

Dirección

Usune Etxeberria, PhD



Investigadora y responsable del área de investigación Salud y Gastronomía de BCC Innovation. Durante los tres años que lleva trabajando en el Centro, Usune ha iniciado dos líneas de investigación relacionadas con la "Gastronomía personalizada" y la "Gastronomía Saludable". Doctora Cum Laude por el Departamento de Ciencias de la Alimentación y Fisiología de la Universidad de Navarra. Especializada en el estudio de los cambios metabólicos y el análisis de la microbiota intestinal en enfermedades metabólicas (principalmente obesidad). Ha cursado el Máster Europeo en Alimentación, Nutrición y Metabolismo, trabajó como investigadora en el Centro de Investigación en Nutrición de la Universidad de Navarra y cuenta con veinte artículos científicos publicados en revistas de alto impacto. Además, cursó un Máster Universitario en Dirección de Empresas (Universidad de Deusto) y ha sido socia fundadora de la startup Idomics Biotech S.L. Usune es licenciada en Ciencia y Tecnología de los alimentos y diplomada en Nutrición Humana y Dietética y por la Universidad del País Vasco.



Blanca del Noval Co-directora

Licenciada en Gastronomía y Artes Culinarias en el Centro Culinario de la Universidad de Basque. Chef investigador en BCCInnovation y líder de la iniciativa BCulinaryLAB mientras cursa el Máster en Sostenibilidad y Responsabilidad Social Corporativa (RSC). Ha trabajado en diferentes restaurantes de renombre en el mundo como IndeWulf (Bélgica) y Central (Perú). Ha trabajado en Mater Iniciativa (Perú) realizando una investigación sobre plantas silvestres comestibles, productos tradicionales y cultura alimentaria. Actualmente dirige BCulinaryLAB, una cocina/ laboratorio centrada principalmente en la investigación y la innovación impulsada por técnicas y productos como la fermentación y las plantas silvestres comestibles. Es coautora de un libro publicado relacionado con la importancia de revalorizar el desperdicio de alimentos. Ha asesorado a estrellas Michelin y restaurantes internacionales en temas relacionados con la fermentación y plantas silvestres comestibles, como Dstage (Madrid), Azurmendi (España) y Gustu (Bolivia). Ha colaborado con instituciones educativas internacionales como Harvard University y MIT Media Lab en proyectos educativos. Actualmente colabora con Raíz al Plato, revista sobre medio ambiente y gastronomía. También es profesora asociada en la Universidad Basque Culinary Center.

Matricula: www.uik.eus

Más información

UDA IKASTAROAK / CURSOS DE VERANO / SUMMER COURSES

Miramar Jauregia - Mirakontxa Pasealekua - 4820007 Donostia-Sebastián
T.: 943 219511 - info@uik.es - www.uik.eus

Profesorado

Josu Oleaga CEO Insekt Label Biotech

Miguel Ángel Martínez, MD, MPH, PhD

Catedrático de Medicina Preventiva y Salud Pública, Universidad de Navarra

Pedro L. Prieto Hontoria Director general Be Food Lab

Martina Bozzola Asesora sénior de sostenibilidad en el Centro Internacional de Comercio (ITC)

Patrick Riga Investigador Principal en Instituto Vasco de Investigación y Desarrollo Agrario (NEIKER)

Amaia Arranz Doctora en Arqueobotánica. Marie Sklodowska-Curie en el Museo Nacional de Historia Natural de París

Elizabeth Castillo Estudiante de doctorado en Leyes en la Facultad de Derecho de la Universidad de Temple (Filadelfia)

Daniel Innerarity Catedrático de filosofía política y social, investigador IKERBASQUE en la Universidad del País Vasco y director del Instituto de Gobernanza Democrática. Profesor en el Instituto Universitario Europeo en Florencia

Sasha Correa Comunicación estratégica y gestión de proyectos Instituto de Gobernanza, Basque Culinary Center



