

¿LA,
PROBARÍAS?



FOODPRINTS

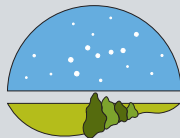
LA HUELLA DE LOS ALIMENTOS

PARQUE de las CIENCIAS
ANDALUCÍA - GRANADA

Dosier de prensa



«**FOODPRINTS. La huella de los alimentos**» es una exposición fruto del acuerdo internacional de cooperación entre el **Parque de las Ciencias** (Granada-España), **Technisches Museum** (Viena-Austria) y **DASA** (Dortmund-Alemania) bajo el lema «Un futuro sostenible» y cuenta con el apoyo de la Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología (FECYT) del Ministerio de Ciencia e Innovación.



Consorcio Parque de las Ciencias

JUNTA DE ANDALUCÍA
AYUNTAMIENTO DE GRANADA
DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE GRANADA
UNIVERSIDAD DE GRANADA
CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS



Con la colaboración de





FOODPRINTS

LA HUELLA DE LOS ALIMENTOS

Comer es una necesidad humana fundamental y una expresión de disfrute y estilo de vida, donde la comida es un recurso que implica, a su vez, consumo de recursos. La producción de nuestros alimentos tiene un fuerte impacto medioambiental y se enfrenta a nuevos retos planteados por los efectos de la crisis climática. Nuestra dieta sigue diferentes tendencias y lo que comemos y la forma en que lo hacemos tiene un precio para nuestra economía, nuestro cuerpo, el medio ambiente y el clima. Hacer que los alimentos estén disponibles, sean imperecederos, apetecibles y asequibles ha sido siempre un objetivo de las innovaciones tecnológicas. Ahora tenemos que abordar la cuestión de cómo las tecnologías tradicionales y modernas pueden hacer que el sistema alimentario mundial sea más sostenible.

Con **FOODPRINTS. La huella de los alimentos** el Parque de las Ciencias invita a sus visitantes a realizar un viaje por la historia y el futuro de la tecnología y la alimentación con una visión crítica mostrando cómo el conocimiento histórico y global puede dar lugar a innovaciones que contribuyan a resolver los retos actuales y futuros.

1500

metros cuadrados de exposición

.....

+150

objetos expositivos

.....

50

piezas audiovisuales

.....

7

estaciones interactivas

.....



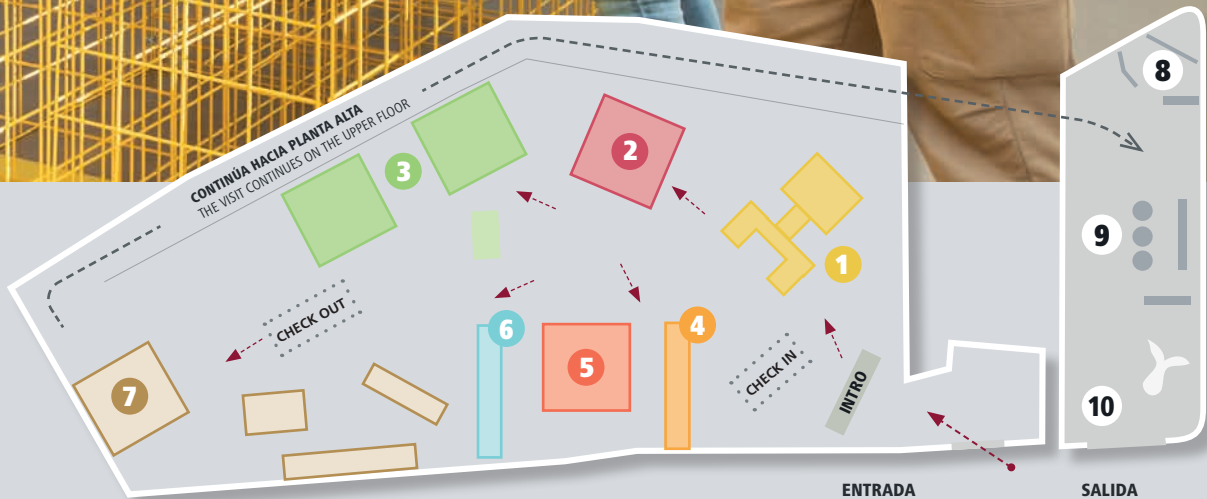
Zona de proyección
Charlas con científicos
Talleres familiares
Talleres escolares
Encuentros solares
Laboratorio de sabores

