



Dieta de la Salud Planetaria

28.Jun 2021

Cód. N01-21

Mod.:

Online en directo Presencial

Edición

2021

Tipo de actividad

Workshop

Fecha

28.Jun 2021

Ubicación

Palacio Miramar

Idiomas

Español Inglés

Validez académica

10 horas



DIRECCIÓN

Usune Etxeberria Aranburu, Basque Culinary Center Fundazioa

Blanca del Noval López De Montenegro, Basque Culinary Center Fundazioa (BCC Innovation)

Comité Organizador



Descripción

El Workshop se celebrará de forma presencial y también habrá la posibilidad de participar en directo online a través de ZOOM. Selecciona en el proceso de matrícula cómo vas a participar: presencialmente u online en directo.

La alimentación es la palanca de la salud de la población y la sostenibilidad del planeta. Sin embargo, nos encontramos en un momento de la historia en la que los hábitos alimentarios de la población amenazan tanto la salud de las personas como la salud del planeta. La humanidad se enfrenta a un gran reto que radica en poder proporcionar una alimentación saludable a una creciente población mundial a través de un sistema alimentario sostenible. Esto implica que, de cara al 2050, será imperativo transformar los hábitos alimentarios de la población, duplicando el consumo mundial de frutas, verduras, legumbres y frutos secos y reduciendo en más del 50% el consumo de alimentos como la carne roja y el azúcar. Es necesario actuar cuanto antes, de lo contrario, no se podrán cumplir los Objetivos de Desarrollo Sostenible establecidos por la Organización de las Naciones Unidas (ONU) y esto tendrá un impacto negativo sobre el futuro del planeta y la salud poblacional que sufrirá de malnutrición y una alta prevalencia de enfermedades crónicas prevenibles.

Objetivos

Generar un espacio de discusión donde se invita a los diferentes agentes de la cadena alimentaria a conversar sobre su visión de cómo se pueden integrar conceptos aparentemente tan dispares, como la salud y la sostenibilidad a través de la gastronomía.

Determinar las oportunidades y los retos de la alimentación del siglo XXI.

Abordar los elementos que influirán en la evolución de la alimentación en el futuro (fuerzas de cambio, nuevas tendencias, paradigmas).

Analizar el papel de la gastronomía en la promoción de la salud planetaria.

Visualizar iniciativas orientadas a conseguir los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).

Colaboradores específicos del curso



Dirigido por:



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 metabólicos 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>

Profesorado



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 Skłodowska-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

La Dra. Martina Bozzola es profesora de Economía de la Agricultura, la Alimentación y la Salud en la Queen's University de Belfast (Reino Unido). También apoya al equipo de la Alianza para la Acción en el Centro Internacional de Comercio (una agencia conjunta de las Naciones Unidas y la OMC) como Asesora Principal de Sostenibilidad. Sus áreas de especialización se centran en la economía del cambio climático (adaptación y mitigación del cambio climático en el sector agroalimentario), economía agrícola (toma de decisiones bajo riesgo, adopción de tecnología, seguridad alimentaria y nutricional) y sostenibilidad en las cadenas de valor agroalimentarias. Martina tiene un doctorado en Economía Internacional del Graduate Institute de Ginebra.



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)

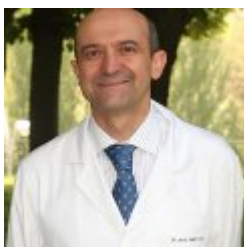
Periodista y escritora venezolana con más de 15 años dedicados a temas de comunicación; concepción, producción y edición de contenidos además de y gestión creativa de proyectos en el ámbito de la gastronomía. Coordinadora de eventos gastronómicos como Diálogos de Cocina (otrora directora de congresos 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 Culinary Center, donde impulsa iniciativas como Basque Culinary World Prize o la plataforma editorial Gastronomía360. Colaboradora de medios internacionales como Fool, HojaSanta, Cook Inc, Fine Dining Lovers o Food and Wine.



Daniel Innerarity Grau

Globernance

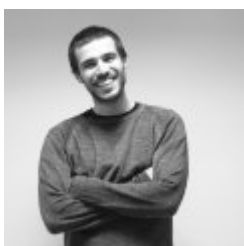
Director del Instituto de Gobernanza Democrática, Globernace. También es Catedrático de filosofía política y social e investigador IKERBASQUE en la Universidad del País Vasco. Profesor invitado en diversas universidades europeas y americanas, recientemente en el Robert Schuman Centre for Advanced Studies 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.

Precios matrícula

PRESENCIAL	HASTA 28-06-2021
GENERAL	10,00 EUR

ONLINE EN DIRECTO	HASTA 28-06-2021
GENERAL	10,00 EUR

Lugar

Palacio Miramar

Pº de Miraconcha nº 48. Donostia / San Sebastián

Gipuzkoa