 Liceo José Victorino Lastarria

Rancagua

“*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

**PLANIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN GASTRONÓMICA**

**Profesor: Nicolás Neira Salas**

**Curso: 3° A y B**

**Semana del 17 al 21 de Agosto**

Esperando que todos se encuentren bien junto a sus familias y seres queridos espero que podamos salir adelante para vernos luego y así poder aprender y cocinar, les mando un abrazo para todos.

OA 4: Ordenar, organizar y disponer los productos intermedios, equipos y utensilios, de acuerdo con sus características organolépticas, al proceso de elaboración gastronómica y a las normativas de higiene e incomodidad

Objetivo: Comprender que es la seguridad alimentaria y como la aplicamos

**Actividad: Leer atentamente la guía y traspasarla a su cuaderno, A continuación, de su opinión acerca del texto citado, si esta de acuerdo y por qué, fundamente su respuesta. Enviar respuestas al correo del docente:** [**nicolas.neira@liceo-victorinolastarria.cl**](mailto:nicolas.neira@liceo-victorinolastarria.cl) **o al al whatsapp +56 9 79495441**

**Evitemos la inseguridad alimentaria en tiempos de COVID-19 en Chile**

Podemos suponer que la pandemia ha modificado nuestros ambientes y hábitos alimentarios, incluyendo cambios en la forma en que adquirimos los alimentos, en su preparación y en el consumo. En este sentido, la alimentación y la nutrición se podrían ver perjudicadas por el confinamiento, la disminución del poder adquisitivo familiar, por la depresión económica y por una potencial falta de disponibilidad y dificultad de acceso a alimentos sanos y seguros, en especial en los grupos más vulnerables.

El contexto actual se vislumbra adverso y probablemente se exacerben las desigualdades alimentarias y nutricionales en nuestro país, y aumente la obesidad, condición que además se ha descrito como de mayor riesgo para la severidad de la enfermedad por coronavirus.

El Director General de FAO, Qu Dongyu ha planteado que para reducir el riesgo de un costo aún mayor (escasez de alimentos para millones, incluso en países ricos), “el mundo debe tomar medidas inmediatas para minimizar las alteraciones de las cadenas de suministro de alimentos. La incertidumbre sobre la disponibilidad de alimentos puede llevar a los encargados de formular políticas a implementar medidas comerciales restrictivas para salvaguardar la seguridad alimentaria nacional

Chile, en gran parte de sus alimentos básicos (entre ellos trigo, arroz, legumbres) no es autosuficiente. Por ejemplo, en trigo debemos importar un porcentaje que fluctúa entre el 30% y 40%; en arroz ese valor es en promedio un 50%; en legumbres, en el caso de lenteja, casi el 90% es importado, situación similar a la del garbanzo y en menor proporción el poroto. La mayor parte de los terrenos históricamente dedicados a cultivos de legumbres, han sido desplazados por cultivos más rentables para la exportación como frutales, disminuyendo fuertemente la superficie de siembra. A esto se suma el problema de estrés hídrico, lo que complejiza el escenario de autoabastecimiento.

Para algunas personas, estar en cuarentena puede significar disponer de más tiempo para hacer ejercicios y cocinar en casa en base a productos naturales, legumbres, pescados, frutas y verduras, facilitados por el despacho a domicilio, y una menor exposición a ambientes obesogénicos, constituyéndose incluso en una oportunidad de tener un estilo de vida más saludable. Sin embargo, para la gran mayoría de la población, la cuarentena se traduce en hacinamiento, empobrecimiento, sedentarismo, violencia intrafamiliar, sobrecarga de tareas domésticas para las mujeres , menor acceso a alimentos saludables, y dificultades de acceso a los programas estatales de alimentación complementaria de salud y de alimentación escolar. Estos hechos generan inseguridad alimentaria en términos de menor cantidad de alimentos disponibles y de baja calidad nutricional (alto contenido calórico, de azúcares, sodio y grasas saturadas), muy por el contrario de lo que se ha planteado respecto a la importancia de acceder a una alimentación balanceada como una de las medidas para evitar complicaciones graves por COVID-19

**TICKET DE SALIDA** (Lo responden sólo los estudiantes que retiran guías impresas): Resume con tus palabras el texto leído.