

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](#)

A punto para difundir la investigación en LCA Food 2018

17.10.18

Hoy comienza la onceava edición de "International Conference on Life Cycle Assessment (LCA) of Food 2018" ("Conferencia Internacional sobre Análisis de Ciclo de Vida-ACV de Alimentos 2018") en Bangkok, Tailandia. Este es un evento científico de primer nivel en el que participa la Cátedra UNESCO ESCI-UPF para presentar su investigación sobre agroalimentación, gestión de residuos y nuevos materiales.



LCA Food 2018

Los investigadores de la [Cátedra UNESCO de Ciclo de Vida y Cambio Climático ESCI-UPF](#) participan en la conferencia [LCA Food 2018](#), que se lleva a cabo conjuntamente con el 6º foro regional de LCA AgriFOOD ASIA y la 7ª Conferencia internacional transdisciplinaria sobre innovación verde y sostenible (ICGSI, por sus siglas en inglés), del 17 al 19 de octubre. El tema de LCA Food 2018 es "Desafíos alimentarios globales hacia el consumo y la producción sostenibles", destinado a explorar soluciones sostenibles para la seguridad de los sistemas alimentarios globales. "La búsqueda de la sostenibilidad ambiental en la Cátedra convierte esta conferencia en una gran oportunidad para intercambiar conocimientos sobre la aplicación del ACV, presentando nuestros proyectos de investigación en curso sobre agroalimentación, gestión de residuos y nuevos materiales", destaca [Pere Fullana i Palmer](#), director de la Cátedra.

La conferencia se centra en la metodología del ACV, "una herramienta de análisis para medir los impactos ambientales de los sistemas, como productos o servicios, a lo largo de su ciclo de vida", explica Pere Fullana i Palmer. Los resultados del análisis de ciclo de vida "facilitan la identificación de puntos calientes en los que centrar las estrategias para la gestión del ciclo de vida destinadas a mejorar el desempeño ambiental de los productos y promover el cambio hacia sistemas de producción de alimentos y agricultura sostenibles, incluyendo un patrón de consumo de alimentos más sostenible a través de la certificación ambiental y los esquemas de etiquetado", según los organizadores de la conferencia.

Proyectos seleccionados en Agroalimentación

Laura Batlle-Bayer, responsable de la Línea de Investigación en Agroalimentación, realizará la presentación oral "Diet matters: the case of Spain" ("La dieta importa: el caso de España"), en la que los investigadores de la Cátedra han estudiado las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI) del patrón de consumo de alimentos de un español promedio, comparándolas con una dieta alternativa basada en las Directrices Dietéticas Españolas. "Basándonos en los patrones de alimentación actuales, y suponiendo una ingesta diaria de energía de 2000 kcal, estimamos que las emisiones anuales relacionadas con las dietas son, aproximadamente, 1,5 toneladas de CO2 equivalente per cápita. Estas emisiones se pueden reducir en un 19,5% cuando se siguen las pautas nutricionales, principalmente debido a la reducción de la ingesta de carne y al aumento de productos de origen vegetal",

¡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.

explica Battle-Bayer. Este trabajo forma parte del [Proyecto Ceres-ProCon*](#): "Estrategias de producción y consumo de alimentos para la mitigación del cambio climático" de la Cátedra, cuyo objetivo es diseñar estrategias para mejorar la sostenibilidad de la producción y el consumo de alimentos.

Como parte de este proyecto, Elodie Lemaire, investigadora de la Línea en Agroalimentación, presentará "A fair comparison of GHG emissions and nutritional quality of 4 ready-to-eat meals" ("Una comparación ecuánime de las emisiones de GEI y la calidad nutricional de 4 comidas listas para comer"). Este trabajo analiza y compara las emisiones de GEI de 4 comidas preparadas utilizando la metodología del ACV, teniendo en cuenta su calidad nutricional. Las comidas seleccionadas consisten en una porción de verduras y tienen una composición diferente: carne de res, arroz, salmón y pollo. Sus resultados muestran que la etapa de producción de ingredientes (cultivo) es el principal contribuyente a las emisiones de GEI, y la puntuación nutricional de las comidas puede afectar a los resultados. Además, las comidas a base de carne generan emisiones de GEI más altas.

