos alimentos, a fim de terem uma vida ativa e saudável. Nos termos desta definição, podem determinar-se quatro dimensões de segurança alimentar: disponibilidade de alimentos, acesso físico e económico aos alimentos, utilização dos alimentos e estabilidade ao longo do tempo. O conceito de segurança alimentar evolui para o reconhecimento da importância essencial do arbítrio e da sustentabilidade' (FAO 2021: 2010)⁴¹.

Má nutrição: 'Estado fisiológico anormal devido a uma ingestão insuficiente, desequilibrada ou excessiva de macronutrientes ou micronutrientes. A má nutrição inclui a desnutrição (atraso no crescimento e emagrecimento infantil e falta de vitaminas e minerais), o excesso de peso e a obesidade' (FAO, 2021: 209).

40.FAO (2018) Sustainable food systems. Concept and framework, <https://www.fao.org/3/ca2079en/CA2079EN.pdf?msclid=947b9aeec46a11ecb5215265b6a2a688>

41. FAO (2021) O estado da segurança alimentar e da nutrição no mundo 2021. Transformação dos sistemas alimentares a favor da segurança alimentar, de uma nutrição melhorada e de dietas acessíveis e saudáveis para todos, Roma, Italia, <https://www.fao.org/publications/card/es/c/CB4474ES>

Andorra	Bolivia	Colômbia	Cuba	R. Dominicana	El Salvador	Guatemala	México	Panamá	Peru	Uruguai
Argentina	Brasil	Costa Rica	Chile	Ecuador	Espanha	Honduras	Nicarágua	Paraguai	Portugal	Venezuela

www.segib.org

 **SEGIBdigital**

 **@SEGIB**

 **SEGIBDIGITAL**

 **SEGIB**

 **SEGIB**

Com o apoio de:



Secretaría General
Iberoamericana
Secretaria-Geral
Ibero-Americana