



# Dieta de la Salud Planetaria

**Eka. 28 2021**

**Kod. N01-21**

**Mod.:**

Online zuzenean Aurrez aurrekoa

**Edizioa**

2021

**Jarduera mota**

Workshop

**Data**

Eka. 28 2021

**Kokalekua**

Miramar Jauregia

**Hizkuntzak**

Gaztelera Ingelesa

**Balio akademikoa**

10 ordu

**Antolakuntza Batzordea**



Fundación  
BBVA



# Azalpena

**Workshop-a aurrez aurre ospatuko da eta online zuzenean parte hartzeko aukera ere egongo da ZOOM bidez. Matrikula prozesuan nola parte hartuko duzun aukeratu: aurrez-aurre edota online zuzenean.**

Elikadura biztanleriaren osasunaren eta planetaren jasangarritasunaren palanka da. Hala ere, historiaren une honetan, biztanleriaren elikadura ohiturak arriskuan jartzen ari dira bai pertsonen osasuna bai planetarena. Gizadiak egun duen desafio handi bat da elikagai osasuntsuak eskaintzea gero eta handiagoa den munduko biztanleriari, elikadura sistema jasangarri baten bitartez. Hori horrela, 2050. urteari begira, ezinbestekoa izango da herritarren elikadura ohiturak aldatzea, fruta, barazki, eltzekari eta fruitu lehorren munduko kontsumoa bikoiztea eta % 50 baino gehiago murriztea okela gorria eta azukrea bezalako elikagaien kontsumoa. Berehala ekiten ez badiogu, nekez beteko dira Nazio Batuen Erakundearen (NBE) Garapen Jasangarrirako Helburuak, eta hori kaltegarria izango da, planetaren etorkizunerako ez ezik, baita malnutrizioa eta prebenitu daitezkeen gaixotasun kronikoen prebalentzia handia jasango dituzten pertsonen osasunerako ere.

## Helburuak

Eztabaida gune bat sortzea elikadura kateko eragileek azal dezaten nola batera daitezkeen, gastronomiaren bidez, guztiz desberdinak diren kontzeptuak: hala nola osasuna eta iraunkortasuna..

XXI. mendeko elikaduraren aukerak eta desafioak zehaztea.

Etorkizunean elikaduraren bilakaeran eragina izango duten elementuak aztertzea (aldaketa indarrak, joera berriak, paradigmak).

Gastronomiaren rola aztertzea planetaren osasunaren sustapenean.

Garapen Jasangarrirako Helburuak (GJH) betetzeko egitasmoak bisualizatzea.

## Ikastaroaren laguntzaile espezifikoak



## Zuzendaritza



### **Usune Etxeberria Aranburu**

Basque Culinary Center Fundazioa

---

Ikertzailea eta BCC Innovation-eko Osasuna eta Gastronomia ikerketa-arloko arduraduna. Zentroan lanean daramatzen urteetan, "Gastronomia pertsonalizatuarekin" eta "gastronomia osasungarriarekin" lotutako bi ikerketa-ildo hasi ditu Usunek. Cum Laude doktorea, Nafarroako Unibertsitateko Elikadura eta Fisiologia Zientzien Departamentuan. Gaixotasun metabolikoetan (batez ere gizentasuna) ematen diren aldaketa metabolikoen ikerkuntzan eta hesteetako mikrobiotaren azterketan espezializatua. Elikadura, Nutrizioa eta Metabolismoa Europako Masterra egin du, Nafarroako Unibertsitateko Nutrizioaren Ikerketa Zentroan ikertzaile gisa lan egin zuen eta inpaktu handiko aldizkarietan argitaratutako hogeit hamar artikulu zientifiko ditu. Gainera, Enpresa Zuzendaritzako Unibertsitate Masterra egin zuen (Deustuko Unibertsitatea) eta Idomics Biotech SL startup-aren bazkide sortzailea izan da. Usune Elikagaien Zientzia eta Teknologian lizentziaduna da, eta Giza Nutrizioan eta Dietetikan diplomaduna Euskal



### **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>

## Irakasleak



### **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 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.

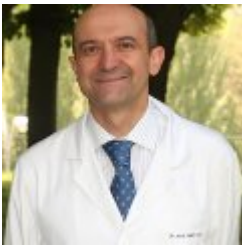


### **Daniel Innerarity Grau**

Globernance

---

Director del Instituto de Gobernanza Democrática, Globernance. 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.

# Matrikula prezioak

**AURREZ AURRE**

**2021-06-28 ARTE**

OROKORRA

10,00 EUR

**ONLINE ZUZENEAN**

**2021-06-28 ARTE**

OROKORRA

10,00 EUR



# **Kokalekua**

## **Miramar Jauregia**

Mirakontxa pasealekua 48, 20007 Donostia

Gipuzkoa