



La Triada Alimentaria

IBER©CINAS

Acuerdos de Participación

- Todos los comentarios son importantes
- La palabra tiene que circular
- La participación dura máximo 2 minutos
- Escuchar con atención y respeto a mis compañer@s
- Tomar agua / hidratarte
- Tener libreta para notas
- Tendremos un receso para descansar
- Funcionamiento de las reuniones:
 - Opcional la apertura de cámara
 - Microfonos apagados
 - Participaciones: Levantar la mano y poner preguntas por chat



¿Quiénes estamos? **IBERCOCINAS 2024**



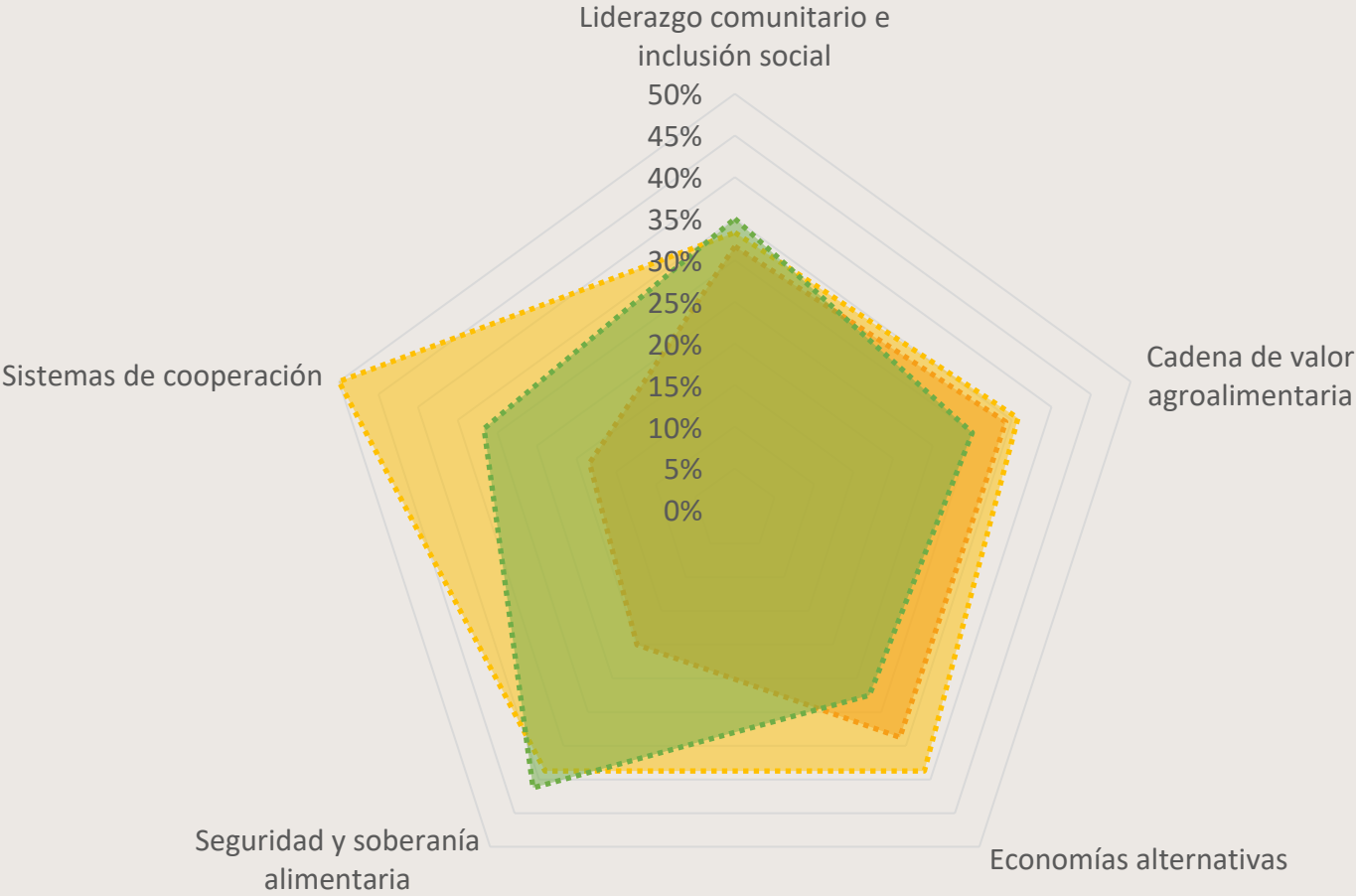
20 iniciativas de 10 países diferentes

Argentina	3
Brasil	1
Colombia	3
Ecuador	3
Guatemala	1
México	3
Paraguay	1
Perú	3
El Salvador	1
Venezuela	1



¿Cómo estamos?

