

CONOCER LO QUE COMEMOS

SISTEMA ALIMENTARIO,
SOSTENIBILIDAD Y CONSUMO

MF / D.L.: AS 01659-2023

PONENTES

JOSÉ ESQUINAS ALCÁZAR

Doctor Ingeniero Agrónomo por la Universidad Politécnica de Madrid y Doctor en Genética por la Universidad de California. Durante treinta años trabajó en la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), ocupándose de temas como recursos genéticos, biodiversidad agrícola y ética para la agricultura y la alimentación. En la FAO promovió y coordinó la negociación de acuerdos internacionales, incluido el Tratado Internacional sobre Recursos Genéticos. Ha publicado numerosos artículos y libros y ha recibido varios premios en reconocimiento de su actividad docente, de investigación y de desarrollo de políticas.

KATTYA CASCANTE HERNÁNDEZ

Doctora en Relaciones Internacionales por la Universidad Complutense de Madrid e investigadora adscrita del Instituto Universitario de Desarrollo y Cooperación de esta Universidad. Sus principales áreas de investigación son los procesos de globalización y dinámicas de cambio en la estructura de la sociedad internacional, principalmente aquellas que se vinculan con el sistema mundial de los alimentos. Su experiencia profesional tiene un recorrido de más de veinte años con proyectos de desarrollo en países de América Latina, Centroamérica y África. Colaboradora habitual en *El País*, *El Diario*, *Política Exterior* y *Economía Exterior*, entre otros medios.

JORGE ÁLVARO FUENTES

Doctor Ingeniero Agrónomo por la Universidad de Lleida. Es investigador científico del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) en el Departamento de Suelo y Agua de la Estación Experimental de Aula Dei de Zaragoza. Autor de ochenta artículos científicos, ha dirigido cinco tesis doctorales y ha participado en treinta y cuatro proyectos de investigación y catorce contratos con diversas empresas del sector agroalimentario. Ha trabajado en instituciones de Estados Unidos y Reino Unido. Su línea de investigación se centra en la evaluación de la capacidad de mitigación del cambio climático de los sistemas agrarios.

MARTA SOLER MONTIEL

Doctora en Economía y Profesora Titular del Departamento de Economía Aplicada de la Universidad de Sevilla. Tras especializarse en estudios regionales en el Reino Unido, trabajó en el Instituto de Desarrollo Regional de la propia Universidad de Sevilla, para incorporarse posteriormente como docente en su Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica. Sus trabajos de investigación se han centrado en el campo de la agroecología, la soberanía alimentaria, la agricultura ecológica y el feminismo. Tiene varios libros y publicaciones relacionados con estas áreas de investigación.

CECILIA DÍAZ-MÉNDEZ

Catedrática de Sociología en la Universidad de Oviedo. Dirige el Grupo de Investigación en Sociología de la Alimentación "Socialimen", dedicado al análisis de los cambios en los hábitos alimentarios, los determinantes sociales de la alimentación y las consecuencias políticas y sociales de la globalización alimentaria. Entre sus últimas publicaciones destacan: *La transformación de la alimentación en el sur de Europa* (Díaz-Méndez y Cardon, 2022) y *El malestar con la alimentación* (Díaz-Méndez y García-Espejo, 2021). Ha sido profesora visitante en diversas universidades de Reino Unido, Brasil y Estados Unidos.

MIGUEL ÁNGEL LURUEÑA MARTÍNEZ

Doctor en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Divulgador científico, es autor del libro "Que no te lien con la comida" (Ed. Destino, 2021) y de la web "Gominolas de petróleo". Colabora con diferentes medios de comunicación, como *El País*, Radio Televisión del Principado de Asturias, Radio Nacional de España, Maldita.es o las revistas *Consumer*, *Lecturas* y *Mía*. Trabajó como profesor en la Universidad de Salamanca y es docente en diferentes cursos. Es autor de numerosas publicaciones en revistas científicas y de materiales docentes para el Ministerio de Educación. Trabajó como consultor independiente para empresas alimentarias.



VIII JORNADAS DE
DIVULGACIÓN CIENTÍFICA

CONOCER LO QUE COMEMOS

SISTEMA ALIMENTARIO,
SOSTENIBILIDAD Y CONSUMO

Conferencias en el Centro de
Cultura Antiguo Instituto

EVENTO
GRATUITO



5, 6 y 7 de junio / 19:00 h.
Gijón/Xixón, 2023

Louis Malassis definió el sistema alimentario como “la forma en que el ser humano se organiza para obtener y consumir comida”. En la actualidad, la globalización del sistema alimentario impone unas lógicas de producción, distribución y consumo que tienen varias consecuencias centrales: la desigualdad en el acceso a los alimentos, el impacto medioambiental del actual modelo y la deriva hacia hábitos de consumo menos saludables.

En este contexto, sigue en aumento el número de personas hambrientas en el mundo, al tiempo que avanzan los casos de obesidad y sobrepeso. Se acelera la pérdida de biodiversidad, con la destrucción de hábitats y ecosistemas. Y se hace patente la inseguridad alimentaria cuando factores externos, como las crisis sanitaria, energética o geopolítica, afectan a los precios de los alimentos o a su disponibilidad.

