

EFEMÉRIDES



UNPHU | Piense en verde | **Día mundial de la Ecología | 01 de NOV**

Con esta efeméride se resalta el papel de la Ecología en el conocimiento acerca del equilibrio entre las especies. Esta rama de la Biología es cada día más importante para el logro del uso sostenible de los recursos y una convivencia armoniosa entre el hombre, su forma de producir riqueza y los diversos ecosistemas que existen en la Tierra.

NOTICIAS PIENSO EN VERDE

Si no lo puedes reparar y reutilizar: ¡recicla!

Trae tus pequeños aparatos eléctricos y electrónicos como parte de la comunidad UNPHU y contribuye a mejorar el ambiente ¡Juntos hacemos más!

Horario: Lun. a vír. 8:00 a.m. a 5:00 p.m. y Sab. 8:00 a.m. a 12 p.m.
Lugar: Unidad de Gestión de Residuos UNPHU, al lado del Edif. 2, Local #14

UNPHU | Dirección Ambiental y de Recursos Naturales | direccionambiental@unphu.edu.do | 809-562-6601 ext. 1121 y 2333

Como miembro de la comunidad UNPHU, puedes traer los artículos eléctricos y electrónicos de pequeño tamaño que no hayas podido reparar o reutilizar, y de esa forma, contribuyes a reducir y reciclar este tipo de residuos.

Tapitas que puedes donar
 (Todas las tapitas plásticas son bienvenidas)

20 Diciembre

Fecha límite de entrega en la Unidad de Gestión de Residuos UNPHU, Al lado del edificio 2, local #14.

UNPHU | Dirección Ambiental y de Recursos Naturales | direccionambiental@unphu.edu.do | 809-562-6601 Ext. 1121 y 2333

Contribuye con tu aporte a que por medio del proyecto Tapitas x Químico, la Fundación St. Jude ayude a las terapias de los niños con cáncer. A la vez, fortaleces la recuperación de los plásticos y su inserción en la economía circular, lo que tributa a un ambiente más sano. Varias instituciones, colegios y personas están depositando sus tapitas. Puedes traerlas al punto de acopio localizado en el local #14, Unidad de Gestión de Residuos, (al lado del edificio 2, de lunes a viernes, (8:00am – 5:00pm) y los sábados de 8 :00am a 12:00pm.

RESIDUOS SÓLO PAPEL

UNPHU | PIENSO EN VERDE | Universidad Nacional Pedro Henríquez Ureña | unphu.edu.do | 809.562.6601 ext. 1121/ 2333

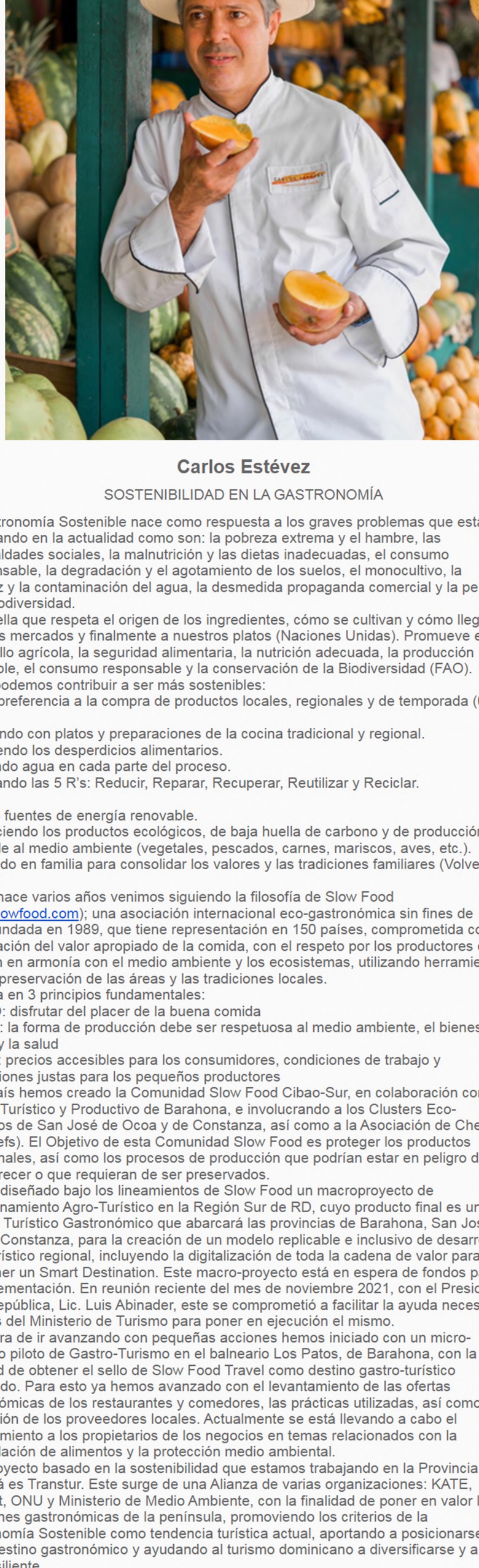
Ya puedes traer tus periódicos viejos, hojas de imprimir, revistas, al punto de acopio localizado en el local #14, Unidad de Gestión de Residuos, (al lado del edificio 2, de Lunes a viernes, (8:00am – 5:00pm) y los sábados de 8 :00am a 12:00pm. Al incluirlos en la cadena de reciclaje, evitas que lleguen al vertedero, y como miembro de la comunidad UNPHU, muestras tu responsabilidad social ambiental.