DIMENSIONES IBERCOCINAS 2024



Fortalezas

- Liderazgo comunitario
- Vinculación intergeneracional
- Espiritualidad
- Seguridad e higiene de alimentos
- Vínculos entre alimentos y emociones

Debilidades

- Misión y visión
- Operación interna
- Control interno
- Material gráfico

- De atención
- En transición
- Consolidada



Programa de Asistencia Técnica

“Programa de Formación para la salvaguarda, protección y promoción de Cocinas Iberoamericanas para el Desarrollo Sostenible”

Redes Temáticas

- 1 sesión grupal integrando de 6 a 8 iniciativas.
- Diálogo de saberes sobre buenas prácticas y desafíos.
- Duración de 2 horas (virtual).

Módulos Transversales

- 2 sesiones plenarias para todas las iniciativas.
- Fortalecimiento de ejes transversales.
- Duración 2 horas (virtual).

Mentorías Personalizadas

- 3 sesiones individuales.
- Asesoría en áreas de mejora.
- Duración hora y media (virtual).

Del 5 de noviembre al 10 de diciembre

Programa de Asistencia Técnica



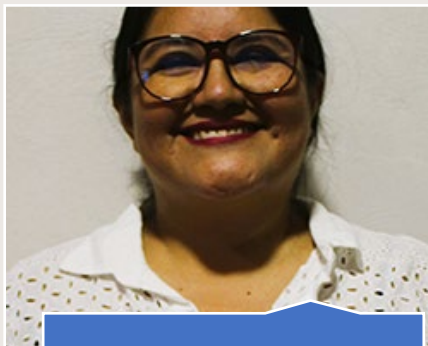
- ✓ **2 módulos transversales**, para fortalecer sistemas alimentarios sostenibles e inclusivos.
- ✓ **3 redes temáticas**: consumo comunitario, transformando nuestros alimentos y festividades culturales y creativas.
- ✓ **35 temas** diferentes para mentorías personalizadas.



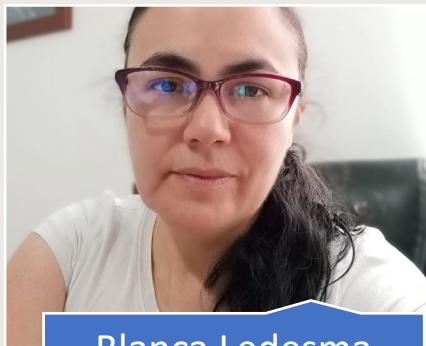
¿Quiénes somos?



