Cambio climático, alimentación y gastronomía

Eka. 27 - Eka. 28 2023

Kod. Z08-23

Mod.:
Online zuzenean Aurrez aurrekoa

Edizioa
2023

Jarduera mota
Uda Ikastaroa

Data
Eka. 27 - Eka. 28 2023

Kokalekua
Miramar Jauregia

Hizkuntzak
Gaztelera

Balio akademikoa
20 ordu

Antolakuntza Batzordea

Azalpena

Klima-aldaketa eragiten duten faktoreen artean, elikadurak eta gastronomiak garrantzi handia dute, eta, duela gutxi arte, ez zen aintzat hartzen benetako dimentsioa. Hala ere, datuak sendoak dira: CO2 isurien % 30 eta munduko ur kontsumoaren % 70 elikagaiak ekoizteko sistemei lotuta daude. Elikagaiak xahutzea da munduan ekoizten diren elikagaien herena, eta horren isurketak GEIS isurketa guztien % 8 eragiten du. Gipuzkoan, elikagai-galera horiek 123.000 tona urtean, hau da, 165 kg pertsona eta urte bakoitzeko. Hori gertatzen den bitartean, FAOren datuek adierazten digute 800 milioi pertsonak baino gehiagok ez dituztela dieta osoa eta osasungarria egiteko behar diren elikagaiak eskuratzen.

Bestalde, berotze globalak eragina du gure elikadura-sistemaren oinarrian dauden nekazaritza, arrantza eta abeltzaintza bezalako jardueretan. Nekazaritzan erabiltzen den lurraren % 52 lurzoruaren degradazioak moderatua edo larriki kaltetua dago, eta urtero 12 milioi hektarea galtzen dira desertifikazioaren ondorioz (35 aldiz tasa historikoa). Datu horiek behar bezala baloratzeko, nahikoa da esatea giza dietaren % 80, oro har, hiru zerealen mende dagoela (arroza, artoa eta garia).

Garapen Jasangarriaren Helburuek ezartzen diguten horizontea da ekoizpen-sistema jasangarri bat lortzea, biztanleria osoa modu osasungarrian elikatzeko gai izango dena, baliabide naturalen kontsumoa ahalik eta gehien arrazionalizatuz eta ingurumenaren gaineko inpaktu negatiboak ezabatuz. Horretarako, aldaketa sakona egin behar da nekazaritzako elikagaien sisteman, 2030ean gosea duten 800 milioi pertsona horiek eta 2050ean munduan biziko diren 2.000 milioi pertsona gehiago elikatzeko gai izan nahi badugu.

Klima Aldaketa, Elikadura eta Gastronomia ikastaroaren helburua da hausnartzea nola heldu behar diogun elikagaiak ekoizteko sistema jasangarri eta ingurumenarekiko errespetuzko baten erronkari, herritarren elikadura-beharrei erantzunez eta hori guztia esperientzia gastronomiko egoki bihurtuz.

Helburuak

Elikagaien ekoizpen-sistemek berotze globalean eta klima-aldaketan duten benetako eragina aztertzea.

Elikagaiak ekoizteko sistema iraunkorretarantz aurrera egiteko bitartekoak, prozesuak eta esperientziak ezagutzea.

Elikaduraren dimentsio soziala aztertzea, ingurumenari eta iraunkortasunari dagokienez.

Elikadura sistemen trantsizio ekologikoa eta jasangarritasuna balio gastronomikoekin nola bateratu hausnartzea.

Antolakuntza

Programa

2023-06-27

09:00 - 09:15 Registro

09:15 - 09:25 Inaugurazio instituzionala. Parte hartzeko ordena:

Itziar Alkorta Idiakez | Uda Ikastaroak / Cursos de Verano - Directora académica
José Ignacio Asensio Bazterra | Gipuzkoako Foru Aldundia / Diputación Foral de Gipuzkoa - Diputado Medio Ambiente

---

09:30 - 10:00 “Cambio climático, alimentación y gastronomía“

José Ignacio Asensio Bazterra | Gipuzkoako Foru Aldundia / Diputación Foral de Gipuzkoa - Diputado Medio Ambiente

---

10:00 - 11:00 Mahai ingurua: “Desperdicio alimentario. La dimensión social y ambiental de la alimentación“

Paula Toran Pereg | BCC Innovation
Belén Méndez de Vigo Vega de Seoane | Banco de Alimentos
Denis Ugalde Ugalde | Oreka

11:00 - 11:30 Pausa café

11:30 - 12:30 “Dieta sostenible y cambio climático. Estrategia de la Granja a la Mesa“

Gregorio Dávila Díaz | Comisión Europea **(Zoom bidez parte hartuko du)**

12:30 - 13:30 Mahai ingurua: “Gastronomía y cambio climático. Alimentos del futuro para una dieta climáticamente responsable“

Iñigo Charola | Biotech Foods - CEO
Anaut Patterson Mendiola | CEO de Algaloop
Olatz Unamunzaga Galarza | Neiker

2023-06-28

09:30 - 10:30 “Gipuzkoa: producción local y alimentación sostenible“

Cinta Lomba Fernandez | BCC Innovation

10:30 - 11:30 Mahai ingurua: “Hacia un sistema alimentario sostenible. Producir más contaminando menos: la respuesta local“

Mónica Pedreira Lanchas | Gipuzkoako Foru Aldundia / Diputación Foral de Gipuzkoa - Departamento de Medio Ambiente
Cinta Lomba Fernandez | BCC Innovation
Amaia Ortiz de Elguea Oviedo | Uvesco
Virginia Matesanz Riaño | Basque Food Cluster

11:30 - 12:00 Pausa café

12:00 - 13:00 “Alimentación comprometida con el Clima“

	Cocinando contra el cambio climático **Victor Viñuales Edo** | Ecodes **(Zoom bidez parte hartuko du)**
13:00 - 13:50	Mahai ingurua: “Experiencia gastronómica y sostenibilidad“ **Victor Viñuales Edo** | Ecodes **(Zoom bidez parte hartuko du)** **Benjamín Lana Velasco** | Vocento **Ander González Gomez** | Astelena
13:50 - 14:00	Cierre del Curso

Zuzendaritza

Patxi Arratibel Suquia

Gipuzkoako Foru Aldundia/Diputación Foral de Gipuzkoa

Socio-Director de Signos de Identidad, empresa especializada en consultoría estratégica de comunicación. En el período 2009-2013 Director de Estrategia y Relaciones Externas de EITB; ha representando al grupo de comunicación en el Consejo Asesor del Euskera, el Patronato del Museo de Bellas Artes de Bilbao o Eiken, cluster de del sector audiovisual de Euskadi. Técnico Superior en excedencia del Gobierno Vasco. Ha colaborado con la Diputación Foral de Gipuzkoa en los procesos de información pública del Plan integral de Gestión de Residuos Urbanos (PIGRUG). En los Cursos de Verano de la UPV-EHU ha dirigido “El residuo como recurso” (2014); “Prevención y reciclaje, fuente de riqueza y empleo” (2016) y “Cambio climático y gestión de residuos” (2017). Ha colaborado profesionalmente, entre otros, con el Gobierno Vasco, Diputación Foral de Bizkaia, Juntas Generales de Gipuzkoa, Corporación Mondragón, LABEIN, IKUSI, Transportes PESA, Klasikoak, Generalitat Valenciana y Fundación BBVA.

Irakasleak

José Ignacio Asensio Bazterra

Diputación Foral de Gipuzkoa

1966an jaio nintzen. Tolosarra eta euskalduna naiz. Ekonomia Zientziak eta Enpresaritza ikasketak egin nituen, eta master bat daukat enpresa eta finantza publikoen kudeaketan. Patxi Lopez lehendakariaren agintaldian, Eusko Trenbideetako zuzendari nagusi izan nintzen. Orobat, irakasle izan naiz Zaragozako Unibertsitatean, baina lan esperientzia ia osoa enpresa pribatuan izan dut. 2011tik zinegotzia naiz Tolosan Alderdi Sozialistarekin. Jarduera horrek aukera ematen dit nire herriaren egunerakoarekin harremana izateko. Egun, Gipuzkoako Foru Aldundiko Ingurumeneko eta Obra Hidraulikoetako diputatua naiz.

Iñigo Charola

Iñigo Charola, BioTech Foods-en sortzailekide eta zuzendari nagusia, haragi haragi ekoizlea, haragi-alternatiba bat eskaintzea helburu duena, haragi-alternatiba bat eskaintzea, haragi-alternatiba bat eskaintzea, haragi-proteinaren mundu mailako hazten ari den eskaria hornitzen lagunduko duena, fabrika-nekazaritzaren eragozpen nagusiei aurre eginez: osasun-arazoak, ingurumen-iraunkortasuna, eta animalien ongizatea.

