

Dieta Mediterránea y patrimonio alimentario: nuevos retos entre la cultura y la salud pública"

Dr. F. Xavier Medina

Universitat Oberta de Catalunya (UOC), Barcelona

Granada, marzo de 2014

Concepto

- Nutrición: biología
- Dieta (régimen): control, regulación...
- Alimentación: síntesis de la biología, la cultura y el medio...
 - Comportamientos alimentarios

Concepto

- “Dieta”
- del griego “diaita”
- estilo de vida

El Mediterráneo



El Mediterráneo:

- 2.500.000. km²
- 3.860 km long.
- 22 países
- Más de 300 millones de habitantes....

Trilogía mediterránea

- Trigo (cereales, pan)
- Vid (vino, uva)
- Olivo (aceitunas, aceite)

- Importancia cultural y religiosa en su expansión.



© 2000 The McGraw-Hill Companies







Más conceptos...

- Cultura
- Patrimonio
- Globalización (...)

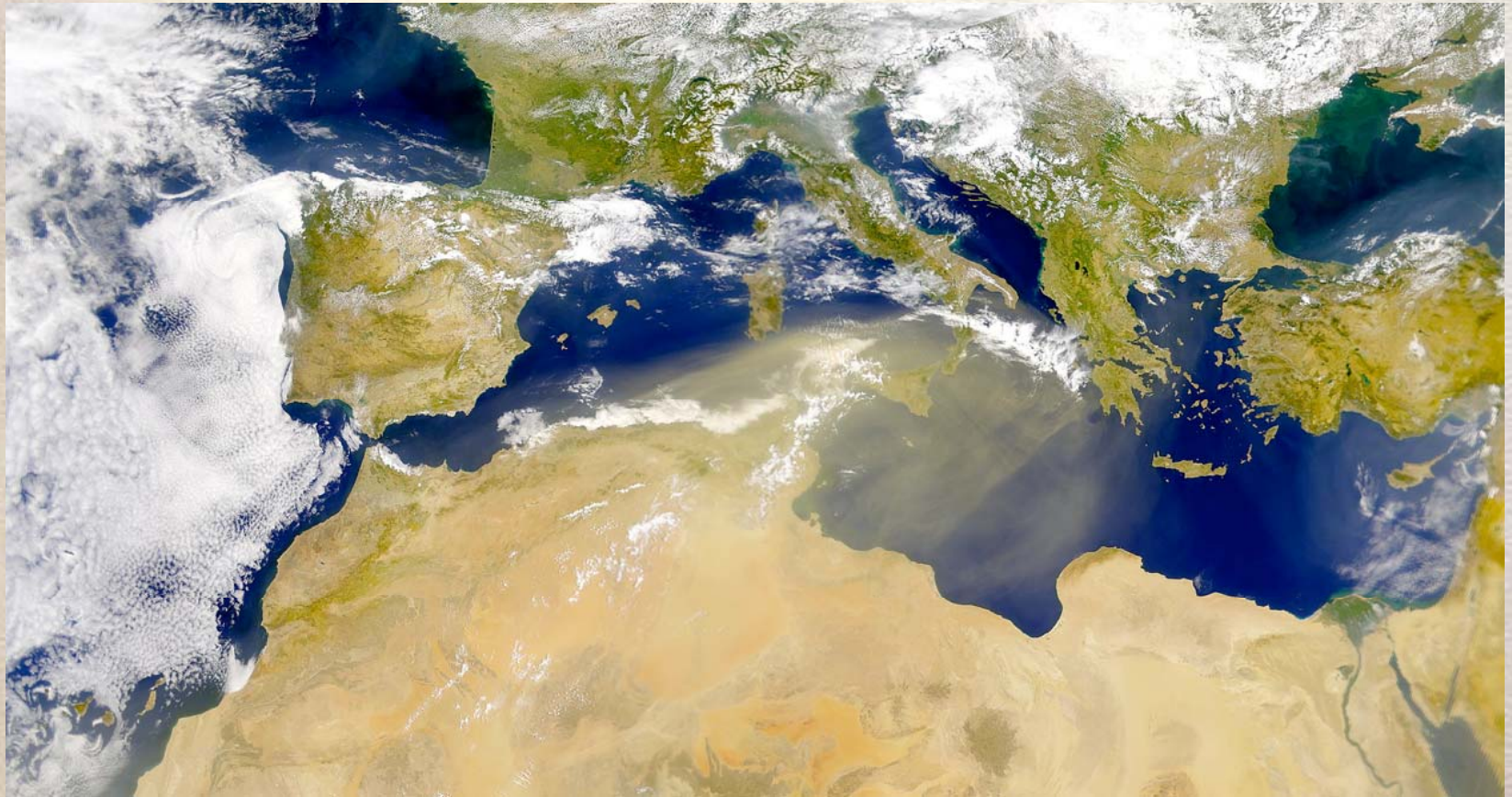
Qué es la globalización?

