

Para los estatutos de la Feria de Alimentos #SinSinSin

Descripción, propósitos y horizonte de la feria

La Feria de Alimentos #SinSinSin: APTOS PARA TODOS (los que entran por la boca y los que entran por la piel) nace con la necesidad de nutrir a un público de **pacientes** y personas en busca de un gran cambio en los modos de alimentarse, asearse y consumir productos locales, responsables y respetuosos consigo mismas y con el planeta.

Desde la organización de la Feria de Alimentos #SinSinSin trabajamos por hacer de ésta una Asociación por el Alimento Seguro y Responsable con la VIDA, que crezca día a día en cantidad y calidad de voluntades. Creemos que podemos lograrlo porque somos un grupo de personas, familias y equipos de trabajo que creemos en servir para vivir.

La Feria es organizada por La Casa del Viento (@lacasadelviento), y surge de la necesidad de ofrecer un producto apto para las personas que siguen la Dieta Gaps*, dieta desarrollada por la Dra. Natasha Campbell-McBride en el país, y, más allá, para cualquier otra persona en busca de una alimentación saludable. (*para introducción en el protocolo de la dieta ver: <https://vivosano.org/entrevista-a-la-dra-natasha-campbell/>)

Es una feria en favor de la vida en su concepto más amplio: en favor de la recuperación del sistema inmunológico, en favor de la posibilidad de subsistencia y desarrollo del pequeño y mediano productor, en favor de la producción sustentable, agroecológica y biodinámica; en favor de la innovación en un espacio donde hay montón de terreno por explorar, pero también de la recuperación de una identidad perdida, de unos productos olvidados, de una semilla menospreciada en el contexto de un mercado industrial hegemónico.

Otra meta de este encuentro es mostrar lo mucho que se está haciendo y lo mucho que hay por hacer en una Venezuela que no sólo requiere de otros modos de producción sino también de un ambiente de optimismo que nos permita construir con sentido de certeza, convicción, firmeza.

A futuro nos planteamos poder visitar los sitios de producción para verificar las condiciones en que se desarrolla la producción y poder inclusive otorgar un sello de cumplimiento con la normativa de participación de la Feria, así como para poder hacer sugerencias para la mejora de los procesos a futuro.

Duración, periodicidad y sede

Cada encuentro se realiza durante el transcurso de un fin de semana y dura de dos a tres días, dependiendo de si tenemos la suerte de contar o no con un fin de semana largo. Aspiramos presentarnos al público dos veces al año, tanto con productos como con talleres, ponencias y cuanta experiencia nutritiva sea posible, enmarcada en los objetivos antes expuestos.

La sede de la Feria es la Ciudad de Mérida, queriendo consagrar esta ciudad como un lugar donde se puede acceder a productos Kilómetro Cero. De esta manera se busca apoyar asimismo el turismo local. Pero también ofrecer a quienes habitan en la ciudad merideña productos de otros sitios del país desarrollados bajo los parámetros de la Feria.

Lo que ofrecemos

-Alimentos, desde la tierra hasta la mesa: lixiviados; humus de lombriz para cultivos familiares agroecológicos; pie de cría de lombrices; plantas para comer para el huerto familiar; semillas agroecológicas; comida en directo; snacks sin alérgenos; chucrut, kimchi y otros alimentos fermentados; kéfir, kombucha y otras bebidas fermentadas; nódulos de kéfir deshidratados; conservas (encurtidos, antipastos, pestos, mermeladas, untables de frutos secos activados, picantes, etcétera); hierbas para infusión; hierbas para protocolos de desintoxicación y desparasitación; vinagres con madre; masa madre sin gluten deshidratada; alimentos para masas madres; charcutería sin aditivos; harina de musáceas; harinas y almidones de tubérculos; harinas de leguminosas activadas y germinadas; semillas de chía y linaza; harinas de semillas, semillas activadas; sachá inchi; jarabe de yacón; harina, leche, crema, mantequilla, queso, suero y aceite extravirgen de coco; aceite de ajonjolí extravirgen; miel cruda y orgánica; panelas sin cal para alimentar fermentos; frutas deshidratadas; quínoa, trigo sarraceno, sorgo, amaranto y otros pseudocereales sin gluten; quínoa y amaranto inflados; setas y kits de cultivo; harina de chachafruto; sales de mar integrales; sales de mar integrales saborizadas; algas y derivados; hierbas y especias (cardamomo, cúrcuma, salvia, albahacas, etcétera); mixes de hierbas; casabe; embutidos veganos; pastas a base de harinas de leguminosas, musáceas y tubérculos; salsas para pastas; helados a base de frutas y vegetales; quesos a base de frutos activados fermentados; quesos y yogures kefirados; conservas a base de fruta; láminas de fruta y vegetales.

