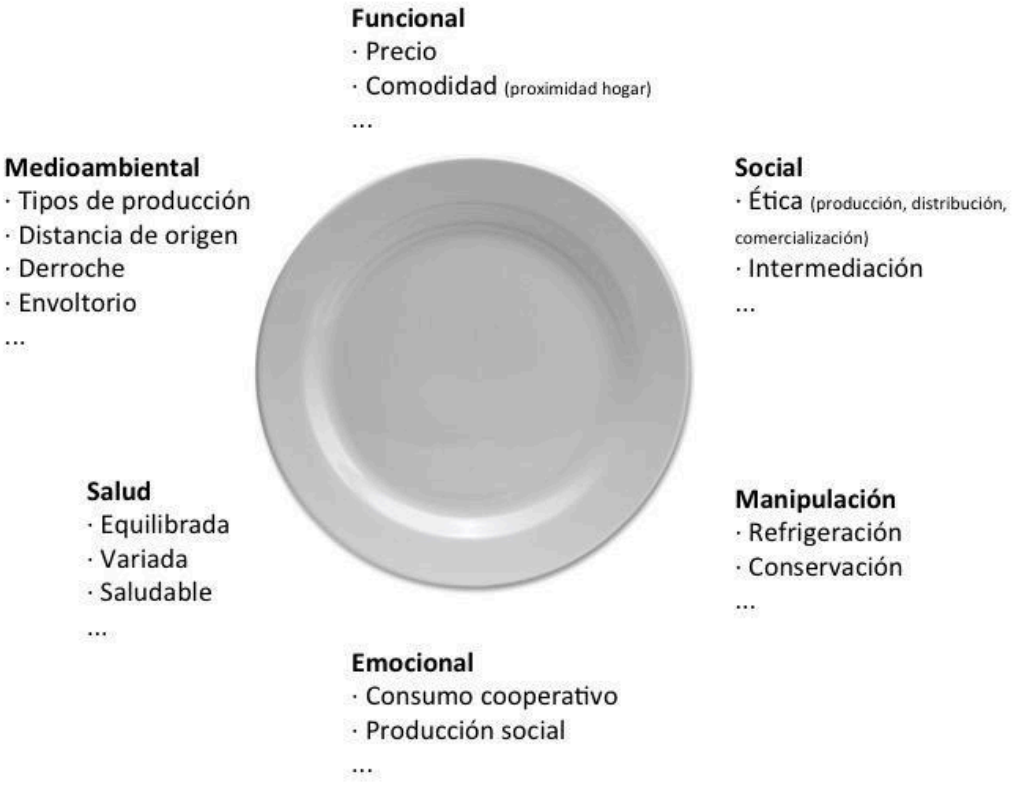
(des)vistiendo alimentos

Acciones didácticas para vestir la trazabilidad de los alimentos



(des)vistiendo
alimentos

Acciones didácticas para vestir la trazabilidad de los alimentos

Este es un documento vinculado al proyecto (des)vistiendo alimentos[1], que está en fase beta permanente. A medida que se desarrollen nuevas acciones se incorporarán al presente manual, añadiéndose también las recomendaciones y sugerencias de las personas que participen.

Autoría: Núria Vega y Ricard Espelt.