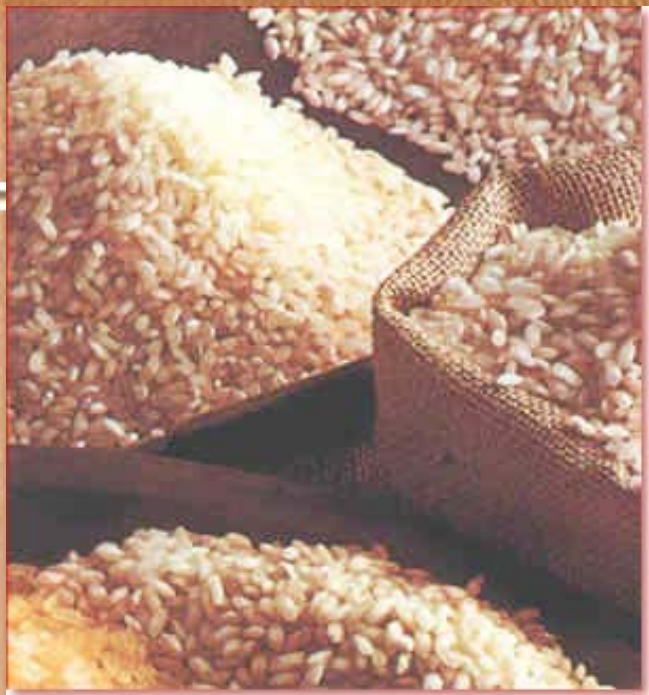


Globalización

- Proceso económico, tecnológico, social y cultural a gran escala, que consiste en la creciente comunicación (circulación de información, de productos, de tendencias...) e interdependencia entre los distintos países del mundo tendiendo a unificar sus mercados, sociedades y culturas, a través de una serie de transformaciones sociales, económicas y políticas que les dan un carácter global.

Globalización





Hand-drawn blue scribbled line







Cereales

- Distintos tipos.
- Principal base de consumo de hidratos de carbono.
- Cada país ha desarrollado una forma propia de consumirlos, si bien algunas son comunes.



Italia



Italia



Francia, Italia, España, Magreb...



España, Italia



España



Magreb: Cuscús



Descendiente de la “Puls” romana



Alimentación y productos ligados a un Territorio



**“Un pueblo que no bebe su vino ni come su queso,
tiene un grave problema de identidad”**

Manuel Vázquez Montalbán

Instrumentos para certificar el nexo alimento-territorio

INDICACIONES GEOGRÁFICAS

Señalan la unión entre el producto y el territorio que lo produce, abundando en su especificidad, en sus características, en su cultura productiva y en lo que el territorio le aporta. Se basa en que cualquier producto es único y está marcado por el lugar y la gente que lo produce.