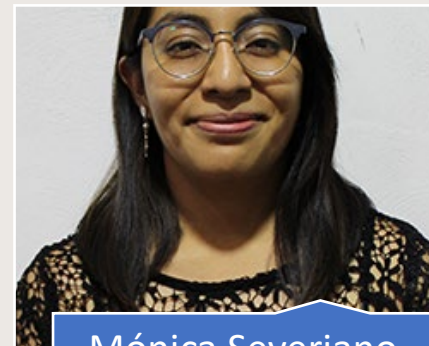
Mujeres
por Iberoamérica



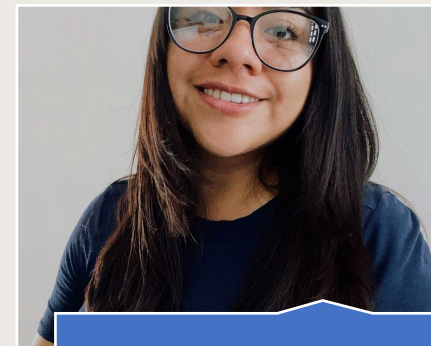
Gisela Illescas Palma



Blanca Ledesma
Quintana



Mónica Severiano
Hernández



Nelly Sánchez López



Celina García Mota



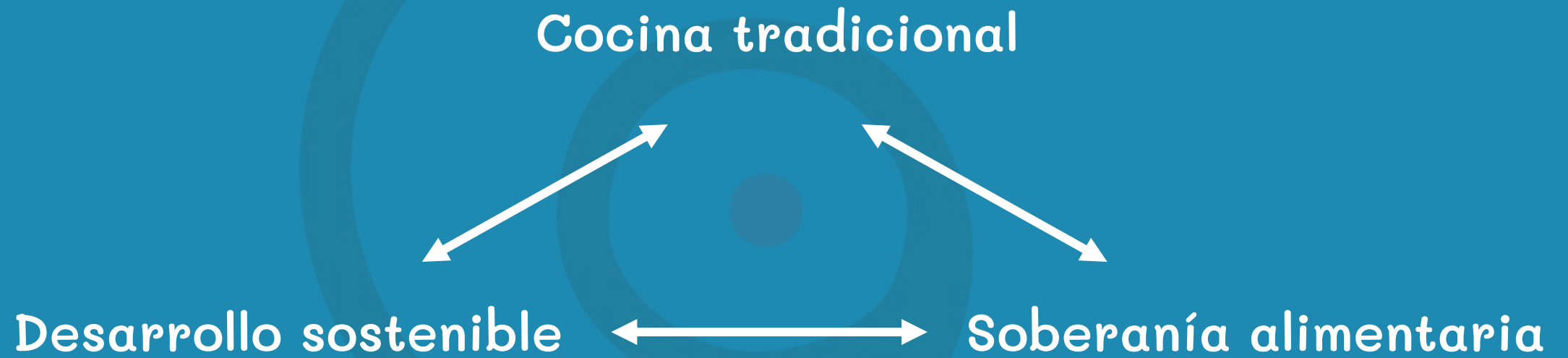
Pedro Ayamictlan
Martínez Sánchez

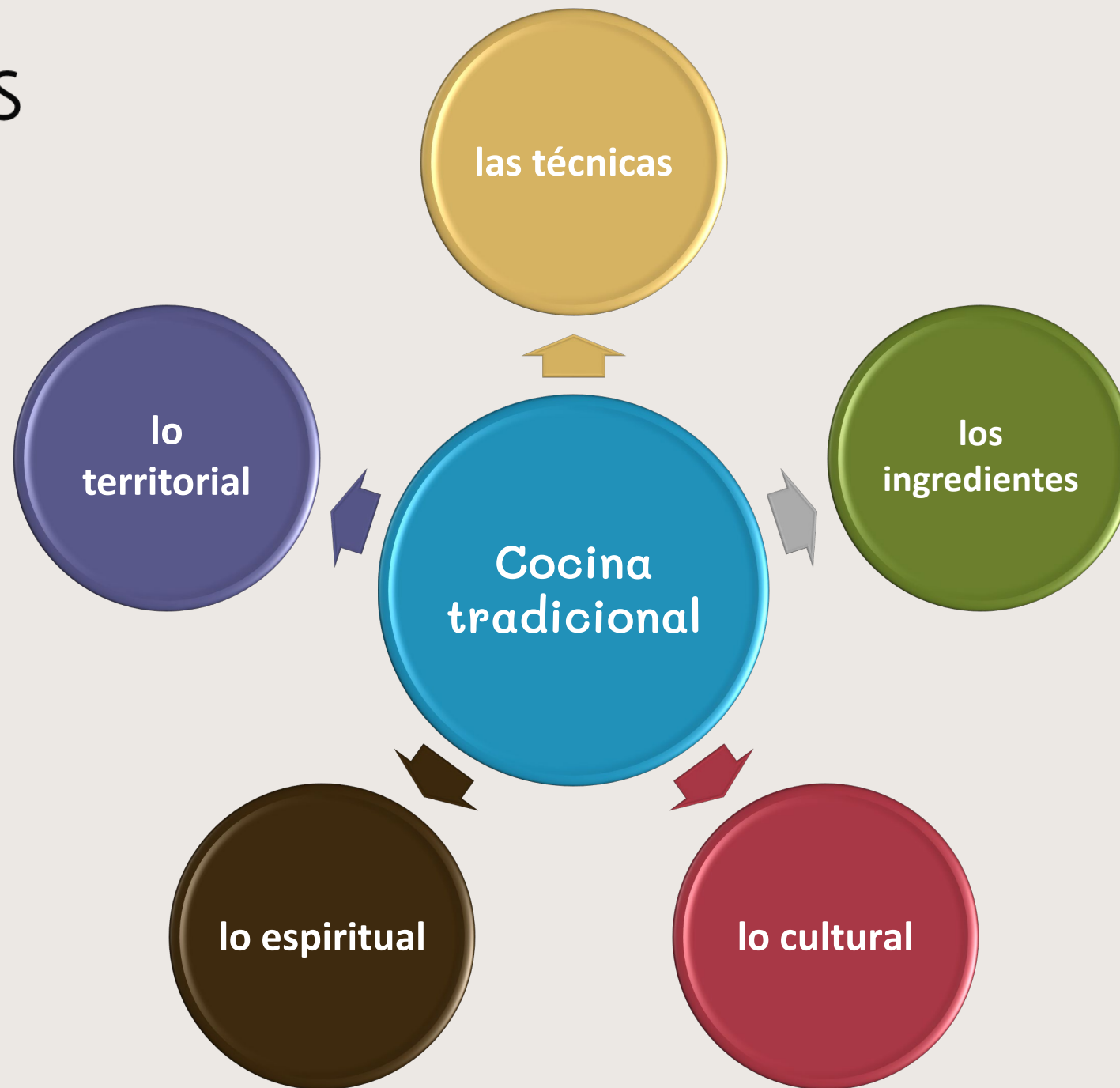


