

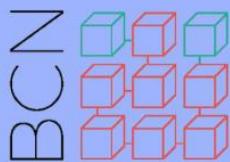


3^a Edición Cubik Hub Barcelona **2024**

INICIATIVA DE:

Gastropología



 **CUBIK**
HUB RESTAURACIÓN
SOSTENIBLE

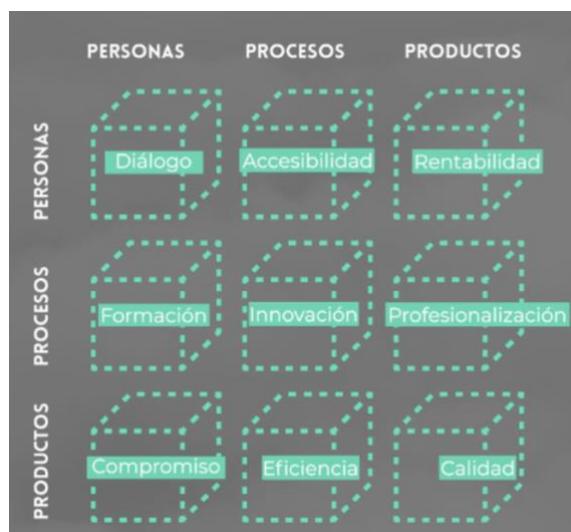
CON EL APOYO DE:



Alimentación para Todos: Fomentando la Cohesión Social

23-OCT
17h30- 18h30

Barcelona Cubik HUB, desarrollado por Restaurantes Sostenibles y Gastropología con el apoyo del Ayuntamiento de Barcelona, es un espacio multisectorial y de vanguardia, de reflexión y debate que impulse el intercambio de conocimiento y experiencias que permitan seguir avanzando en la necesaria transición hacia un sector gastronómico basado en sistemas y modelos de gestión y restauración más sostenibles, conscientes y responsables. Proyectos que promuevan: el compromiso con el territorio y la sociedad, el diálogo, la formación, la eficiencia, la rentabilidad, la accesibilidad, la profesionalización y la calidad del sector y sus servicios con la innovación en el centro.



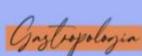
Un Lugar Donde...

- Unir al sector de la restauración
- Generar sinergias de colaboración
- Impulsar el avance hacia el futuro

Y marcar las nuevas líneas de la

Sostenibilidad

INICIATIVA DE:



CON EL APOYO DE:



Alimentación para Todos: Fomentando la Cohesión Social

23-OCT
17h30- 18h30

“Alimentación para todos: fomentando la cohesión social” se propuso con el objetivo de poner de relieve la labor social y cultural que tiene la gastronomía, cómo la alimentación puede ser una herramienta para la inclusión social y la reducción de desigualdades. Para ello, se contó con diferentes voces, profesionales con proyectos que demuestran la importancia de la accesibilidad a una alimentación saludable y a una vida en sociedad digna e inclusiva. Perfiles complementarios que permitieron profundizar en las diferentes aristas de esta discusión.

PARTICIPANTES

 Nadia Pereyra	 José Antonio Campos
<p>Empresaria y ecochef, creó Cooketea con su premezcla sin gluten para panadería y pastelería. Su misión es desarrollar recetas inclusivas para personas con celiacos, intolerancias, alergias alimentarias o quienes prefieren una alimentación más saludable basada en plantas.</p>	<p>Director de la Escuela de Cocina Azafrán y presidente de Gastro Alianza, plataforma de innovación de la gastronomía y el turismo gastronómico. Desarrolla proyectos y talleres de cocina para introducir en el sector personas en riesgo de exclusión social.</p>
 Jesús Pagan	 Víqui Martínez y Liad Finkelstein
<p>Fundador de Foodtopia, un proyecto de economía local resiliente que pretende unir la producción agrícola, transformación y distribución de alimentos en la geografía de un barrio, con el objetivo de reducir el precio actual de la alimentación y sus impactos, a partir del Termopol.</p>	<p>Propietarios de Los Tortillez, que nace con el objetivo de combinar sus apasiones: la hostelería y la educación social. Así surge este proyecto que une las tortillas de patata y la integración de personas en riesgo de exclusión social. Premio Nacional de Hostelería de España por su compromiso con las personas con discapacidad en 2023.</p>

INICIATIVA DE:

CUBIK
HUB RESTAURACIÓN
SOSTENIBLE



CON EL APOYO DE:



Alimentación para Todos: Fomentando la Cohesión Social

23-OCT
17h30- 18h30

TEMAS DE DEBATE

Inclusión y diversidad en la gastronomía

Nadia Pereira, emprendedora enfocada en productos sin gluten inclusivos, describió cómo sus recetas atienden a personas con restricciones dietéticas, ayudando a crear experiencias gastronómicas compartidas para personas con distintas necesidades. Su objetivo es fomentar la comunidad a través de platillos accesibles para todos.