**BERRIKAS
DEZAGUN**
—
REAPRENDAMOS
—
RESET

DIETA DE LA SALUD PLANETARIA

28 de junio



Cód.:
Tipo de actividad:
Ciclo:
Ubicación:
Idioma:
Validez académica:

Antolakuntza Batzordea / Comité Organizador / Organising Committee

Ikastaroaren laguntzaileak / Colaboradores del curso / Course collaborators

Fundación
BBVA



Descripción

Este Curso de Verano será presencial y online

La alimentación es la palanca de la salud de la población y la sostenibilidad del planeta. Sin embargo, nos encontramos en un momento de la historia en la que los hábitos alimentarios de la población amenazan tanto la salud de las personas como la salud del planeta. La humanidad se enfrenta a un gran reto que radica en poder proporcionar una alimentación saludable a una creciente población mundial a través de un sistema alimentario sostenible. Esto implica que, de cara al 2050, será imperativo transformar los hábitos alimentarios de la población, duplicando el consumo mundial de frutas, verduras, legumbres y frutos secos y reduciendo en más del 50% el consumo de alimentos como la carne roja y el azúcar. Es necesario actuar cuanto antes, de lo contrario, no se podrán cumplir los Objetivos de Desarrollo Sostenible establecidos por la Organización de las Naciones Unidas (ONU) y esto tendrá un impacto negativo sobre el futuro del planeta y la salud poblacional que sufrirá de malnutrición y una alta prevalencia de enfermedades crónicas prevenibles.

Objetivos

I. El objetivo de este workshop es generar un espacio de discusión donde se invita a los diferentes agentes de la cadena alimentaria a conversar sobre su visión de cómo se pueden integrar conceptos aparentemente tan dispares, como la salud y la sostenibilidad a través de la gastronomía.

II. Determinar las oportunidades y los retos de la alimentación del siglo XXI - Abordar los elementos que influirán en la evolución de la alimentación en el futuro (fuerzas de cambio, nuevas tendencias, paradigmas)

III. Analizar el papel de la gastronomía en la promoción de la salud planetaria - Visualizar iniciativas orientadas a conseguir los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)

Programa

28 de junio

09:00 - 09:15

Apertura. **Begoña Rodríguez**. BCC Innovation - Directora

09:15 - 9:30

Dieta planetaria. **Dr. Usune Etxeberria**. BCC Innovation - Investigadora

09:30 - 10:00

Alimentación hacia el 2030. **Josu Oleaga**. Insekt Label Biotech - CEO

10:00-10:30

Comprendiendo la dieta del siglo XXI. **Prof. Miguel Angel Martinez**. Universidad de Navarra - Profesor de Medicina Preventiva

10:30-11:00

Legumbres: Cucharadas de salud y sostenibilidad **Dr. Pedro L. Prieto Hontoria**. Be food Lab – Director General

11:00-11:30

Pausa

11:30-12:00

Competing in a world of Regional and Global Value Chains, Sustainability: New Trends and The Alliances for Action Approach. **Martina Bozzola**. Centro Internacional de Comercio (ITC) – Asesora sénior en sostenibilidad

12:00-12:30

Variedades tradicionales vs Monocultivos. **Dr. Patrick Riga**. Instituto Vasco de Investigación y Desarrollo Agrario (NEIKER)- Investigador

12:30-13:00

Biodiversidad vegetal y paleodieta. **Dr. Amaia Arranz**. Museo Nacional de Historia Natural de París – Doctora en Arqueobotánica

13:00-13:30

Innovación social. **Elizabeth Castillo**. Universidad de Temple (Filadelfia) – Estudiante de doctorado

13:30-14:00

Mesa de clausura. **Prof. Daniel Innerarity**. Universidad del País Vasco/Euskal Herriko Unibertsitatea – Profesor investigador Ikerbasque. **Sasha Correa**. Basque Culinary Center – Comunicación estratégica y gestión de proyectos gastronómicos