Gregorio Dávila Díaz

Desde 2013 trabaja en la Comisión Europea, dentro de la Dirección General responsable de Agricultura y Desarrollo Rural, ejerciendo distintas funciones: técnico de políticas de desarrollo rural, auditor y asistente del Director General Adjunto. Desde 2019 es Jefe de Unidad adjunto, primero en la Unidad de políticas de desarrollo rural y desde 2022, de la Unidad de sostenibilidad medioambiental. Dentro de sus funciones, desempeñó un papel relevante en la negociación de la nueva Política Agrícola Común y sigue de cerca las iniciativas medioambientales surgidas del Pacto Verde de la Unión Europea. Anteriormente, ejerce su actividad profesional principalmente en la política local, como responsable de desarrollo económico y como agente de desarrollo local en diversos municipios Con experiencia laboral en el

ámbito internacional, primero en cooperación internacional en los Balcanes y posteriormente en relaciones comerciales en Cuba De formación economista por la Universidad de Alcalá de Henares y con dos másteres en Cooperación Internacional y en Desarrollo Local.

Ander González Gomez

Benjamín Lana Velasco

Lana, licenciado en Ciencias de la Información y master en Periodismo, lleva más de 30 años dedicado al periodismo y al desarrollo de proyectos editoriales y gastronómicos. Desde 2011 hasta 2018 desempeñó el puesto de director editorial de Vocento, tras haber sido director de Innovación y desarrollo Editorial. En setiembre de 2018 se convirtió en director general de Vocento Gastronomía, la división que engloba los proyectos gastronómicos del grupo, entre ellos Madrid Fusión, del que también es vicepresidente, San Sebastián Gastronomika, Bogotá Madrid Fusión o El Encuentro de los Mares, Terrae y Worldcanic, entre otros. Lana también es impulsor del Madrid Culinary Campus, la universidad gastronómica creada por Vocento y Comillas-Icade, en la que se desempeña como miembro de su consejo de administración. Apasionado de la cocina, Lana ejerce desde hace décadas como periodista gastronómico. En la actualidad escribe en XL Semanal, 7 Caníbales y en los suplementos gastronómicos de los diarios regionales de Vocento. Entre otros, es autor del libro “Casa Marcial, la cocina de Nacho Manzano”, finalista del Premio Nacional de Gastronomía en 2016. Su último libro, Animal Cocinero, fue publicado en 2021.

Cinta Lomba Fernandez

BCCInnovation, Responsable área de sostenibilidad

Cinta Lomba es responsable del área de sostenibilidad de BCCInnovation, centro tecnológico de Basque Culinary Center. Es licenciada en Ingeniería en Automática y Electrónica Industrial por la Universidad de Navarra, Máster en Globalización y Desarrollo por la UPV (HEGOA) y Doctora en Ingeniería Aplicada por la Universidad de Navarra, especializándose en la resiliencia al cambio climático de ciudades e infraestructuras críticas. Su trayectoria profesional empezó en el ámbito de los servicios de ingeniería

para la industria y en los últimos años se ha ido orientando hacia la docencia y la investigación. Actualmente coordina el área de sostenibilidad de BCCInnovation impulsando proyectos que contribuyan a mejorar la sostenibilidad y resiliencia de los sistemas alimentarios.

Virginia Matesanz Riaño

BASQUE FOOD CLUSTER, BERRIKUNTZAKO ZUZENDARIA

ADEn lizentziatua eta Kudeaketa Aurreratuko Masterra Deusto Business Schoolen, Virginiak hainbat ardura postu garatu ditu EROSKI Taldeko merkataritza eta marketin sailean 18 urtez. BASQUE FOOD CLUSTER-eko Berrikuntza Doktore gisa, elikadura-enpresen lehiakortasuna hobetzen du, kontsumitzaileengan zentratutako lankidetzako berrikuntza bultzatuz eta merkatuari balioa emateko orientazioarekin. Virginiak Bilboko Ganberako irakaskuntzarekin batera egin du lan, Eta Bilboko Unibertsitateak School-ESIC, Cesine, Atlantikoko Europako Unibertsitatea eta IED Kunsthal Bilbaok ere parte hartu dute.

Belén Méndez de Vigo Vega de Seoane

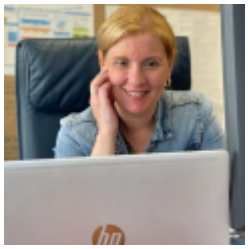
BANCO ALIMENTOS GIPUZKOA

Presidenta del Banco de Alimentos (2020) entidad de la que es colaboradora desde el año 2010. En 2021 fue nombrada miembro del Comité de la Federación Española de Bancos de Alimentos. Con anterioridad a su incorporación al BAG ha desarrollado su carrera profesional en el sector privado, dirigiendo una empresa de importación y venta de ropa infantil. Habla francés e inglés y tiene conocimientos básicos de alemán.