Laura Vanesa Reyes



Describe los vínculos entre







Receso

íBER@CINAS

La cadena de valor agroalimentaria



- Campesinado
- Biodiversidad
- Herramientas
- Cultivo
- Cultura gastronómica



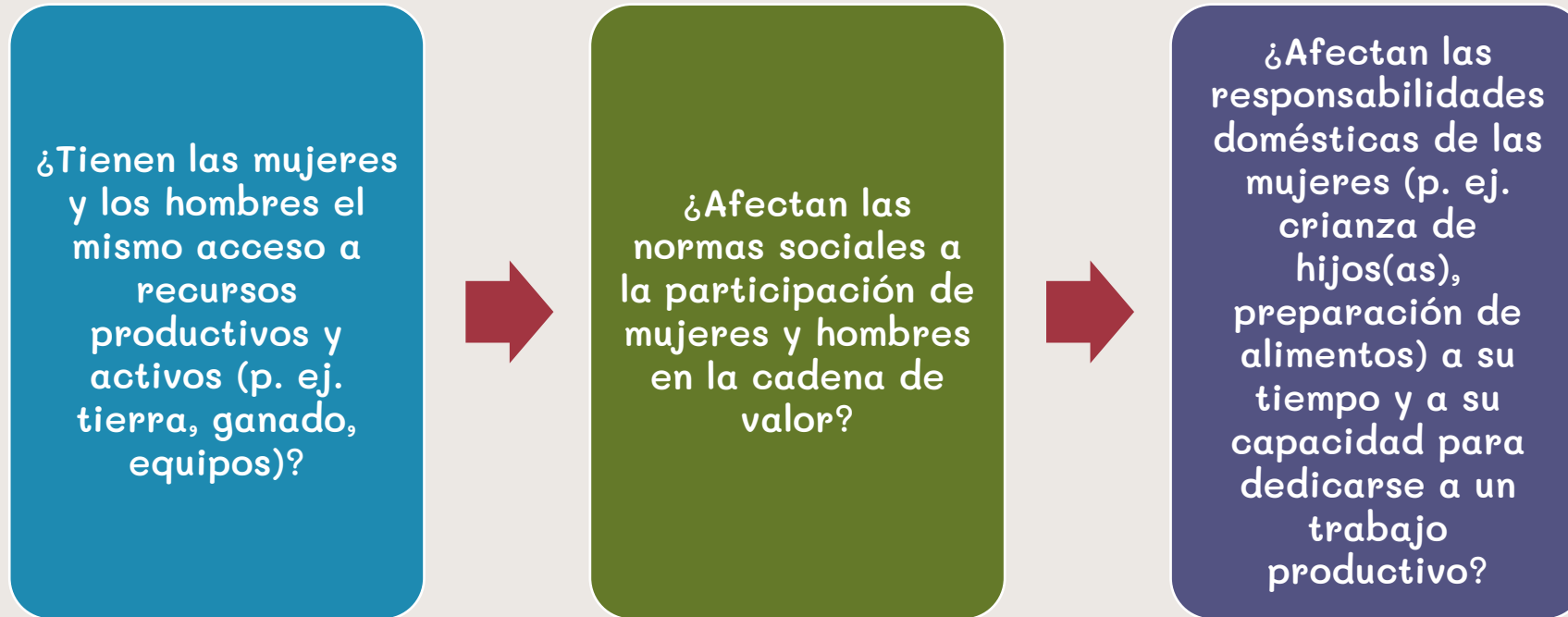
- Insumos
- Ingredientes
- Saberes tradicionales
- Cocineras y cocineros tradicionales
- Recetas tradicionales