-Cosmética e higiene natural: jabones con ingredientes naturales; aceites esenciales de uso alimentario y cosmético; cremas corporales y faciales; champús en barra; desodorantes; dentríficos sin fluor; jabones de uso doméstico; aceite de coco; maquillaje de cosmética slow.

-Productos medicinales sin aditivos industriales

-Textiles e insumos por la ecología en función de cambio de hábitos de consumo: bolsos ecológicos, toallas sanitarias y pañales reusables; insumos y utensilios de madera, arcilla y otros materiales ecológicos aptos para el procesamiento y almacenamiento de alimentos GAPS.

Lo que no ofrecemos

-Aun cuando algunos de nuestros procesados pueden ser considerados como alimentos veganos o vegetarianos, tal como hemos expresado en nuestros objetivos, no somos una feria vegana ni vegetariana. Promovemos el consumo de caldo de huesos y grasas de origen animal como parte de las prácticas para la sanación del sistema inmunológico.

-Intentamos por una parte trabajar sin estimulantes y dejar fuera alimentos con alto contenido de oxalatos. En aquellos que participan como el sarraceno, el amaranto y otros cereales y pseudocereales, deberá el productor indicar al consumidor cómo fermentarlos para restarle estos y otros antinutrientes como el ácido fítico, algunos taninos, etcétera. Recordando en este asunto que la feria es un sitio de educación al consumidor.

-Dado que un fuerte componente de la alimentación que promovemos es la desintoxicación, queda fuera de nuestra feria la oferta de estimulantes y alimentos con alto contenido de oxalatos. Por tanto no ofrecemos café ni cacao, tampoco licores. Por otra, no queremos invadir la feria de productores de café y cacao: estos tienen sus propios espacios de encuentro.

Condiciones de participación (ética y compromiso de cada emprendimiento):

Para contarse entre los emprendimientos de la feria es preciso comprender ante todo que lo que ofrecemos está dirigido a colaborar con la sanación de nuestro público, personas que deben ser tratadas con la seriedad con que se atienden pacientes, pues eso es lo que son. Pacientes GAPS. Esto comporta observar un código de ética con honestidad y compromiso sin excepciones.

Es por ello que la feria dispone de una coordinación central encargada de sistematizar los principios y las normas que orientan la producción, el procesamiento, el empaque, y el funcionamiento durante y después de la feria propiamente dicha. La coordinación cuenta con personas voceras de cada una de las áreas de la feria: alimentos de la tierra a la mesa, cosmética e higiene natural, textiles e insumos por la ecología, y productos medicinales sin aditivos industriales. Cada emprendimiento aspirante será informado de estas orientaciones, y puede hacer aportes siempre que estén enmarcados en lo permitido dentro de la Dieta GAPS adaptada. Cada nuevo participante deberá entregar a la plenaria una muestra de cada producto terminado que estará disponible en la feria SINSINSIN, esto con la finalidad de evaluar que la etiqueta cumpla con lo establecido en este documento.

Siendo el área origen desde la cual se ha diseñado la feria, “Alimentos, de la tierra a la mesa” expone sus principios desde el inicio del presente documento (ver apartado “descripción, propósitos y horizontes de la feria”). Seguidamente exponemos específicamente los principios de las otras dos áreas: “Textiles e insumos por la ecología” y “Cosmética e higiene natural”.

Textiles e insumos por la ecología. Principios.

La frase "textiles por la ecología" guarda la relación entre los textiles en beneficio de la naturaleza, lo que hacemos los humanos para disminuir el daño ambiental que estos generan al utilizarse sin mesura, y el uso consciente de estos en función de la salud individual y colectiva.

Los textiles, dentro de esta feria que mayoritariamente expone alimentos y cosméticos aptos para la salud de cualquier humano, vienen a demostrar que también podemos crear y exponer artículos innovadores capaces además de generar beneficios y bondades para quienes los adquieren, sin agredir el medio ambiente.