Instrumentos para certificar el nexo alimento-territorio

LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN (DO)

La denominación de origen controlada es un tipo especial de indicación geográfica que por lo general consta de un nombre geográfico o una designación tradicional utilizada para productos con cualidades o características debe esencialmente a la producción. La DO permite la producción de ciertos alimentos que de otra manera no serían rentables.

Denominaciones de Origen

- Control de calidad
“Terroir” (territorio local) y paisajes
productivos
identidad
La "autenticidad"

producción
consumo



Caen las ventas de vino en el canal de la restauración

Las pérdidas son de un 9% en valor y un 7% en volumen

¿Cómo atajar la caída del consumo del vino?

Preocupación en el sector por la caída en las ventas

2009, año caótico para las ventas de vino

CONSUMO DE VINO EN HOGARES DE ESPAÑA

Fuente: MARM; elaboración OEMV

	Mes			Acumulado a ...			12 meses a...				
	mar-09	mar-10	Dif.	mar-09	mar-10	Dif.	% s/ total 2008	mar-09	mar-10	Dif.	% s/ total 2009
Vino tranquilo con DOP	37,26	44,99	20,7%	115,36	127,85	10,8%	47,4%	511,11	541,01	5,9%	48,6%
Vino de mesa sin DOP	24,87	21,55	-13,3%	69,71	63,43	-9,0%	27,3%	294,86	266,20	-9,7%	23,9%
Espumosos y cavas con DOP	5,70	7,30	28,0%	22,32	23,62	5,8%	14,1%	151,93	168,75	11,1%	15,2%
Otros vinos (1)	10,88	10,37	-4,7%	30,03	29,41	-2,1%	11,2%	120,54	137,48	14,1%	12,3%
TOTAL VINO	78,71	84,21	7,0%	237,42	244,31	2,9%	100,0%	1.078,43	1.113,44	3,2%	100,0%
Bebidas con vino (2)	0,97	1,11	13,4%	2,28	2,67	17,1%		23,33	30,92	32,5%	
TOTAL VINO + Bebidas con vino	79,68	85,31	7,1%	239,70	246,98	3,0%		1.101,76	1.144,35	3,9%	

Mill. ! uros

Mill. Ltrs.

Vino tranquilo con DOP	10,51	13,11	24,8%	31,40	36,02	14,7%	28,8%	136,13	145,39	6,8%	32,9%
Vino de mesa sin DOP	19,76	19,79	0,2%	58,93	57,33	-2,7%	57,1%	270,12	229,84	-14,9%	52,0%
Espumosos y cavas con DOP	1,30	1,48	14,4%	4,42	4,97	12,5%	6,3%	29,93	30,07	0,5%	6,8%
Otros vinos (1)	2,98	2,89	-2,9%	8,05	8,19	1,7%	7,8%	36,91	36,36	-1,5%	8,2%
TOTAL VINO	34,54	37,28	7,9%	102,79	106,50	3,6%	100,0%	473,08	441,65	-6,6%	100,0%
Bebidas con vino (2)	1,14	1,32	15,7%	2,69	3,34	24,0%		27,92	38,77	38,9%	
TOTAL VINO + Bebidas con vino	35,68	38,59	8,2%	105,49	109,84	4,1%		501,00	480,43	-4,1%	

