

# Sostenibilidad agroalimentaria

*Del 2 al 6 de julio  
de 2018*



ORGANIZA



COLABORAN



**AECOC**

**La Universidad de Verano de Mercabarna nace con la voluntad de ser un espacio de encuentro entre empresarios del sector de la alimentación, universitarios y equipos de investigación, con el objetivo de promover la cooperación, la transferencia de conocimiento y el networking en pro del fomento de una cadena agroalimentaria más sostenible y respetuosa con el medioambiente.**

*Financiado al 100% por Mercabarna.*

### ***A quién va dirigido***

A estudiantes de cuarto curso de grados de ingenierías técnicas (industrial, biosistemas y agroalimentaria, telecomunicaciones, etc.) de ciencias ambientales y biológicas, de química y economía y a estudiantes de máster de las áreas de interés.  
A profesionales de PIMES y a técnicos de las empresas del sector agroalimentario.

### ***Qué ofrece el programa***

- Conocimiento actualizado sobre los retos del sector agroalimentario.
- Visión práctica de profesionales de empresas del sector.
- Intercambio de conocimientos entre pre-profesionales y profesionales del sector.
- Aprendizaje práctico.

### ***Dinámicas de trabajo: universidad/empresa***

Los participantes podrán demostrar sus competencias profesionales en una jornada en la que se plantearán retos de trabajo propuestos por directivos de empresas de Mercabarna.  
La jornada está pensada para mejorar las opciones profesionales de los jóvenes participantes gracias a la colaboración de empresas y expertos en Recursos Humanos.

### ***Duración y diseño***

La duración total es de 35 h distribuidas de la siguiente manera:

- 4 jornadas dedicadas a clases plenarias, visitas a empresas (instalaciones de investigación e industriales) y espacios de debate.
- 1 jornada dedicada a la capacitación/captación de talento joven a través de dinámicas de trabajo jóvenes-empresa.

### ***Inscripciones***

[www.mercabarna.es/universidadverano](http://www.mercabarna.es/universidadverano)

### ***Sede***

*Mercabarna  
C/ Major de Mercabarna, 76  
Centro Directivo, Sala Actos, 1a planta  
Barcelona*

Lunes – 2 de julio

# Desarrollo sostenible en el contexto europeo

## SESIÓN MAÑANA

9.00 h – 9.30 h

### **Inauguración Oficial**

- MERCABARNA, ESAB (UPC), AECOC (Asociación de Empresas de Gran Consumo).

9.30 h – 10.15 h

### **El sector agroalimentario ante un cambio de paradigma**

- El sector en cifras, la cadena de valor agroalimentaria, el impacto ambiental del sector, la sostenibilidad como oportunidad, las fuerzas de cambio y las principales tendencias de ecoinnovación agroalimentaria.

Ponentes:

**Bianca Tilliger**, *Ecoinnovation strategist.*

**Xavi Cros**, *Responsable de la plataforma de estudio del comprador "SHOPPERVIEW" de AECOC.*

10.15 h – 11.00 h

### **Marco europeo. Estrategia europea de desarrollo sostenible (respuesta de la UE a la agenda 2030)**

- Tendencias y desafíos alimentarios de carácter global y nacional.
- La Agenda 2030 y sus implicaciones en la transformación de los sistemas agroalimentarios
- El Pacto de Políticas Alimentarias Urbanas (Pacto de Milán) y su desarrollo en las ciudades españolas

Ponente:

**Arturo Angulo**, *Director de Asociaciones y Relaciones Institucionales (FAO).*

11.00 h – 11.30 h

### **Coffee break**

11.30 h – 12.30 h

### **Tendencias y desafíos de la Alimentación Mundial. España y el sector agroalimentario ante los ODS**

Presentación de la Guía Sectorial en ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible) elaborada por la Red Española del Pacto Mundial de Naciones Unidas:

- Presentación de la Guía Sectorial en ODS elaborada por la Red Española del Pacto Mundial de Naciones Unidas.
- El sector agroalimentario es un gran consumidor de recursos naturales y también un importante generador de emisiones, lo que le confiere un gran protagonismo en el impulso de medidas que permitan alcanzar los ODS marcados por Naciones Unidas.
- Analizaremos qué medidas están tomando las compañías para gestionar la escasez de recursos naturales, el uso de combustibles alternativos, producción y consumo responsable, etc.

