

Organiza:



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization

UNESCO Chair
in Life Cycle and
Climate Change



JORNADA “ESTRATEGIAS INTEGRALES PARA LA PREVENCIÓN DE RESIDUOS ALIMENTARIOS”

21 de noviembre de 2018

Objetivo de la jornada: Propiciar el debate entre universidades, consumidores y empresas sobre cómo abordar la prevención de residuos alimentarios a lo largo de toda la cadena de valor. El debate se articulará a través de la experiencia de dos proyectos de investigación: CERES y Life Zero Cabin Waste. El primero de ámbito nacional cuyo objetivo es el establecimiento de estrategias de producción y consumo alimentario para mitigar el cambio climático y el segundo de ámbito internacional cuyo objetivo es la mejora de la gestión de los residuos de catering generados en la cabina de los aviones.

Lugar. Sesión técnica: Escuela Superior de Comercio Internacional ESCI-UPF. Passeig Pujades, 1. Barcelona. Planta de tratamiento de residuos: ECOPARQUE 4 y Planta de Selección de Envases (PSE). Ctra. Esparraguera a Piera, km 9,5. Hostalets de Pierola. Se incluye el desplazamiento.

Jornada gratuita con aforo limitado. Inscripciones hasta el 15 de noviembre a través del siguiente [link](#).

09:15-09:30

Bienvenida y presentación de la jornada.

Nacho Dualde, Gerente de ESCI-UPF, y Pere Fullana, Director de la Cátedra UNESCO de Ciclo de Vida y Cambio Climático ESCI-UPF.

09:30-10:00

PROYECTO CERES

Impacto asociado a la producción de alimentos y estrategias de prevención.

Rubén Aldaco, Profesor titular de la Universidad de Cantabria y Coordinador del proyecto CERES.

10:00-10:30

Impacto ambiental asociado al consumo de alimentos. Dietas y cambio climático.

Laura Batlle, Investigadora de la Cátedra UNESCO de Ciclo de Vida y Cambio Climático ESCI-UPF.

10:30-10:50

Pausa café

10:50-11:20

PROYECTO LZCW

Tipología de residuos generados en vuelos y estrategias de mejora.

Nieves Sanz, Especialista del Departamento de Reciclado y Recogidas Complementarias de Ecoembes.

11:20-11:50

Estudio del consumo de productos en avión y estrategias de prevención.

Marina García Gestora de Medioambiente de la Dirección de Producción de Iberia.

Joaquín Mateo Director de Compliance de GateGourmet Spain.

12:50-13:30

Mesa redonda

El objetivo de la mesa redonda es el de compartir experiencias prácticas, y hablar sobre los retos, las dificultades y las oportunidades que supone la aplicación de las estrategias propuestas.

Se iniciará con la presentación (5 min) de:

David Esteller, Responsable del Proyecto contra el Desperdicio Alimentario de AECOC.

Blanca Díaz, Directora de Gastroloop.

Gaby Susanna, Directora de la Plataforma Aprofitem els Aliments.

Todos los ponentes de la jornada participarán en la mesa redonda,

Moderadora: Alba Bala, Investigadora de la Cátedra UNESCO ESCI-UPF.

13:30-14:30

Comida

14:30-15:30

Desplazamiento organizado para la visita a la PSE y ECOPARQUE 4 (opcional)

15:30-16:00

Funcionamiento de la planta. Presentación de las instalaciones y procesos.

Rubén Perales, Técnico de Control de Operaciones de Ferrovial.

16:00-17:30

Visita guiada a planta

17:30-18:15

Desplazamiento de vuelta a ESCI-UPF, Barcelona

ENTIDADES COLABORADORAS:



biogas fuel cell

PROYECTOS:



ZERO CABIN WASTE
LIFE15ENV/ES/000209



This project is co-financed by the EU Life Programme



PLATAFORMA APROFITEM ELS ALIMENTS



AECOC



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE ECONOMÍA Y EMPRESA