Cambio climático, alimentación y gastronomía

27.juin - 28.juin 2023

Cod. Z08-23

Modalité:
Cours en ligne en direct En personne

Édition
2023

Type d'activité
Cours d'été

Date
27.juin - 28.juin 2023

Location
Miramar Palace

Langues
Espagnol

Reconnaissance officielle par l'État
20 heures

Comité d'organisation

Description

Entre los factores que contribuyen al cambio climático, la alimentación y la gastronomía tienen una relevancia que, hasta tiempos relativamente recientes, no era valorada en su verdadera dimensión. Sin embargo, los datos, son contundentes: el 30% de las emisiones de CO2 y el 70% del consumo de agua en el mundo está asociado a los sistemas de producción de alimentos. Solo el despilfarro alimentario representa un tercio de los alimentos producidos en el mundo y su vertido produce el 8% de las emisiones totales de GEIS. En Gipuzkoa, estas pérdidas de alimentos ascienden a 123.000 Tn. anuales o, lo que es lo mismo, a 165 Kgs. por persona y año. Mientras esto sucede, los datos de la FAO nos indican que más de 800 millones de personas no acceden a los alimentos necesarios para mantener una dieta completa y saludable.

Por otra parte, el calentamiento global está repercutiendo en actividades como la agricultura, la pesca y la ganadería que están en la base de nuestro sistema alimentario. Un 52% de la tierra utilizada en la agricultura está moderada o severamente afectada por la degradación del suelo y cada año se pierden 12 millones de hectáreas (35 veces la tasa histórica) por la desertificación. Para valorar adecuadamente estos datos, basta decir que el 80% de la dieta humana a nivel global depende de tres cereales (arroz, maíz y trigo), que proporcionan el 60% de nuestra ingesta energética.

El horizonte que nos marcan los Objetivos de Desarrollo Sostenible es el de alcanzar un sistema sostenible de producción capaz de alimentar de manera saludable al conjunto de la población, racionalizando al máximo el consumo de recursos naturales y eliminando los impactos negativos sobre el medio ambiente. Para ello, es necesario un profundo cambio en el sistema agroalimentario si queremos ser capaces de alimentar en 2030 a esos 800 millones de personas que padecen hambre y a los 2.000 millones de personas más que vivirán en el mundo en el año 2050.

El curso Cambio Climático, Alimentación y Gastronomía se propone reflexionar acerca de cómo debemos abordar el desafío de un sistema de producción de alimentos sostenible y respetuoso con el medio ambiente, dando respuesta a las necesidades alimentarias de la población y haciendo de todo ello una experiencia gastronómica satisfactoria.

Objectifs

Analizar el impacto real de los sistemas de producción alimentaria en el calentamiento global y el cambio climático.

Conocer los medios, procesos y experiencias para avanzar hacia sistemas sostenibles de producción de alimentos.

Analizar la dimensión social de la alimentación en relación con el medio ambiente y la sostenibilidad.

Reflexionar sobre cómo compatibilizar transición ecológica y sostenibilidad de los sistemas alimentarios con los valores gastronómicos.

Organisée par

Programme

27 06 2023

09:00 - 09:15 Registro

09:15 - 09:25 Inauguration institutionnelle. Ordre d'intervention:

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 Table ronde: “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 **(Participer via le zoom)**

12:30 - 13:30 Table ronde: “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

---

28 06 2023

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

Cinta Lomba Fernandez | BCC Innovation

10:30 - 11:30 Table ronde: “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 **(Participer via le zoom)**

13:00 - 13:50 Table ronde: “Experiencia gastronómica y sostenibilidad“

Victor Viñuales Edo | Ecodes **(Participer via le zoom)**
Benjamín Lana Velasco | Vocento
Ander González Gomez | Astelena

13:50 - 14:00 Cierre del Curso

Directed by

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.