! /ltr

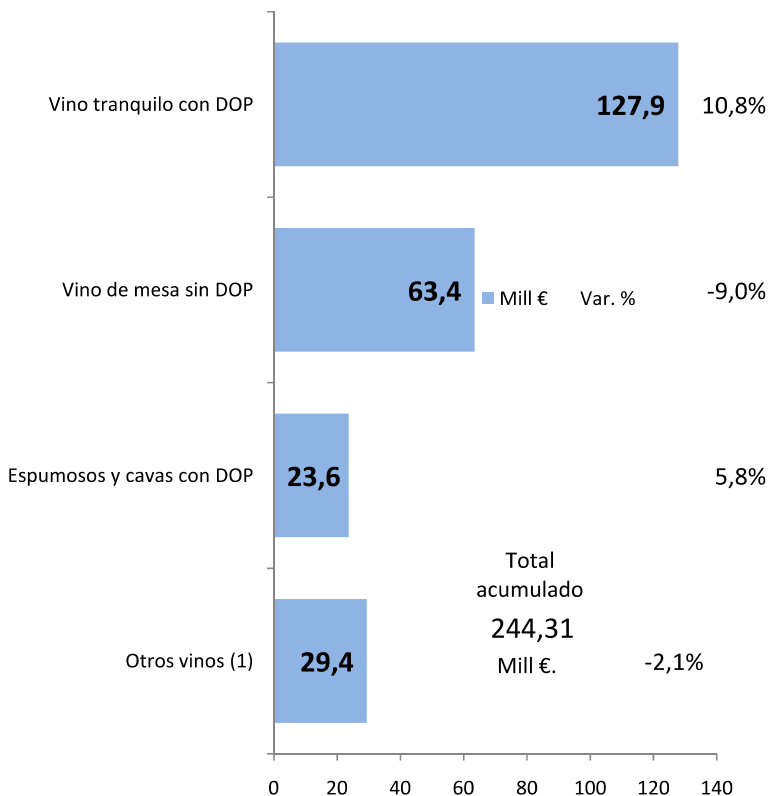
Vino tranquilo con DOP	3,55	3,43	-3,2%	3,67	3,55	-3,4%		3,75	3,72	-0,9%	
Vino de mesa sin DOP	1,26	1,09	-13,5%	1,18	1,11	-6,5%		1,09	1,16	6,1%	
Espumosos y cavas con DOP	4,40	4,93	11,9%	5,05	4,75	-5,9%		5,08	5,61	10,5%	
Otros vinos (1)	3,65	3,59	-1,8%	3,73	3,59	-3,7%		3,27	3,78	15,8%	
TOTAL VINO	2,28	2,26	-0,9%	2,31	2,29	-0,7%		2,28	2,52	10,6%	
Bebidas con vino (2)	0,86	0,84	-1,9%	0,85	0,80	-5,6%		0,84	0,80	-4,6%	
TOTAL VINO + Bebidas con vino	2,23	2,21	-1,0%	2,27	2,25	-1,0%		2,20	2,38	8,3%	

(1) Otros vinos: incluye los vinos de aguja con D.O., vinos de licor con D.O., otros vinos + espumosos sin D.O.

(2) Bebidas con vino: incluye las sangrías y tintos de verano. En el año 2007 estaban incluidos en otras bebidas alcohólicas

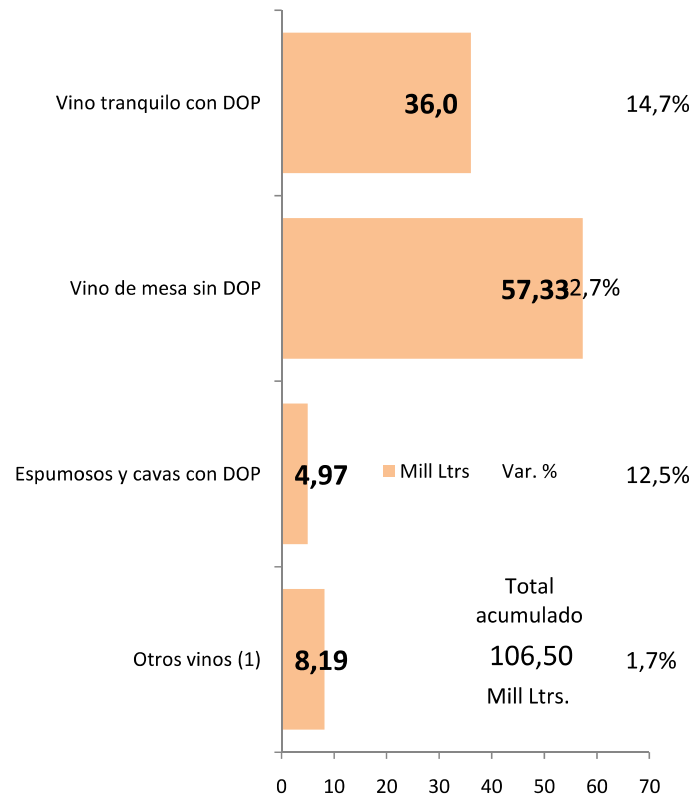
Consumo de vino en los hogares españoles. VALOR