Vicky Martínez y Liad Finkelstein compartieron su trayectoria en la integración de personas en riesgo de exclusión social en su equipo, alineando los objetivos del proyecto con la responsabilidad social e inclusividad. Presentaron a su equipo como ejemplo de que la inclusividad no requiere adaptaciones extensas, sino flexibilidad y respeto por las capacidades individuales.

Sistema alimentario e impacto social

Jesús Pagán discutió los costos ocultos del sistema alimentario, incluidos los gastos ambientales y de salud derivados de hábitos dietéticos deficientes. Subrayó que el costo real de la producción de alimentos incluye externalidades que suelen ser absorbidas por los sistemas de salud pública.

Su proyecto “Foodtopía” tiene como objetivo localizar la producción de alimentos, reducir el desperdicio y crear una economía más equitativa al centrarse en comidas basadas en plantas y asequibles para la comunidad. Jesús sostuvo que los sistemas alimentarios sostenibles, basados en la comunidad, pueden reducir la dependencia de grandes corporaciones, las cuales a menudo priorizan las ganancias sobre la salud pública y el bienestar ambiental.

INICIATIVA DE:



CON EL APOYO DE:



Alimentación para Todos: Fomentando la Cohesión Social

23-OCT
17h30- 18h30

Impacto ambiental de la producción de alimentos

Los oradores señalaron que el sector alimentario contribuye significativamente a las emisiones de gases de efecto invernadero, con un gran impacto proveniente de la producción de carne, el desperdicio de alimentos y la dependencia de combustibles fósiles en la agricultura.

En el debate se enfatizó que un cambio hacia dietas basadas en plantas y la reducción del consumo de carne son pasos esenciales para disminuir las emisiones. Se propusieron iniciativas educativas para concienciar sobre el impacto ambiental de las decisiones alimenticias, comenzando desde el nivel comunitario.

Educación y conciencia

La gastronomía como fuerza cultural y social fue un punto focal, con participantes abogando por la educación alimentaria como una manera de fortalecer la conciencia ambiental y social.

Se propuso integrar la educación alimentaria en los planes de estudio escolares como un medio para formar una generación consciente de las prácticas sostenibles, los orígenes de los alimentos y el consumo saludable.

Además, se destacó la importancia de reconectar con prácticas alimentarias tradicionales y regionales que valoran los ingredientes locales y la biodiversidad.

Objetivos de sostenibilidad a largo plazo:

José Antonio Campos resaltó la importancia de preservar las prácticas agrícolas y los alimentos tradicionales para garantizar la seguridad alimentaria y la salud de los ecosistemas.

INICIATIVA DE:



CON EL APOYO DE:



Alimentación para Todos: Fomentando la Cohesión Social

23-OCT
17h30- 18h30

Los panelistas coincidieron en que alejarse de los alimentos altamente procesados y de la estandarización podría ayudar a restaurar las tradiciones alimentarias locales y la biodiversidad. Adoptar prácticas culinarias tradicionales, como la cocina comunitaria, se considera una forma de fomentar hábitos dietéticos más saludables y construir sistemas alimentarios resilientes.

Desafíos económicos y sociales:

Un tema recurrente fue la presión económica en los sistemas alimentarios modernos, que a menudo lleva a depender de alimentos baratos y procesados. Las opciones de alimentos sostenibles y de alta calidad se ven como un privilegio debido a las barreras económicas, destacando la necesidad de un cambio sistémico para hacer accesible la comida saludable para todos.

El concepto del "Termopolio", presentado por Jesús Pagán, propone cocinas comunales como una solución para proporcionar comidas nutritivas y asequibles en los vecindarios, mejorando así las economías locales de alimentos y fomentando la cohesión social.

Conclusión

Las discusiones originadas en este encuentro reflejan una visión compartida de un sistema alimentario sostenible basado en la inclusión social, la responsabilidad ambiental y las prácticas impulsadas por la comunidad. Haciendo un llamado a la acción para que todos los actores, incluidos el gobierno, las instituciones educativas y el público en general, trabajen hacia un sistema que valore la salud, la tradición y la sostenibilidad ambiental sobre la producción industrializada de alimentos.

INICIATIVA DE:



CON EL APOYO DE:

