

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

La Cátedra presenta sus investigaciones en el 9º Congreso de Química de la ANQUE

18.06.18

La Cátedra UNESCO ESCI-UPF, junto con más de 40 empresas, organismos públicos, centros de investigación y universidades, participa en el congreso de cuatro días en Murcia.

Organizado por ANQUE, el evento sirve como punto de encuentro para investigadores y emprendedores que se enfrentan a nuevos retos en el campo de "Alimentos y bebidas".

Las Líneas de Investigación de la Cátedra en Agroalimentación y Gestión de Residuos asisten al evento para presentar sus trabajos.

9º Congreso Internacional de Química de la ANQUE Alimentos y Bebidas



MURCIA2018: 17 / 20 JUNIO

Cartel oficial de la novena edición del Congreso Internacional de Química de la ANQUE.

La Cátedra UNESCO de Ciclo de Vida y Cambio Climático ESCI-UPF participa en el **9º Congreso Internacional de la ANQUE "Alimentos y Bebidas"**, a través de sus Líneas de Investigación en Agroalimentación y Gestión de Residuos, en Murcia (España). El congreso internacional, celebrado del 17 al 20 de Junio, ofrece a investigadores y empresarios una oportunidad única para debatir e intercambiar información sobre los últimos avances científicos y tecnológicos en el campo de los alimentos y las bebidas. Organizado por la **Asociación Nacional de Químicos e Ingenieros Químicos (ANQUE)**, el evento reúne alrededor de 40 empresas internacionales, organismos públicos, centros de investigación y universidades involucradas en la investigación de vanguardia, incluida la Cátedra.

"Uno de los principales desafíos dentro del Programa Marco de Investigación e Innovación de la UE Horizon 2020 es la seguridad alimentaria, que tiene como objetivo garantizar un abastecimiento suficiente de alimentos seguros, saludables y de gran calidad, así como otros bioproductos. De ahí la importancia de un sector agroalimentario competitivo y sostenible para conseguir una dieta sana y segura", según destacan los organizadores. El congreso incluye 7 áreas temáticas, cada una de ellas organizada en varios subtemas específicos sobre la conservación y la seguridad de alimentos y bebidas, innovación y tendencias, los aspectos ambientales asociados a su producción, distribución y preparación, o la formación, educación y comunicación alimentaria, entre otros. El séptimo tema de la agenda consiste en un taller titulado "Water-energy-food nexus: a life cycle thinking approach" ("Nexo agua-energía-alimentos: un enfoque de pensamiento de ciclo de vida"), responsable de cerrar el **programa**.

¡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.

Investigación en la Cátedra

Durante el congreso de cuatro días, destinado a estimular la investigación sobre "Alimentos y bebidas" en todo el mundo, las **Líneas de Investigación de la Cátedra** en Agroalimentación y Gestión de Residuos explican sus proyectos más recientes y relevantes en relación con la temática. Hoy, 19 de junio, tiene lugar la intervención de los investigadores de la Cátedra en la Sala 2 (Room 2) del Hotel Thalasia, en San Pedro del Pinatar, Murcia. **Gonzalo Blanca-Alcubilla**, Candidato a Doctorado de la Línea en Gestión de Residuos, presenta la sesión "Potential energy recovery from aviation catering organic waste in Spain. The Zero Cabin Waste Project" ("Potencial de Recuperación energética de los residuos orgánicos de catering de la aviación en España. El Proyecto Zero Cabin Waste"), a las 9.00 h. Paralelamente, Rubén Aldaco, investigador de la Universidad de Cantabria y colaborador de la Cátedra en varios proyectos de Análisis de Ciclo de Vida (ACV), realiza una sesión titulada "Workshop nexus".



El investigador Gonzalo Blanca-Alcubilla presenta su Proyecto LIFE Zero Cabin Waste en ANQUE 2018.

El **Proyecto LIFE Zero Cabin Waste** tiene el objetivo de mejorar la gestión de residuos derivada del servicio de catering de los aviones. A lo largo del proyecto, se pretende estudiar los diferentes flujos de residuos generados en la cabina de los aviones aplicando el ACV para proponer medidas de minimización y la implementación de una separación de residuos efectiva. Como resultado, Zero Cabin Waste quiere sentar las bases para una gestión de residuos sostenible, con la posibilidad de que otras compañías aéreas la pueda aplicar. Iberia, junto con Ecoembes, Gate Gourmet (GG), Ferrovial, Biogas Fuel Cell (BFC) y ESCI-UPF, desarrollan el proyecto desde septiembre de 2016 hasta diciembre de 2019.

A continuación, después de una sesión dedicada a la presentación de pósters, **Laura Battle-Bayer**, Candidata a Doctorado y responsable de la Línea de Investigación en Agroalimentación, introduce su trabajo "Assessing GHG emissions of Spanish diets" ("Evaluando las emisiones de GEI -Gases de Efecto Invernadero- de las dietas españolas"), como una síntesis del Proyecto CERES-ProCon, a las 11.00 h. El '**Proyecto CERES-ProCon: Estrategias de producción y consumo de alimentos para la mitigación del cambio climático**', 2016-2019, persigue el objetivo de diseñar estrategias para mejorar la sostenibilidad de la producción y el consumo alimentario en el contexto español actual, analizando diferentes categorías de impacto como la huella de carbono de la dieta de un español promedio.



La investigadora Laura Battle-Bayer presenta el Proyecto CERES-ProCon en ANQUE 2018.

Alba Bala, investigadora sénior y líder de la Línea de Investigación en Gestión de Residuos, también representa a la Cátedra en el congreso, dando soporte a las

iniciativas relacionadas con la implementación de la metodología de ACV para analizar los impactos medioambientales de sistemas, como productos y servicios, con el fin de encontrar posibles soluciones para mitigar el cambio climático.