- Empaque y etiquetado
- Redes de comercialización
- Consumo consciente
- Intercambio de saberes

Seguridad y soberanía alimentaria

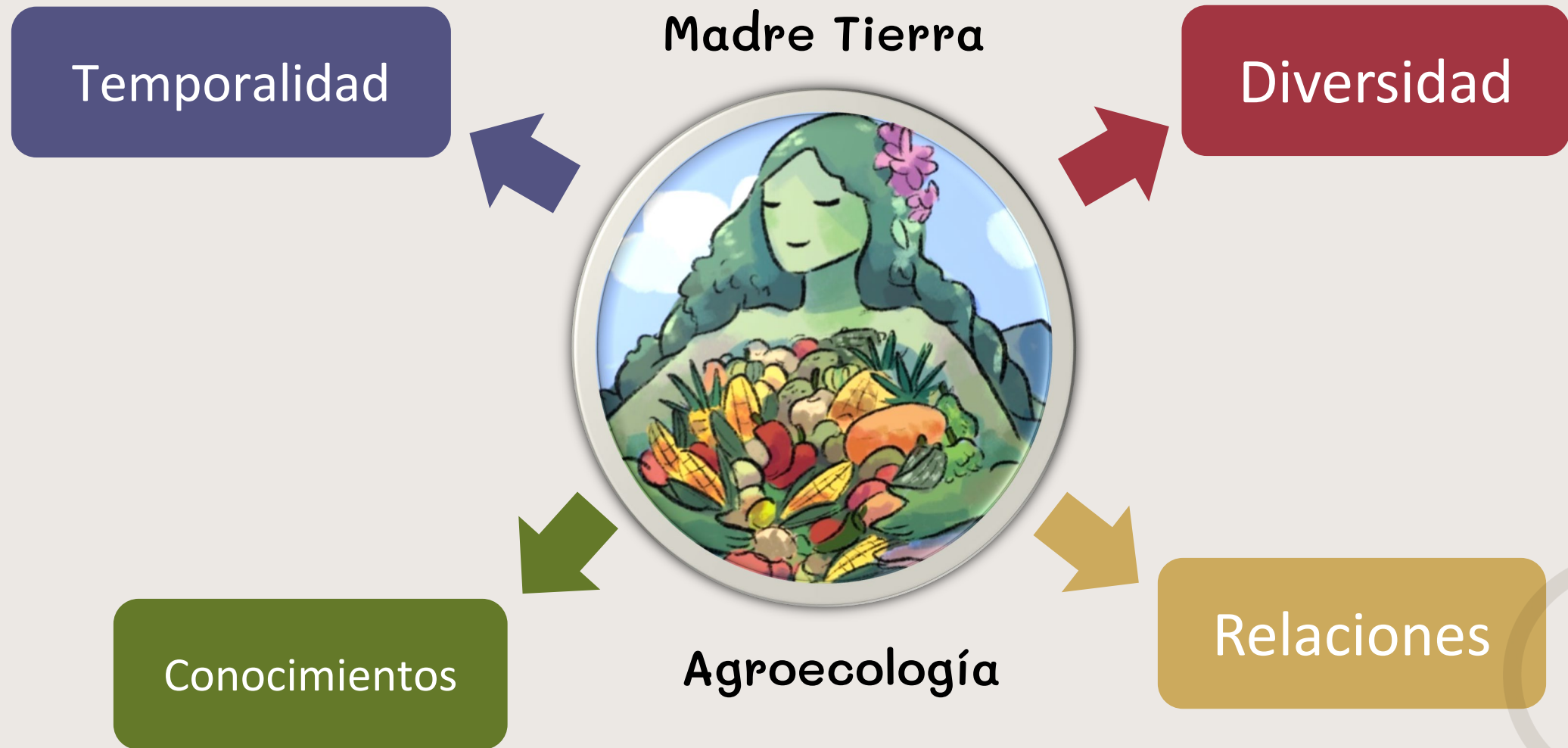
Análisis sensible al género de la cadena de valor



