



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Fotografía: © PETROCARIBE

**Boletín Informativo**

Octubre-Noviembre-Diciembre

**2016**

**FAO**

**VENEZUELA**

# CONTENIDO

**3** SANA respalda plan nacional para producción de harina de maíz

**4** América Latina y el Caribe da un gran paso hacia la igualdad de género en su lucha por erradicar el hambre

**6** FAO y MINEA inician Proyecto de Ordenación Forestal Sustentable y Conservación de Bosques

**7** FAO y Petrocaribe fortalecen alianza estratégica

**8** Venezuela fortalece instrumento técnico para el análisis de los alimentos

**9** Gastronomía  
Hallaca: delicia venezolana

**Boletín Informativo**  
Octubre-Noviembre-Diciembre **2016**



Fotografía: © INN

## ¿Sabías qué?

El plato típico venezolano, con hallaca, perril, ensalada de gallina y pan de jamón puede aportar aproximadamente 2.600 calorías o más, dependiendo del tamaño, de la ración y de la cantidad.

El tradicional plato navideño se encuentra por encima de las calorías recomendadas para un día entero, esto es 2300 calorías por persona, según el Instituto Nacional de Nutrición.

### Tips para evitar aumentos de peso en navidad:

- Prefiera condimentos naturales como sal, laurel, ajo y pimienta.
- No agregue tocino a sus hallacas.
- Prepare hallacas pequeñas.
- Aderece la ensalada de gallina con yogurt descremado, mayonesa o crema de leche baja en calorías, en pequeñas cantidades.
- Si le provoca un postre, elija una fruta entera que contiene fibra.
- Hornee el perril a fuego lento, para eliminar la grasa.
- Al momento de elegir el pan de jamón, prefiera el de masa tradicional, ya que la masa de hojaldre contiene más grasa.
- Recuerde siempre caminar por lo menos 30 minutos diarios.
- Ingiera 8 vasos de agua al día.

# SANA respalda plan nacional para producción de harina de maíz

*El objetivo es reunir a innovadores, investigadores y tecnólogos para promover el intercambio de experiencias y avances en materia de producción de harina de maíz, con énfasis en cinco áreas estratégicas.*

El programa Seguridad y Soberanía Alimentaria y Nutricional para América Latina y el Caribe (SANA) participa en el Encuentro Nacional de Innovadores y Tecnólogos para la producción de harina de maíz, durante los días 27, 28 y 29 de octubre, en las instalaciones de la Escuela Venezolana de Planificación.

Este encuentro, promovido por la Gran Misión Saber y Trabajo, forma parte de las políticas impulsadas por el gobierno venezolano para fortalecer la producción agrícola en rubros esenciales para la dieta del venezolano, como lo es la harina de maíz, en el marco del Plan Nacional Arepa Soberana.

El objetivo es reunir a innovadores, investigadores y tecnólogos para promover el intercambio de expe-

riencias y avances en materia de producción de harina de maíz, con énfasis en cinco áreas estratégicas: producción de semillas, manejo de cultivos, producción de bioinsumos, almacenamiento y acondicionamiento y procesamiento y elaboración de haría de maíz.

En tal sentido, el presidente de la Gran Misión Saber y Trabajo, Miguel Carreño, afirmó que con más de 170 personas vinculadas a la producción de semillas y agroecológica del maíz, así como al procesamiento de harina de maíz, el gobierno bolivariano prevé garantizarle al pueblo venezolano el consumo de arepas y alimentos derivados de este rubro.

Carreño agregó que el Ejecutivo Nacional financiará pequeñas plantas para el procesamiento de harina de

maíz en diferentes comunidades organizadas, para disminuir la dependencia de las corporaciones que actualmente se encargan de la producción de este alimento.

“Las plantas que estamos trabajando son de pequeña escala, que lograrán suministrar la producción del rubro para el consumo familiar, porque estarán procesando entre quinientos y mil kilos diarios. Esto permitirá el abastecimiento de harina de maíz a dos mil familias”, aseguró Carreño.

En este contexto, la FAO en Venezuela promueve, a través de SANA, acciones para fortalecer el sistema agroalimentario nacional, mediante el apoyo al Plan de Semilla, específicamente en la instalación de unidades de producción de semillas destinadas a la agricultura urbana. ■



Fotografía: © CIARA

# América Latina y el Caribe da un gran paso hacia la igualdad de género en su lucha por erradicar el hambre

*FAO presentó hoy la estrategia de género del principal acuerdo regional de seguridad alimentaria ante ministros de la CELAC reunidos en República Dominicana*

Ministras y altas autoridades de los países de la Comunidad de Estados Latinoamericanos y Caribeños aprobaron la estrategia de género de su Plan de Seguridad Alimentaria, Nutrición y Erradicación del hambre 2025 (Plan SAN-CELAC), el principal acuerdo regional de lucha contra el hambre.

