

40
URTE / AÑOS / YEARS



UDA IKASTAROAK
CURSOS
DE VERANO
SUMMER COURSES
www.uik.eus

Elkarrizketa bat, elikadura eredu jasangarriagoak lortzeko hainbat aukera ikusaraziko dizkiguna.

Elikadurak zeregin izugarri garrantzitsua betetzen du maila ekonomiko, sozial eta kulturean munduko herrialde guztietan eta bereziki Euskal Herrian. Munduko biztanleriaren hazkundeak eta egungo produkzio, eraldaketa, merkataritza eta kontsumo sistemek egoera bat sortu dute, non agortzen ari baitira natura baliabideak eta giza prozesuen bidez sortutako kutsadura xurgatzeko planetaren gaitasuna. Zehazki, nekazaritza eta elikaduraren sektorea planetan inpaktu gehien sortzen duen sektoreetako bat da, eta aldi berean, sektore kaltetuenetako bat da, Lurra jasaten ari den aldaketan aurrean eta bereziki klima aldaketaren aurrean.

Hori dela eta, maila guztietako erakundeak eta administrazioak politikak, estrategiak eta ekintza planak bultzatzen ari dira, horien helburu nagusia izanik, besteak beste, elikagaien produkzio, eraldaketa, merkaturatze eta kontsumo sistema jasangarriagoak eta erresilienteagoak sortzea. Era berean, gero eta kezka eta kontzientziario maila handiagoa duen gizarteak produktu jasangarriagoak, etikoagoak eta arduratsuagoak eskatzen ditu.

Horregatik, ekintzak egin behar dira, elikadura kate bat eta gastronomia bat lortzeko, jasangarriagoa ez ezik, eraginkorragoa eta lehiakorragoa ere izango dena.

Hainbat aukera daude elikadura katearen eraginkortasuna eta jasangarritasuna hobetzeko. Hala, elikagaiak egiteko modu berriak landu behar dira, ingurumen inpaktu txikiagokoak eta jasangarriagoak; natura baliabideen erabilera eraginkorrerako estrategiak eta teknikak ezarri behar dira; eta, elikagaien alferrikako galerak ahal bezain beste murriztu behar ditugu.

Nabarmendu behar da, halaber, elikagai azpiproduktuen aprobetxamenduan eta lehengai jasangarrien erabileran oinarritutako balio kate berriak eta negozio eredu zirkularrak garatzeak zenbateko garrantzia duen. Testuinguru horretan, digitalizazioak eta 4.0 teknologiek berebiziko garrantzia izango dute, baita kontsumo arduratsua bultzatzeko komunikazio eredu berriek ere.

Profesores:



Jaime Zufia

AZTI, Coordinador del Departamento de Procesos Eficientes y Sostenibles

Jaime Zufia Biologia Zientzietako lizentziaduna da, eta Ingurumen Ingeniaritzari eta Uraren Kudeaketari buruzko masterra du. Haren ibilbide profesionala gehienbat elikagaien sektoreari eta jasangarritasunari lotuta egon da. Gaur-gaurkoz, Prozesu Eraginkorren eta Jasangarrien Departamenduko koordinatzailea da, AZTI zentro teknologikoan, eta hainbat postu bete ditu bertan 1998. urteaz geroztik. Hori baino lehen sektore pribatuaren enpresetan egin zuen lan (DELICASS, IBERDROLA, TECMA). Elikagaien jasangarritasunari lotutako mahai eta plataforma askotako kidea da. 25 urteko esperientzian, elikadura katearen eko-eraginkortasunari eta jasangarritasunari buruzko 200etik gora proiektu eta ekimen garatu, zuzendu eta koordinatu ditu, bai estatu mailan, bai nazioartean (Europa, Ekuador eta Argentina).

40

URTE / AÑOS / YEARS



UDA IKASTAROAK
CURSOS
DE VERANO
SUMMER COURSES
www.uik.eus



Webinar Jaime Zufía (AZTI) en el marco del Donostia Sustainability Forum

47:56 min.



Resumen de la conferencia de Jaime Zufía "Hacia una cadena alimentaria sostenible"

2:37 min.