PERSONALIDAD DESTACADA

CARLOS ESTÉVEZ

FOGÓN • CULTURA • PASIÓN



Carlos Estévez
 SOSTENIBILIDAD EN LA GASTRONOMÍA

La Gastronomía Sostenible nace como respuesta a los graves problemas que estamos enfrentando en la actualidad como son: la pobreza extrema y el hambre, las desigualdades sociales, la malnutrición y las dietas inadecuadas, el consumo irresponsable, la degradación y el agotamiento de los suelos, el monocultivo, la escasez y la contaminación del agua, la desmedida propaganda comercial y la pérdida de la biodiversidad.

Es aquella que respeta el origen de los ingredientes, cómo se cultivan y cómo llegan a nuestros mercados y finalmente a nuestros platos (Naciones Unidas). Promueve el desarrollo agrícola, la seguridad alimentaria, la nutrición adecuada, la producción sostenible, el consumo responsable y la conservación de la Biodiversidad (FAO).
 Cómo podemos contribuir a ser más sostenibles:
 Dando preferencia a la compra de productos locales, regionales y de temporada (0 KM).
 Trabajando con platos y preparaciones de la cocina tradicional y regional.
 Reduciendo los desperdicios alimentarios.
 Ahorrando agua en cada parte del proceso.
 Practicando las 5 R's: Reducir, Reparar, Recuperar, Reutilizar y Reciclar.

Usando fuentes de energía renovable.
 Favoreciendo los productos ecológicos, de baja huella de carbono y de producción amigable al medio ambiente (vegetales, pescados y carnes, mariscos, aves, etc.).
 Comiendo en familia para consolidar los valores y las tradiciones familiares (Volver al origen).

Desde hace varios años venimos siguiendo la filosofía de Slow Food (www.slowfood.com): una asociación internacional eco-gastronómica sin fines de lucro, fundada en 1989, que tiene representación en 150 países, comprometida con la restauración del valor apropiado de la comida, con el respeto por los productores que trabajan en armonía con el medio ambiente y los ecosistemas, utilizando herramientas para la preservación de las áreas y las tradiciones locales.

Se basa en 3 principios fundamentales:
 BUENO: disfrutar del placer de la buena comida
 LIMPIO: la forma de producción debe ser respetuosa al medio ambiente, el bienestar animal y la salud
 JUSTO: precios accesibles para los consumidores, condiciones de trabajo y retribuciones justas para los pequeños productores

En el país hemos creado la Comunidad Slow Food Cibao-Sur, en colaboración con el Cluster Turístico y Productivo de Barahona, e involucrando a los Asociados Eco-Turísticos de San José de Ocoa y de Constanza, así como a la Asociación de Chefs (Adochefs). El Objetivo de esta Comunidad Slow Food es proteger los productos tradicionales, así como los procesos de producción que podrían estar en peligro de desaparecer o que requieran de ser preservados.