Acumulado a mar-10

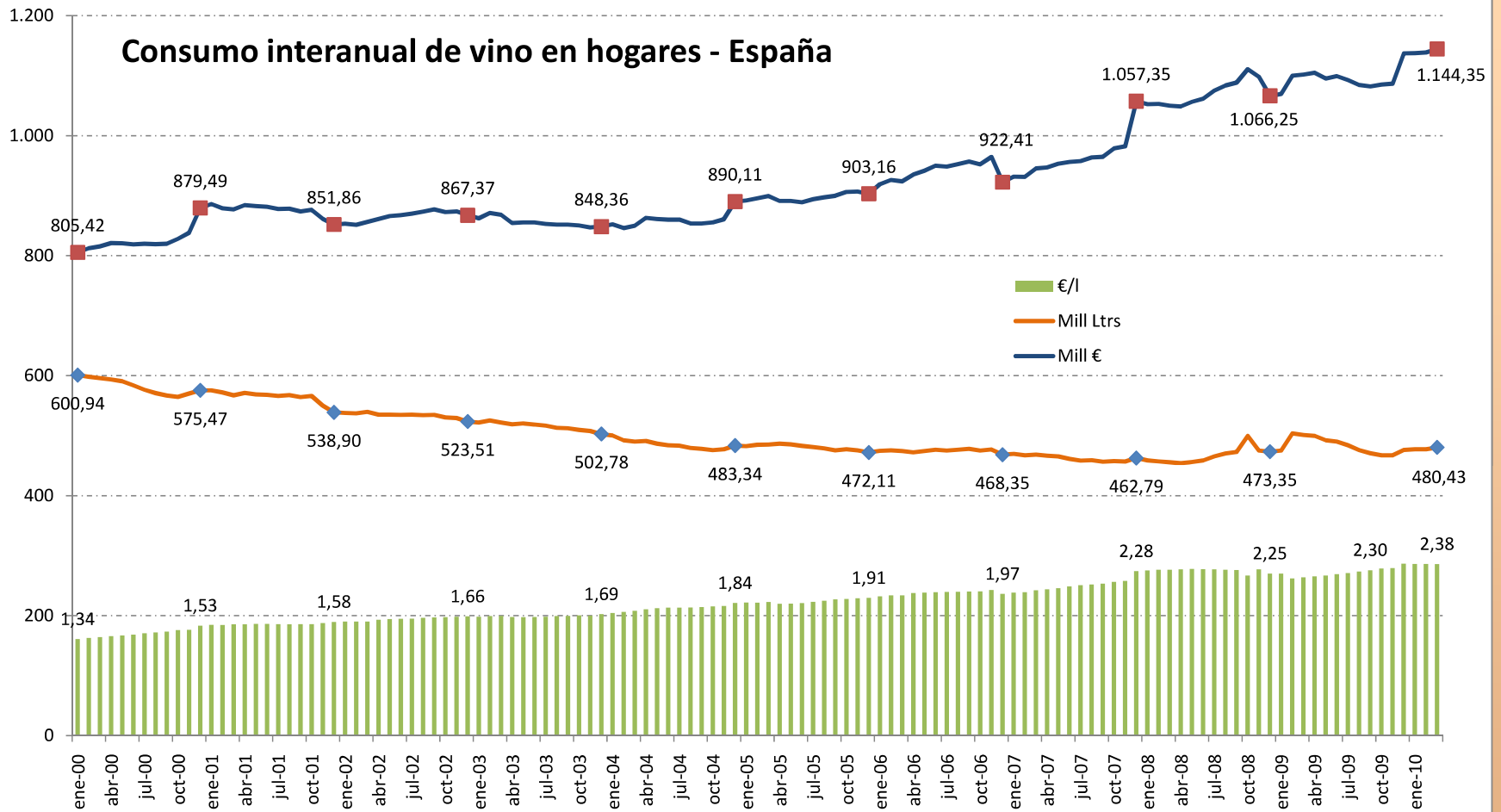


Consumo de vino en los hogares españoles. VOLUMEN

Acumulado a mar-10



Consumo interanual de vino en hogares - España



Patrimonio

- ¿Qué es el patrimonio?
- ¿Cuál es su origen?
- ¿Qué es o puede ser patrimonio?

Patrimonio Cultural inmaterial (UNESCO)

- La Convention de l'UNESCO de 2003 définit précisément le patrimoine culturel immatériel comme « les pratiques, représentations, expressions, connaissances et compétences que les communautés, les groupes et, dans certains cas, les individus reconnaissent comme faisant partie de leur patrimoine culturel ». La définition précise également que le patrimoine culturel immatériel « se transmet de génération en génération, est recréé en permanence par les communautés et groupes en fonction de leur environnement, de leur interaction avec la nature et de leur histoire, donne aux communautés et aux groupes un sentiment d'identité et de continuité, la promotion du respect de la diversité culturelle et la créativité humaine, est compatible avec les instruments internationaux relatifs aux droits existants, répond à l'exigence du respect mutuel entre communautés, groupes et individus, et d'un développement durable ». On note aussi que « Il est traditionnel, mais vivant. Recréé en permanence et est principalement transmis oralement ».

Patrimonio

- ¿Puede la alimentación y su cultura ser patrimonio?