Professeurs

José Ignacio Asensio Bazterra

Diputación Foral de Gipuzkoa

Nací en 1966. Soy tolosarra y euskaldun. Estudié Ciencias Económicas y Empresariales y tengo un máster en gestión de empresas y en finanzas públicas. Durante el mandato del Lehendakari Patxi Lopez fui Director General de Eusko Trenbideak. También he sido profesor en la Universidad de Zaragoza, aunque la mayor parte de mi vida laboral ha transcurrido en la empresa privada. Desde 2011 soy concejal en Tolosa por el por el Partido Socialista, una actividad que me permite el contacto con la realidad cotidiana de mi pueblo. Actualmente, soy el Diputado de Medio Ambiente y Obras Hidráulicas de la Diputación Foral de Gipuzkoa.

Iñigo Charola

Iñigo Charola, co-fondateur et PDG de BioTech Foods, un producteur de viande cultivée qui vise à offrir une alternative à la viande qui contribuera à répondre à la demande mondiale croissante de protéines animales, tout en s'attaquant aux principaux inconvénients de l'élevage industriel : problèmes de santé, durabilité environnementale, et le bien-être des animaux.

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

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, DIRECTEUR DE L'INNOVATION

Diplôme en administration des affaires et Master en gestion avancée de la Deusto Business School, Virginia a développé différents postes de responsabilité dans le département commercial et marketing de Grupo EROSKI depuis plus de 18 ans. En tant que Dr. of Innovation chez BASQUE FOOD CLUSTER, elle promeut l'amélioration de la compétitivité des entreprises alimentaires en promouvant l'innovation dans la coopération axée sur les consommateurs et avec l'orientation de la valeur ajoutée au marché. Virginia combine son travail avec l'enseignement à CámaraBilbao University Business School-ESIC, Cesine, Universidad Europea del Atlántico et IED Kunsthal Bilbao.

Belén Méndez de Vigo Vega de Seoane

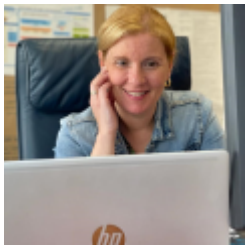
BANCO ALIMENTOS GIPUZKOA

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

Jefa Departamento de Conservación de los Recursos Naturales Olatz es Doctora en Biología por la Universidad de Zaragoza. En 2004 se incorpora en NEIKER especializándose en el mapeo de suelos a través de técnicas geoestadísticas, y en estudios relacionados con las propiedades del suelo y su relación con la producción y la calidad de la uva y del vino. Desde el año 2010 es responsable técnico de proyectos nacionales y europeos relacionados con el Análisis de Ciclo de Vida en el sector agrario. En el ámbito docente, imparte docencia en el Máster Universitario en Enología Innovadora de la Universidad del País Vasco. Asimismo, ha dirigido cuatro trabajos fin de Máster y una Tesis Doctoral.

Victor Viñuales Edo

ECODES

Sociólogo, cofundador y Director de Fundación Ecología y Desarrollo (ECODES). Vicepresidente de la Red Española del Pacto Mundial, miembro del Consejo Social de INDITEX y del Panel de Expertos en sostenibilidad de Sol Meliá. Profesor asociado del Programa Superior de Dirección en Responsabilidad Corporativa de IE Business School desde 2007. Miembro del Consejo Asesor de la Fundación Biodiversidad. Miembro del Consejo Asesor de Triodos Bank España, del Consejo Asesor de CREAS

Fondo Social; miembro del Consejo Asesor del Fondo de Cooperación para Agua y Saneamiento del Gobierno de España, y miembro del Consejo Asesor de la Fundación Hazloposible. Es miembro del Consejo de Greenpeace España. Miembro del Consejo de Expertos del Centro de Finanzas Responsables y Sostenibles, y vocal del Consejo de Desarrollo Sostenible de España.

Tarifs inscription

PRESENCIAL	JUSQU'AU 27-06-2023
Inscription gratuite	0 EUR

ONLINE EN DIRECTO	JUSQU'AU 27-06-2023
Inscription gratuite	0 EUR

Lieu

Miramar Palace

Pº de Miraconcha nº 48. Donostia / San Sebastián

Gipuzkoa