Su objetivo principal es asegurar que la implementación del Plan SAN-CELAC garantice el empoderamiento de las mujeres, para que los resultados de su aplicación alcancen por igual a hombres y mujeres.

Para ello será necesario asegurar que se consideren diferenciadamente las condiciones en que afecta el hambre a ambos grupos, así como la contribución que unos y otros hacen para lograr la seguridad alimentaria.

Las brechas de género no solo son limitantes en términos de acceso a recursos y a posibilidades de crecimiento de las mujeres, sino que también afectan su bienestar y el de sus hogares, especialmente en términos de seguridad alimentaria y nutricional.

Según el documento presentado hoy, esto significa “tomar medidas que atiendan las inequidades en cuanto a oportunidades de participación y acceso a los beneficios derivados de la aplicación del Plan en favor de las mujeres.”

“Aunque en la región encontramos importantes avances en la reducción pobreza es muy significativo que esta reducción no ha impactado de igual manera a hombres y mujeres, ya que el índice de feminización de la pobre-

za ha crecido de manera sostenida en los últimos años, lo cual pone en evidencia que las estrategias para la superación de la pobreza por sí solas no impactan de manera significativa en la vida de las mujeres” aseguró Margarita



Fotografía: © CIARA

Fernández, Directora del Instituto Salvadoreño para el Desarrollo de la Mujer.

La estrategia de género fue elaborada por el Grupo de Trabajo de la CELAC para el Adelanto de las Mujeres, con el apoyo de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, FAO, y fue presentada hoy en la reunión ministerial de la CELAC.

Para la Ministra de la Mujer de la República Dominicana, Janet Camilo, esta estrategia constituirá una punta de lanza para la inclusión de las mujeres rurales en las políticas públicas de la región y facilitará el empoderamiento económico y el bienestar de las mujeres rurales y la construcción de la plena igualdad de género para el año 2030.

Según la FAO, asegurar el éxito del Plan SAN-CELAC -cuya meta es erradicar el hambre al año 2025- requiere una distribución del poder equitativa entre hombres y mujeres en todas las esferas del desarrollo como establecen los objetivos de desarrollo sostenible-agenda 20-30.

La estrategia será presen-

tada a los Jefes y Jefas de estado de la región en la próxima Cumbre de la CELAC, en enero de 2017.

### **La seguridad alimentaria de las mujeres en América Latina y el Caribe**

La proporción de mujeres con obesidad supera a la de los hombres y en más de 20 países la diferencia es mayor de 10 puntos porcentuales. En Antigua y Barbuda la obesidad afecta al 38,7% de las mujeres, y en Jamaica al 35,7% en mujeres, en comparación al 18,4% en hombres.

La anemia en mujeres es un problema que ha persistido en el tiempo, y que afecta actualmente alrededor del 40 % de las mujeres a nivel mundial y al 25 % de las mujeres de la región.

### **Garantizar los derechos de las mujeres**

La estrategia de género presentada por la FAO destaca la necesidad urgente de producir estadísticas e indicadores nacionales desagregados por géne-

ro. “Necesitamos saber exactamente cómo afecta el hambre a las mujeres de la región, y desarrollar políticas que consideren la división sexual del trabajo en las zonas rurales”, explicó Claudia Brito, Oficial de Género de la FAO.

Además, el documento destaca que se debe analizar la institucionalidad de la seguridad alimentaria para incorporar el enfoque de igualdad de género y fortalecer la participación de las mujeres en el diseño y operación de las políticas públicas.

Las mujeres también deben tener acceso igualitario a los servicios y programas para la producción, para que no recaiga en ellas solamente las tareas de alimentación y cuidado que reproducen inequidades y la distribución tradicional de roles de género al interior de los hogares

La estrategia destaca la importancia de incrementar la alfabetización y el acceso de tecnologías de información y comunicación, para garantizar el derecho a la consulta y el consentimiento libre e informado, con énfasis especial en mujeres indíge-

nas y afro descendientes.

### **Fortalecer las organizaciones de mujeres y su rol en la toma de decisiones**

Según la FAO, los países deben promover la participación de las mujeres en los sistemas agroalimentarios y en los procesos de elaboración y toma de decisiones de políticas públicas de alimentación y la nutrición.