Así pues, "un textil por la ecología" en nuestra Feria SinSinSin representa un producto capaz de mejorar la salud integral de las personas y reducir en gran medida la adquisición de productos de un sólo uso, conocidos hoy día como artículos desechables o descartables.

Si bien es cierto que la industria textil es altamente contaminante (la segunda más contaminante luego de la petrolera), y lleva consigo un alto nivel de consumismo, estamos asimismo conscientes que al elaborar y promocionar artículos textiles para reutilización diaria y por largos períodos de tiempo, estamos sacando del mercado descartables de un sólo uso y quitándole un peso enorme al planeta, que tarda en biodegradar estos productos decenas y cientos de años (un pañal desechable tarda en degradarse 500 años, por ejemplo). Crear artículos en tela ayuda a reducir la producción de desechos no biodegradables a corto plazo y también contribuye a disminuir gastos familiares fijos de forma significativa.

Nuestros emprendimientos se enmarcan dentro de la llamada "economía verde" porque asumen un enfoque holístico que valora el medio ambiente, el bienestar humano y el desarrollo económico, así como también en la llamada "economía azul" porque telas ya utilizadas se reincorporan al ciclo de producción.

El uso de textiles para la protección femenina o el cuidado de bebés, trae también consigo beneficios a la salud, pues los artículos desechables usados para cubrir estas necesidades son altamente nocivos, conteniendo asbesto, glifosato, poliacrilato, dioxina, rayón, entre otras sustancias cancerígenas.

Por muchas razones, nos inclinamos en volver a vivir como vivían nuestros abuelos y mucho antes que ellos: así, estaremos creando un entorno familiar mejorado y dejando a nuestros hijos el poder de decidir ante la elección de artículos para la higiene personal y uso cotidiano con un alto nivel significativo tanto para nosotros como para la naturaleza.

En el área de textiles e insumos por la ecología se incluye el diseño y la fabricación de piezas artesanales de madera, arcilla y vidriado para procesar alimentos GAPS, donde materiales como el aluminio y otros contaminantes o tóxicos pueden causar mucho daño, impidiendo, retardando o estancando los avances en el proceso de sanación que se logran con el protocolo de alimentación.

Cosmética e higiene natural:

Sus orientaciones están inspiradas en el principio de la "relación entre las enfermedades neurológicas y psiquiátricas con las funciones bioquímicas de la nutrición" tal como se expone en el libro de la Dra. Natasha Campbell: "En una persona con GAPS el

intestino es la fuente principal de toxicidad, y para poder recuperar su salud y poder cerrar el ciclo de desintoxicación natural del cuerpo, la dieta debe estar acompañada de un ambiente sano y libre de tóxicos, ya que su sistema de desintoxicación no está preparado para combatir ni excretar estas toxinas” (Campbell, 2004: 333-334)

El área de cosmética establece su normativa y funcionamiento mediante una plenaria conformada por todos aquellos productores que conforman el área de cosmética e higiene de la Feria de Alimento SINSINSIN. Dicha plenaria tiene derecho a elegir y ser elegido para cualquiera de las comisiones que sean necesarias para el funcionamiento, legislación, corrección, del grupo de cosmética e higiene SINSINSIN. Es deber de la plenaria aprobar, remover o adicionar materias primas a la lista expuesta en el cuadro “Condiciones de participación”. Es la plenaria quien elige un consejo asesor conformado por tres miembros y elegido por mayoría de votos entre los integrantes del área de cosmética e higiene natural. Tiene como funciones las siguientes:

1. Revisar las listas de materias primas con las que son elaborados los productos que estarán disponibles en las ferias y demás actividades comerciales del SINSINSIN.
2. Asesorar sobre BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) tanto de procesos como de procedimientos, que deben tener cada uno de los fabricantes de los productos cosméticos y de higiene SINSINSIN
3. Investigar las fichas técnicas de todas aquellas materias primas sobre las cuales se tenga duda de su procedencia y repercusión sobre la salud de los pacientes GAPS.
4. Informar directamente a los productores sobre cualquier anomalía con alguna materia prima, procedimiento o proceso de fabricación. Con la finalidad que haga los correctivos necesarios.

