

# Cátedra UNESCO de Ciclo de Vida y Cambio Climático

La Cátedra

Investigación

Formación

Comunicación

Recursos

Cooperación

## Comunicación

Noticias

Notas de Prensa

Dossier de Prensa

La Cátedra en los medios

Prensa

Radio

## Taller científico de fin de semana: el impacto de nuestra alimentación en el medio ambiente

01.06.18

Investigadores de la Cátedra participarán en el Festival de la Ciencia 2018 el 10 de junio, realizando un taller sobre la huella de carbono de los alimentos destinado al público general.

Del 9 al 10 de junio, el Parc de la Ciutadella en Barcelona se convertirá en una exhibición de ciencia, albergando a más de 230 actividades de divulgación.

En su duodécima edición, el Festival de la Ciencia contará con la participación de varios grupos de investigación alrededor de Cataluña, entre ellos la Cátedra.



La **Cátedra UNESCO de Ciclo de Vida y Cambio Climático ESCI-UPF** está lista para participar en la 12ª edición del **Festival de Ciencia de Barcelona** organizando un taller sobre los impactos medioambientales del consumo alimentario el 10 de junio, a las 16.50 y a las 17.20 horas, en el espacio 11-12 "Vivir más, vivir mejor". El Festival tendrá lugar durante todo el fin de semana en el Parc de la Ciutadella en Barcelona (entrada via Passeig Pujades - Passeig Lluís Companys) y acogerá la cifra récord de más de 230 actividades gratuitas para todas las edades, a cargo de más de 100 organizaciones, centros de investigación, universidades y empresas de servicios de divulgación procedentes de toda Cataluña, incluida la Cátedra. Se trata de un evento reconocido en la ciudad que atrae cada año a más de 10.000 ciudadanos interesados en la ciencia.

El Parc de la Ciutadella en Barcelona se convertirá en un escenario de exhibición científica durante todo un fin de semana, albergando este consolidado festival que incluye cientos de actividades desarrolladas en 33 espacios diseñados especialmente para todas las edades, incluyendo actividades dirigidas a niños de hasta 6 años. En esta edición, el Festival se centrará en casi todas las áreas de la investigación científica e innovación tecnológica, desde las partículas fundamentales, pasando por las moléculas, las células, el cuerpo humano, la biosfera y el Sistema Solar hasta las fronteras del Universo.

### La huella de carbono de los alimentos

Como parte del programa de actividades, Laura Battle-Bayer, Candidata a Doctorado responsable de la Línea de Investigación en Agroalimentación y del **Proyecto CERES-ProCon** en la Cátedra, y Gonzalo Blanca-Alcubilla, Candidato a Doctorado en la Línea de Investigación en Gestión de Residuos y asociado al **Proyecto LIFE Zero Cabin Waste**, protagonizarán el taller: Conoce el impacto de la huella de nuestra alimentación. Esta actividad de divulgación pretende acercar la ciencia al público general y, a su vez, concienciar sobre la huella de carbono de los alimentos.

En este taller, el público tendrá la oportunidad única de conocer la huella de carbono de las comidas procedentes del catering de los aviones al comparar 3 cartas de menú diferentes desde la perspectiva de ciclo de vida. Durante una sesión de 25 minutos, se les pedirá a los participantes que imaginen que están volando en un avión y deben tomar decisiones sobre el menú de catering, considerando varios aspectos antes de seleccionar una opción u otra: los participantes recibirán un inventario de la huella de carbono asociada a los distintos alimentos.

## ¡Síguenos en las redes!



## Proyectos destacados

Análisis de Ciclo de Vida de la producción de vino de La Rioja.

Cálculo de Huella de Carbono de la cadena de producción textil de la marca MANGO.

Diseño de un software integrado para una Arquitectura Sostenible.

Cálculo de ahorro de emisiones de CO2 en los productos de la Red Compra Reciclado.

Desarrollo de criterios de una Ecoetiqueta Europea para edificios de oficinas y para la compra y contratación pública verde.

Creación de una plataforma on line para difundir casos de estudio de edificación sostenible.

Análisis del Ciclo de Vida de un Turista que viaja a las Islas Baleares.

Sensibilización y recogida selectiva de juguetes con componentes eléctricos y electrónicos en las escuelas.

Diseño de un software de gestión de envases.

A través de la actividad, los participantes profundizarán sus conocimientos acerca del medio ambiente. Por un lado, [Laura Batlle-Bayer](#), responsable del Proyecto 'CERES-ProCon: Food production and consumption strategies for climate change mitigation' ('CERES-ProCon: Producción de alimentos y estrategias para la mitigación del cambio climático'), explicará cuáles son las emisiones de gases de efecto invernadero de los alimentos. El Proyecto CERES-ProCon, cofinanciado por el Ministerio de Economía, Industria y Competitividad, tiene como objetivo "diseñar estrategias para mejorar la sostenibilidad de la producción y el consumo de alimentos", explica Batlle-Bayer.

Por otro lado, [Gonzalo Blanca-Alcubilla](#) explicará la huella de carbono asociada a la generación y la gestión de los residuos en cabina. Como parte del Proyecto LIFE Zero Cabin Waste, cofinanciado por la Unión Europea a través del Programa LIFE, Blanca-Alcubilla es responsable de analizar la huella de carbono del sistema actual, utilizando la metodología de Análisis de Ciclo de Vida. "Este proyecto tiene como objetivo crear un modelo integrado para reducir, reutilizar y reciclar los residuos recogidos en los aviones de Iberia y sentar las bases para que otras aerolíneas puedan replicar este modelo", destaca.

[El programa completo está disponible en la página web del Ayuntamiento de Barcelona](#)



0 Comments

Add Comment

Name

Email

Personal Web site/Blog URL

Subject

Taller científico de fin de sem