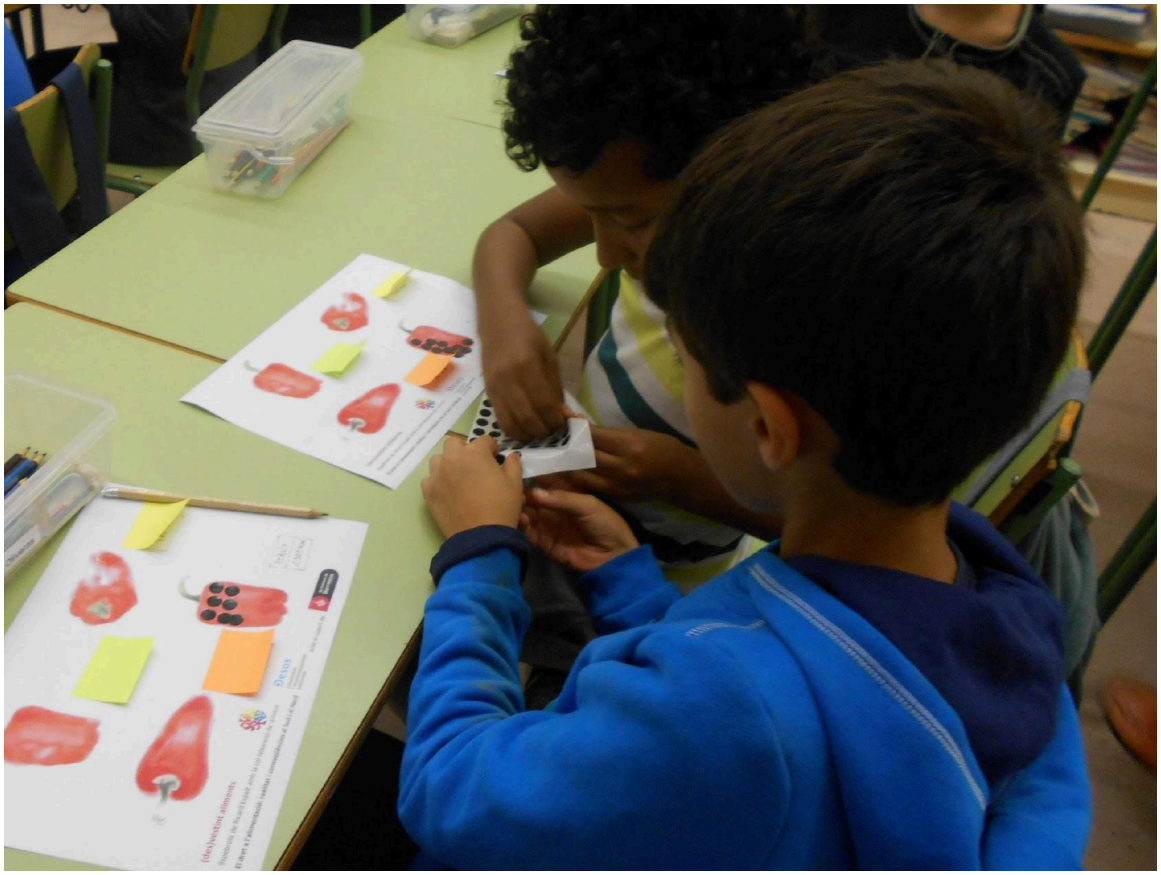
Licencia: Los contenidos desarrollados tienen una voluntad transformadora. Todo el mundo puede hacer uso de los mismos, citando la autoría.

Agradecimientos: Al final del documento nombramos a todas las organizaciones que nos han ayudado a amplificar el radio de acción. Queremos agradecer, también, la confianza de muchas otras personas que se suman y nos ayudan a mejorar el proyecto. A todas: muchísimas gracias. Queremos realizar un agradecimiento especial a Jordi Plana Pey, cuyas fotografías constituyen el elemento gráfico vertebrador de la propuesta y, en cierta medida, el alma.

Última revisión: 1 de junio del 2017

[1] www.desvestintaliments.cat/es

Add Headings (Format > Paragraph styles) and they will be displayed in your table of contents.



A. La acción como instrumento de transformación

(des)vistiendo alimentos es un proyecto que interpela a consumidores, empresas y Gobiernos a repensar el modelo de suministro de la cadena alimentaria, visibilizando la trazabilidad de los productos agroalimentarios que su apariencia esconde.

Es una iniciativa que tiene voluntad transformadora y, por esta razón, a través del arte, promueve la acción.

Acciones artísticas...

El proyecto invita a artistas, activistas, educadores y a cualquier persona interesada en el tema, a participar en la idea de vestir la trazabilidad de los alimentos, para que la nueva indumentaria desvista aspectos socioeconómicos no visibles en su apariencia habitual. En esta línea, el proyecto aborda una aproximación a aspectos sociales (justicia social, comercio ético…), ambientales (huella ecológica, derroche alimentario…), relacionados con la manipulación de los alimentos, pero también aspectos emocionales (consumo cooperativo, producción social), saludables (dieta equilibrada, variada, saludable) o funcionales (precio versus comodidad).