Reconocidos expertos provenientes del mundo universitario y de la investigación participarán en estas Jornadas para explicarnos, con carácter divulgativo, las particularidades del actual sistema alimentario, así como sus impactos ambientales, sociales y económicos. El primer día se analizarán las características del actual sistema global de alimentos y sus consecuencias. El segundo día se tratará el impacto del cambio climático en la producción de alimentos y las propuestas de la agroecología y la soberanía alimentaria para construir sistemas agroalimentarios locales sostenibles. El último día estará enfocado en los hábitos de consumo y en las características de una alimentación saludable.

Centro de Cultura Antiguo Instituto / CCAI
C/ Jovellanos 21 - 33201 Gijón/Xixón
T. 985 181 001 / educacion.fmc@gijon.es

 @GijonconCiencia |  GijonconCiencia

LUNES 5 DE JUNIO / 19:00 H

SISTEMA AGROALIMENTARIO, MEDIO AMBIENTE Y SALUD.
José Esquinas Alcázar. Ex-directivo de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)

Actualmente el sistema agroalimentario produce el 60% más de lo necesario para alimentar a la humanidad. ¿Qué falla entonces para que más de ochocientos millones de personas pasen hambre y muchos de ellos mueran por desnutrición? ¿Por qué este sistema agroalimentario es responsable de casi el 30% de los gases de efecto invernadero que originan el cambio climático y de la pérdida de más el 90 % de la biodiversidad agrícola? En la charla se intentará dar respuesta a estas preguntas y proponer soluciones.

GOBERNANZA ALIMENTARIA. ¿POR QUÉ NO HAY UNA ALIMENTACIÓN SUFICIENTE, SALUDABLE Y SOSTENIBLE?
Katty Cascante Hernández. Universidad Complutense de Madrid.

La doble carga de la desnutrición y la obesidad es el gran desafío alimentario de nuestros días. Lo que comemos y sus consecuencias tienen una conexión directa con el orden internacional en el que los sistemas alimentarios se han desarrollado y, por tanto, con el fenómeno de la globalización. La lógica productivista se ha impuesto con profundas consecuencias sobre el control, calidad y sostenibilidad de los alimentos y nuestros hábitos de vida.

MARTES 6 DE JUNIO / 19:00H

LA AGRICULTURA ANTE EL RETO DE MITIGAR EL CAMBIO CLIMÁTICO.
Jorge Álvaro Fuentes. Estación Experimental de Aula Dei - CSIC

El cambio climático representa uno de los principales retos mundiales, con graves repercusiones, no solo ambientales, sino también sociales y económicas. El clima es un factor clave en la agricultura por lo que el calentamiento global tendrá una importante repercusión en la actividad agraria. En esta conferencia se analizará el impacto del cambio climático en la producción de alimentos para, a continuación, examinar posibles estrategias de adaptación y mitigación del cambio climático en el sector primario.

AGROECOLOGÍA Y SOBERANÍA ALIMENTARIA PARA UNA ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE.

Marta Soler Montiel. Universidad de Sevilla.

Nuestra alimentación globalizada ha sido identificada como una de las causas del cambio climático y la actual crisis ecosocial. Necesitamos transitar hacia nuevas formas sostenibles para alimentarnos. ¿Qué podemos hacer? ¿Es mejor cambiar el consumo o la producción en finca? ¿Qué podemos cambiar en nuestra dieta cotidiana? ¿Qué importancia tienen los alimentos locales? ¿Qué tipo de agricultura y ganadería necesitamos? A partir de estas preguntas reflexionaremos sobre las propuestas de la agroecología y la soberanía alimentaria para construir sistemas agroalimentarios locales sostenibles que contribuyan a mitigar el cambio climático.

MIÉRCOLES 7 DE JUNIO / 19:00 H

HÁBITOS ALIMENTARIOS. ¿QUÉ ESTÁ CAMBIANDO Y POR QUÉ?
Cecilia Díaz Méndez. Universidad de Oviedo.

Los hábitos alimentarios están anclados en una cultura alimentaria tradicional, extendida y respetada (aunque no siempre seguida) y sujetos a los cambios sociales. Esta dualidad entre tradición y modernidad condiciona el ritmo y la dirección de los cambios en la alimentación. Los soportes de esta cultura se mueven rápidamente y, en medio de las múltiples transformaciones que se están produciendo, subyace un ideal alimentario: transitar hacia una alimentación que sea cada vez más saludable y respetuosa con el entorno y que esté al alcance de toda la ciudadanía. ¿Estamos cambiando en la dirección apropiada para alcanzar este ideal?

QUE NOTE LIEN CON LA COMIDA.
Miguel Ángel Lurueña Martínez. Tecnólogo de alimentos y divulgador científico.

¿Comer fruta es saludable o deberíamos evitarla "porque engorda"? ¿Una copita de vino es buena para el corazón o perjudica la salud? ¿Cuál es la mejor galleta para el desayuno? Estas son algunas de las dudas en torno a lo que comemos. A la hora de comprar tampoco es fácil. Los envases incluyen reclamos como "100% natural" o "ayuda a tus defensas", mientras la información relevante es de difícil interpretación. Alimentarse de forma saludable debería ser sencillo pero es una carrera de obstáculos que, si no sorteamos con éxito, puede afectar negativamente a nuestra salud y nuestro bolsillo. En esta sesión mostraremos claves para lograrlo.

Acceso libre y gratuito a todas las conferencias hasta completar aforo / 120 plazas