

Tasting Tomorrow

Sabores del Futuro en México

Descubre cómo la cocina se adapta a un mundo en constante cambio

La Cátedra UNESCO de Estudios del Futuro en colaboración con el Laboratorio de Ciudades en Transición-LabCit, el comedor de la UAMC y las organizaciones Alianza Alimentaria y Acción Climática, presentan el cuarto evento de **Tasting Tomorrow** en México. Esta innovadora plataforma digital (www.tastingtomorrow.org), concebida por el filósofo experimental **Jonathon Keats**, se enfoca en la **transformación de herencias culinarias a través de la experimentación con ingredientes alternativos**. Estos ingredientes se utilizan para anticipar posibles formas para adaptar nuestras comidas a los climas del futuro, aproximadamente 50 años adelante.

Tasting Tomorrow utiliza la creatividad del presente para preservar los sabores y saberes del pasado y prepararse para un futuro adaptado al cambio climático, más sustentable y justo para todos y todo aquellos que serán parte del mismo.

Huella ecológica

Una forma de conocer el impacto a nivel individual y colectivo que se ejerce sobre el medioambiente es el conocido como **huella ecológica**, indicador que estima cuánto espacio terrestre y marino se necesita para producir todos los recursos y bienes que se consumen, así como la superficie para absorber los desechos que se generan, usando la tecnología actual.

Propuesto por William Rees en 1996, se mide en hectáreas globales (gha) a diferentes escalas. La huella ecológica de cada ser humano es de **2.7 hectáreas**, sin embargo, **nuestro planeta solo puede otorgar a cada uno de sus habitantes cerca de 1.8 hectáreas** (WWF2012)

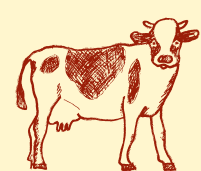
Cantidad de recursos que se requieren para producir 1 gramo de proteína

Agua

Emisiones de CO2

25 Lts

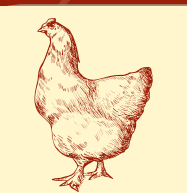
Carne de res



26.6 kg

9 Lts

Carne de pollo



6.9 kg

3 Lts

Pescado



5.4 kg

4 Lts

Huevos



4.8 kg

1.5 Lts

Leche



1.9 kg

2 Lts

Tofu



2 kg

0.5 Lts

Guisantes



0.7 kg

0.5 Lts

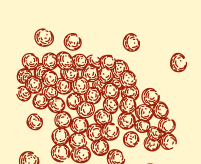
Frijoles



0.5 kg

0.5 Lts

Lentejas



0.5 kg

Las proteínas alternativas son aquellas obtenidas de fuentes distintas a las tradicionales proteínas animales, como las vegetales (soja, guisantes, lentejas), insectos, algas y microalgas, así como proteínas cultivadas en laboratorio.

Las proteínas alternativas en la dieta están estrechamente relacionadas con el bienestar animal, ya que ofrecen opciones más éticas, sostenibles y saludables que pueden ayudar a reducir el sufrimiento animal y promover un equilibrio más armonioso entre los seres humanos, los animales y el medio ambiente.



Alianza Alimentaria



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA
Unidad Cuajimalpa

