

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

18.Nov 2021

Cód. M04-21

Mod.:

Presencial

Edición

2021

Tipo de actividad

Workshop

Fecha

18.Nov 2021

Ubicación

Bizkaia Aretoa-UPV/EHU

Idiomas

Español

Validez académica

10 horas



DIRECCIÓN

Antton Alza Larruskain, Elika

Comité Organizador



Fundación
BBVA



Descripción

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.

Objetivos

.

Colaboradores específicos del curso



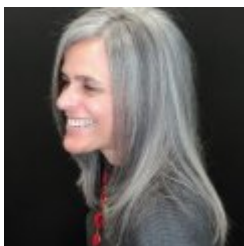
Dirigido por:



Antton Alza Larruskain

Elika

Profesorado



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

Licenciada en Derecho por la Universidad de Deusto, Especialista en Mainstreaming de Género por la Universidad Jaime I de Castellón. Directora de ELIKA FUNDAZIOA, Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria Vasca desde el 2016 hasta la actualidad y como tal integrante del Comité Gestor de la Estrategia de Economía Circular de Euskadi, corresponsable del Proyecto Clave de Alimentación Circular del Plan Marco Ambiental de Euskadi y participe del Plan Estratégico de Gastronomía y Alimentación de Euskadi. Elika Fundazioa ha diseñado y puesto en marcha de la Estrategia Vasca contra el Despilfarro de Alimentos. Ha creado la Plataforma de Euskadi contra el despilfarro de alimentos en más de 100 entidades. Elika Fundazioa apoya al sector agroalimentaria vasco en la transición hacia un sistema alimentario más sostenible, siguiendo la Estrategia de la Granja a la Mesa integrada en el Green



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.

Precios matrícula

PRESENCIAL

HASTA 18-11-2021

MATRÍCULA GRATUITA

0 EUR

Lugar

Bizkaia Aretoa-UPV/EHU

Avda. Abandoibarra, 3. 48009-Bilbao

Bizkaia