

PROGRAMA PROVISIONAL



El despilfarro alimentario

1 DE JULIO

LA REDUCCIÓN DEL DESPILFARRO ALIMENTARIO EN EL ENTORNO PRODUCTIVO

9.00h - 9.30h: Inauguración Oficial.

A cargo de la consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, la Hble. Consejera Teresa Jordà i Roble.

BLOQUE 1: Conceptualización

9.30h - 10.15h: El sector agroalimentario ante un cambio de paradigma. (Rosa S. Rolle, Responsable de Desarrollo Empresarial de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO)).

BLOQUE 2: El marco europeo

10.15h - 10.45h: Estrategia europea para la reducción del desperdicio alimentario. REFRESH PROJECT. (Raquel Diaz, Investigadora del CREDA-UPC.)

11.45h - 11.15h: Coffee break.

11.15 – 11.45h: Pendiente de confirmar.

11.45h - 12.15h: Plan de acción para la prevención del despilfarro alimentario en Cataluña. Proyecto ECOWASTE4FOOD. (Alfred Vara, Jefe de Prevención de Residuos y Eficiencia de Recursos de la Agencia de Residuos de Cataluña).

BLOQUE 3 Iniciativas en curso en el entorno productivo.

12:00-12:30 h. Estrategia del DARP en materia de Aprovechamiento de los Alimentos. (Gloria Cugat Sub-directora General de Inspección y Control Agroalimentario y Clara Solé Responsable de Pérdidas y Desperdicio Alimentario DARP)

12:30-14:00 h. Espacio de debate: El papel de los productores en la prevención del derroche alimentario. Modera: Josep Tejado, Director General de Mercabarna. (Participantes: Gemma Francés Gerente del Consorcio del Parque Agrario del Baix Llobregat, Ramon Sarroca, Presidente de la Federación de Cooperativas Agrarias de Cataluña, Carles Mencos Coordinador Territorial de la Cataluña central de Unió de Pagesos)

15:00-17:00 h. Visita a la unidad alimentaria de MERCABARNA.

2 DE JULIO

LA REDUCCIÓN DEL DESPILFARRO ALIMENTARIO DURANTE SU DISTRIBUCIÓN

BLOQUE 1: Iniciativas en el escalón mayorista

9.00 - 9.30h: El plan estratégico de Mercabarna contra el despilfarro alimentario. (Ingrid Buera, Directora del Área de Negocio de Mercabarna)

9.30 - 10.00h: Campaña nadie es perfecto. Valorizar el producto de segunda categoría. (Mercè Gomà, Jefa de marketing del Grupo Nufri)

10.00 - 10.30h: Presentación proyecto MyFreshFarm. (Robert Einsle, Fundador y propietario)

10.30 - 11.00h: Coffee break.

BLOQUE 2: Iniciativas en el escalón minorista

11:00-11:30 h: Italia. La ley del buen samaritano. Proyecto Recovery from retail sector. (Matteo Guidi. CEO and Co-Founder de Last Minute Market. Spin-off Universidad de Bolonia)

11:30-12:00 h: Francia. Impacto de la ley de desperdicio alimentario. (Marie Murad, Consultora independiente para asociaciones ambientales y organizaciones públicas en Estados Unidos)

12:00-12:30 h: Acciones para el aprovechamiento de los productos no comercializables. (Josep Sans, Responsable de Relaciones Institucional de Condis Supermercados)

12:30-13:00 h: La cocina Veritas. Un proyecto innovador, solidario y por supuesto ecológico. (Anna Badia, Responsable de Sostenibilidad de Veritas)

13:00-14:00 h: Espacio de debate: ¿Qué buenas prácticas hacen los mercados para prevenir el desperdicio alimentario? (Modera: Genís Arnàs, Jefe de Mercados de l'Institut Municipal de Mercats de Barcelona. Participantes: Francisco Leyva, Presidente del Mercat de Sants, Olga Moreno, Dinamizadora del Mercat de Manlleu, Delmiro Hermida, Gerente del Mercado de Travesas)

BLOQUE 3: Iniciativas y soluciones Tecnológicas

15.00h-15.45h: La tecnología 5G al servicio del no despilfarro alimentario. (Xavier Jofre, Project Manager del 5G del Mobile World Capital)

15:45-17:00 h: Soluciones tecnológicas innovadoras.

- ToogoodToGo. (Oriol Reull, Country Manager en España)
- Leanpath. (Noel Garcia, Director de Desarrollo)
- Soy comida perfecta. (Desiree Taboada, Fundadora y CEO)
- Re-opportunity world. (Jordi Merlo, Fundador)

3 DE JULIO

LA REDUCCIÓN DEL DESPILFARRO ALIMENTARIO ENTRE LOS CONSUMIDORES

BLOQUE 1: El desperdicio de alimentos y la seguridad alimentaria

9.00 - 9.45h: Extensión de la fecha de consumo de los alimentos. Criterios para un aprovechamiento seguro. (M. Victoria Castillo, Jefe del servicio de Planificación, Auditoría, y Evaluación del Riesgo de la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria, ACSA)

BLOQUE 2: Iniciativas a la restauración

09:45-10:15 h: Barcelona comparte la comida, proyecto donde se ponen en contacto a los grandes hoteles de la ciudad, con comedores beneficiarios. (Mercè Vidal, Fundadora de la ONG Nutrición sin fronteras)

10:15-10:35 h: La Imperfecta Belleza. (Elsa Yranzo, Fundadora)

10:35-11:00 h: Batch-cooking. (Ada Parellada, Chef del restaurante Semproniana)

11:00-11:30 h: Coffee Break

BLOQUE 3: Iniciativas de educación de los consumidores

11:30-12:00 h: La cultura del aprovechamiento en los hogares. (Gerard Campos, responsable de comunicación de la Organización de Usuarios y Consumidores de Cataluña)

12:00 – 12:30h: Pendiente confirmación.

12:00-13:30 h: Iniciativas dirigidas a la reducción del desperdicio alimentario de los consumidores.

- **La nevera solidaria** (Álvaro Saiz, Fundador)
- **De bon profit** (Albert Alberich, Director General de la Fundación Formación y Trabajo)
- **Be Fresh** (Joan Jaumot, Fundador)
- **Pont Alimentari** (Mariona Ortiz)

13.35h - 14.00h: Acto de clausura

Comida de aprovechamiento organizada por el restaurante Semproniana.