



**"El reto de aprovechar los alimentos que quedan fuera del circuito comercial".
Primera actividad de la escuela FOOD FORUM Por un Aprovechamiento Responsable, Sostenible y Justo de los Alimentos**



30.Jun 2016

Cod. 140-16

Mod.:

Face-to-face

Edition

2016

Activity type

School

Date

30.Jun 2016

Location

Farmazia Fakultatea

Languages

Spanish

Academic Validity

10 hours

Organising Committee

Description

<http://www.ehu.eus/documents/5054987/0/Programa+del+Curso>

Los alimentos tienen una gran trascendencia para los individuos y las sociedades, y los ciudadanos son cada vez más conscientes de que el sistema alimentario actual no es coherente con valores como la sostenibilidad, la justicia, la diversidad o la soberanía alimentaria. El consumo responsable o consumo ético de los alimentos es la expresión que se emplea para invitar a la reflexión crítica, para invitar a repensar las decisiones que en diferentes lugares y momentos nos dificultan dar un uso adecuado a los alimentos. La necesidad de esta reflexión se hace imperiosa en un mundo en el que alarmantes tasas de malnutrición y desnutrición conviven con elevadísimas tasas de despilfarro alimentario. ¿Es posible aprovechar mejor los alimentos y reducir la pobreza alimentaria? ¿Cuáles son los factores que dificultan el acceso a los alimentos? ¿Cómo pueden los ciudadanos ser consumidores responsables? ¿Qué tipo de relaciones se generan entre las personas y los alimentos? ¿Producen nuestras sociedades los alimentos que necesitan? ¿Qué es la Soberanía Alimentaria y qué implica? ¿Cómo puede mejorarse la salud nutricional de las personas? FOOD FORUM es una Escuela de Verano que lanza una invitación para la reflexión crítica sobre el uso que hacemos de los alimentos. Una invitación para conocer y dar a conocer las investigaciones, las estrategias y las experiencias comprometidas con un uso más responsable, sostenible y justo de los alimentos. Personas de la academia y la industria, instituciones públicas y entidades sociales y ciudadanos que deseen contribuir a un uso más ético de los recursos alimentarios son los destinatarios a los que se dirige nuestro trabajo. Impulsan esta escuela, conjuntamente, el Grupo de Investigación multidisciplinar URBAN ELIKA (info.urban-elika@ehu.eus) y las entidades sin ánimo de lucro Sortarazi (Bizkaia) y Berakah (Álaba-Araba). En esta primera edición de FOOD FORUM (2016) abordaremos “El reto de aprovechar los alimentos que quedan fuera del circuito comercial”. En el contexto de crisis socioeconómica actual diferentes tipos de entidades e incluso particulares se han planteado la posibilidad de rescatar alimentos que siendo aptos para el consumo humano quedan por diferentes causas fuera del circuito comercial. A circuitos de donación de alimentos no perecederos que ya existían, se están sumando en los últimos años fórmulas de recuperación y aprovechamiento de alimentos perecederos. Y entre estos últimos encontramos los alimentos de restaurantes o comedores escolares y de empresas a los que no se ha dado uso en el servicio diario. ¿Es posible dar un uso responsable a recursos que, de no hacerlo, se convertirán en desperdicio? ¿Cabría crear una red para canalizar esos recursos y hacer que lleguen a personas que no tienen un acceso adecuado a los alimentos? Las dudas legales o el no conocer que existen alternativas hace que algunos de los donantes potenciales o de las entidades sociales que pudieran ser receptoras no vean del todo clara esta posibilidad. ¿Cómo afrontar la donación de estos alimentos con plenas garantías jurídicas? ¿Qué cautelas deben observarse desde la perspectiva de la calidad y la seguridad alimentaria? ¿Existen experiencias de las que podamos aprender? ¿Cómo están abordando las instituciones y las entidades estas propuestas? A esas y otras cuestiones les darán respuesta los expertos de este curso y se presentarán además experiencias que están teniendo lugar en nuestro entorno.

Objectives

Analizar las dificultades que los diferentes agentes implicados encuentran para donar/distribuir excedentes de alimentos aptos para el consumo que han quedado fuera del circuito comercial.

Conocer y dar respuestas a las dudas legales que se les plantean a los donantes y distribuidores de alimentos donados y a las entidades y personas receptoras de los mismos.

Establecer qué condiciones higiénico-sanitarias deben garantizarse en el proceso que incluye la captación en origen, el transporte o distribución y el manejo por el consumidor final.

Compartir experiencias reales de donación de excedentes de alimentos y las reflexiones y retos que en relación con esos procesos se les plantean a los donantes y receptores.