- 1 ¿Qué hay para comer?
¿Puedo permitírmelo?
- 2 ¿Es saludable?
- 3 ¿De dónde procede?
- 4 ¿Qué contiene?
- 5 ¿Quién lo ha cocinado?
- 6 ¿Todavía está bueno?
- 7 tasteLAB
- 8 Área de proyección
- 9 Taller didáctico
- 10 Espacio de debate



FOODPRINTS

LA HUELLA DE LOS ALIMENTOS



**ENTRADA
PLANTA BAJA**
ENTRANCE
FIRST FLOOR

**SALIDA
PLANTA ALTA**
EXIT
UPPER FLOOR



CHECK IN / CHECK OUT
SIMULADOR DE CESTA DE COMPRA INTERACTIVA
INTERACTIVE SHOPPING BASKET



1

¿Qué hay para comer? ¿Puedo permitírmelo?

¿Tienes hambre? ¿Apetito? ¿O quizás un antojo? En cualquier caso, ¿qué opciones tienes y qué puedes permitirte?

Mientras que muchas personas pueden elegir entre una variedad de alimentos cada vez mayor, otras pasan hambre. Las desigualdades y las crisis contribuyen a la escasez. Ya es una evidencia que el cambio climático y el consumo humano de alimentos están estrechamente vinculados. La creciente demanda de alimentos y su producción han derivado en un aumento de los gases de efecto invernadero y un mayor uso del suelo. Además, el calor y la sequía están afectando a la flora y la fauna, así como a la calidad de los suelos, lo que supone un obstáculo para la agricultura, base de nuestra alimentación.

En particular, el consumo de carne y alimentos de origen animal está generando un debate controvertido sobre sus efectos nocivos en el clima. Pero el verdadero coste para el medioambiente y el clima no es algo que figure en nuestro tique de la compra. Las fuentes alternativas de proteínas y una carne de calidad pueden contribuir a la sostenibilidad pero esto también tiene un precio.



2

¿Es saludable?

La alimentación, la salud y la sostenibilidad son conceptos que están íntimamente ligados. Garantizar una alimentación suficiente, saludable y sostenible para todos es un reto y un objetivo global. A esta situación se añade el problema de la sobrealimentación, especialmente en los países desarrollados, donde, además, cada persona plantea lo que es bueno y saludable para su propio cuerpo. Existen soluciones técnicas que prometen dar respuestas a estas cuestiones mediante la toma de medidas y la monitorización del cuerpo y la alimentación.

Die erste Ernährungspyramide und ihre Erfinderin Anna-Britt Agnsäter (um 1974)
Die schwedische Pädagogin, Haushaltswissenschaftlerin und Kochbuchautorin Anna-Britt Agnsäter entwickelte die Ernährungsempfehlung in Pyramidenform. Diese einfache und praxistaugliche grafische Darstellung wurde weltweit zum Erfolgsmodell.

The first food pyramid and its inventor Anna-Britt Agnsäter (c. 1974)
The Swedish educator, home economist and cookbook author Anna-Britt Agnsäter was the first to come up with nutrition and dietary recommendation in pyramid form. This simple and practical graphic representation went on to become a successful model used all over the world.

Edible (y)ello - Graphic: Science, Centrum für Nahrungswissenschaften



¿De dónde procede?

Proporcionar un suministro adecuado de alimentos es uno de los objetivos del desarrollo sostenible. Y velar por ese abastecimiento es el papel de la agricultura, base de nuestra alimentación. Los consumidores pueden elegir entre alimentos locales o exóticos, así como de producción ecológica o convencional. Tras cada alimento hay una inversión de recursos de cultivo o cría y de transporte: tierra, suelo, agua, energía y materias primas.


Desde el siglo XVII, la superficie de la Tierra se cultiva de manera intensiva con el fin de abastecer a una población en aumento. Con la industrialización se incorporó el uso de máquinas multifuncionales. Hoy en día crece la importancia de la agricultura ecológica que protege los recursos naturales. ¿Qué papel puede desempeñar la innovación tecnológica?

3

4

¿Qué contiene?

La alta tecnología de producción y transformación de los alimentos dificulta la identificación de todos los ingredientes de una comida lista para servir en el supermercado. Aparte de los aditivos, colorantes, aromatizantes y conservantes, las semillas de nuestros alimentos ya implican complejos procesos técnicos a través del cultivo y la ingeniería genética. No sólo influyen en el aspecto, la caducidad, el sabor y el valor nutritivo de nuestras comidas, sino también en sus interacciones con el medio ambiente. En este espacio, los visitantes podrán conocer de cerca los ingredientes de nuestros alimentos.



