**Día Mundial de la Alimentación.**

**La manera en la que comemos puede salvar al planeta.**

* *Una dieta plant-based, así como los alimentos orgánicos, forman parte de un estilo de vida que contribuye al cuidado del medio ambiente.*
* *Proyectos como Reserva Santa Fe, el proyecto residencial ubicado a pocos minutos de la CDMX, que promueve un estilo de vida único con su comunidad regenerativa y tiene iniciativas que incluyen un bosque comestible.*

**Ciudad de México, 02 de octubre de 2024.** Este 16 de octubre se conmemora el Día Internacional de la Alimentación, una fecha que busca concientizar a las personas sobre la importancia de los alimentos y la gestión adecuada de los recursos agrícolas, para hacerle frente a los problemas que se derivan de una mala administración de los mismos.

De acuerdo con un estudio publicado en la revista[***Nature Communications,* titulado *Alimentar los objetivos climáticos y de biodiversidad con una nueva alternativa vegetal a la carne y la leche***](https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/37699877/)**–** si para 2050 la población modifica su manera de alimentarse disminuyendo el 50% el consumo de productos de origen animal (puerco, pollo, res y leche) y los sustituye por los que son vegetales, se reduciría un 31% de los gases de efecto invernadero que emite el sector agrícola.

Además, Guillermo Murray Tortarolo, investigador del Instituto de Investigaciones en Ecosistemas y Sustentabilidad de la UNAM aseguró para un [artículo publicado](https://www.gaceta.unam.mx/consumir-alimentos-de-origen-vegetal-si-ayuda-a-combatir-el-cambio-climatico/) en la Gaceta de dicha institución, que el consumo de carne de res ha provocado que, para hacerle lugar al ganado, se destruya una cantidad inimaginable de bosques y selvas. Ante esta situación los expertos recomiendan tener una alimentación más equilibrada y si bien, no fomentan la erradicación total de productos de origen animal de la dieta, sí proponen una reducción.

Uno de los proyectos que apuesta por brindar a las personas un estilo de vida diferente a través de su comunidad regenerativa (que devuelva a la naturaleza más de lo que se le quita) es Reserva Santa Fe, el residencial ubicado en medio del bosque a solo 15 minutos de Santa Fe, que promueve entre sus habitantes y su entorno, una propuesta de alimentación basada en productos orgánicos y en el bosque comestible.

**¿En qué consiste el bosque comestible?**

Reserva Santa Fe tendrá un componente de su *Programa de Producción de Alimentos*, cuyo objetivo principal es generar dentro del residencial al menos el 60% de la dieta de los habitantes de este complejo, dotándolos de alimentos orgánicos y saludables. El plan cuenta con tres componentes:

* Bosque Comestible, propagación y cosecha de especies de plantas y hongos nativos bajo el criterio de silvicultura sostenible, en donde el ecosistema genera el extracto mayor y produce los nutrientes necesarios para la plantación de hortalizas, hongos, hierbas medicinales, flores y tubérculos.
* Producción de hortalizas no nativas en ambientes controlados, esto por medio de invernaderos y microtúneles.
* Red de Cosecha Sana, con la que ejecutarán un programa de capacitación y equipamiento de invernaderos comunitarios con ejidos y comunidades vecinas, los cuales ofrecerán sus productos cada semana dentro de Reserva Santa Fe.

También contarán ​ ​ con ​ ​ un ​ ​ *Programa ​ ​ de ​ ​ Manejo ​ ​ y ​ ​ Conservación ​ ​ del Bosque*, el cual tiene componentes de restauración, protección y conservación, estableciendo una zonificación muy específica de uso y aprovechamiento, prohibiendo la introducción de especies exóticas en el polígono de la Reserva.

Cabe destacar, que el proyecto también contempla que expertos en la materia brinden asesorías a los habitantes para que puedan cultivar sus propios vegetales, que aprendan a reciclar y desechar los residuos que se generen en torno a este proceso.

Para saber más sobre este proyecto inmobiliario único en su tipo, agendar una cita y conocer todo aquello que considera *Reserva Santa Fe*, visita www.reservasantafe.com, llama al teléfono 55 ​ 5966 3533 o vía correo a info@reservasantafe.com