Proyectos seleccionados en Gestión de Residuos

Fullana i Palmer presentará "Critical review process of an LCA comparative assertion: a case on beverage packaging waste management alternatives" ("Proceso de revisión crítica de una asección comparativa de ACV: un caso sobre las alternativas de gestión de residuos de envases de bebidas"). Este trabajo propone "una metodología adaptada para realizar revisiones críticas de evaluaciones de sostenibilidad completas, incluyendo el análisis ambiental, social y económico, que consiste en un Protocolo de Revisión de Calidad cuádruple implementado con un Panel de Revisión de Partes Interesadas y un Panel de Revisión de Expertos Independientes, y la exposición pública final y publicación científica de los resultados". Esta metodología ha sido probada en un caso de estudio real: el [Proyecto ARIADNA](#). "ARIADNA analiza la sostenibilidad ambiental, social y económica de la implementación en España (y en Cataluña, como ejemplo de región) de un Sistema de Depósito, Devolución y Retorno (SDDR) obligatorio. Este proyecto compara el actual Sistema Colectivo de Responsabilidad Ampliada del Productor (SCRAP) con una situación hipotética en la que convivirían los dos sistemas (SCRAP y SDDR)", explica Alba Bala, coordinadora ambiental de este trabajo y líder de la Línea de Investigación en Gestión de Residuos de la Cátedra.

Esta Línea también llevará a cabo la presentación oral "Improving the Airline Catering Service" ("Mejorando el Servicio de Cáterin de las Aerolíneas"), a cargo de Gonzalo Blanca-Alcubilla, responsable del [Proyecto Life Zero Cabin Waste**](#) en la Cátedra. En este trabajo, los investigadores han realizado un ACV para crear un servicio de cáterin más sostenible aplicando medidas de ecodiseño, mostrando que los impactos de los artículos reutilizables y de un solo uso tienen lugar en diferentes etapas de su ciclo de vida (fase de vuelo 79%, y producción 80% respectivamente). El Proyecto 'LIFE Zero Cabin Waste: Tackling international airline catering waste by demonstrating integral and safe recollection, separation & treatment', pretende crear un modelo integrado para reducir, reutilizar y reciclar los residuos recolectados en los aviones de Iberia y sentar las bases para permitir a otras aerolíneas para replicar este modelo.

Proyectos seleccionados en Nuevos Materiales

El análisis de ciclo de vida de plásticos con rellenos minerales–aditivos introducidos en plásticos para mejorar sus propiedades y reducir los costes– en envases será presentado por la investigadora de la Cátedra Didem Civancik-Uslu. Este estudio es el resultado de aplicar la experiencia de la Cátedra en la evaluación ambiental de nuevos materiales y tecnologías desarrolladas por las compañías de producción, proporcionándoles un desarrollo sostenible y alternativas de ecodiseño y economía circular. Este trabajo ha sido apoyado por [GCR Group](#) a través del Programa de Doctorado Industrial de la Cátedra, que apoya la tesis doctoral Didem Civancik-Uslu.

*El Proyecto CERES-ProCon: "Estrategias de producción y consumo de alimentos para la mitigación del cambio climático" (CTM2016-76176-C2-1-R) (AEI / FEDER, UE) ha recibido financiación del Ministerio de Economía, Industria y Competitividad a través de la Agencia Estatal de Investigación (AEI) y Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER).

** El Proyecto ZERO CABIN WASTE (LIFE / ENV / ES209) es cofinanciado por la Unión Europea a través del Programa LIFE. Los socios del proyecto son Iberia, Gate Gourmet, Ecoembes, Biogas Fuel Cell, Ferrovia y ESCI-UPF.