Hemos diseñado bajo los lineamientos de Slow Food un macroproyecto de Encadenamiento Agro-Turístico en la Región Sur de RD, cuyo producto final es un Circuito Turístico Gastronómico que abarcará las provincias de Barahona, San José de Ocoa y Constanza, para la creación de un modelo replicable e inclusivo de desarrollo agro-turístico regional, incluyendo la digitalización de toda la cadena de valor para componer un Smart Destination. Este macro-proyecto está en espera de fondos para su implementación. En reunión reciente del mes de noviembre 2021, con el Presidente de la República, Lic. Luis Abinader, este se comprometió a facilitar la ayuda necesaria a través del Ministerio de Turismo para poner en ejecución el mismo.

A manera de ir avanzando con pequeñas acciones hemos iniciado con un micro-proyecto piloto de Gastro-Turismo en el balneario Los Patos, de Barahona, con la finalidad de obtener el sello de Slow Food Travel como destino gastro-turístico certificado. Para esto ya hemos avanzado con el levantamiento de las ofertas gastronómicas de los restaurantes y comedores, las prácticas utilizadas, así como la inspección de los proveedores locales. Actualmente se está llevando a cabo el entrenamiento a los propietarios de los negocios en temas relacionados con la manipulación de alimentos y la protección medio ambiental.

Otro proyecto basado en la sostenibilidad que estamos trabajando en la Provincia de Samaná es Transtur. Este surge de una Alianza de varias organizaciones: KATE, Tourcert, ONU y Ministerio de Medio Ambiente, con la finalidad de poner en valor las tradiciones gastronómicas de la península, promoviendo los criterios de la Gastronomía Sostenible como tendencia turística actual, aportando a posicionarse como destino gastronómico y ayudando al turismo dominicano a diversificarse y a ser más resiliente.

PALABRAS DEL SR. RECTOR

PALABRAS DEL SR. RECTOR

El término ökologie fue acuñado en 1869, a partir de las palabras griegas oikos (casa, vivienda, hogar) y logos (estudio o tratado); por ello ecología significa: el estudio del hogar. Cada inicio de noviembre se celebra el Día Mundial de la Ecología, para movilizar la conciencia del planeta hacia la urgencia de conocer y valorar las relaciones entre los seres vivos y su medio, y concienciar a las poblaciones sobre la importancia de mantener una relación armónica con el ambiente

La ecología ha adquirido mucha importancia en las últimas décadas, debido a las transformaciones de la regulación de especies, tanto por la pérdida de los bosques tropicales, la sobreexplotación climática e hidrológica, la contaminación de las aguas, los suelos y el aire, entre otros factores. Hoy es una prioridad en la agenda de la humanidad, solo superada momentáneamente por la contingencia de la pandemia del Covid-19.

¡Soy UNPHU! ¡Piense en verde!
 Arq. Miguel Fiallo Calderón

FRASE AMBIENTAL

"La tierra es insultada y ofrece sus flores como respuesta".
 Rabindranath Tagore.

NOTICIAS AMBIENTALES

Los residuos eléctricos y electrónicos se están convirtiendo en una seria amenaza para el ambiente a nivel mundial, debido a que el volumen y la rapidez de generación supera con creces la forma efectiva de reciclarlos o reutilizarlos.

De acuerdo al documento que reseña la Organización de las Naciones Unidas: "Una Nueva Visión Circular para la Electrónica: hora de un reinicio global", en él participan el Programa de las Naciones Unidas para el Medioambiente (PNUMA), el Foro Económico Mundial, entre otras instituciones, y se habla de que se generan cerca de 50 millones de toneladas de residuos eléctricos y electrónicos, de los cuales sólo se recicla correctamente un 20%. Es urgente el diseñar y ejecutar acciones a nivel de sociedad y país para reducir o eliminar las causas y efectos de esta problemática.

Este documento lo puedes encontrar en su versión en inglés en:
<https://www.itu.int/en/ITU-D/Climate-Change/Documents/2019/A-New-Circular-Vision-for-Electronics.pdf>.

ÚNETE A PIENSO EN VERDE

Sé parte del equipo de miembros y voluntarios Piense en Verde. Mantente informado de las próximas actividades con informaciones ambientales importantes, conferencias, charlas y muchas cosas más, con valor de horas curriculares. Solo debes llenar el formulario que se encuentra aquí <https://www.unphu.edu.do/programas/piense-en-verde/>.