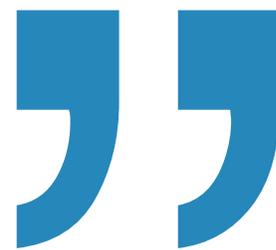
“La voz y agencia de las mujeres es fundamental para alcanzar hambre cero al año 2025, y los objetivos de desarrollo sostenible”, señaló al respecto Claudia Brito.

Un factor urgente es que los países desarrollen marcos jurídicos y programas que respondan a las necesidades específicas de las mujeres indígenas y afro descendientes, dado que muchas de ellas sufren los más altos índices de inseguridad alimentaria en la región.

La estrategia destaca la necesidad de promover políticas que involucren intencionalmente a las mujeres jóvenes, considerando sus intereses, condiciones y necesidades.■



tomar medidas que atiendan las inequidades en cuanto a oportunidades de participación y acceso a los beneficios derivados de la aplicación del Plan en favor de las mujeres.





Fotografía: © MINEA

## FAO y MINEA inician Proyecto de Ordenación Forestal Sustentable y Conservación de Bosques

*33.9 millones de dólares son invertidos en la reserva forestal de Imataca, beneficiando a comunidades indígenas Kariña y comunidades no indígenas.*

**E**n el estado Bolívar tuvo lugar el taller de arranque del Proyecto de Ordenación Forestal Sustentable y Conservación de Bosques con perspectiva ecosocial, el cual es ejecutado por el Ministerio del Poder Popular para Ecosocialismo y Agua (MINEA) y la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), como agencia de implementación.

El mencionado proyecto cuenta con financiamiento de 8.2 millones de dólares por parte del Fondo Mundial para el Medio Ambiente (GEF) y una contrapartida nacional de 25.7 millones de dólares, para un total de 33.9 millones de dólares para ser invertidos en la reserva forestal de Imataca, la cual tiene una extensión de 3.8 millones de hectáreas, el mismo beneficiará a comunidades indígenas Kariña y comunidades no indígenas.

El proyecto se enfoca en cuatro componentes que favorecen la toma de decisiones oportunas y el desarrollo de capacidades para la elaboración de planes de manejo forestal, así como la implementación de buenas prácticas en las comunidades indígenas y no indígenas dependientes de los recursos naturales.

La actividad contó con la presencia del representante de la FAO, Marcelo Resende; el Viceministro de Gestión Ambiental, Jesús Castillo; el Diputado a la Asamblea Nacional, Pablo Meléndez y el Secretario de Ambiente de la Gobernación del estado Bolívar, Alexander Guevara.

El representante del MINEA, reconoció los importantes aportes de la FAO a través de su asistencia técnica en aspectos relacionados con la seguridad alimentaria, la erradicación de la pobreza y la sostenibilidad ambiental. Por su parte, el Secretario de Ambiente manifestó su complacencia por la implementación del proyecto en este estado, lo que contribuye a fortalecer las políticas públicas asociadas al pilar V del Objetivo del Plan de Patria.

Marcelo Resende, informó sobre las acciones en las que participa esta organización por solicitud del presidente de la República, Nicolás Maduro, para hacer frente a la coyuntura económica en Venezuela.

“La FAO está orientada a cooperar en materia de fortalecimiento y optimización del nuevo sistema de transferencia de renta, a través de la Tarjeta de Misiones Sociales; participación en la creación del Registro Único de Misiones Sociales y el apoyo en la implementación del Sistema Único de Información de la Oferta, Demanda y Consumo de Alimentos; así como también en el fortalecimiento del Programa de Alimentación Escolar”, concretó Resende.

Finalmente, la representación de la FAO reafirmó su compromiso con el medio ambiente, al tiempo que explicó “esta es la primera experiencia de implementación y asistencia técnica de un proyecto GEF en Venezuela, con un alto impacto en temas ecosociales, en un territorio diverso en términos biofísicos, sociales y culturales”. ■

## XXV Feria Internacional El Salvador

# FAO y Petrocaribe fortalecen alianza estratégica

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO por sus siglas en inglés) participa de la XXV Feria Internacional de El Salvador, en el marco del convenio de cooperación y asistencia técnica que mantiene con el Acuerdo de Cooperación Energética Petrocaribe que impulsa el Plan de Acción para la erradicación del hambre y la pobreza Comandante Hugo Chávez Frías.

