



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

**Aza. 18 2021**

**Kod. M04-21**

**Mod.:**

Aurrez aurrekoa

**Edizioa**

2021

**Jarduera mota**

Workshop

**Data**

Aza. 18 2021

**Kokalekua**

Bizkaia Aretoa-UPV/EHU

**Hizkuntzak**

Gaztelera

**Balio akademikoa**

10 ordu



# Antolakuntza Batzordea



# Azalpena

**Janari-hondarrak botatzea** onartezina da hamar pertsonatik batek gosez lo egiten duen mundu honetan. Kontuan hartu behar dugu ondakin hauek ingurumenarentzat eta klimarentzat ere zama handia direla. Elikagaien galera eta hondakinak murrizteko, aldaketa sistemikoa egin behar da gure elikadura-sisteman.

NBEk, Garapen Jasangarrirako Helburuen barruan (12.3 helburua), 2030erako “txikizkako salmentari eta kontsumitzaileari dagokien neurrian, biztanleko elikagai-galera erdira murriztea, eta ekoizpen- eta hornikuntza-kateetan elikagai-galera murriztea” proposatu du. Europar batasuna ere neurriak hartzen ari da ingurumena errespetatzen duen elikadura jasangarri eta osasuntsurako baserritik mahaira estrategian.

Eusko Jaurlaritzak bat egin du Xedearekin eta, Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Sailburuordetzaren bidez eta ELIKA Fundazioak koordinatuta, Elikagaien Xahuketaren aurkako Jarduera Plana jarri du abian, erronka bikoitzari erantzuteko: biztanle bakoitzeko elikagai-galera erdira murriztea, txikizkako salmentan eta kontsumitzaileenean, eta elikagaiak gutxitzea.

Elikagaiak Dohaintzan Emateko Lan Taldeak, Eusko Jaurlaritzako Osasun Sailak, EAEko hiru hiriburuetakoko Osasun Zerbitzuek eta Ausolan, Oreka eta Amatemann SL bezalako elikagai-sektoreko enpresek, «Euskadin elikagai-soberakinak emateko gida orientagarria» egin dute.

Esparru horretan, Euskadin zenbait kasuistika identifikatu dira GTK aztertu eta baloratu dituen elikagai-soberakinen dohaintzan. Gida orientazioa emateko tresna bat da, probestu ezin izan diren eta oraindik ere erabat kontsumigarriak diren elikagai-soberakinak, batez ere gizarte-erakundeen bidez, onuradunei helarazteko.

## Helburuak

.

## Ikastaroaren laguntzaile espezifikoak



## Zuzendaritza



**Antton Alza Larruskain**

Elika

---

## Irakasleak



**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**

---

Zuzenbidean lizentziatua Deustuko Unibertsitatean, Genero Mainstreamingean espezialista Castellóko Jaume I Unibertsitatean. 2016tik gaur egun arte Erika Fundazioaren zuzendaria, Nekazaritzako Elikagaien Segurtasunerako Euskal Fundaziokoa, beraz, Euskadiko Ekonomia Zirkularren Estrategiaren Batzorde Kudeatzaileko kidea, Euskadiko Ingurumen Esparru Planaren Elikadura Zirkularren Funtsezko Proiektuaren erantzunkidea eta Euskadiko Gastronomia eta Elikaduraren Plan Estrategikoan parte hartzen duena. Erika Fundazioak Elikagaien Kaleratzearen aurkako Euskal Estrategia diseinatu eta abian jarri du. Elikagaiak xahutzearen aurkako Euskadiko Plataforma sortu du 100 erakunde baino gehiagotan. Erika Fundazioak EAeko nekazaritzako elikagaien sektoreari laguntzen dio elikadura-sistema iraunkorrago baterako trantsizioan, Green Deal eta Agenda Basque Country 2030-

ean sartutako Baserritik Mahaira Estrategiari jarraituz.



## **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.

# Matrikula prezioak

AURREZ AURRE

2021-11-18 ARTE

MATRIKULA DOAN

0 EUR

# **Kokalekua**

## **Bizkaia Aretoa-UPV/EHU**

Abandoibarra etorbidea. 48009- Bilbo

Bizkaia