12.30 h – 13.15 h

### **Sostenibilidad del ecosistema agroalimentario**

Ponente:

**Jordi Comas**, *Doctor Ingeniero agrónomo y Profesor en el Departamento de Ingeniería Agroalimentaria i Biotecnología de la UPC.*

13.15 h – 14.00 h

### **Las cooperativas agroalimentarias como modelo empresarial frente a los retos de desarrollo sostenible**

Ponente:

**Jordi Vives Xiol**, *Director de la Federación de Cooperativas Agrarias de Cataluña y de la revista Agroactivitat.*

## SESIÓN TARDE

15.00 h – 15.30 h

### **Proyecto de Integración de recursos biológicos en la producción hortícola y otros proyectos de desarrollo sostenible**

Ponente:

**Josep Lluís Bosque Puy**, *Responsable de la Unidad de Representación de la Federación de Cooperativas Agrarias de Cataluña (FCAC).*

15:30 – 17.00 h

### **Visita a la unidad alimentaria de Mercabarna**

Martes – 3 de julio

# Innovación tecnológica aplicada a procesos, productos y servicios en la cadena alimentaria

## SESIÓN MAÑANA

9.00 h – 9.45 h

### ***Innovación tecnológica aplicada a procesos***

Ponente:

**Carles Cuffí**, Director 5G Barcelona del Mobile World Capital.

9.45 h – 10.45 h

### ***Tecnologías emergentes para la industria***

- Industria 4.0.
- Tendencias en el procesado y control.
- Industria alimentaria y energía.
- Industria alimentaria y agua.
- Ejemplos, casos prácticos.

Ponente:

**Mercè Raventós Santamaría**, Departamento de Ingeniería Agroalimentaria y Biotecnología en la Universidad Politécnica de Catalunya (ESAB, UPC).

10.45 h – 11.30 h

### ***La ecoinnovación como ventaja competitiva***

- Qué es la ecoinnovación.
- Ventajas de adoptar procesos de ecoinnovación en el sector agroalimentario.
- Buenas prácticas sectoriales.

Ponente:

**Julio M. Panizo**, Director de Comunicación de la Fundació Fòrum Ambiental, entidad no lucrativa formada por empresas pública y privadas con el objetivo de crear un modelo de desarrollo más sostenible.

11.30 h – 12.00 h

### ***Coffee break***

12.00 h – 13.00 h

### ***Bussines cases de ecoinnovación***

- 12.00 h – 12.30 h Borja Casamitjana, gerente de Torribas (Empresa especializada en acondicionamiento y distribución de patata y cebolla).
- 12.30 h – 13.00 h Núria Cantí, Coordinadora de Hortec (Coperativa agrícola de productos ecológicos).

13.00 h – 14.00 h

### ***Agribusiness***

- Presentación del informe de AECOC Innovation Hub sobre Agribusiness.
- Oportunidades que ofrece el Agribusiness en el sector agroalimentario (innovación en procesos y productos, incremento del control de calidad, reducción del desperdicio).
- Cómo innovar en el sector agroalimentario para afrontar los nuevos retos (factores que ejercen presión sobre la cadena de valor, la nueva demanda de los consumidores).
- Casos de buenas prácticas.
- Campos de aplicación de la innovación en las primeras fases de la cadena de valor.
- Principales tipos de tecnología en las que se invierte en España.
- Sistema de becas y ayudas a empresas para la inversión en innovación tecnológica.

Ponentes:

**Albert Anglarill**, Gerente de Innovación y Desarrollo de Proyectos AECOC.  
**Juan García Fernández**, Senior Manager en Monitor Deloitte.

## SESIÓN TARDE

15.00 h – 17.00 h

### ***Industria 4.0. La digitalización aplicada a la industria de alimentos y bebidas. El Gemelo Digital***

- Oportunidades, retos y casos prácticos.

Ponentes:

**Eduard Marfà**, Consumer Products Industry, Marketing Director in EMEA, Siemens.

Miércoles – 4 de julio

# Gestión de los recursos y soluciones integradas en supply chain

## SESIÓN MAÑANA

**9.00 h – 10.00 h**

### ***Gestión eficiente y sostenible de los recursos***

- Gestión del agua, la energía y la materia orgánica.
- Producción alimentaria sostenible.
- Cadena de suministro sostenible.

Ponente:

**María Rosa Pascual**, responsable de gestión del CO<sub>2</sub> en Lavola Consultora, empresa dedicada a asesorar en temas de sostenibilidad y RSC.

**10.00 h – 11.00 h**

### ***Reducción de la huella de carbono en la cadena de suministro.***

- Introducción a la importancia del impulso de buenas prácticas en la cadena de suministro.

Ponente:

**Asunción Antón**, equipo de investigación de IRTA (Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentaria) dedicado a estimar el impacto del sector agropecuario en el medioambiente.

**11.00 h – 11.30 h**

### ***Coffee break***

**11.30 h – 12.30 h**

### ***Proyecto Lean&Green***

- Proyecto Lean&Green, la mayor plataforma europea de colaboración dirigida a reducir las emisiones asociadas a la cadena de suministro.
- Objetivos, beneficios y certificación
- Retos y tendencias para reducir la huella de carbono en el transporte y la logística.

- Caso de éxito: empresa certificada dentro del proyecto Lean&Green.