Cerca de 14 países integrantes de Petrocaribe, desde la creación del Plan Hugo Chávez en 2013, se comprometieron en implementar iniciativas que fortalezcan la soberanía y la seguridad alimentaria y nutricional de los pueblos latinoamericanos y caribeños.

“Este plan para la erradicación del hambre y la pobreza, fundamentado en el Acuerdo Petrocaribe, es una experiencia inédita de Cooperación Sur-Sur que beneficia directamente la región y constituye una referencia para el mundo en materia de solidaridad”, indicó el Representante de la FAO en El Salvador, Alan González.

En este sentido, el Viceministro para América Latina y El Caribe del Ministerio del Poder Popular para las Relaciones Exteriores, Alexander Yáñez señaló que la zona económica Petrocaribe requiere

el acercamiento de los países miembros para apoyarse mutuamente por lo que la feria en El Salvador permiten “que conozcan, que se relacionen y de esa manera se puede ir dislumbrando un mapa de mercancías con las necesidades que tenga un país, las potencialidades que tenga otra y establecer una lógica de relacionamiento complementario que se fortalecen en estos eventos”.



Fotografía: © FAO

El Plan de Acción para la Erradicación del Hambre en los países de Petrocaribe, fue aprobado en 2014, y nombrado “Plan Hugo Chávez Frías” en reconocimiento a su labor para la consolidación de espacios de cooperación y solidaridad entre los pueblos signatarios del plan. Un esquema de cooperación basado en la energía, un ejemplo que puede ser replicado en otras regiones del mundo.

En este sentido, se han desarrollado 34

propuestas que abarcan importantes temas que contribuyen al establecimiento de la Zona Económica Petrocaribe, tales como: apoyo a la producción de la agricultura familiar y campesina, programas de alimentación escolar, fondos de créditos para pequeños productores agrícolas, apoyo a la producción ganadera, agroindustrias y cadenas productivas y mejoramiento del acceso a mercados para pequeños productores.

Desde FAO a través del Programa SANA, se han consolidado mecanismos de asistencia técnica en cada uno de los países en los que respecta a la formulación de los proyectos y particularmente en el monitoreo evaluativo para la obtención de resultados, a través de la puesta en funcionamiento de la plataforma SIGEMEP: Sistema de Gestión para Monitoreo y Evaluación de Proyectos del Plan Hugo Chávez. Esta plataforma alberga 17 proyectos cargados por siete países.

El encuentro en El Salvador, que reúne a más de 30 países, es el escenario propicio para identificar nuevas oportunidades de negocios para impulsar el intercambio comercial y diversificar los mercados en la región, con el objetivo de potenciar la Zona Económica de Petrocaribe. ■



Fotografía: © FAO

# Venezuela fortalece instrumento técnico para el análisis de los alimentos

Con el apoyo de FAO inició el taller para la actualización de la TCA en el país



Fotografía: © INN

El Instituto Nacional de Nutrición (INN) y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés), dieron inicio al taller para la actualización de la Tabla de Composición de Alimentos (TCA), la actividad tiene como objetivo la capacitación del personal técnico con herramientas que deriven en la concreción de esta actualización, generando importantes avances en la ciencia, tecnología y asesoría para la alimentación de la población venezolana.

El Proyecto para la actualización de la TCA se ubica en el marco del tercer pilar del Plan de Seguridad Alimentaria y Nutricional de la CELAC (SAN-CELAC) y tiene como objetivo principal brindar apoyo técnico a las autoridades nacionales para revisar y actualizar toda la información de la composición de los alimentos existentes en la República Bolivariana de Venezuela, tomando en consideración las variaciones que se han generado por el consumo de nuevos alimentos, la aparición de productos foráneos, el comercio internacional y la modificación de los procesos tecnológicos, todo esto con la finalidad de obtener una vigilancia

eficaz de la alimentación y nutrición del país.

La actividad contó con la presencia de La directora ejecutiva del INN, Marilyn Di Luca; el representante de la FAO, Marcelo Resende; Jhoana Colina, consultora nacional; Eliza Panadés, consultora internacional del FAO y personal técnico del INN, de la Universidad de los Andes (ULA) y de la Universidad Central de Venezuela (UCV).

El Representante de FAO, agradeció al INN por la cooperación y confianza en la organización, aseguró que “la organización (FAO) en Venezuela no es un organismo

para desarrollar Políticas Públicas sino que apoya y busca fortalecer aún más las que ya existen”.

