

**PROGRAMA SEMINARIO INTERNACIONAL**

**“Alimentos locales, Salud y Revitalización de los Territorios: Slow Food”**

Depto. de Atención Primaria y Salud Familiar, Fac. de Medicina, U. Chile.

Inscripción: <https://es.surveymonkey.com/r/MEDSLOWFOOD>

<b>VIERNES 23 DE NOVIEMBRE</b>	<b>08:30 - 13:00 HORAS</b>	<b>AULA MAGNA, FAC. DE MEDICINA U. DE CHILE, CAMPUS SUR</b> <b>GRAN AVENIDA 3100, SAN MIGUEL, METRO EL LLANO.</b>
<b>8:30</b>	<b>Registro Asistentes e Inscripción para trabajo de grupos.</b>	
<b>9:00</b>	<b>Saludo:</b> <b>Dr. Leonardo Urrutia Ortega</b> Director Departamento de Atención Primaria y Medicina Familiar, Fac. de Medicina, U. Chile.	
<b>9:10</b>	<b>Apertura: “Alimentos locales, Salud y Revitalización de los Territorios: Slow Food”</b> <b>Carolina Jara</b> Médica Familiar, Académica Departamento de Atención Primaria y Medicina Familiar, Fac. de Medicina, U. Chile.	
<b>9:15 - 9:45</b>	<b>Presentación 1: “Movimiento Slow Food: Experiencia en Chile y Latinoamérica”</b> <b>Orietta Jara Cadagan</b> Miembro del Directorio Nac. Slow Food Chile. Lic. en Ciencias Jurídicas, U.Chile. Diplomada en Ciencias Antropología, U. Católica Lovaina La Nueva- Bélgica. Diplomado en Desarrollo Local y Personal, U. Bolivariana- Fundación Impulsa.	
<b>9:45 - 10:15</b>	<b>Presentación 2: “Valorización de la Alimentación Tradicional y la Biodiversidad Alimentaria en las Islas Chelin y Quehui de Castro, Chiloé”</b> <b>Maritza Ambiado Ganga</b> Nutricionista U. del Bío Bío; Activista en Red Slow Food Comunidad Chiloé, gestiona ferias locales, ejecuta talleres de cocina con alimentos de producción local, pertinencia	

	cultural y de rescate de recetas tradicionales. Diplomado en Ciencias de la actividad física en la salud y el deporte, U.Chile.
<b>10:15-10:45</b>	<p><b>Presentación 3: "Trayendo la alegría de vuelta a la mesa: mirar al pasado para imaginar los sistemas alimentarios que queremos"</b></p> <p><b>Constanza Monterrubio Solís</b></p> <p>Postdoctorante en la PUC, Campus Villarrica; Proyecto: "Resiliencia del patrimonio biocultural alimentario en La Araucanía del sur de Chile". Fue Becaria del Progr. de Becas Posdoctorales, UNAM-CIMSUR</p>
<b>10:45 - 11:15</b>	<b>Café</b>
<b>11:15 - 12:15</b>	<b>Trabajo en Grupos.</b>
<b>12:15 - 12:45</b>	<b>Plenaria.</b>
<b>12:45 - 13:00</b>	<b>Cierre y entrega de Certificados de Asistencia.</b>