

5º Punto de encuentro AECOC contra el desperdicio alimentario

-

28 de septiembre
Madrid'17



Anualmente 1/3 de la producción mundial acaba desperdiándose

El despilfarro de alimentos es un problema de importante dimensión que preocupa a empresas, administraciones públicas, bancos de alimentos y consumidores.

Reducirlo exige concienciación, esfuerzo y colaboración.

¿Por qué asistir?

- Reducir el desperdicio alimentario sólo es posible desde la colaboración entre todos los eslabones de la cadena de valor.
- Analizaremos destacados casos de éxito de prevención y optimización de los excedentes.
- Intercambiaremos opiniones y buscaremos nuevas fórmulas de colaboración.

¿A quién va dirigido?

- Empresas
- Administraciones
- Asociaciones empresariales
- Bancos de alimentos
- Asociaciones de consumidores

Organiza:

Programa

Jueves
28 de septiembre

09.00h Café de Bienvenida y acreditaciones

09.30h Inauguración oficial

Estudio AECOC: Hábitos de aprovechamiento de la alimentación en los hogares españoles

Según datos de la Comisión Europea, el 42% del desperdicio de alimentos que se produce a lo largo de la cadena alimentaria se genera en los hogares. ¿Por qué desaprovechamos los alimentos? ¿Qué medidas podemos tomar para evitarlo? Conoceremos las conclusiones del panel realizado por AECOC en hogares de todo el país.

David Esteller
AECOC

Una aproximación a las novedades legislativas en Europa

La creciente preocupación social por frenar el desperdicio alimentario ha llevado a las distintas administraciones a trabajar en marcos legislativos que contribuyan a afrontar este problema. Nos acercaremos a la Ley italiana y a la actual propuesta de Ley en el Parlament de Catalunya.

Raul Moreno
Diputado del PSC en el **PARLAMENT DE CATALUNYA** e Impulsor de la “Propuesta de ley sobre el aprovechamiento del excedente alimentario”

On. Maria Chiara Gadda
Diputada **PARLAMENTO ITALIANO** por el Partido Democrático e impulsora de la actual legislación italiana contra el desperdicio alimentario

Pausa networking

Sector primario: Atajando el desperdicio al principio de la cadena

Tuero: El proyecto de Grupo Siro para valorizar los excedentes alimentarios

Desde 2010 Grupo SIRO cuenta con un proyecto específico destinado a valorizar los excedentes que genera en la fabricación de sus productos. Una iniciativa que, sumada a la donación de productos, les permite combatir el desperdicio de alimentos.

Jorge Montero
Director, **TUERO**

Sole Miguel
Responsable de Sostenibilidad, **GRUPO SIRO**

Caso Biosabor: Cómo maximizar el aprovechamiento de las mermas

BIOSABOR es una empresa líder en alimentación ecológica y funcional a nivel internacional, con amplia experiencia en horticultura ecológica, innovadora y sostenible.

Ana Molina
Responsable de I+d+i, **BIOSABOR**

Cómo afrontan el problema del desperdicio en otros países: Caso Italia

Italia ha aprobado recientemente una ley para reducir el desperdicio alimentario. A diferencia de la ley francesa, la propuesta italiana no penaliza, sino que incentiva a las empresas a impulsar buenas prácticas en este sentido.

Stefano Sannino
Embajador de Italia en España

Banco de alimentos de Barcelona 30 años combatiendo el despilfarro alimentario

Este año el Banco de alimentos de Barcelona cumple tres décadas aprovechando los alimentos de manera solidaria. Conoceremos sus principales proyectos.

Lluís Fatjó

Director, BANCO DE ALIMENTOS DE BARCELONA

“La comida no se tira”: Reducción del desperdicio en los comedores escolares de Castilla y León

466 colegios de Castilla y León han participado en una iniciativa pionera liderada por el Gobierno Autonómico para reducir el desperdicio de alimentos en los comedores escolares.

Ángel Miguel Vega

Director General de Política Educativa Escolar

Helena Izquierdo

Responsable de Seguridad Alimentaria, GRUPO
EMPRESARIAL CLECE

Almuerzo

Lluvia de ideas contra el desperdicio alimentario

El concurso Lluvia de Ideas contra el desperdicio alimentario se ha centrado este año en buscar propuestas creativas para explicar de forma didáctica la diferencia entre fecha de caducidad y fecha de consumo preferente. Los asistentes al encuentro elegirán la idea ganadora, mediante un sistema interactivo de votación en sala.

Retos universidad-empresa: El colectivo académico aporta sus ideas contra el desperdicio

Estudiantes universitarios de la E.T.S. DE INGENIERÍA AGRONÓMICA, ALIMENTARIA Y DE BIOSISTEMAS de la UPM participarán durante el Punto de Encuentro, en mesas de trabajo, en busca de propuestas de valor para reducir el desperdicio en tres áreas claves:

SECTOR PRIMARIO

Mesa coordinada por CALIDAD PASCUAL

ENVASES Y EMBALAJES

Mesa coordinada por ECOEMBES

RESTAURACIÓN

Mesa coordinada por UNILEVER FOOD SOLUTIONS

Conoceremos sus conclusiones

Restauración y desperdicio alimentario: ¿Estamos preparados? Mesa debate

El sector de la restauración mueve a diario grandes cantidades de alimentos y sus particularidades son muy distintas hacen que afrontar el desperdicio alimentario sea un reto especialmente complejo. Veremos cómo trabaja el sector tanto desde la prevención como en el aprovechamiento de excedentes.

Emilio Gallego

Secretario general,
FEDERACIÓN ESPAÑOLA
DE HOSTELERÍA (FEHR)

Jesús Cubero

Director de marketing y
comunicación,
KFC IBERIA

Octavio Llamas

Presidente,
MARCAS DE
RESTAURACIÓN

Alonso Vera

Gerente,
RESTAURANTE LE BISTRÓ
(VALLADOLID)

Caso distribución pendiente confirmar

17.30h Fin de la jornada

*Las opiniones expresadas por los ponentes y participantes en el evento son propias y de la exclusiva responsabilidad de quienes las realicen y no constituyen ni pretenden constituir el reflejo de la opinión de AECOC ni de sus miembros.



Asistencia gratuita

Plazas limitadas

MÁS INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES EN:
eventos.aecoc.es/eventos/desperdicioalimentario



Sede

Universidad Politécnica de Madrid
E.T.S. de Ingeniería Agronómica, Alimentaria y de
Biosistema

Avda. Puerta de Hierro, 2
28040, Madrid
T. 91 336 32 65



Contacte con nosotros

Ronda General Mitre, 10
08017, Barcelona
T. 93 252 39 00
eventos@aecoc.es
eventos.aecoc.es/eventos/desperdicioalimentario

Organiza: