# The Planetary Health Diet

## 28.Jun 2021

### Cod. N01-21

**Mod.:**
Streaming Face-to-face

**Edition**
2021

**Activity type**
Workshop

**Date**
28.Jun 2021

**Location**
Miramar Palace

**Languages**
Spanish English

**Academic Validity**
10 hours

### Organising Committee

# Description

**The Workshop will be held face-to-face and there will also be the possibility of participating live online through ZOOM. In the registration process, please select the participation of your choice: face-to-face or live online.**

Food is the driver of population's health and the sustainability of the planet. However, currently, population's dietary habits threaten both the health of individuals and also, the health of the planet. Humanity faces a major challenge which is related to providing healthy food for a growing world population through a sustainable food system. This means that by the year 2050 it will be imperative to transform people's dietary habits, doubling global consumption of fruit, vegetables, legumes and nuts and reducing the consumption of foods such as red meat and sugar by more than 50%. It is necessary to act as soon as possible, otherwise the Sustainable Development Goals set by the United Nations (UN) will not be met and this will have a negative impact on the future of the planet and the health of the population, who will suffer from malnutrition and a high prevalence of preventable chronic diseases.

## Objectives

To generate a space for discussion where the different stakeholders of the food value chain are invited to talk about their vision of how apparently disparate concepts such as health and sustainability can be integrated through gastronomy.

To identify opportunities and challenges for the food sector in the 21st century.

To address the elements that may influence future food development (forces of change, new trends, paradigms).

To analyze the role of gastronomy promoting the health of the planet.

To show initiatives that aim to achieve the Sustainable Development Goals (SDGs).

## Course specific contributors

# Directed by

### Usune Etxeberria Aranburu

Basque Culinary Center Fundazioa

---

Investigadora y responsable del área de investigación Salud y Gastronomía de BCC Innovation. Durante los años que lleva trabajando en el Centro, Usune ha iniciado dos líneas de investigación relacionadas con la "Gastronomía personalizada" y la "Gastronomía Saludable". Doctora Cum Laude por el Departamento de Ciencias de la Alimentación y Fisiología de la Universidad de Navarra. Especializada en el estudio de los cambios metabolómicos y el análisis de la microbiota intestinal en enfermedades metabólicas (principalmente obesidad). Ha cursado el Máster Europeo en Alimentación, Nutrición y Metabolismo, trabajó como investigadora en el Centro de Investigación en Nutrición de la Universidad de Navarra y cuenta con veinte artículos científicos publicados en revistas de alto impacto. Además, cursó un Máster Universitario en Dirección de Empresas (Universidad de Deusto) y ha sido socia fundadora de la startup Idomics Biotech S.L. Usune es licenciada en Ciencia y Tecnología de los alimentos

### Blanca del Noval López De Montenegro

Basque Culinary Center Fundazioa (BCC Innovation)

---

Realizó sus estudios universitarios en Basque Culinary Center (San Sebastián), trabajando en diferentes restaurantes como In de Wulf (Bélgica) y Central (Perú). Actualmente lidera BCulinaryLAB, una iniciativa perteneciente a BCCInnovation, centrada en la investigación y divulgación sobre técnicas y productos como la fermentación y las plantas silvestres comestibles. Tomando la sostenibilidad como valor principal de cada investigación y desarrollo. En sus últimos trabajos, ha aplicado estos conocimientos en la revalorización de productos en desuso, como los descartes, publicando un manual sobre su valor gastronómico:
http://www.bculinarylab.com/wp-content/uploads/2018/12/MANUAL-DE-DESCARTES-1.pdf

# Teachers

### Amaia Arranz Otaegui

Museo Nacional de Historia Natural de París

---

Amaia Arranz Otaegui es licenciada en Historia y doctora en Arqueobotánica por la Universidad del País Vasco-Euskal Herriko Unibertsitatea. Es especialista en Prehistoria y ha desarrollado gran parte de su investigación en el sudoeste de Asia (Siria, Jordania, Irán). Sus líneas de investigación incluyen entre otros aspectos el estudio de la dieta vegetal durante la Prehistoria, el uso de plantas silvestres, y su posterior proceso de domesticación. Actualmente realiza un proyecto Marie Sklodowska-Curie en el Museo Nacional de Historia Natural de París, investigando los restos de alimentos que consumieron los últimos cazadores-recolectores y las primeras comunidades campesinas en el sudoeste de Asia.

### Martina Bozzola

International Trade Centre

---

Dr. Martina Bozzola is Lecturer in Economics of Agriculture, Food and Health at Queen’s University Belfast (UK). She also supports the Alliance for Action team at the International Trade Center (a joint agency of the United Nations and the WTO) as Senior Sustainability Advisor. Her areas of expertise focus on climate change economics (climate change adaptation and mitigation in the agri-food sector), agricultural economics (decision-making under risk, technology adoption, food and nutrition security) and sustainability in agri-food value chains. Martina holds a Ph.D in International Economics from the Graduate Institute in Geneva.

### Elizabeth Castillo

Universidad de Temple en Philadelphia

---

Elizabeth Castillo obtuvo su licenciatura en Desarrollo Internacional de la Universidad de George

Washington (Washington, D.C.) y trabajó durante tres años con Gustu en La, Bolivia y su fundación hermana Melting Pot Bolivia. En el restaurante de Gustu se encargó del programa de café especial. Cuando la fundación Melting Pot creció, pasó a formar parte de las metas sociales de ambas organizaciones. Trabajó como Oficial de Programas y dirigió el proyecto LATINCROP con la Comisión Europea con el objetivo de incrementar la biodiversidad y el uso de cultivos indígenas de Bolivia. Después, asumió la posición de Gerente de Responsabilidad Social Corporativa de Gustu. Coordinó con el restaurante Gustu la implementación de un piloto para comprar insumos directamente de los productores de zonas rurales y ampliar sus vínculos con mercados urbanos. Posteriormente, continuó en el ámbito social trabajando en un programa para refugiados e inmigrantes. Actualmente trabaja como

### Sasha Correa

Basque Culinary Center Fundazioa (BCC Innovation)

---

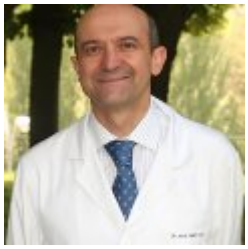
Periodista y escritora venezolana con más de 15 años dedicados a temas de comunicación; concepción, producción y edición de contenidos además de y gestión creativa de proyectos en el ámbito de la gastronomía. Coordinadora de eventos gastronómicos como Diálogos de Cocina (otrora directora de congresos como Mesamérica, en México) ha publicado libros como "50 Miradas: un recorrido por la gastronomía contemporánea (BCC, 2018) o Nuestra cocina a la manera de Caracas (2011). Impulsa proyectos junto a restaurantes como Mugaritz y a entidades como Basque Basque Culinary Center, donde impulsa iniciativas como Basque Culinary World Prize o la plataforma editorial Gastronomia360. Colaboradora de medios internacionales como Fool, HojaSanta, Cook Inc, Fine Dining Lovers o Food and Wine.

### Daniel Innerarity Grau

Globernance

---

Director del Instituto de Gobernanza Democrática, Globernace. También es Catedrático de filosofía política y social e investigador IKERBASQUE en la Universidad del País Vasco. Profesor invitado en diversas universidades europeas y americanas, recientemente en el Robert Schuman Centre for Advanced Studies del Instituto Europeo de Florencia, así como en la London School of Economics. Actualmente, es Director de Estudios Asociado de la Fondation Maison des Sciences de l'Homme de Paris. Entre sus últimos libros cabe destacar La Política en Tiempos de Indignación, Un mundo de todos y de nadie; La democracia del conocimiento, Premio Euskadi de Ensayo 2012; La humanidad amenazada: gobernar los riesgos globales (con Javier Solana); El futuro y sus enemigos; El nuevo espacio público; La sociedad invisible, Premio Espasa de Ensayo 2004; La transformación de la política, III Premio de Ensayo Miguel de Unamuno y Premio Nacional de Literatura en la modalidad de Ensayo 2003.