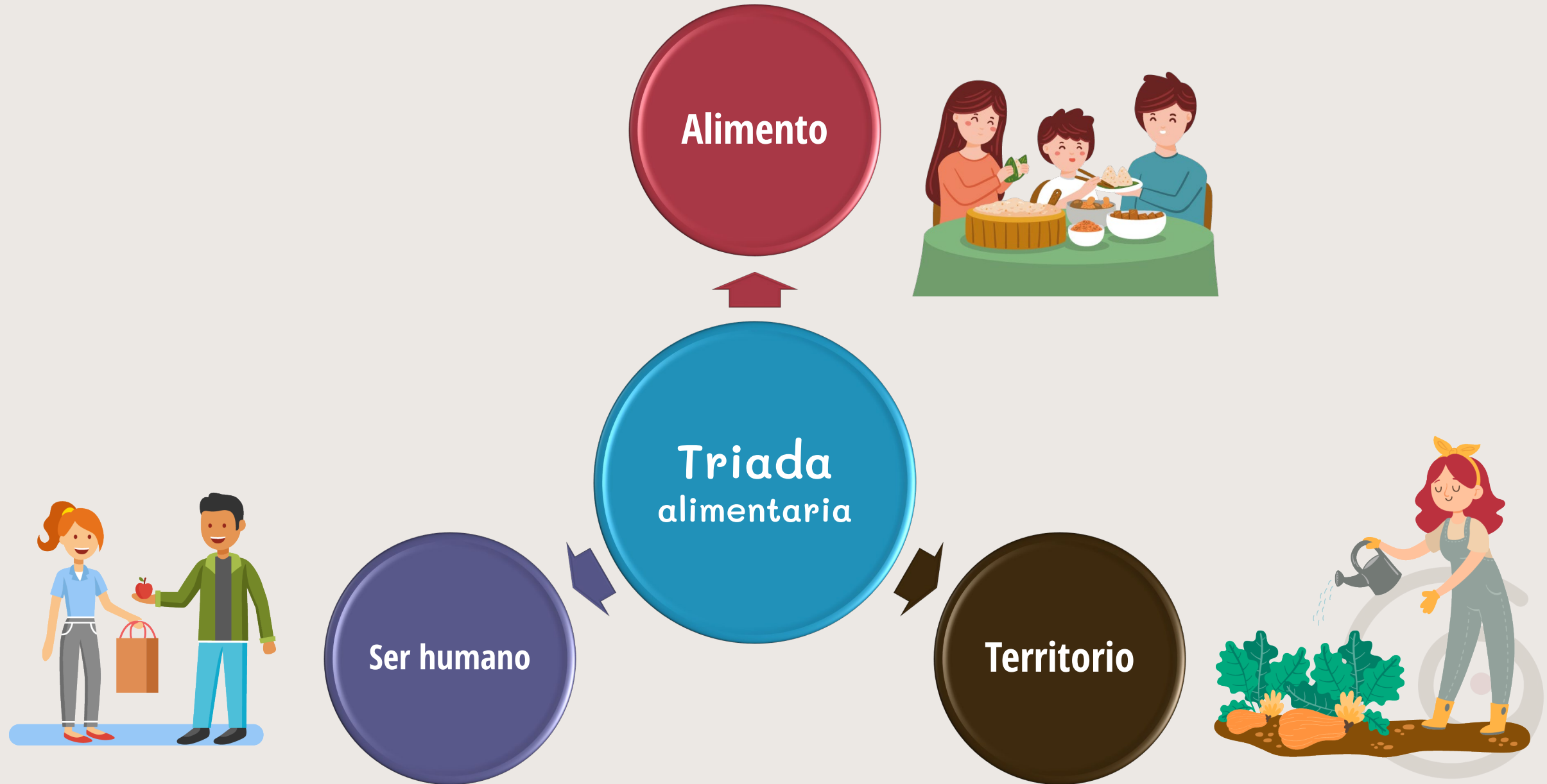
- Comprensión de los roles y desigualdades de género
- Fomentar la igualdad de participación
- Generar una distribución equitativa de los beneficios



Territorio, la comunidad y el intercambio



Cocina tradicional



íBER@CINAS

