



Escuela de Verano Food Forum EHU

Programa Oficial de Cursos 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 EHU
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



LA ESCUELA DE VERANO FOOD FORUM EHU

FOOD FORUM EHU es una Escuela de Verano que lanza anualmente 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.

Despilfarro de los alimentos, Pobreza alimentaria, Aumento de las Enfermedades relacionadas con las dietas inadecuadas, Pérdida de Soberanía Alimentaria y de la Diversidad Cultural asociada a los alimentos, éstas y otras son algunas de las cuestiones de las que se ocupa Food Forum.

Esta Escuela de Verano ha creado **como un espacio de encuentro** entre la Universidad y la Sociedad. Un espacio en el que dar a conocer las investigaciones de diferentes áreas científicas, las preocupaciones sociales y las estrategias y las experiencias empresariales, institucionales o de entidades sociales en las que se expresa un objetivo común: contribuir a **un uso más responsable, sostenible y justo de los alimentos**.

Son **destinatarios de nuestro trabajo**: las personas de la academia y la industria, de instituciones públicas y entidades sociales, así como ciudadanos que deseen contribuir a un uso más ético de los recursos alimentarios.

ENTIDADES CONVOCANTES

Impulsan esta escuela, conjuntamente, **URBAN ELIKA - Elikagaiak denontzat** (info.urban-elika@ehu.eus) y las entidades sin animo de lucro **Asociación Sortarazi** (Bizkaia) y **Berakah** (Álaba-Araba).

URBAN ELIKA - Elikagaiak denontzat es un Grupo de investigación multidisciplinar de la Universidad del País Vasco, dedicado a los Estudios sobre Sociedad y Alimentación. Surge de la inquietud de investigadores e investigadoras de 7 Facultades de la UPV/EHU, **con el deseo de contribuir a** la remoción de los obstáculos institucionales, jurídicos, socioeconómicos y técnicos que impiden a todas las personas acceder a alimento saludable y suficiente en las sociedades urbanas.



RESPONSABLES DE LA ESCUELA DE VERANO FOOD FORUM EHU:

DIRECTORAS:

- Leire **Escajedo San-Epifanio**, Responsable de URBAN ELIKA – ELIKAGAIK DENONTZAT. Departamento de Derecho Constitucional e Historia del Pensamiento Político. Facultad de Relaciones Laborales y Trabajo Social de la UPV-EHU.
- Ester **Suñén Pardo**, Departamento de Inmunología, Microbiología y Parasitología. Facultad de Farmacia de la UPV-EHU.

Son también miembros del equipo organizador:

- **Ixone Alonso** (Facultad de Empresariales, UPV/EHU).
- **Julia Calvo** (Facultad de Relaciones Laborales y Trabajo Social, UPV/EHU).
- **Paola Dapena** (Asociación Sortarazi).
- **Mertxe de Renobales** (Facultad de Farmacia).
- **Amaia Inza** (Facultad de Trabajo Social y Relaciones Laborales).
- **Aline Jelencovic** (Universidad de Helsinki y Facultad de Ciencia y Tecnología de la Universidad del País Vasco).
- **Alberto López Basaguren** (Facultad de Ciencias Sociales y de la Comunicación).
- **María del Mar Lledó** (Facultad de Trabajo Social y Relaciones Laborales).
- **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 y Relaciones Laborales).

EDICIÓN DE 2016

EL RETO DE APROVECHAR LOS ALIMENTOS QUE QUEDAN FUERA DEL CIRCUITO COMERCIAL

El contexto:

una sociedad en la que conviven despilfarro y pobreza alimentaria

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).

¿Es posible una gestión más responsable de los alimentos que quedan fuera del circuito comercial?

Con una clara sensibilidad por las personas que no tienen acceso adecuado a los alimentos, están surgiendo estrategias de reducción del despilfarro, en algunos casos combinadas con sistemas 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?

DESTINATARIOS DEL CURSO

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.

La formalización de las inscripciones se realizará a través de la página del Programa Oficial de Cursos de Verano de la UPV/EHU a partir del lunes 11 de abril.

La sede del curso es **LA FACULTAD DE FARMACIA**, en el Campus de Álava-Araba de la Universidad del País Vasco/ Euskal Herriko Unibertsitatea.



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).

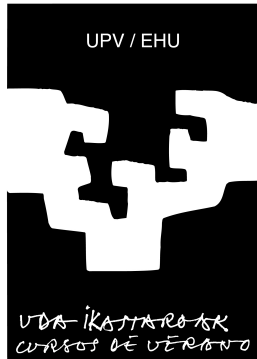
16:45-18:45 - Experiencias de donación, recogida y distribución de alimentos fuera del circuito comercial.

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 Arkate (Berakah, Vitoria-Gasteiz).
- Alvaro Sáiz. Nevera Solidaria (Galdakao, Bizkaia).

ENTIDADES QUE COLABORAN EN LA ORGANIZACIÓN DE ESTE CURSO:



Fundación Cursos de Verano
de la UPV/EHU



Facultad de Farmacia
de la UPV/EHU



Vicerectorado del
Campus de Álava-Araba

Vital gizarte ekintza
obra social



AECOC – Asociacion de Comerciantes
y Distribuidores



Fundación Euskampus