Le repas
gastronomique
des Français®

Patrimoine de l'humanité

SITE EN CONSTRUCTION



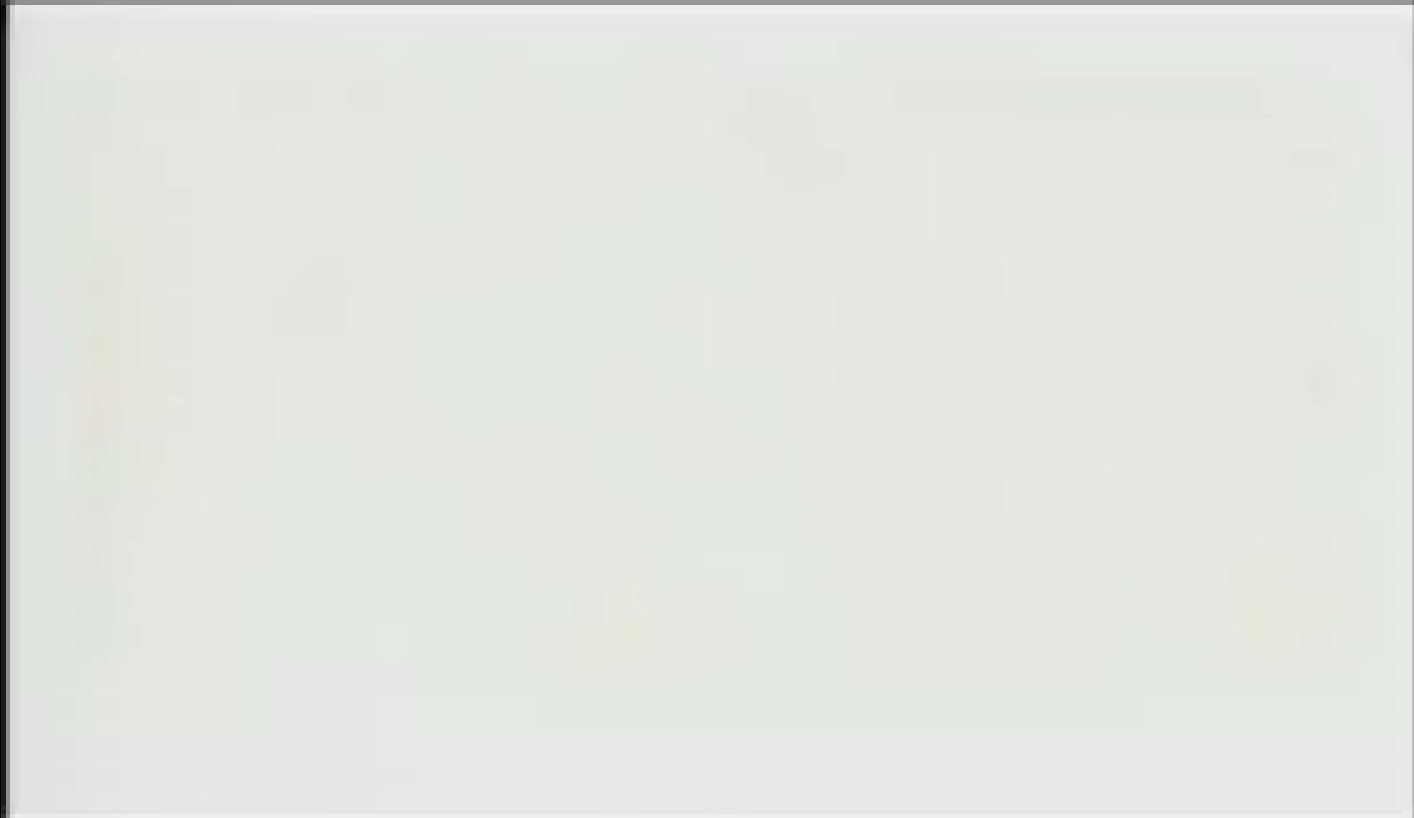
Dieta Mediterranea
The Mediterranean Diet

Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità UNESCO
UNESCO Intangible Cultural Heritage of Humanity



Dieta Mediterránea, patrimonio (PCI) de la humanidad





Video

Characteristics of "washoku" as submitted to UNESCO

Based on respect for nature

Uses dashi broth and other seasonings to bring out ingredients' natural flavors

Fermentation technology, used to produce miso, shoyu and sake, suits Japan's climate

Well-balanced dishes comprising rice and miso, with side dishes such as fish and vegetables

Minimal use of animal fat

Dishes made attractive with leaf and flower decorations

Use of room decorations and plates to emphasize the season

Close relationship with seasonal events, such as New Year holidays and rice planting

Enhances family and community bonds by bringing people together at mealtimes





Pero... ¿De qué estamos hablando?

- Las tres candidaturas son alimentarias, aunque claramente distintas...

Y finalmente...

¿Para qué el patrimonio de la
Humanidad de UNESCO?

Patrimonio alimentario

territorio

cultura

calidad

control

...

Desarrollo socioeconómico

Consumo Turismo

Templo
(Baal)



Templo de Baco (Baalbek, Líbano)

Decorative purple and white patterned line.





La Ciudad del vino. Hotel Marqués de Riscal (Frank Gehry)



Responsabilidades

Salud pública

- Responsabilidad social
- Sostenibilidad
- Cultura y patrimonio
- Sistema alimentario complejo
- Políticas
- Cambio social

Conclusión

- Poner en valor
 - Identidad
 - Educación/pedagogía
 - Función social/relacional
 - Salud
-
- **CULTURA, PRODUCTO, PAISAJES,
TERRITORIO, COHESIÓN SOCIAL, SALUD
PÚBLICA**

¡Muchas gracias!!

fxmedina@uoc.edu