

¿Sabemos lo que comemos?

Ira. 03 2020

Kod. B02-20

Mod.:

Aurrez aurrekoa

Edizioa

2020

Jarduera mota

Uda Ikastaroa

Data

Ira. 03 2020

Kokalekua

Miramar Jauregia

Hizkuntzak

Gaztelera

Balio akademikoa

10 ordu

Antolakuntza Batzordea



Azalpena

Uda Ikastaro hau presentziala da. Baina nahi izanez gero, online bidez nonnahitik zuzenean jarraitzeko eta parte hartzeko aukera egongo da: Horrela egitea nahiago bazenu, mesedez sakatu [ONLINE ZUZENEAN](#) gainean zuzeneko online ikastaroaren fitxan sartzeko.

Kontsumitzen ditugun elikagaien segurtasuna eta kaltegabetasuna garrantzi handiko gai bat izan da gizadiaren sorreraz geroztik, eta etengabeko kezka iturri izan da herri, kultura eta zibilizazio guztietan.

Gaur egun gure gizarte eta kultura ingurunean dugun elikadura hainbat jakintza arloren, esperientziaren eta aurrerapen teknologikoren batura da, baita administrazioak elikagai bat segurua dela bermatzeko ezarritako sistemen eta irizpideen, zaintzen eta kontrolen batura ere.

Halere, gaur egungo testuinguruan, non, aldi berean, kontsumitzaileek elikagai alertei buruzko jatorri askotako albisteak jasotzen baitituzte, sentsibilizazio handia dago kontsumitu beharreko elikagaiak osasunerako kaltegarriak izan ez daitezen lortzeko moduaren inguruan. Horrek agerian uzten du erantzun baten beharra, gaur egun garrantzi handia duen gai baten aurrean, alegia: nola lortu elikagaiak kontsumitzaileentzako arriskutsuak ez izatea, are gehiago, elikadurari lotutako erroka nagusiak, batzuetan, haien erabilera edo manipulazio desegokitik eratortzen direnean. Hortik, beraz, elikagaien segurtasunaren inguruan herritarrek bete beharreko zereginari buruzko informazioa transmititzeari garrantzia.

Horretarako, Uda Ikastaro honetan, **elikagaien segurtasunari lotuta dauden arriskuen alderdi nagusiak landuko dira, hala nola agintari eskudunek, arauak eta legediak betetzen duten papera, baita herritarrek betetzen dutena ere; izan ere, kontsumitzaileak diren neurrian, erantzukizunaren parte bat ere badute elikagaiak erosten, gordetzen eta manipulatzeko dituztenean.**

Helburuak

Biztanleei elikagaien segurtasunari lotuta dauden arriskuen berri ematea, eta administrazioek horien kontrolean duten zeregina azaltzea.

Elikagaien gorabehera ohikoenak eta larrienak ezagutzea, baita krisi baten aurrean jarduteko sistemak ere.

Informazioa transmititzeari eta herritarrek elikagaien segurtasunaren arloan betetzen duten zereginari buruzko gogoeta egitea.

Zer jakin behar dute herritarrek elikagai osasuntsuenak hautatzeko unean, eta zer hartu behar da kontuan elikagaiekiko arriskuak minimizatzeko haien esku daudenean.

Ikastaroaren laguntzaile espezifikoak



Programa

2020-09-03

09:00 - 09:15	“Presentación Institucional”Jardueraren zuzendaritzaren aurkezpena Arantzazu Alustiza Landa Subdirección de Salud Pública y adicciones de Gipuzkoa - Técnico de Salud Pública
09:15 - 09:25	Inaugurazio instituzionala Juan Jose Aurrekoetxea Gobierno Vasco/Eusko Jaurlaritza - Director de Salud Pública y Adicciones
09:30 - 10:45	Mahai ingurua: “Alimentos seguros : ¿Cómo es el sistema de control de establecimientos alimentarios de la CAPV? ¿Qué debe conocer el ciudadano para evitar riesgos alimentarios?” Jesús Angel Ocio Armentia Dirección Salud Pública y Adicciones - Jefe de Programas Santiago Valcárcel Alonso Subdirección Salud Pública y Adicciones de Bizkaia - Jefe de programas
10:45 - 11:15	Atsedena
11:15 - 12:30	Mahai ingurua: “Comunicación y seguridad alimentaria: . ¿Cómo es la información que se transmite sobre los alimentos desde la prensa, redes sociales, internet. Iniciativas para una alimentación saludable. Papel de la ciudadanía en relación con la seguridad alimentaria” Bittor Rodriguez Rivera UPV/EHU - Profesor titular de la UPV/EHU e investigador del CIBERobn (ISCIII) Javier Izaga Kortabarria Departamento de Salud del Gobierno Vasco Yolanda Cuetos Departamento de Salud. Subdirección de Salud Pública de Bizkaia - "Hablemos de lo complementos alimenticios"
12:30 - 13:30	Mahai ingurua: “Practicando se aprende: Taller teórico-práctico sobre medidas que se puedan adoptar en los hogares para evitar problemas con los alimentos” Miguel Angel López Fernández-Santos Facultad de Ciencias Gastronómicas (Basque Culinary Center). Universidad de Mondragón - Profesor del Área de Ciencia y Tecnología. Responsable de Seguridad Alimentaria Elena Mendía de Aymerich Mugaritz - Responsable calidad Julián Otero Rodríguez I+D Mugaritz
13:30 - 14:00	Mahai ingurua: “Coloquio Final” JUAN CARLOS FERNANDEZ CRESPO Departamento de Salud - Subdirector de Salud Pública y Adicciones de Araba