Ponente:

**María Tena**, Gerente del Área de Logística y Transporte de AECOC.

**Rafael Ballester**, Director de Transporte de LIDL.

**12.30 h – 13.15 h**

### ***Soluciones sostenibles en packaging***

- La innovación en el ámbito de los envases y su posterior reciclado enmarcado bajo el concepto de Economía Circular.
- Proyecto The CircularLab: el ciclo de vida de los envases, desde su concepción, a través del ecodiseño, hasta su reintroducción al ciclo de consumo a través de nuevos productos.

Ponente:

**Daniel del Olmo**, especialista en packaging y ecodiseño, Ecoembes, organización europea para reducir el impacto ambiental de los envases.

**13.15 h – 14.00 h**

### ***Gestión del desperdicio***

- Problemática de lo que supone el desperdicio a nivel global.
- Radiografía del desperdicio alimentario en España.
- Aprovechamiento del excedente producido a lo largo de las diferentes fases de la cadena de valor (redistribución, reutilización y reciclado).
- Prácticas de prevención y eficiencia a lo largo de toda la cadena alimentaria, que maximicen el aprovechamiento de los recursos.

Ponentes:

**David Esteller**, Responsable del proyecto AECOC contra el desperdicio alimentario.

**Gaby Susanna**, Plataforma Aprofitem Aliments, Asociación para la prevención del desperdicio alimentario.

**14.00 h – 14.30 h**

### ***El centro de aprovechamiento de alimentos y gestión de residuos de Mercabarna***

Ponente:

**Pablo Vilanova**, Director del Área de Estrategia de Mercabarna.

**14.30 h – 15:30 h**

### ***Comida organizada con Espigoladors***

## SESIÓN TARDE

**15.30 h – 17.00 h**

### ***Caso práctico***

- Proyecto Espigoladors.

**Espigoladors** es una organización sin ánimo de lucro que lucha contra el despilfarro alimentario a la vez que empodera a personas en riesgo de exclusión social de una manera transformadora, participativa, inclusiva y sostenible.

Jueves – 5 de julio

# Calidad y Seguridad Alimentaria

## SESIÓN MAÑANA

### **9.00 h – 11.00 h** **Reputación y sostenibilidad de negocio**

Principales ejes para construir reputación empresarial:

- Seguridad de los productos.
- Calidad nutricional y salud.
- RSC y bienestar animal.

Ponentes:

**José Juan Rodríguez**, Experto en seguridad y ciencia de los alimentos, director del grupo de investigación Amics de la UAB.

**Antoni Dalmau**, Investigador en el Programa de Nutrición y Bienestar Animal. IRTA (Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentaria).

### **11.00 h – 11.30 h** **Coffee break**

### **11.30 h – 13.00 h** **Gestión y comunicación de una crisis alimentaria**

- Operativa y recomendaciones.
- Análisis de casos prácticos.

Ponentes:

**Mariano Rodríguez**, Asesor agroalimentario experto en calidad y seguridad alimentaria.

**Nuria de Pedraza**, Directora de Comunicación y Relaciones Institucionales de AECOC.

### **13.00 h – 14.00 h** **Reputación online en el sector agroalimentario**

- Uso de las RRSS como herramienta para medir la reputación.

Ponente:

**Coque Pons**, Profesora en ISDI, (Instituto Superior para el Desarrollo de Internet) Marketing Digital y Comunicación orientado a resultados y reputación.

### **14.00 h – 14.30 h** **Cierre oficial del programa y entrega de certificados**

## SESIÓN TARDE

### **15.30 h – 17.00 h** **Visitas a empresas de Mercabarna**

Por grupos:

- Maresmar (Empresa mayorista de productos del mar, especializada en crustáceos vivos). Grup Cano (Empresa mayorista especializada en food service y productos frescos de cuarta gama) y Silliker Iberica (Empresa de servicios de análisis y ensayos en laboratorio y consultoría alimentaria)

*Viernes – 6 de julio*

# **Jornada de Ocupación. Taller de captación de talento**

## ***Requisitos de participación:***

- Recién graduados o estudiantes que estén cursando el último año del grado/postgrado, menores de 29 años, seleccionados para participar en la Universidad de Verano.

## ***Dinámica de trabajo:***

- Grupos de trabajo multidisciplinares de 5 personas desarrollaran un reto planteado por empresas del sector.
- Cada grupo expondrá los resultados delante de un jurado formado por los directores de RRHH y gerentes de las compañías participantes.

**9.30 h – 10.00 h**

***Presentación de empresas  
participantes a cargo  
de Mercabarna***

**10.00 h – 11.00 h**

***Exposición de retos a cada equipo  
y análisis de los casos***

**11.00 h – 11.30 h**

***Coffee break***

**11.30 h – 12.30 h**

***Desarrollo de ideas y cierre  
de conclusiones***

**12.30 h – 13.15 h**

***Presentación de conclusiones  
por equipos***

**13.15 h**

***Cierre y aperitivo despedida***