

ODS y gastronomía social:

Alimentación sostenible e inclusiva



EDE-tik



5 Julio
12:30

DIÁLOGOS &
APRENDIZAJES



ODS y Gastronomía social: Alimentación sostenible e inclusiva

¿Es posible construir un mundo mejor a través de la alimentación? ¿Puede la gastronomía ayudarnos a avanzar hacia esa sociedad en la que nadie se quede atrás? ¿Cabe pensar en una cocina social, que sirva también para la inclusión y la convivencia plena? Con este diálogo queremos seguir difundiendo **información sobre la Agenda 2030** y su aplicación en Euskadi y, específicamente, **incidir en los ODS como marco** que impulse la reflexión sobre **ecosistemas inclusivos, sostenibles y saludables**, especialmente entre los colectivos en situación de vulnerabilidad. Así, nos gustaría reflexionar sobre la gastronomía en un sentido amplio, entendida como mejora de la de la vida, del bienestar, de la inclusión social y del cuidado del planeta, porque creemos que también **desde la gastronomía y a través de la alimentación se puede contribuir a la cohesión social**.

Queremos reflexionar sobre **¿qué es la gastronomía social?**, **¿Tiene la gastronomía habilidades necesarias para influir en la sociedad** de manera **social, económica, cultural y medioambiental?**, **¿Podría la gastronomía mejorar y afectar a diferentes ámbitos como la educación, la ecología, la salud y el arte**, entre otros? , **¿Puede aportar a la inclusión?** , **¿Qué factores hacen que se pueda denominar que la gastronomía sea social?**...

En definitiva: **¿Podría la gastronomía ser una herramienta de cambio social?**

Por ello, además de seguir informando sobre qué son los **ODS y la Agenda Basque Country 2030**, os invitamos a participar en una conversación sobre la cadena de valor de la industria alimentaria, sobre el reto de crear una **alimentación más saludable y sostenible** como elementos de bienestar y vida sana, sobre una gestión ecológicamente racional de los recursos y, en general, sobre la importancia de garantizar el acceso a una gastronomía de calidad de aquellos grupos que, por razón de diferentes vulnerabilidades, quedan habitualmente fuera de ella.

Además, presentaremos nuestro **proyecto GURUZU** de restaurante social, abierto e inclusivo, **en el que se ofrezca comida saludable, responsable y equilibrada en calidad/precio y en el que personas de diferentes perfiles y procedencias compartan un espacio en el que disfrutar** de una comida de calidad en torno a una experiencia de **encuentro y de convivencia**.

ESCALETA- PROGRAMA

Presentación y dinamización		
¿De qué hablamos cuando hablamos de ODS?	Marta Pastor. Responsable de participación y desarrollo comunitario EDE Fundazioa	12:30-12:45
Conversatorio (12:45-13:45)		
Amas da Terra	Lucía Freitas. Chef.	12:45-12:55
Gastronomía social	Iñaki Martínez de Albéniz. Profesor de Sociología, EHU-UPV	12:55-13:05
Restaurante Man Hu	Cernín Martínez. Responsable del proyecto Man Hu. Norai Elkartea	13:05-13:15
Respuestas adaptativas a través de la gastronomía	Constanza Estefanía Díaz del Castillo. Diseñadora y científica gastronómica.	13:15-13:25
Restaurante Guruzu (EDE Fundazioa- Bilbao)	Jon Pernía. Responsable de negocio y desarrollo. Suspertu SL -EDE Fundazioa.	13:25-13:35
Preguntas y cierre (13:35-13:45)		
Aperitivo		

[¡Inscríbete!](#)