... y acciones didácticas

(des)vistiendo alimentos se presenta como un **proyecto holístico** que tiene como objetivo principal sensibilizar sobre el impacto ambiental que el consumo deslocalizado de productos agroalimentarios produce, abordando la construcción de un **pensamiento crítico desde una vertiente artística y pedagógica** que incide en los beneficios que un consumo de proximidad tiene en el ámbito local.

Como proyecto con un fuerte carácter divulgador, (des)vistiendo alimentos explora la **responsabilidad colectiva**, incidiendo en la pedagogía como elemento indispensable para la generación de valores comunes entre la ciudadanía. En este marco es donde se sitúan las diferentes acciones que presentamos a continuación. Dinámicas orientadas a trabajar nuevas capacidades y habilidades entre los más pequeños y mayores de la familia, definidas para abordar el poder transformador que el simple hecho de consumir implica, y concretadas desde la necesidad de sensibilizar y experimentar en torno a esta realidad.

Les acciones que presentamos a continuación pueden trabajarse conjuntamente o de manera separada.

- **9spebrots:** Sensibiliza sobre el impacto ambiental que un consumo deslocalizado de productos agroalimentarios provoca, incidiendo en los beneficios locales que tiene un consumo de proximidad. Invita a los/las participantes a reflexionar y experimentar en torno a la trazabilidad de los alimentos.

- **fusióTeca:** Aborda las certezas que se esconden detrás de aquello que es visible (las etiquetas de los productos que consumimos, por ejemplo) e

invisible (qué nos dicen nuestros sentidos). Acerca a las personas a la realidad que se esconde detrás los productos modificados genéticamente (transgénicos), explorando la importancia de conocer aquello que comemos.

- **pomà:** Humaniza el consumo de alimentos, visibilizando a las diferentes personas que participan de una u otra forma en la producción, distribución o comercialización de un alimento e incidiendo en temas que van desde la justicia social a la soberanía alimentaria, invitando a los/las participantes a reflexionar sobre la necesidad de unos valores comunes a la hora de consumir.

- **food waste ap(pear):** Sensibiliza a la ciudadanía en torno al derroche alimentario y la importancia de los hábitos y costumbres en el consumo de alimentos como herramientas de transformación social. Trabaja la conciencia sobre el autoconsumo y su relación e implicación con el mundo exterior.

- **Patata:** Explora la memoria histórica, recuperando las luchas sociales, causas y reivindicaciones que han abanderada la lucha por la tierra, por la dignidad de los pueblos y la alimentación, promoviendo un consumo responsable y un sistema agroalimentario basado en la justicia social. En qué mundo queremos vivir, cómo y por qué.

- **Espera:** Reflexiona sobre el paso del tiempo y las consecuencias socioeconómicas y en nuestra dieta que el consumo de temporada, de proximidad, puede provocar. En esta línea, la actividad promueve la autoorganización de aquello que consumimos como herramienta de transformación de los hábitos alimentarios.

B. Objetivos generales

1) Promover un consumo responsable, visibilizando aspectos relacionados con la trazabilidad de un producto (conexiones ambientales, sociales, políticas...)
2) Informar y concienciar sobre la importancia de un consumo responsable de los alimentos, basado en los circuitos cortos de comercialización y soberanía alimentaria
3) Explorar nuevas formas de expresión y relación creativa que fomenten el intercambio de experiencias y conocimientos mediante el arte y la pedagogía
4) Trabajar nuevas actitudes y aptitudes entre los/las asistentes en relación a aquello que comen
5) Desarrollar el sentido de la responsabilidad individual y colectiva

A quién van dirigidas las acciones

Las acciones didácticas de (des)vistiendo alimentos están pensadas para trabajarse en espacios comunitarios como pueden ser escuelas, centros cívicos o espacios de reunión en torno al mundo agroalimentario o de la economía social y solidaria, como pueden ser, por ejemplo, actividades vinculadas a la red de huertos o ferias.

Las acciones que se presentan a continuación están dirigidas a grupos de personas intergeneracionales, adaptando el contenido, la metodología y el lenguaje, al público y tiempo final disponible.

1. 9spebrots



9spebrots invita a (des)vestir y vestir alimentos a partir de la sensibilización y experimentación en relación al impacto ambiental de aquello que comemos.
La dinámica acerca a los/las asistentes a las diferentes realidades de consumo que coexisten hoy en día, invitándoles a explorarlas desde la creatividad y la responsabilidad.

Objetivos específicos

- Sensibilizar a la ciudadanía sobre el impacto ambiental que provoca el consumo deslocalizado
- Fomentar el interés, la curiosidad, por aquello que comemos
- Cocrear y experimentar con nuevos métodos de aprendizaje
- Fomentar el pensamiento crítico de las personas versus el consumo de proximidad

Duración: 30’ (en formato breve) y 60’ (en formato completo)
Ámbito: Hábitos de consumo y ciencias ambientales
Material

- Ficha de la actividad
- Adhesivos de colores

- Pintura plástica negra
- Pimiento (1 por asistente)
- Pizarra

Requerimientos

Proyector o TV donde compartir la presentación

Metodología

1) Se reparten las fichas de trabajo. Cada participante escoge un pimiento entre las cuatro opciones que propone el documento y escribe su nombre
2) En la pizarra se dibujan un punto central (espacio de destino) y tres círculos concéntricos. Cada alumno/a sitúa el adhesivo con su nombre en el círculo correspondiente, según su elección
3) Conversación sobre la elección realizada y reflexión sobre el hecho de que cuando consumimos alimentos se nos hace difícil observar su trazabilidad. En concreto, nos centraremos en la relación de distancia entre el origen, donde el alimento ha sido producido, y el destino, allí donde nosotros elegimos consumirlo
4) Se muestra un filtro de polen de un coche para visualizar el impacte real de la contaminación
5) Se reparten adhesivos y cada participante viste el pimiento que ha elegido según la distancia recorrida desde el origen (con la siguiente referencia: 100 km – 1 adhesivo)
6) Conversación sobre el nuevo vestido del alimento y su trazabilidad geográfica
7) [Actividad complementaria] Los/las asistentes visten con una gota de pintura (siguiendo la relación anterior) un pimiento real, según la elección que hayan realizado. De esta forma, podemos llevarnos un pimiento vestido a casa y explicar su significado

2. fusióTeca



fusióTeca invita a los/las participantes a acercarse desde el conocimiento y la experimentación al consumo de alimentos. Para hacerlo posible, juega con los sentidos y las percepciones, creando un espacio de reflexión que recoge elementos de la literatura que, a lo largo de los años, y desde muy pequeños, nos han permitido acercarnos a aquello que comemos.

La dinámica invita a la ciudadanía a crear nuevos significados a partir de la cocreación de nuevas esencias como metáfora de la invisibilización de las consecuencias que los productos modificados genéticamente tienen frente a nuestros sentidos.

Objetivos específicos

- Trabajar la conciencia de uno mismo versus el mundo exterior. La literatura como fuente de inspiración y conocimiento es aquí un recurso de referencia
- Fomentar el interés, la curiosidad, por aquello que comemos
- Ampliar los conocimientos desde la semántica: el significado (aquello que comemos) es muy importante. Todos los elementos tienen un sentido en la composición final
- Cocrear y experimentar con nuevos métodos de aprendizaje
- Fomentar el pensamiento crítico

Duración: 60’
Ámbito: Hábitos de consumo y ciencias ambientales

Material

- Ficha de actividad
- 3 piezas de fruta (manzana, naranja, pera) por asistente
- Alimentos complementarios para decorar la pieza de fruta:
    - Otros tipos de fruta
    - Chocolate líquido
    - Golosinas
    - Pipas peladas...
- Pinturas acrílicas
- Tijeras
- Adhesivos redondos

*Los/las asistentes deberán traer de casa un tetrabrik (1 por persona)

Requerimientos

Proyector o TV donde compartir la presentación. Trabajaremos en un espacio central libre de obstáculos

Metodología

1) Presentaciones y reparto de adhesivos para escribir el nombre
2) Se reparten las fichas de trabajo donde los/las asistentes podrán leer 3 textos cortos (una adivinanza, un poema y un extracto de un cuento infantil) con un alimento como elemento vehicular. Con adhesivos el/la participante deberá votar cuál de las 3 propuestas le gusta más para, a continuación, agruparse según su elección (10’)
3) Los nuevos grupos tendrán asociadas dos piezas de una misma fruta (que llevará el dinamizador/a). Se invitará a reflexionar sobre las similitudes y diferencias de estas. Tiempo para reflexionar en grupo (10’)
4) Se muestran dos productos y se reflexiona sobre cómo están etiquetados. Presentación del concepto «transgénico»; podremos saber a simple vista cómo es, qué es. Compartimos diferentes ejemplos y sus consecuencias (10’)
5) Introducción a los conceptos de (des)vestir/ vestir alimentos. Se invita a los/las participantes a jugar con los sentidos y experimentar con la creación de nuevos vestidos (escondidos, invisibles). Cada persona cogerá una pieza de fruta que podrá modificar artísticamente según crea conveniente. Para hacerlo se dividirá la pieza en dos (20’)
6) Una vez ha finalizado la creación, se invita a los/las asistentes a emparejarse y probar la creación del compañero/a con los ojos vendados (pieza intervenida artísticamente). Para explicar su creación podrán inventar una adivinanza (10’)
7) [Actividad complementaria] Finalmente se podrán decorar los tetrabriks. El objetivo es crear un recipiente para que cada asistente pueda llevarse su creación a casa (la otra mitad de la pieza intervenida artísticamente, no compartida con los/las compañeras). En este envase se deberá indicar la

composición de aquello que hemos elaborado. ¿Cuál es el nombre de la creación? ¿Cuáles son los ingredientes? Entre todos y todas hemos creado «fru(étic)pedia». Reflexión final (15')

3. pomà



pomà es una actividad que invita a la ciudadanía a reflexionar sobre las conexiones que hay detrás del consumo de determinados alimentos, los intermediarios, las personas que participan. Para hacerlo posible, la actividad explora la necesidad de un consumo responsable a través de la definición de los ingredientes ideales que esconde un buen plato. Creación con la que se invita a los/las asistentes a reflexionar sobre la justicia social y/o la soberanía alimentaria.

Objetivos específicos

- Tomar conciencia sobre las personas que trabajan en la producción, distribución y comercialización de un producto haciendo visibles las conexiones invisibles
- Reflexionar sobre el consumo responsable y los valores que puede esconder la acción de consumir
- Fomentar el pensamiento crítico
- Cocrear y experimentar con nuevos métodos de aprendizaje

Duración: 60'
Ámbito: Hábitos de consumo y ciencias ambientales
Material

- Ficha de actividad
- Cinta aislante
- Impresión de caras
- Adhesivos

- Platos lisos (traídos desde casa por las personas participantes)
- Corcho
- A2 Mapa de Madrid
- Lanas de colores
- Chinchetas
- Rotuladores para pintar sobre porcelana, papel de seda, brochas, cola (elementos para decorar un plato)

Requerimientos

Proyector o TV donde compartir la presentación. Trabajaremos en un espacio central libre de obstáculos

Metodología

1) Presentaciones y reparto de adhesivos para escribir el nombre. Se dividirá el aula en dos mediante cinta aislante
2) Se invita a los/las participantes, todos a un lado de la línea dibujada con cinta aislante en el suelo, a coger una imagen. En la imagen se podrá ver la cara de una persona, leer su nombre, conocer su profesión y su lugar de trabajo
3) Se deberá leer en voz alta la información que aparece en cada imagen y con el resto de compañeros/as decidir si, según esta, aquella persona ha podido participar en el proceso de producción, distribución y/o comercialización de un producto x (producido en Madrid). En caso afirmativo, el/la participante que ha seleccionado aquella imagen deberá avanzar un paso y situarse detrás de la línea, mientras el resto (que aún no ha cruzado la línea divisoria) sitúa una chincheta en un mapa para indicar el lugar de procedencia de la persona citada. A medida que los/las asistentes avancen o no sobre la línea divisoria, en función de sus propias decisiones, se visibilizarán las conexiones de aquellas personas que interactúen con el producto final, ubicando lanas de diferentes colores en el mapa. Cada nuevo color se corresponderá con una nueva conexión entre el lugar de procedencia y destino (15')
4) A continuación, presentamos un caso real con la intención de aproximarnos a la cadena de suministro alimentaria. Se presenta el recorrido que hace un producto en kilómetros, pero también las manos por las cuales pasa (las persones implicadas), la variación del precio en el camino hasta el supermercado... (10')
5) ¿Conocemos las condiciones en las que trabajan las personas que hacen posible el consumo de un producto? Introducción al concepto de Justicia Social. ¿Cambiaría nuestro consumo si pudiésemos conocer las condiciones de trabajo que hay detrás de un producto, por ejemplo? ¿Qué otros factores pueden alterar nuestra decisión de compra? En grupos de 3 se piensa sobre qué nos gustaría saber de un determinado producto y cómo este conocimiento podría generar beneficio en las comunidades productoras (10')
6) Se presentan los resultados en grupo y se explica el porqué de la elección (5')

7) Los/las participantes cogen un plato individualmente y lo decoran con aquello que para ellos es importante a la hora de consumir un producto en el ámbito personal (15')
8) Algunos voluntarios/voluntarias explican su creación. Reflexión final (5')

4. food waste ap(pear)



food waste ap(pear) es una acción que trabaja los hábitos de consumo como una herramienta de transformación del modelo de producción y consumo de alimentos dominante. Con este fin, la actividad invita a la ciudadanía a reflexionar sobre el derroche alimentario y sobre la capacidad innata de las personas para generar residuos, siendo este el camino hacia la sensibilización en relación al consumo responsable.

Objetivos específicos

- Sensibilizar en torno el consumo responsable y el derroche alimentario
- (des)vestir los hábitos de consumo
- Experimentar con nuevos usos (re)utilizar, (re)considerar...
- Fomentar el pensamiento crítico

Duración: 60’

Ámbito: Hábitos de consumo y ciencias ambientales

Material

Los/las asistentes deberán traer desde casa todos los envases de basura (limpios) que generen durante una semana. Además, podrán traer telas, adhesivos, cinturones… todo aquel material que consideren que pueden ser útiles para la actividad.

- Rotuladores
- Folios
- Báscula
- Productos alimentarios que puedan estar en mal/buen estado (4, 5 ejemplos)
- Por ejemplo, visualizando de la cantidad de alimentos derrochados por una persona en Madrid

Requerimientos

Proyector o TV donde compartir la presentación. Trabajaremos en un espacio central libre de obstáculos

Metodología

1) Presentaciones y reparto de adhesivos para escribir el nombre
2) Se presentarán diferentes productos a los/las asistentes y se les pedirá que piensen sobre aquellos que consideren que están en buen o mal estado en pequeños grupos (5')
3) Se compartirán en voz alta las conclusiones y se votarán aquellos indicadores más relevantes de una y otra opción (5')
4) A partir de la información recopilada, se compartirá con los/las participantes información sobre las principales causas de derroche alimentario repasando diferentes ámbitos: en casa, en la escuela, en el trabajo... (5')
5) Reflexión sobre el volumen de alimentos que se desperdician en el día a día. Se pesará en una báscula un objeto que nos ayude a visibilizar lo que se calcula que se derrocha en Madrid al año, al día… por una persona. Entregaremos un decálogo contra el derroche alimentario. Presentación de la dinámica a hacer a partir de la acción de Rob Greenfield https://www.youtube.com/watch?v=KH20tkp_EhY En línea recta mediremos el espacio del aula que ocupamos todos los/las asistentes antes de vestirnos con nuestros residuos (10')
6) Recopilaremos los residuos y nos vestiremos con ellos (30')
7) Invitaremos a los/las participantes a que escriban un buen hábito contra el deseperdicio alimentario en un papel/tarjeta. Haremos una foto. Volveremos a medir la distancia que ocupamos todos y todas en línea recta. Reflexión final (5')

5. patata

Es una acción que explora el poder de transformación de las personas como promotoras de un nuevo paradigma en torno a unos nuevos valores de justicia social en el consumo de productos agroalimentarios. La promoción de valores como la justicia o la dignidad, vinculados a la necesidad de los pueblos y la ciudadanía, ha sido y es espacio de debate del consumo responsable.