Observando lo dispuesto por la plenaria, cada participante se compromete a entregar la lista de materias prima de cada producto que estará disponible en la feria SINSINSIN. A las indicaciones al respecto, expuestas en el cuadro “Condiciones de participación” añadimos lo siguiente:

1. Los participantes se comprometen a identificar cada producto terminado que estará disponible en la feria SINSINSIN con una etiqueta que contendrá la lista de materias primas utilizadas, siguiendo la nomenclatura internacional de ingredientes cosméticos (INCI), en español y en el caso de extractos de plantas, deben tener su nombre científico entre paréntesis.
2. Cada nuevo participante deberá entregar a la plenaria una muestra de cada producto terminado que estará disponible en la feria SINSINSIN, esto con la finalidad de evaluar que la etiqueta cumpla con lo establecido en este documento. También aplica para participantes actuales que deseen incluir un nuevo producto a su oferta para la feria. Al culminar dicha evaluación, todas las muestras serán devueltas a sus respectivos dueños.

Cuadro: condiciones de participación

| Producción | Procesamiento | Empaque | Feria |
|--|---|---|---|
| <p>Rubros/ Productos de origen agroecológico, es decir, sin intervención de agrotóxicos en ninguna de las etapas de siembra y cosecha.</p> | <p>Alimentos: Nos ocupa que en el procesamiento de los alimentos ofrecidos en la feria no haya trazas de gluten ni de otros cereales: trigo, avena, cebada, centeno, soya, maíz, arroz. Tampoco otros alérgenos como los lácteos. Asimismo excluimos el uso de azúcar, panela y sustitutos del azúcar a base de glucosa y fructosa procesada industrialmente. En cambio puede emplearse el yacón, la estevia, el azúcar de coco, las frutas maduras frescas y las deshidratadas. Se permite igualmente el uso de otros endulzantes a explorar de origen natural, e inclusive miel cruda y de manejo ecológico.</p> <p>Idealmente, procuramos que en el área de alimentación, haya también una oferta de productos sin huevo para el grupo de personas alérgicas a estos.</p> <p>Cosmética e higiene natural: -Aprobamos el uso de sustancias tales como la miel de abeja, manteca de cacao, cacao en pasta y en polvo, para la fabricación de productos cosméticos y de</p> | <p>En cada empaque presentado debe indicarse todos y cada uno de los ingredientes utilizados, así como los alérgenos ausentes. Es decir: contiene esto, y no contiene aquello.</p> <p>Asimismo nos planteamos a mediano y largo plazo poder entregar los productos en empaques reusables o ecológicamente amigables, estando permitido desde la feria usar el sistema de rellenado o reuso de los mismos, para por ejemplo aquellos productores que venden en envases de vidrio productos fraccionables a granel.</p> | <p>El estand debe ser atendido por alguien que forme parte del emprendimiento o personas involucradas de manera directa con él, con pleno conocimiento del o de los productos presentados. Debe indicarse: datos de quien produce (nombre del emprendimiento, nombre de contacto, nombre del emprendimiento en redes, teléfonos de contacto, ubicación del sitio de producción); datos de dónde y cómo pagar el producto (números de cuenta, Zelle, PayPal, criptomoneda, PagoMóvil, etc.); alérgenos ausentes en el proceso de producción.</p> |

| | | | |
|--|---|--|--|
| | <p>higiene que no corran riesgos de ser ingeridos, como por ejemplo labiales y polvos faciales, lo que pudiera causar repercusiones en la salud de los pacientes GAPS.</p> <p>-Se permite que los productos cosméticos y de higiene SINSINSIN utilicen como parte de su materia prima compuestos tales como: glicerina USP, dióxido de titanio, óxido de zinc, ácido cítrico, y otros que determine la plenaria, luego de investigar su procedencia y determinar que se obtienen a través de procesos naturales.</p> <p>- No está permitido el uso de: trigo (harina, tofu, salvado, cáscara, semillas, almidón), avena, centeno, maíz (almidón, maicena), azúcar, panela, lácteos, maní, vinagre de alcohol, alcohol.</p> <p>Textiles: Artículos producidos con materiales de reciclaje, en parte o en su totalidad, pues no sólo se crea un artículo que hará disminuir los desechables, sino que también se podrá alargar la vida útil de algún textil que no podía usarse para más de lo que fue creado inicialmente.</p> <p>Dentro de los artículos que podrán ver en nuestra feria se encuentran: bolsos en</p> | | |
|--|---|--|--|

