



Taller sobre Buenas Prácticas en la donación de excedentes alimentarios: una solución solidaria que reduce el desperdicio de alimentos

18.Nov 2021

Cod. M04-21

Mod.:

Face-to-face

Edition

2021

Activity type

Workshop

Date

18.Nov 2021

Location

Bizkaia Aretoa-UPV/EHU

Languages

Spanish

Academic Validity

10 hours



Organising Committee



Description

El **desperdicio de alimentos** es inaceptable en un mundo donde una de cada diez personas se duerme con hambre todos los días, además de una carga para el medio ambiente y el clima. Reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos requiere un cambio sistémico en todos nuestros sistemas alimentarios.

La ONU, dentro de sus Objetivos de Desarrollo Sostenible (Objetivo 12.3), se ha propuesto “reducir a la mitad el desperdicio de alimentos por habitante correspondiente a los niveles de la venta al por menor y el consumidor y reducir la pérdida de alimentos a lo largo de las cadenas de producción y suministro” para el año 2030. También la Unión Europea está tomando medidas en el marco de nuestra Estrategia de la granja a la mesa para un sistema alimentario justo, saludable y respetuoso con el medio ambiente.

El Gobierno Vasco se ha sumado al Objetivo y a través de la Viceconsejería de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria y coordinado por ELIKA Fundazioa, ha puesto en marcha un Plan de actuaciones contra el Despilfarro de Alimentos, con el fin de dar respuesta al doble reto de reducir a la mitad el desperdicio de alimentos por habitante en los niveles de venta al por menor y personas consumidoras y reducir la pérdida de alimentos a lo largo de toda la cadena de producción y distribución, alineándose de esta manera con los ODS.

El Grupo de Trabajo para la Donación de Alimentos, en el que han colaborado el Departamento de Salud del Gobierno Vasco, los Servicios de Salud de las tres capitales vascas, y empresas del sector alimentario como Ausolan, Oreka y Amatemann SL., han elaborado una «Guía orientativa para la donación de excedentes alimentarios en Euskadi».

En este ámbito, en Euskadi se han identificado varias casuísticas en la donación de excedentes alimentarios que han sido estudiadas y valoradas por el GT. La Guía pretende ser una herramienta de orientación para que los excedentes alimentarios que no han podido ser evitados y que siguen siendo perfectamente consumibles puedan llegar, principalmente a través de las entidades sociales, a las personas beneficiarias.

Objectives

.

Course specific contributors



Directed by



Antton Alza Larruskain

Elika

Teachers



Elena Cereceda

Elena Cereceda coordina el proyecto Buruxka. Bióloga y especialista en gestión de proyectos, ha dedicado gran parte de su vida profesional a la concienciación ambiental y al impulso de iniciativas de economía circular. Buruxka es un proyecto piloto de recuperación del espigamiento como valor social y ambiental, promovido por el Ayuntamiento del Valle de Yerri, la UPNA e INTIA, y cofinanciado por el Plan de Desarrollo Rural de Navarra 2014-2020, a través del FEADER: “Europa invierte en zonas rurales” y el Gobierno de Navarra, que pretende contribuir a reducir el impacto social y ambiental derivado de las pérdidas de alimentos en el ámbito agrario, y generar un movimiento social en torno al desperdicio de alimentos.



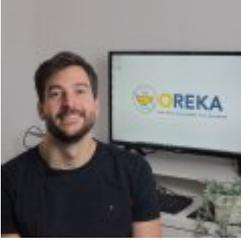
José María Escudero Fernández

Licenciado en Veterinaria. Trabaja como Técnico de Salud Pública del Gobierno Vasco en la Subdirección de Salud Pública y Adicciones de Bizkaia, donde viene desempeñando diferentes tareas y cargos en la Unidad de Sanidad Alimentaria. Ha adquirido amplia experiencia sobre la Seguridad de los Alimentos. Ha impartido conferencias, comunicaciones y ponencias. Ha participado en varias publicaciones sobre la Higiene y la Seguridad Alimentaria.



Arantza Madariaga Aberasturi

Degree in Law from the University of Deusto, Specialist in Gender Mainstreaming from the University Jaume I of Castellon. General Manager of ELIKA FUNDAZIOA, Basque Foundation for Basque Agri-Food Security from 2016 to the present and therefore member of the Management Committee of the Circular Economy Strategy of the Basque Country, co-responsible for the Circular Food Key Project of the Environmental Framework Plan of the Basque Country and participant in the Strategic Plan for Gastronomy and Food of the Basque Country. Elika Fundazioa has designed and implemented the Basque Strategy against Food Waste. It has created the Basque Platform against Food Waste in more than 100 organisations. Elika Fundazioa supports the Basque agri-food sector in the transition towards a more sustainable food system, following the Farm to Fork Strategy integrated in the Green Deal and the



Denis Ugalde

CEO y Fundador de Oreka. Graduado en Derecho y MBA con especialidad en emprendimiento e innovación. A lo largo de los años ha co-fundado distintas iniciativas empresariales con una clara vocación por la tecnología. Tras varios años compaginando su actividad profesional con distintos proyectos de voluntariado internacionales, en 2019 de la mano de Victor Alonso, experto en seguridad alimentaria, fundó Oreka como vehículo que aunase las dos vertientes de empresa tecnológica y fuerte impacto social. Una solución de economía circular de gran escalabilidad que abarca de extremo a extremo la problemática del desperdicio alimentario, la escasez de alimentos y el medio ambiente.

Registration fees

FACE-TO-FACE

UNTIL 18-11-2021

FREE REGISTRATION

0 EUR

Place

Bizkaia Aretoa-UPV/EHU

Avenida Abandoibarra, 3. 48009- Bilbao

Bizkaia