

Curso de Verano de la UPV/EHU

El Reto de aprovechar los Alimentos que quedan fuera del circuito comercial

Vitoria-Gasteiz, 30 de Junio de 2016



Escuela de Verano FOOD FORUM
Por un Aprovechamiento Responsable, Sostenible y Justo de los Alimentos.

Grupo URBAN ELIKA - ELIKAGAIK DENONTZAT
Universidad del País Vasco/ Euskal Herriko Unibertsitatea
Contacto: info.urban-elika@ehu.eus

Presentación

Sobrantes, excedentes, desperdiciados... son muchos los términos con los que nos referimos a los alimentos que –estando aún en su periodo de vida útil- terminan siendo desechados. Según los datos de la FAO prácticamente la mitad de los alimentos que se producen en el mundo se pierden antes de haber sido consumidos. En el caso de la UE, la cantidad se cifra en 179 kilogramos de alimento por persona y año. Desde el punto de vista económico y medio ambiental, y habida cuenta de la trascendencia que los alimentos tienen para los seres humanos, necesitamos de forma urgente medidas para paliar esta situación. Entre tanto 79 millones de Europeos están en situación de pobreza alimentaria; según el ARARTEKO, el 6'5% de la población del País Vasco.

Los factores y contextos de esas pérdidas de alimentos son muy diversas, y diversas son también las formas en las que ha de atenderse al despilfarro alimentario. El presente curso se concentra en un caso muy concreto: *el caso de alimentos que siendo aún aptos y saludables para el consumo humano quedan, por algún motivo, fuera del circuito comercial*. Alimentos que han sido cocinados en un restaurante o en las cocinas de un comedor colectivo y que, por alguna razón, no se han servido en el día, y otros tipos de alimentos perecederos que pueden verse en situaciones similares (como los productos de panadería).

Con una clara sensibilidad por las personas que no tienen acceso adecuado a los alimentos, están surgiendo estrategias de recuperación de estos alimentos. Se trata de iniciativas que, si bien están comprometidas con la reducción del despilfarro, no ocultan su dimensión solidaria y de compromiso social como es el caso de los *tupper solidarios*, *cestas solidarias*, *despensas solidarias* o las *neveras solidarias*. Ante ello, muchos los ciudadanos y las entidades que se preguntan: *¿puedo yo contribuir a estas estrategias de aprovechamiento responsable y justo de los alimentos?*

En la mayoría de los casos la iniciativa se coarta por las dudas legales o por el desconocimiento sobre el modo en que desde el punto de vista logístico e higiénico-sanitario cabría organizar una red de recuperación. ¿Cómo afrontar la donación de estos alimentos con plenas garantías jurídicas? ¿Qué cautelas deben observarse desde la perspectiva de la calidad y la seguridad alimentaria? ¿Existen experiencias de las que podamos aprender? ¿Cómo están abordando las instituciones y las entidades estas propuestas?

Este Curso de verano está dirigido a todas las personas que estén interesadas en la recuperación de alimentos, incluyendo entidades sociales e instituciones públicas. Organizado por el Grupo **URBAN ELIKA – ELIKAGAIK DENONTZAT** y enmarcado en el Programa Oficial de Cursos de Verano de la UPV/EHU, este curso reúne a expertos de diferentes áreas que, en conjunto, darán una respuesta rigurosa –teórica y práctica- a todas las cuestiones que se plantean en el aprovechamiento de los excedentes alimentarios.

PROGRAMA - 30 DE JUNIO DE 2016

8:30-9:00 - Entrega de la documentación

9-9:15 – Presentación de la Escuela FOOD FORUM y del Curso de Verano “El Reto de aprovechar los alimentos que quedan fuera del circuito comercial”.

Leire Escajedo y Ester Suñén, Directoras del Curso.

9:15-10:45 –El uso responsable de los alimentos en un contexto de despilfarro y creciente pobreza alimentaria: retos sociales.

Presentación y Moderación: Mertxe de Renobales (Colaboradora Académica Honorífica UPV-EHU, Vitoria-Gasteiz).

Ponente: Leire Escajedo, Responsable de URBAN ELIKA. Departamento de Derecho Constitucional e Historia del Pensamiento de la UPV/EHU. Leioa.