Amaia Ortiz de Elguea Oviedo

Anaut Patterson Mendiola

Algaloop



Mónica Pedreira Lanchas

Diputación Foral de Gipuzkoa

Ingeniera Agrónomo. Actualmente, es la Directora de Medio Ambiente de la diputación de Gipuzkoa. Tiene una dilatada experiencia profesional de más de 10 años como Directora de Medio Ambiente de grupo promotor constructor del sector privado.

Paula Toran Pereg

BCC Innovation

Investigadora en el área de Sostenibilidad de BCC Innovation. Licenciada en Ciencias Ambientales, graduada en Gastronomía y Artes Culinarias y con un master en Ciencias Gastronómicas. Su trabajo se centra actualmente en estrategias de circularidad, sistemas alimentarios y promoción de la biodiversidad a través de la gastronomía. Así, el valor de la sostenibilidad y la calidad culinaria se incorpora de forma transversal en diferentes tipos de proyectos (investigación, innovación y emprendimiento) que buscan un cambio transformador en cada una de las oportunidades presentadas.

Denis Ugalde Ugalde

Denis Ugalde (Getxo ,1991) es el fundador de Oreka, una startup tecnológica que ayuda a las colectividades a donar, entender y reducir su excedente alimentario. Graduado en Derecho y MBA con especialidad en innovación, lleva más de 7 años en el mundo del emprendimiento como cofundador de distintas empresas. También ha trabajado como voluntario en distintas organizaciones y proyectos de impacto social en Europa, África y Centroamérica. Defiende la importancia de redefinir nuestros modelos productivos en torno a la sostenibilidad y la responsabilidad social, sobre modelos de negocio rentables y escalables.

Olatz Unamunzaga Galarza

NEIKER Jefa Departamento de Conservación de los Recursos Naturales

---

Olatz Biologian doktorea da Zaragozako Unibertsitatetik. 2004an NEIKERen sartu zen teknika geoestatistikoen bidez lurzoruen mapetan espezializatuta, eta lurzoruaren propietateekin eta mahatsaren eta ardoaren ekoizpenarekin eta kalitatearekin duten loturarekin ikerketetan. 2010az geroztik nekazaritza sektorean Bizi Zikloaren Analisiarekin lotutako proiektu nazional eta europarren arduradun teknikoa izan da. Hezkuntza arloan, EHUko Enologia Berritzaileen Unibertsitate Masterrean irakasten du. Era berean, master amaierako lau proiektu eta doktorego tesia zuzendu ditu.

Victor Viñuales Edo

ECODES

Soziologoa, Ekologia eta Garapena Fundazioaren (ECODES) sortzaileetako bat eta zuzendaria. Mundu Itunaren Espainiako Sareko presidenteordea, Inditexeko Kontseilu Sozialeko eta Sol Meliáko iraunkortasun adituen paneleko kidea. Ie Business Schooleko Erantzukizun Korporatiboko Zuzendaritzako Goi Programako irakasle elkartua 2007tik. Biodiversidad Fundazioaren Aholku Batzordeko kidea. Triodos Bank Españaren Aholku Batzordeko kidea, Creas Fondo Social Aholku Batzordeko kidea; Espainiako Gobernuaren Ur eta Saneamendurako Lankidetza Funtsaren Aholku

Batzordeko kidea, eta Hazloposible Fundazioaren Aholku Batzordeko kidea. Espainiako Greenpeaceko Kontseiluko kidea da. Finantza Arduratsu eta Jasangarrien Zentroko Adituen Kontseiluko kidea eta Espainiako Garapen Iraunkorreko Kontseiluko kidea. Caja de herramientas para los constructores del cambio (2008) liburuaren egilea da, eta "Sabores Próximos" Nekazaritza ekologikoko enpresaren sortzaileetako bat.

Matrikula prezioak

AURREZ AURRE	2023-06-27 ARTE
Matrikula doan	0 EUR

ONLINE ZUZENEAN	2023-06-27 ARTE
Matrikula doan	0 EUR

Kokalekua

Miramar Jauregia

Mirakontxa pasealekua 48, 20007 Donostia

Gipuzkoa