

Organiza:



United Nations  
Educational, Scientific and  
Cultural Organization



UNESCO Chair  
in Life Cycle and  
Climate Change



School of International Studies



## JORNADA “ESTRATEGIAS INTEGRALES PARA LA PREVENCIÓN DE RESIDUOS ALIMENTARIOS” 22 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

### **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

### **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.

11:50-13:30

### **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.

*Raquel Díaz*, Representante 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