9:45-10:45 – La lucha contra el despilfarro y la responsabilidad social del sector alimentario

Presentación y Moderación: Maria Merino Maestre. Departamento de Matemática Aplicada, Estadística e Investigación Operativa. Facultad de Ciencia y Tecnología de la UPV/EHU.

Ponente: David Esteller Sobrado. Responsable del Proyecto Food Waste de AECOC.

10:45-12:00 - Donar con garantías higiénico sanitarias I: Peligros higiénico-sanitarios en el manejo de los alimentos para la donación.

Presentación y Moderación: Gurutze Ocio. Sanidad, Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz.

Ponente: Dolores Coll. Seguridad Alimentaria. Gobierno Vasco, Vitoria-Gasteiz.

12:00-12:15 - Pausa

12:15-13:45 - Donar con garantías higiénico sanitarias II: Protocolos y distintas posibilidad de transporte y distribución.

Presentación y Moderación: Ester Suñén (Departamento de Inmunología, Microbiología y Parasitología, UPV-EHU, Vitoria-Gasteiz).

Ponente: Juan Marcos de Miquel (Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria, Barcelona).

15:45- 16:45 - Donar alimentos con garantías jurídicas para el donante y receptor.

Presentación y Moderación: Francisco J. Romero Caro, Facultad de Ciencias Sociales y de la Comunicación de la UPV/EHU.

Ponente: Alicia Arroyo (Departamento de Derecho Mercantil, UNED, Madrid).

16:45-18:45 - Experiencias de donación, recogida y distribución de alimentos fuera del circuito comercial.

Presentación y Moderación: Paola Dapena (Asociación Sortaratz, Bilbao).

Ponentes:

- Gotzone Hériz (Ausolan, Vitoria-Gasteiz).
- Cristina Askorbe (Escuela de Hostelería de Leioa).
- Juan Marcos de Miquel (Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria, Generalitat de Catalunya, Barcelona).
- Juan Andrés Gabilondo. Vicepresidente del Banco de Alimentos de Álava.
- Asier López de Arkaute (Berakah, Vitoria-Gasteiz).

ENTIDADES CONVOCANTES:

FOOD FORUM es una Escuela de Verano que lanza una invitación para la reflexión crítica sobre el uso que hacemos de los alimentos. Una invitación para conocer y dar a conocer las investigaciones, las estrategias y las experiencias comprometidas con un uso más responsable, sostenible y justo de los alimentos. Personas de la academia y la industria, instituciones públicas y entidades sociales y ciudadanos que deseen contribuir a un uso más ético de los recursos alimentarios son los destinatarios a los que se dirige nuestro trabajo. Impulsan esta escuela, conjuntamente, el **Grupo de Investigación multidisciplinar URBAN ELIKA** (info.urban-elika@ehu.eus) y las entidades sin animo de lucro **Asociación Sortarazi** (Bizkaia) y **Berakah** (Álaba-Araba).

DIRIGEN EL CURSO:

- Leire **Escajedo**, Responsable de URBAN ELIKA – ELIKAGAIK DENONTZAT. Departamento de Derecho Constitucional e Historia del Pensamiento Político, UPV-EHU.

-
- Ester **Suñén**, Departamento de Inmunología, Microbiología y Parasitología, UPV-EHU.

Son también **miembros del equipo organizador**: **Ixone Alonso** (Facultad de Empresariales, UPV/EHU), **Julia Calvo** (Facultad de Relaciones Laborales, UPV/EHU), **Paola Dapena** (Asociación Sortarazi), **Mertxe de Renobales** (Facultad de Farmacia), **Amaia Inza** (Facultad de Trabajo Social), **Aline Jelencovic** (Universidad de Helsinki), **María del Mar Lledó** (Facultad de Trabajo Social), **María Merino** (Facultad de Ciencia y Tecnología), **Esther Rebato** (Facultad de Ciencia y Tecnología), **Ana Rocandio** (Facultad de Farmacia), **Francisco J. Romero** (Facultad de Ciencias Sociales), **Lola Simón** (Facultad de Trabajo Social).