¿Quién lo ha cocinado?

Cocinar ya no se hace solo en casa. La industrialización ha tecnificado los alimentos. Con la externalización de la cocina y la repostería, los procesos técnicos y el trabajo que hay detrás de los alimentos se vuelven cada vez más invisibles. En esa sección se presentan las tecnologías, los protagonistas y los diferentes pasos de la elaboración de alimentos.

La atención se centra en el pan y los panecillos, desde el molino hasta el horno. La forma de prepararlos ha cambiado: el conocimiento tecnológico a menudo tiene prioridad sobre la artesanía y la experiencia. Las buenas condiciones laborales forman parte ahora, como entonces de la sostenibilidad social.

5

6

¿Todavía está bueno?

Los métodos de conservación de alimentos tienen una larga tradición: embotellar, ahumar, secar, fermentar o refrigerar y congelar. Ahora también existen tecnologías innovadoras: cámaras de nevera o bandejas de huevos 'inteligentes' y etiquetas de caducidad que controlan la frescura y temperatura de los alimentos. Sin embargo, un tercio de todos los alimentos producidos en el mundo acaba en la basura. Como consecuencia, los recursos utilizados en su producción —como la tierra, la energía o el agua— se desperdician, mientras que los gases de efecto invernadero, el transporte y el envasado causan un tremendo impacto en el medio ambiente. En esta zona de exposición, los visitantes aprenden cómo evitar el desperdicio de alimentos y cómo el uso de materias primas renovables se utilizan como materiales de embalaje innovadores para reducir los residuos de envases.



7

tasteLAB

Cada persona tiene unos gustos personales y hay pocos ámbitos en los que seamos tan expertos. Sin embargo, el gusto no es algo fijo y absoluto, sino que evoluciona constantemente desde la infancia a lo largo de nuestra vida. En él influyen las experiencias, las asociaciones positivas y negativas, nuestro entorno y las personas con las que nos relacionamos.

Los aspectos físicos y biológicos también juegan un importante papel. En pocas palabras, el sabor es algo sobre lo que se puede influir. Y no solo las grandes corporaciones alimentarias lo saben; es algo que también puede utilizarse para alcanzar un objetivo mucho más importante: preservar un futuro que valga la pena vivir fomentando hábitos alimenticios sostenibles. Comer menos carne, comprar productos regionales, producir menos residuos, todo ello puede ayudarnos a replantearnos críticamente, a adaptar nuestros hábitos nutricionales y, de vez en cuando, ampliar los horizontes gustativos más allá de nuestra zona de confort. El mejor lugar para empezar es el tasteLAB, el laboratorio del sabor.

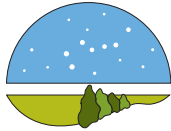


Espacio educativo

El respeto por la biodiversidad incluye el uso que hacemos de los recursos naturales y el impacto ambiental que tienen las acciones vinculadas con todos los procesos de la alimentación, desde la producción agrícola a la manipulación, el transporte, los empaques, los desechos o el consumo energético. Una alimentación sostenible protegerá la fauna y la flora frenando la desertificación y ayudará a reducir el cambio climático.

Este espacio se concibe como un lugar versátil de participación social que tiene como elemento principal el taller **Alimentación sostenible: that is the question**. El eje vertebrador del taller, vinculado con la alimentación sostenible y saludable, nos permitirá hacer una revisión del sistema alimentario desde el cultivo inicial de alimentos hasta su consumo humano. Entre tanto, conoceremos más sobre cuestiones como los cultivos tradicionales y del futuro; la huella medioambiental de los alimentos; qué es la convivencia, qué hábitos sociales saludables deberían presidir nuestra alimentación y conocer mejor cómo se perfila la alimentación del futuro.

¡Disfrútalo!



Consorcio Parque de las Ciencias



Junta de Andalucía



AYUNTAMIENTO
DE GRANADA



Diputación
de Granada
Avanzamos junt@s



UNIVERSIDAD
DE GRANADA



CSIC
CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

MIEMBRO DE:



Unión Europea
Fondo Europeo
de Desarrollo Regional



FOODPRINTS

LA HUELLA DE LOS ALIMENTOS



Parque de las Ciencias

Avd. de la Ciencia, s/n

18006 Granada

Tel: 958 131 900

info@parqueciencias.com

www.parqueciencias.com