### Miguel Angel Martínez González

Universidad de Navarra, Catedrático

---

Catedrático en la Facultad de Medicina de la Universidad de Navarra y catedrático visitante de la Universidad de Harvard. Epidemiólogo de enfermedades crónicas con más de 20 años de experiencia en la realización de estudios de nutrición, ensayos clínicos y determinantes genéticos de las enfermedades cardiovasculares. Es autor del libro de Bioestadística amigable (Elsevier, 2013). Ha sido Investigador Principal de diversos proyectos, en los que destaca el proyecto SUN (estudio prospectivo de cohorte dinámico con> 22.500) y el ensayo PREDIMED-1. Este último es el mayor ensayo de prevención primaria aleatorizado de enfermedad cardiovascular con una intervención nutricional realizado en Europa. El Prof. Martínez González es actualmente el investigador principal del “Advanced Research Grant” PREDIMED-PLUS, financiado por el Consejo Europeo de Investigación (evalúa el efecto cardiovascular de la dieta mediterránea con restricción energética combinada con actividad física y pérdida de peso).

### Josu Oleaga

CEO InsektLabelBiotech

---

Es Graduado en la primera promoción de Liderazgo Emprendedor e Innovación por Mondragon Unibertsitatea (2009-2013) y co-fundador de la empresa de innovación Tazebaez S.Coop. Durante estos más de 10 años ha desarrollado y liderado varios proyectos vinculados a la consultoría estratégica, al emprendimiento y la innovación. Desde 2019, lidera uno de los mayores retos que ha tenido entre manos hasta la fecha, Insekt Label Biotech. Se considera una persona inquieta y con ganas de nuevos retos, es por ello que ha complementado su formación con el curso “Lean Start Up & Business Design” en H2i (Human to innovation) y “Gestión de empresas agroalimentarias” en EDEM (2019). Fiel creyente de las metodologías ágiles y la resolución creativa de problemas como ingredientes indispensables en un mundo cada vez más rápido, cambiante y evolutivo, donde la sostenibilidad y el impacto serán los ejes de cambio principales.

### Pedro L. Prieto Hontoria

Be food Lab, Director General

---

Director general de Be Food Lab, empresa dedicada a la innovación de alimentos que ha trabajado o esta realizando proyectos como líder, subcontratado o participante en H2020-BBI, CDTI, Gobierno Vasco, Concytec-Perú y empresas agroalimentarias Doctor en Alimentación, Fisiología y Salud por la Universidad de Navarra, Master Europeo en Nutrición y Metabolismo en la Universidad de Navarra. Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y diplomado en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad San Pablo CEU. Ha sido investigador, consultor, analista de laboratorio y jefe de control de calidad en diferentes empresas del rubro de la alimentación y universidades. Se ha desempeñado como Director de Postgrados e Investigación de la Universidad SEK (Chile) durante 4 años, siendo también Vicepresidente de ILSI-Sur Andino. Además es miembro de diferentes entidades del Gobierno de Chile, Fundaciones, redes de mentores de innovadores (Bind 4.0, Chile Global Ventures, Corfo-Chile, Bio

### Patrick Riga

Instituto Vasco de Investigación y Desarrollo Agrario (NEIKER), Investigador

---

El Dr Patrick Riga trabaja como Investigador Principal en el Departamento de Producción Vegetal de NEIKER-BRTA y es profesor asociado de la Universidad del País Vasco en la que participa como docente en el Máster de Agrobiología Ambiental. Es experto en los sistemas de cultivo hidropónico. Parte de su investigación está enfocada a elucidar el efecto de las técnicas de cultivo, de las condiciones climáticas y también del genotipo en la producción, la calidad nutritiva y sensorial de los vegetales. Además, desde hace 5 años trabaja en colaboración estrecha con los agricultores y el sector HORECA para promover la producción de variedades tradicionales de hortalizas. Los resultados de sus ensayos permiten ofrecer soluciones prácticas para incrementar la competitividad y la sostenibilidad de las empresas del sector agrícola.

# Registration fees

| FACE-TO-FACE | UNTIL 28-06-2021 |
|---|---|
| GENERAL | 10,00 EUR |

| LIVE ONLINE | UNTIL 28-06-2021 |
|---|---|
| GENERAL | 10,00 EUR |

# Place

## Miramar Palace

Pº de Miraconcha nº 48. Donostia / San Sebastián

Gipuzkoa