Por su parte, Marilyn Di Luca, expresó “la actualización de la TCA tiene grandes implicaciones en la definición de políticas públicas en materia de alimentación y nutrición, debe ser pensada y adaptada de manera eficiente a las necesidades del pueblo”.

La FAO junto al Gobierno Bolivariano de Venezuela continúan sumando esfuerzos para fortalecer el desarrollo de políticas alimentarias y nutricionales que garanticen bienestar al pueblo venezolano. ■

La actualización de la TCA tiene grandes implicaciones en la definición de políticas públicas en materia de alimentación y nutrición, debe ser pensada y adaptada de manera eficiente a las necesidades del pueblo.



Fotografía: © INN



Fotografía: © INN

# Hallaca: delicia venezolana

Si algo caracteriza la navidad en Venezuela es la particular gastronomía navideña, en la mesa se dan cita diversos platos, siendo la Hallaca venezolana la gran protagonista de estas fechas. Con base de masa de maíz esconde un guiso que involucra ingredientes de la cultura indígena, africana y española, esta delicia se encuentra envuelta en hojas de plátano, lo cual le confiere un sabor único y si es cocida a leña, mejor aún.

Algunas versiones afirman que la palabra "Hallaca" proviene del guaraní y deriva de la palabra "ayúa" ó "ayuar" que significa mezclar o revolver, otra versión presume que la palabra procede de alguna lengua aborígen del occidente del país, cuyo significado es "envoltorio" ó "bojote".

Pero no se puede pasar por alto otras delicias, como la ensalada de gallina, el perril de cochino, y el particular pan de jamón, famoso entre venezolanos en la época decembrina, es un pan relleno de jamón, tocineta, pasas y aceitunas. Todas son preparaciones que sirven de acompañante para la hallaca; los dulces típicos como el de lechosa y cabello de ángel, la sabrosa torta negra y los turrone, también son parte importante de esta celebración.

Adornos especiales decoran las mesas, y las gaitas, villancicos y aguinaldos, música típica, amenizan el ambiente de casas y calles en todo el país.

## RECETA DE HALLACAS

Ingredientes para 60 hallacas

### Ingredientes para el guiso:

- 2 kg de perril de cochino
- 2 gallinas
- 2 kg de carne
- 3 limones
- 1 taza de aceite
- 1 1/2 kg de cebolla picado en cuadritos
- 400 gm de la parte blanca del ajo porro picadito
- 200 gm de lo blanco de cebollín en rueditas
- 3/4 de taza de dientes de ajo triturados con 1/2 taza de alcaparras pequeñas en 3 tazas de caldo de gallina
- 1 kg de pimentón rojo
- 4 ajíes dulces picaditos
- 2 tazas de vino dulce
- 550 gm de papelón
- 1 cucharada de pimienta negra molida
- 5 cucharadas de sal

# Hallaca: delicia venezolana

## Preparación del guiso

**Cochino:** se frota con limón y se lava con abundante agua.

Se pone al fuego conjuntamente con el tocino que se va a usar como adorno, con suficiente agua que los cubra y se deja hervir de 7 a 8 minutos hasta que esté rosado, se apaga y se deja enfriar.

El tocino se reserva para la decoración y el cochino se corta en trozos de 3 centímetros (retiré la grasa) y deseche el líquido.

**Gallina:** se frota con limón y se lava con abundante agua.

Se colocan las gallina en una olla de presión grande de 45 minutos a 1 hora hasta que ablande. Se sacan de la olla y se dejan enfriar.

Se les elimina la piel. La carne se corta en trozos y el caldo se reserva en la nevera para usarlo en la preparación del guiso y de la masa.

**Carne:** se corta en cuadritos y se dora con pimienta, ajo y un poco de caldo.

**Guiso:** En una olla grande preferiblemente de acero inoxidable, se mezclan: el aceite, la cebolla, el ajo porro, el cebollín, y el ajo triturado con las alcaparras, se sofríe por unos 15 minutos, hasta marchitar.

Luego se agrega el pimentón, el ají dulce, los encurtidos, el vino, el papelón, la pimienta, la sal y las 2 tazas de caldo, se cocina por unos 10 minutos y se le agrega el cochino, se deja a cocción por unos 40 minutos más luego se agrega la gallina y la carne para finalmente cocinar de 30 a 40 minutos más removiendo periódicamente.