«patata» invita a reflexionar sobre los valores invisibles que hay en aquello que comemos, a recuperar la memoria y a construir un imaginario, con la intención de que entre todos y todas podamos vivir en un mundo mejor, donde tanto las persones como la tierra sean las protagonistas.

Objetivos específicos

- Sensibilizar en torno el consumo responsable y los valores invisibles a nuestros ojos que hay en aquello que comemos
- (des)vestir los hábitos de consumo
- Ejemplificar algunas de las principales luchas sociales que se han producido durante el s. XX y XXI
- Experimentar para construir entre todos y todas espacios de debate
- Fomentar el pensamiento crítico

Duración: 60'

Ámbito: Hábitos de consumo y ciencias ambientales

Material

Los/las asistentes deberán de traer de casa un tapón de botella reciclado.

- Goma Eva
- Tinta negra
- Ingredientes para una gran galleta /masa para hacer galletas caseras/ a definir según grupo.

Requerimientos

Proyector o TV donde compartir la presentación. Trabajaremos en un espacio central libre de obstáculos

Metodología

1) Presentaciones y reparto de adhesivos para escribir el nombre
2) Presentación de 3 alimentos a partir de 3 ejemplos de luchas sociales, reivindicaciones. Reflexión sobre la memoria histórica invisible a los ojos de los consumidores/as (5')
3) Se invita a los/las asistentes a dividirse en grupos y seleccionar una "causa" vinculada al consumo de alimentos, al mundo agroalimentario... Se facilita a los/las asistentes algunos ejemplos de inspiración. A partir de aquí deberán de

orquestar toda una campaña de acciones que ayuden a difundir su causa. Para hacerlo cada grupo deberá de describir qué quieren revindicar y por qué. También deberán de pensar en cómo. En esta línea el dinamizador les sugerirá la tarea de idear y diseñar un tampón reivindicativo que los/las ayude a difundir su causa (deberán de hacer 1 sello por persona). Para hacerlo los/las asistentes utilizaran los tapones de botellas que hayan traído desde casa y goma eva. Aquí dispondrán también de ejemplos (30')

4) Presentación de las acciones planteadas (5')
5) Entre todos/as estamparemos una gran galleta grupal con el sello de las diferentes causas trabajadas. Los/las asistentes podrán llevarse a casa una porción lista pasa hornear ☺ (10')
6) Se invitará a los usuarios/as a hacer difusión a través de las redes sociales de las diferentes acciones desarrolladas, en relación a su causa con el hashtag #desvestintaliments. Reflexión final (5)

6. espera

Lejos del deseo de desafiar los ritmos naturales, ESPERA inicia un camino contracorriente de concienciación y reflexión en torno al paso del tiempo y las consecuencias socioeconómicas y saludables que el consumo de temporada puede facilitar. En esta línea, la actividad promueve la autoorganización de aquello que consumimos como herramienta de transformación de nuestros hábitos alimentarios.

Objetivos específicos

- Sensibilizar en torno al consumo responsable y la organización de una dieta saludable
- (des)vestir los hábitos de consumo
- Ejemplificar algunos de los principales métodos y técnicas de conservación de alimentos más empleados y reflexionar sobre las ventajas e inconvenientes
- Experimentar para construir entre todos y todas espacios de debate
- Fomentar el pensamiento crítico

Duración: 60’

Ámbito: Hábitos de consumo y ciencias ambientales

Material

Los/las asistentes deberán de llevar de casa diferentes rollos de papel higiénico (mínimo 12) y cajas de zapatos (2)

- Rotuladores, lápices de colores
- Elementos para decorar: Botones, telas, cartulinas
- Tijeras
- Recortes de frutas y verduras para crear un calendario anual.

Requerimientos

Proyector o TV donde compartir la presentación. Pizarra. Trabajaremos en un espacio central libre de obstáculos.