Course specific contributors



Vicerrectorado de Campus
de Alava



AECOC

Program

30-06-2016

- 08:30 - 09:00 Entrega de documentación
-
- 09:00 - 09:15 “Presentación de la Escuela de Verano FOOD FORUM y de Curso de Verano "El Reto de aprovechar los alimentos que quedan fuera del circuito comercial"”
- Leire Escajedo San-Epifanio** UPV/EHU - Profesora Titular de Universidad. Responsable de URBAN ELIKA
Ester Suñén Pardo UPV/EHU - Departamento de Inmunología, Microbiología y Parasitología
-
- 09:15 - 09:45 “El uso responsable de los alimentos en un contexto de despilfarro y creciente pobreza alimentaria: retos sociales.”
- Mertxe de Renobales Scheifler** Colaboradora Académica Honorífica UPV-EHU, Vitoria Gasteiz - Presentación y Moderación.
Leire Escajedo San-Epifanio UPV/EHU - Profesora Titular de Universidad. Responsable de URBAN ELIKA
-
- 09:45 - 10:45 “La lucha contra el despilfarro y la responsabilidad social del sector alimentario.”
- MARIA MERINO MAESTRE** Departamento de Matemática Aplicada, Estadística e Investigación Operativa. Facultad de Ciencia y Tecnología. UPV/EHU - Presentación y Moderación.
David Esteller Sobrado AECOC - Responsable del Proyecto Food Waste.
-
- 10:45 - 12:00 “Donar con garantías higiénico sanitarias I: Peligros higiénico-sanitarios en el manejo de los alimentos para la donación.”
- Gurutze Ocio** Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz. - Presentación y Moderación.
Maria Dolores Coll Jorda Gobierno Vasco - Responsable de Programas de Salud, Dirección de Salud Pública.
-
- 12:00 - 12:15 Break
-
- 12:15 - 13:45 “Donar con garantías higiénico sanitarias II: Protocolos y distintas posibilidad de transporte y distribución.”
- Ester Suñén Pardo** UPV/EHU - Departamento de Inmunología, Microbiología y Parasitología
Juan Marcos de Miquel Sagnier Generalitat de Catalunya - Agencia de Salud Pública (ASPCAT).
-
- 15:45 - 16:45 “Donar alimentos con garantías jurídicas para el donante y el receptor.”
- Romero Caro** UPV/EHU - Facultad de Ciencias Sociales y de la Comunicación
Alicia Arroyo Aparicio Universidad Nacional de Educación a Distancia - Profesora Titular de Derecho Mercantil
-
- 16:45 - 18:45 Round table: “Experiencias de donación, recogida y distribución de alimentos fuera del circuito comercial.”
- Paola Dapena** Asociación, Sortaratz Bilbao - Presentación y Moderación de la Mesa redonda.
Gotzone Heriz Agiriano Ausolan - Apoderada de Cocina Central Magui S.L.
Cristina Askorbe Landa Escuela de Hostelería de Leioa - IES Escuela de Hostelería de Leioa
Juan Marcos de Miquel Sagnier Generalitat de Catalunya - Agencia de Salud Pública (ASPCAT).
José Andrés Gabilondo Mallaviabarrena Banco de Alimentos de Álava - Vicepresidente

del Banco de Alimentos de Álava

Asier López de Arcaute Trincado Berakah - Miembro del Equipo de Coordinación del Proyecto Berakah

Álvaro Saiz Ruiz Nevera Solidaria, Galdakano, Bizkaia

Directed by



Leire Escajedo San-Epifanio

UPV/EHU

Leire Escajedo is Professor of Public Law, and Law and Ethics in the Biosciences at the UPV / EHU and Director of the Academic press. Bachelor and Doctor of Laws (2004) and PhD in Biological Sciences (2015), she was trained in the Interuniversity Chair of Law and Human Genome and in the Department of Constitutional Law of the UPV / EHU, and since 2010 she coordinates the area of Law and Ethics in Biosciences at the Faculty of Science and Technology. She is principal investigator for the Urban Erika group and a member of the Multilevel Governance research group. Among others, she has published several articles in Basque on ethical and legal aspects of scientific and technological advances. Highlights, on the one hand, a work on Human cloning, CAF Elhuyar award, and, on the other, a research monograph on the advances of Biotechnology, awarded by the International Society of Bioethics (SIBI) and published in Spanish, English and Basque.



Ester Suñén Pardo

UPV-EHU

Teachers



Alicia Arroyo Aparicio



Cristina Askorbe Landa



Romero Caro



Maria Dolores Coll Jorda



Paola Dapena



Juan Marcos de Miquel Sagnier

ASPCAT - Departament de Salut - Generalitat de Catalunya, Cap del Servei de Salut Pública del Vallès Occidental Oest



Mertxe de Renobales Scheifler

UPV/EHU - , Catedrática jubilada



David Esteller Sobrado



José Andrés Gabilondo Mallaviabarrena



Gotzone Heriz Agiriano



Asier López de Arcaute Trincado



MARIA MERINO MAESTRE



Gurutze Ocio



Álvaro Saiz Ruiz

FUNDACION RESIDUO CERO FUDAZIOA

Registration fees

REGISTRATION	UNTIL 30-06-2016
GENERAL	35,00 EUR
REGISTRATION EXEMPTIONS	20,00 EUR
COURSES FOR EVERYONE	17,50 EUR

Place

Araba