## Ingredientes para la Masa:

- 2 tazas de manteca de cochino
- 5 kg de masa de maíz
- 3 tazas de caldo de gallina
- 5 cucharadas de sal
- 6 cucharadas de semilla de onoto

## Preparación de la Masa:

En un caldero se coloca la mitad de la manteca con el onoto, se cocina brevemente y se apaga. Esa manteca se va a usar para pintar la masa y engrasar las hojas.

En una mesa o tabla se pone la masa y se le incorpora, la manteca con onoto y la mitad que no se pintó se agrega la sal y agua, se amasa hasta obtener una mezcla homogénea y compacta.

Posteriormente se le incorporan 3 tazas de caldo de gallina, se amasa nuevamente, muy bien, hasta que quede suave y compacta.

## Ingredientes para la envoltura:

- 7 kilos de hojas de plátanos para hallacas
- 1 taza de manteca de cochino pintada con onoto
- Pabilo para amarrar

**Preparación de la envoltura:** a las hojas se les retira la vena gruesa que trae a la orilla, se lavan bien, se secan con un paño y se colocan en el mesón.

## Ingredientes para el Adorno:

- 1 km de pimentones rojos
- 3 cucharadas de aceite
- 1/2 kilogramo de tocino
- 1/2 kilogramo de cebollas (pequeñas)
- 2/3 de taza de alcaparras pequeñas
- 2 1/2 tazas de aceitunas
- 2 1/4 tazas de pasas sin semillas
- 1/2 taza de encurtidos en vinagre picaditos

## Preparación de las hallacas:

Disponga todos los adornos en un mesón amplio, coloque la masa y el guiso de forma que estén al alcance de sus manos.

Primero, va a tomar una hoja de las más grande y la engrasa con un poquito de manteca onotada, coloque en el centro de la hoja una bola de masa y adelgácela con los dedos, creando un círculo simétrico, luego agregue el guiso ya frío y sobre éste coloque los adornos distribuidos armoniosamente.

Luego doble por la parte ancha de la hoja, creando un pliegue hasta que quede cerrado, doble los extremos hacia dentro y envuélvala con la hoja más pequeña, luego tome la tira de hoja y asegure la hallaca por el medio, amárrela con pabilo cruzándola dos veces en cada dirección.

Cuando tenga varias hallacas listas introdúzcalas en una olla grande con agua hirviendo por espacio de una hora, retírelas y escúrralas, deje que se enfríen completamente, y si es posible espere un día entero para servir las así se puede apreciar mejor su sabor.

Sirva y disfrute con su familia. ■



¿Sabías qué  
el 2016 es el año  
de las legumbres?



**2016**  
AÑO INTERNACIONAL  
DE LAS LEGUMBRES

Feliz navidad y un próspero año 2017 a todas las personas que comparten junto a nosotros el deseo de un mundo mejor, lleno de paz y libre de hambre.

Renovemos nuestro compromiso para lograr la seguridad alimentaria en el mundo.

**¡Felices Fiestas!**  
**2017**



**OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE**

<p><b>1</b> FIN DE LA POBREZA</p>	<p><b>2</b> HAMBRE CERO</p>	<p><b>3</b> SALUD Y BIENESTAR</p>	<p><b>4</b> EDUCACIÓN DE CALIDAD</p>	<p><b>5</b> IGUALDAD DE GÉNERO</p>	<p><b>6</b> AGUA LIMPIA Y SANEAMIENTO</p>
<p><b>7</b> ENERGÍA ASEQUIBLE Y NO CONTAMINANTE</p>	<p><b>8</b> TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO</p>	<p><b>9</b> INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA</p>	<p><b>10</b> REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES</p>	<p><b>11</b> CIUDADES Y COMUNIDADES SOSTENIBLES</p>	<p><b>12</b> PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES</p>
<p><b>13</b> ACCIÓN POR EL CLIMA</p>	<p><b>14</b> VIDA SUBMARINA</p>	<p><b>15</b> VIDA DE ECOSISTEMAS TERRESTRES</p>	<p><b>16</b> PAZ, JUSTICIA E INSTITUCIONES SÓLIDAS</p>	<p><b>17</b> ALIANZAS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS</p>	<p><b>OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE</b></p>

Marcelo Resende  
Representante de la FAO en Venezuela  
Avenida Libertador, Entre Ave. Élice y calle José Félix Sosa,  
Chacao, Estado Miranda Caracas, Venezuela  
Tel: +58 212 2019900 / +58 212 2019908  
E-mail: FAO-VE@fao.org



@FAO\_Venezuela



[www.fao.org/venezuela/es/](http://www.fao.org/venezuela/es/)