Metodología

1) Presentaciones y reparto de adhesivos para escribir el nombre
2) Se visionará el vídeo «ESPERA» y se invitará a los/las asistentes a escribir los tres adjetivos que se les viene a la cabeza al ver el vídeo. Un voluntario escribirá las respuestas de los compañeros/as y comentará las respuestas (10’)
3) Se invitará a los/las asistentes a escribir en un pósit cuáles creen que son las principales ventajas de consumir producto fresco y congelado. También deberán de indicar si conocen otros métodos de manipulación del tiempo vital de los alimentos. Compartimos reflexiones (10’)
4) Compartimos con los/las asistentes otros métodos y técnicas empleadas hoy en día para la conservación de alimentos (5’)

5) Invitamos a los/las asistentes a hacer un calendario anual de frutas y verduras. Entre todos/as decidimos en qué mes situamos las frutas (ejp. manzanas) y verduras que el dinamizador proponga. Dibujamos el calendario entre todos y todas en la pizarra (15')
6) Consensuados los resultados del calendario anual, se invita a los usuarios/as a hacer su propia versión del calendario reciclando las cajas y rollos de papel higiénico que hayan traído de casa. Cada rollo podrá identificarse con un mes del año, fruta de temporada…al acabar la sesión, los usuarios/as podrá volver a casa con su propio calendario anual de productos frescos. Reflexión final (20)

Anexo: acciones artísticas desarrolladas

Fotografías de Jordi Plana Pey

pebrots

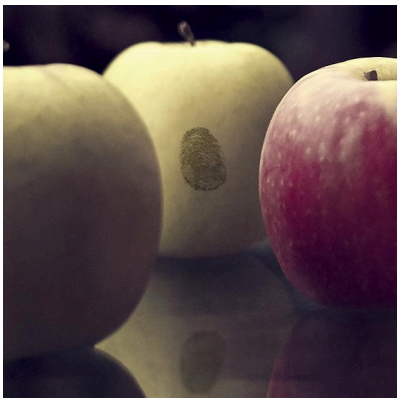
Sensibiliza sobre el impacto ambiental que un consumo deslocalizado de productos agroalimentarios provoca, incidiendo en los beneficios locales que tiene un consumo de proximidad. Invita a los/las participantes a reflexionar y experimentar en torno a la trazabilidad de los alimentos.



fusióteca

Aborda las certezas que se esconden detrás de lo visible (las etiquetas de los productos que consumimos, por ejemplo) e invisible (qué nos dicen nuestros sentidos). Acerca a las personas a la realidad que se esconde detrás de los productos modificados genéticamente (transgénicos), explorando la importancia de conocer lo que comemos.





Humaniza el consumo de alimentos, visibilizando a las diferentes personas que participan de una u otra forma en la producción, distribución o comercialización de un alimento e incidiendo en temas que van desde la justicia social a la soberanía alimentaria, invitando a los/las participantes a reflexionar sobre la necesidad de unos valores comunes a la hora de consumir.



food waste ap(pear)

Sensibiliza a la ciudadanía en torno al derroche y desperdicio alimentario y a la importancia de los hábitos y costumbres en el consumo de alimentos como herramientas de transformación social. Trabaja la conciencia sobre el autoconsumo y su relación e implicación con el mundo exterior.



Es una acción que explora el poder transformador de las personas como generadoras de cambio social e impulsoras de unos determinados valores en torno al consumo y el mundo agroalimentario. En esta línea, “Patata” recupera la memoria histórica, las luchas y causas que han existido y existen en torno al mundo agroalimentario.

La promoción de valores como la justicia o la dignidad, vinculados a la necesidad de los pueblos y la ciudadanía, ha sido y es espacio de debate entorno al consumo responsable y responde a la pregunta: en qué mundo queremos vivir y cómo.



ESPERA

Lejos del deseo de desafiar los ritmos naturales, ESPERA inicia un camino contracorriente de concienciación y reflexión en torno al paso del tiempo y las consecuencias socioeconómicas y saludables que el consumo de temporada puede provocar en nuestra dieta. En esta línea, la actividad promueve la autoorganización de aquello que consumimos como herramienta de transformación de nuestros hábitos alimentarios.



(des)vistiendo alimentos

Con el apoyo de:

Generalitat de Catalunya
Departament d'Empresa i Coneixement
Secretaria d'Universitats i Recerca

Ajuntament de Barcelona
Comissionat d'Economia Cooperativa Social i Solidària i Consum

ideograma

quèviure

Desos
cooperació i desenvolupament sostenible

disseny=igualada

DOMESTIC DATA STREAMERS