| | | | |
|--|--|--|--|
| | <p>reciclaje con apliques bordados y tejidos, delantales en reciclaje, porta-cosméticos, pañales, bolsas para guardar los pañales sucios (wet bag), toallas sanitarias femeninas o para incontinencia urinaria, tampones para usos medicinales, protectores de lactancia, envoltorios para meriendas, juguetes de tela, toallitas desmaquillantes, entre otros.</p> <p>Muchos de estos productos son hechos a mano con diseños personalizados, acabados bordados a mano o tejidos, siendo productos funcionales, utilitarios y a bajo costo.</p> <p>En el área de textiles e insumos por la ecología se incluye el diseño y la fabricación de piezas artesanales de madera, arcilla y vidrio para procesar alimentos GAPS.</p> | | |
|--|--|--|--|

Lemas hacia fuera

No busques fuera lo que producimos con calidad y conciencia aquí en Venezuela.

Ofrecemos producto local, artesanal, agroecológico, responsable y sin intermediarios.

Promovemos salud y placer a través de la alimentación y por eso en nuestra Feria todo es sin gluten (trigo, avena, cebada, centeno), sin lácteos, sin soya, sin azúcar ni sus malos sustitutos, sin agrotóxicos, sin aditivos industriales (aromatizantes, colorantes, conservantes, etcétera), con probióticos naturales y con caldos de huesos.

Somos tu oportunidad de conocer a quien produce lo que estás buscando y plantearle tus necesidades, porque mejor que ser consumidor, es ser pro-sumidor.

Abordarás a quien produce sin ningún intermediario y podrás entablar una duradera amistad, comerás delicioso y succulento sin enfermarse, irás a casa cargado de materias primas y procesados artesanales de primera calidad, estarás reduciendo la huella de carbono, entenderás cómo emprender el cambio... ¡Querrás emprender el cambio!

También fomentamos la participación de emprendimientos con productos “trazables”, es decir que aunque no participen en la producción en primera persona, pueden dar fe del origen, del proceso, de quien lo produce y sus modos de trabajo; así como ejercen un control de calidad del producto final.

Trabajamos apasionadamente para ofrecerte lo que necesitas, si lo que quieres es sanar a través de la alimentación y de un cambio de vida respetuoso con el planeta. Aquí conseguirás alimentos (desde la tierra hasta la mesa), cosmética e higiene natural, productos medicinales sin aditivos industriales, textiles sinsinsin. Disfruta de una producción local, artesanal, agroecológica y responsable. ¡Hecha con amor, calidad y conciencia en Venezuela!

Emprendimientos participantes

- 1) @lacasadelviento
- 2) @tierraviva_organ
- 3) @kirish_vzla
- 4) @natubelle_lainproquime
- 5) @alimentospuravida
- 6) @bioesenciales
- 7) @merendables
- 8) @endulzarte12
- 9) @kfcarpintero
- 10) @de_otra_cosa
- 11) @beetalnatural
- 12) @coopquebradaazul
- 13) @raicesagroecologica
- 14) @quesostierraverde
- 15) @lartigiano.ve
- 16) @prodartheastia
- 17) @cerezoscare
- 18) @quinuaqmara
- 19) @untecondaniela
- 20) @coa_sol_y_sal
- 21) @islaagroecologicamrd
- 22) @alegria_cosmetica_nutritiva
- 23) @maticasb15
- 24) @ambrosialimentos
- 25) @sembraryservir365
- 26) @hierbabuenamara
- 27) @cazabeyautana
- 28) @productoqa
- 29) @cocopra_merida
- 30) @latierrafecunda
- 31) @bebetitomoy
- 32) @econaturavzla
- 33) @koko_ecoproductos
- 34) @anate.v
- 35) @frutiliciussnacksaludables
- 36) @wakuproductos
- 37) @lanavefungi
- 38) @naturinas
- 39) @cucuri.ve
- 40) @meriendacuica
- 41) @apismundo
- 42) @pfarfalle
- 43) @saborigenes
- 44) @kvida_ve
- 45) @artisanal_merida
- 46) @Pachaditas
- 47) @aljlosjuanes
- 48) Orlando Moncada y sus oligoelementos
- 49) Alimentos Vital
- 50) Nathalie Gocsmán: chía-quinua-otros