

The logo for Eccodeli features the word "Eccodeli" in a stylized font. The "E" and "C" are in a golden-yellow color, while the "o" is a stylized fruit with two green leaves on top. The "d", "e", and "l" are in a light green color. Below the main text, the words "ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE" are written in a smaller, light green, sans-serif font. The background is white with a light green wave in the top right and a pink wave in the bottom left.

Eccodeli
ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE

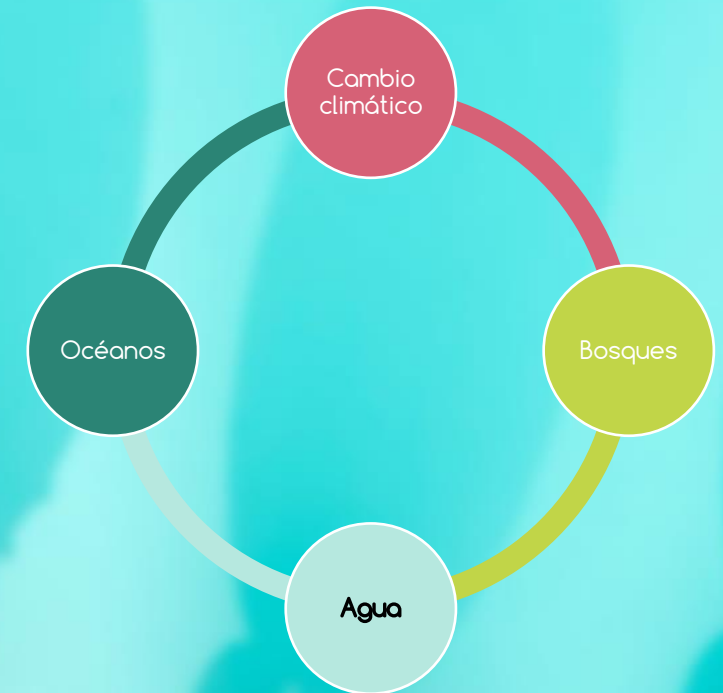
GASTRONOMÍA SOSTENIBLE

TERCERA PROMOCIÓN

La aplicación del enfoque de sostenibilidad en la industria de alimentos es fundamental para abordar el cambio climático y sus devastadores efectos. Asimismo, también es imprescindible a la hora de reducir la escasez del agua, la contaminación, restaurar bosques o pastizales y proteger la vida silvestre del mundo. Bajo este escenario de urgencia, nace el curso de Gastronomía Sostenible de Ecodeli, el cual combina los conocimientos teóricos y prácticos a fin de garantizar una mejor experiencia de aprendizaje.

- **Inicio:** Sábado 26 de junio (5 sesiones)
- **Término:** Sábado 10 de julio
- **Horarios:** sábados y domingos, de 9 a 11 a.m.

Nuestro curso se desarrolla bajo la siguiente temática:



Sesiones

Módulo 1.

Enfrentando el cambio climático

TEMARIO

- Entendiendo el cambio climático y conceptos clave.
- Relación entre el cambio climático y la cadena de alimentos.
- Huella de carbono durante la producción de alimentos.
- Huella de alimentos icónicos: arroz y carne vacuna.
- Tendencias climáticamente inteligentes y compras eco



Ximena Gómez Laví
Ing. Ambiental Ms. Economía con más de 5 años de experiencia en gestión del cambio climático en Latinoamérica.

Módulo 2.

Protegiendo los bosques

TEMARIO

- Importancia de los bosques para alimentación.
- Conceptos: ¿Cómo afecta la agricultura a los bosques?
- Casos emblemáticos: Perú, Brasil, Indonesia
- Estado de los bosques en Perú y el mundo
- Mejores prácticas agrícolas para el cuidado de bosques
- ¿Qué hacer desde casa?
Reconociendo etiquetas de alimentos



Sandra Duarte
Ing. Ambiental candidata a Dra. en Ciencias Aplicadas, 8 años de experiencia en investigación del cambio de uso de suelo

Módulo 3.

Conservando los mares y océanos

TEMARIO

- Conociendo el mar peruano y sus recursos
- Pesca artesanal y aprovechamiento sostenible
- ¿Cómo impacta la demanda sobre los recursos pesqueros?: casos lenguado, cojinova y mero
- Movimiento mundial por el consumo responsable de pescado: Compromisos y certificaciones
- Decisiones informadas: Herramientas para el consumo responsable



Vanía Melgar
Comunicadora con más de 5 años de experiencia en pesquería sostenible y conservación del ecosistema marino.

Módulo 4.

Cuidando las montañas y el agua

TEMARIO

- Conociendo los Andes y sus recursos hídricos.
- Conceptos clave: seguridad alimentaria, agroecología, huella hídrica, caudal ecológico.
- ¿Cómo impactan las buenas y malas prácticas agrícolas a los recursos hídricos?
- La huella hídrica de alimentos emblemáticos: Carnes, Vegetales/Frutas, y Granos
- ¿Cómo aportar? Información y consciencia.



Nicole Chabaneix
Bióloga Ms. en Resiliencia para el Desarrollo Sostenible. Investigadora en la Iniciativa de Soluciones Basadas en Naturaleza de la Universidad de Oxford.

CRONOGRAMA DE CLASES

TERCERA PROMOCIÓN

FECHA Y HORA	CONTENIDO	DOCENTE
sábado, 26 de junio de 2021 9 a 11am	Sesión 1 (Zoom): Reunión de inicio de pasantía	N/A
domingo, 27 de junio de 2021 9 a 11am	Sesión 2 (Zoom): Enfrentando al cambio climático	Ximena Gómez
sábado, 03 de julio de 2021 9 a 11am	Sesión 3 (Zoom): Protegiendo a los bosques	Sandra Duarte
domingo, 04 de julio de 2021 9 a 11am	Sesión 4 (Zoom): Conservando los mares y océanos	Vania Melgar
sábado, 10 de julio de 2021 9 a 11am	Sesión 5 (Zoom): Cuidando las montañas y el agua	Nicole Chabaneix

CRONOGRAMA DE PASANTÍAS

TERCERA PROMOCIÓN

INICIO DE LA SEMANA	FIN DE LA SEMANA	ACTIVIDADES DE PASANTÍA
sábado, 26 de junio de 2021		FICHA KICK OFF
sábado, 26 de junio de 2021	viernes, 02 de julio de 2021	FICHA 1: PERFIL DEL PLATO
sábado, 03 de julio de 2021	viernes, 09 de julio de 2021	FICHA 2: IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA
sábado, 10 de julio de 2021	viernes, 16 de julio de 2021	FICHA 3: RECOMENDACIONES
sábado, 17 de julio de 2021	viernes, 23 de julio de 2021	CHARLA DE RESULTADOS Y PRÓXIMOS PASOS

VENTAJAS DEL CURSO



5 sesiones con profesores
especializados



Aplicación práctica de
lo aprendido en el
programa de Pasantías



Asesoría de mentores a
lo largo de la pasantía



Doble certificación:
teórico + práctico



Ecodeli
ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE