





TKNIKA:

GASTRONOMIA SOLIDARIAO: Ekonomia Zirkularraren Berrikuntza Aplikatua Euskadiko Lanbide Heziketan



Marijose Barriola Baraibar
mbarriola@tknika.eus
688880960

<https://tknika.eus/eu/cont/lanbide-heziketako-ostalaritza-eskolak-gastronomia-solidarioa-proiektuan-murgildu-dira/>

-
-  **Jarduera:** Euskal Autonomia Erkidegoko Lanbide Heziketarako Ikerketa eta Berrikuntza Aplikatuko Zentroa, Tknika, ikerketa eta berrikuntza aplikatuaz eta I+G+b proiektuen emaitzak EAEn lanbide-heziketa ematen duten ikastetxeetara transferitzeaz arduratzen den organo teknikoa da.
 -  **Sektorea:** Hezkuntza - Lanbide Heziketa
 -  **Enplegatutako pertsonen kopurua:** 40
 -  **Lokalizazioa:** Zamalbide Auzoa, z/g, 20100 , Errenteria, Gipuzkoa

EUROPA mailako berrikuntza **ERRADIKALA****Zergaitik izango litzateke berrikuntza kasu praktiko bat?**

Izan ere, diziplina arteko proiektuak eta elkarlaneko metodologia berriak garatuz, produktu zirkular berriak eta askotarikoak egin dituzte beste prozesu batzuetako hondakinen bidez, arrautza-elikagaietan oinarrituta. Produktu horiek menu solidario gisa eman dituzte, gizartean eragin handiagoa izan dute, prestakuntza eta sentsibilizazio zabalagoa lortu dute ikasleentzat eta sortutako ezagutza gutzia LHko beste zentro batzuetara transferitu dute.

KASU PRAKTIKOARI BURUZKO INFORMAZIO ZEHATZA

TKNIKA Euskadiko ikerketa aplikatuko zentroa da, eta sareko lanaren bidez ikerketa eta berrikuntza bultzatzen ditu euskal LHn. Euskal LH Europako abangoardian jartzeko berrikuntza-proiektuak garatzen ditu. Horretarako, sei lan-arlotan egituratzen da, horien artean Biozientziak eta Iraunkortasuna, sortu berri den azkena.

Biozientzien arloaren erronka da LHn jasangarritasuna sartzera eta barne-sinergiak sortzea hainbat diziplinen artean, hala nola nekazaritza, ostalaritza, zura, itsas-arrantza, kimika edo farmazia. Ildo horretan, zuzendaritzak ekonomia zirkularra eta elikadura osasungarria zikloen arteko sinergiak sor ditzaketen zeharkako eremu gisa identifikatzen ditu, eta, beraz, lankidetzaren sareak eta -taldeak antolatzen dituzte, taldean lan egitera bideratutako ETHAZI metodologiari jarraituz.

Horrela, 2019an, elikadura osasungarriarekin lotutako lehen proiektuak diseinatu eta garatzen dira, eta horren ondorioz, nekazaritza eta itsas arrantza eskolak ekoiztutako Km0 lehengaiak dituzten ostatu-eskolek garatutako euskolabel menu berriak lortzen dira. Produktu berri horiek elikadura-teknika berriak erabiliz egiten dira, hala nola 3D inprimaketa edo liofilizazioa eta elikagaiak bioteknologiako laborategian ezaugarritzen dira haien nutrizio-osaera aztertzeko (omega 3, proteinak, etab.), eta sukaldaritzako hainbat berrikuntza lortzen dira. Gainera, sortzen den hondakinaz jabetuta, zirkulartasunari heldzea erabakitzen da, eta elikagai berriak garatzen dira beste otordu batzuetako hondakinen bidez, hala nola, nekazaritza-produktuen hondarrak dituzten Gabonetako bonboiak, ogi-hondarrak dituen garagardoa, patata itxurako odolkia eta arrain-zizka-mizkak, laktosutegia, etab.

2020. urtearen hasieran, COVID-19aren krisia iristearekin batera, jarduera batzuk eteten dira, baina proiektuak birbideratzeko aukera sortzen da, elikadura-beharrak dituzten pertsonen laguntzeko, menu solidarioak sortuz, eta Gastronomía Solidarioa ekimena sortzen da. Horretarako, funtsezkoa da MAKROrekin, GRUPO UVESCOrekin eta EROSKirekin lankidetzan aritzea, bai eta administrazio publikoarekin ere, HAZIren bidez (euskolabel produktuak eta beste baliabide batzuk eskaintzen dituzte) eta CARITASekin eta Elikagaien Bankuarekin (menuak helarazteko).

Azkenik, sortutako ezagutza gainerako zentroetara transferitzen da, eta Biozientzien arloa da ekonomia zirkular aplikatuaren erreferentea. Eragin sozialaz gain, ikasleek ekonomia linealetik zirkularerako eraldaketa ikusten dute, eta elkartasuna bezalako balioak hartzen dituzte. Menu solidarioekin jarraitzeaz gain, proiektu berriak lantzen ari dira, hala nola janari-hondakinak nekazaritzarako ongarri gisa aprobetxatzea.

Aurrekariak

Alde batetik, TKNIKAko Biozientzien eta Iraunkortasunaren arlo berriko zuzendaritzatik berrikuntza-proiektuak identifikatzen ari ziren, hainbat diziplinaren artean sinergiak sortzeko aukera emango zutenak, eta elikagai-produktu berriak eta ekonomia zirkularra zeharkako intereseko eremu gisa identifikatu zituzten. Bestalde, COVID-19aren krisiak eragindako zenbait jarduera gelditzeak, gainera, gizarte-arazoak areagotzen ditu, hala nola, gosearen kolak ingurune hurbilenean, eta horrek "gastronomia Solidarioa" ekimena abian jartzera bideratzeko erabakia eragin du.

Erronka

Lortu beharreko hainbat erronka identifikatu ziren:

- Iraunkortasuna sartzera Euskadiko Lanbide Heziketako profesionalen prestakuntzan, modu integralean, eta arloko hainbat heziketa-zikloen artean konektatuz eta lankidetzan arituz, hala nola agroteknologia, ostalaritza, itsasokoa, kimika eta abar.
- Eskoletan zirkulartasuna ezartzea, Lanbide Heziketako ikastetxeen eta lanbide-profilen bidez.
- Proiektuek gizartean ere eragina izan dezaten lortzea.

Ekintzak

1. Nekazaritza, Itsas-Arrantza, Ostalaritza, Kimika eta Marketing arloetako LHko 15 zentroyen arteko lankidetzaren bultzatzea, produktu berritzaileekin euskarazko menu jasangarriak egiteko (2019)
2. Benetako erronkak diseinatzea Ethazi metodologiarekin, ikasleak protagonista direla, kompetentzia teknikoak eta zeharkakoak sartzeko (2020)
3. Elikagai berriak sortzeko proiektuak garatzea. Horren barruan sartzen dira, besteak beste, Akuaponiako akuikultura-laboreak eta ekoizpen-prozesu jasangarri berriak, hala nola, material organikoetatik eta algetatik abiatuta ekodiseinatutako landareen eta euskarri eta ontzi jasangarrien "roll-ona", 2030 Agendako (2020-2022) helburuekin lerrokatuta.
4. Elikagaiak egiteko proiektuak garatzea, ohiko prozesuetako hondakinak edo hondakinak berrerabiliz, horiei bizitza gehigarria emanez (2020-2022)
5. Zentroyen lankidetzaren sare bat abian jartzea, txandakako lan-saioekin eta landutako produktu berrien jarraipenarekin (2022)

7. Ezagutzaren eta prestakuntzaren diseinua eta transferentzia, proiektuaren esparruan, Euskadiko LHko beste ikastetxe batzuetara (2019 eta 2022 artean)
6. Baliabiderik gabeko kolektiboak artatzeko gizarte-premiari proiektuaren baterako erantzun bat diseinatzea, batez ere COVID-19aren krisialdian, administrazioaren eta beste enpresa eta erakunde batzuen laguntzarekin (2020ko eta 2021eko abenduak)
8. I hoberekin ikastaro bat abian jartzea eta ekimena zabaltzea kongresu eta bisitetan (2022)
9. Etorkizuneko ekintzak zehaztea Caritasekin eta pilotu berriarekin, hondakinak ongarri bihurtzeko

Lortutako emaitzak

- Ekonomia Zirkularreko sare bat sortzea, Tknikako biozientzien arloak bultzatuta.
- Erronka errealak diseinatzea, ETHAZI metodoa eta ikasleak protagonista direla
- Berrikuntza teknikoak ikastetxeetako hainbat lanbide-familiatan, hazteko eta elikagaiak ekoizteko modu berriak, elikagai berriak garatzea beste prozesu batzuetako hondakinekin (nekazaritza-hondarrak dituzten bonboiak, ogi-hondarrak dituen garagardoa, patata itxurako odolkia edo arrain-zizka-mizkak, laktosutegia), algak erabiliz ekodiseinatutako ontziak edo barazkien arrautza-on bezalako kontzeptu berriak
- Gizarte-berrikuntza eta 1.000 menu solidario baino gehiago egitea, baliabideak eta materialak eman dituzten enpresen laguntzarekin eta elikagaien xahuketa murriztuta.
- Hezkuntza-sistemara transferitu diren eduki eta -metodologia berriak sortzea ekonomia zirkularreko lehen ikasturtearekin.
- Proiektuak eta haren emaitzek komunikabideetan eragin handia izatea, kongresuetan zabaltzea eta "Neveras Solidarias" proiektuan parte hartzea.
- Balioak eta diziplina aniztasuna txertatzea eta lantzea EAeko LHko lanbide-profiletan
- TKNIKAREN karakterizazio-zerbitzuen eskaintza enpresetara zabaltzea, bioteknologiako laborategiaren bidez
- Ekintzailtza: talde inbertitzaile batek gazta mota berri bat merkaturatuko du, garatutako esne-mamitik abiatuta

KASUAREN KATEGORIZAZIOA

Berrikuntza-eremuak:

- Produktua: Ondasun fisikoak, Zerbitzuak.
- Prozesua: Ondasunak ekoiztea eta zerbitzuak ematea, Logistika eta banaketa, Antolakuntza eta pertsonak.

Aukera arloak:

- 1 - Trantsizio energetiko/klimatiko
- 2 - Gizarte eraldaketa eta konpromisoa

Ibon Andraka (Leioako Ostalaritza Eskolako zuzendaria)

"Ikasleei gizarte-problematika bat hurbiltzeko gai izatearen garrantzia azpimarratuko nuke, horren jakitun izan daitezen, eta poztekoa izan da zailtasunak dituzten pertsonen laguntzea. Gainera, ikasleen inplikazio eta motibazio handia, irakasleena bezain handia edo handiagoa, ezusteko atsegina izan da".

Hotzaldiko langile-taldea (Caritas Gipuzkoa)

"KNIKAK, CEBANCeko Ostalaritza Eskolarekin batera, ikasleek eta irakasleek ondo baino hobeto ulertu zituzten proiektuan artatutako pertsonen elikadura-beharrak, eta menua bikain egokitu zuten. Zerbitzuaz gozatu zuten pertsonak oso pozik geratu ziren produktuen kalitatearekin eta elaborazioarekin".

Innovation Index Score: ★★★★★

Lerrokatze estrategikoa: ★★★★★

Kreatibitatea: ★★☆☆

Kolaborazioa eta hibridazioa: ★★★★★

Sistematizazioa: ★★★★★

Eraginkortasuna emaitzetan: ★★★★★

Efizientzia emaitzetan: ★★★★★

Erreplikagarritasuna eta transferigarritasuna: ★★★★★

★

Eragina: ★★★★★

Aintzatespena: ★★☆☆