Zuzendaritza



Arantzazu Alustiza Landa

Subdirección salud Pública y adiciones

Irakasleak



Yolanda Cuetos



JUAN CARLOS FERNANDEZ CRESPO

Gobierno Vasco- Salud Pública

CURRICULO NORMALIZADO APELLIDOS: Fernández Crespo NOMBRE : Juan Carlos SEXO:Hombre
DNI: 7.824.258 FECHA NACIMIENTO: 22-XII-1960 DIRECCIÓN PARTICULAR : c/ Betoño, 23A CIUDAD:
Vitoria-Gasteiz DISTRITO POSTAL: 01013 TELÉFONO: 945 253116 FORMACION ACADEMICA
LICENCIATURA/INGENIERÍA CENTRO FECHA Licenciado en Veterinaria Facultad de Veterinaria de
León 1977-82 SITUACIÓN PROFESIONAL ACTUAL Y FECHA DE INICIO: Funcionario de Carrera
(1984). Subdirector de Salud Pública y Adicciones de Araba ORGANISMO: Gobierno Vasco CENTRO,
FACULTAD, ESCUELA O INSTITUTO: Subdirección de Salud Pública DEPT./SECC./UNIDAD ESTR.:
Departamento de Sanidad DIRECCIÓN POSTAL: c/ Santiago, 11 - 01002 Vitoria-Gasteiz TELÉFONO:
(indicar prefijo ciudad y extensión): 945-017160 FAX: 945-017179



Javier Izaga Kortabarria

Albaitaritzan lizentziatua Osasun publikoko teknikaria, Osasun Saila, Eusko Jaurlaritza



Miguel Angel López Fernández-Santos

• Profesor en el Área de Ciencia y Tecnología del Grado de la Facultad de Ciencias Gastronómicas de la Universidad de Mondragón. Responsable de la Seguridad Alimentaria del Basque Culinary Center • Profesor en el Master de Cocina y producto. • Profesor en el Master de Innovación y Gestión en Restauración. • Profesor en el Curso de Perfeccionamiento de técnicas culinarias de vanguardia. • Profesor en el Plan de Formación en Alta Gastronomía I. Formación: • Licenciado en Veterinaria, especialidad en Bromatología (Universidad Complutense de Madrid). 1983 • Diplomado en Sanidad (Escuela Nacional de Sanidad de Madrid). 1990 • Máster en Salud Pública (EVESP - Universidad Politécnica de Valencia). 1994 • Cursos de Doctorado en Medicina Preventiva y Salud Pública. Facultad de Medicina de la Universidad Miguel Hernández de Elche .1995 Libros Publicados: Diseño y Gestión de cocinas. Ed. Diez de Santos Manual de higiene alimentaria . Ed. Diaz de Santos



Elena Mendía de Aymerich



Jesús Angel Ocio Armentia



Julián Otero Rodríguez



Bittor Rodriguez Rivera

Diplomado en Nutrición Humana y Dietética y Dr. en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Investigador del Grupo Nutrición y Obesidad (ISCIII). Aunque ha trabajado en líneas de investigación como los alimentos funcionales o la cooperación al desarrollo, los últimos 15 años los ha dedicado a la investigación en el área de promoción de hábitos alimentarios saludables en la población infantil, diseñando, validando y pilotando programas de intervención, entre otros, para el Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz o el Departamento de Salud de Gobierno Vasco. Ha colaborado con varios medios de comunicación y realiza también divulgación científica mediante monólogos.



Santiago Valcárcel Alonso

- Licenciado en Veterinaria.
- Actualmente Jefe de Programas de Salud Pública, de la Subdirección de Salud Pública de Bizkaia: Coordinación de las actividades de inspección y control alimentario y ambiental de la plantilla de Técnicos de Salud Pública de Bizkaia.
- Auditor Jefe de ENAC para la acreditación de entidades de certificación de sistemas de gestión de seguridad alimentaria, y como Experto Técnico para la acreditación de entidades de certificación de producto y entidades de inspección. 2006-2015.
- Experto en sistemas de gestión de seguridad alimentaria.
- Experto técnico sobre evaluación sanitaria de Organismos Modificados Genéticamente, en la Comisión Nacional de Bioseguridad y el Comité UE de Organismos Modificados Genéticamente. 1998-2009.
- Numerosas publicaciones y comunicaciones en eventos científicos (más de 30). Numerosa actividad docente en cursos y conferencias (más de 80).

Matrikula prezioak

MATRIKULA	2020-09-03 ARTE
OROKORRA	44,00 EUR
MATRIKULA MURRIZTUA OROKORRA	37,00 EUR
MATRIKULA EXENTZIOA	20,00 EUR
IKASTAROAK GUZTIONTZAT MURRIZPENA	37,00 EUR
OSASUNA MURRIZPENA	11,00 EUR
OSAKIDETZAKO GONBIDATUAK	0 EUR

Kokalekua

Miramar Jauregia

Mirakontxa pasealekua 48, 20007 Donostia

Gipuzkoa