

Sostenibilitat agroalimentària

*Del 2 al 6 de juliol
del 2018*



ORGANITZA



COL-LABORA



AECOC

La Universitat d'Estiu de Mercabarna neix amb la voluntat de ser un espai de trobada entre empresaris del sector de l'alimentació, universitaris i equips de recerca amb l'objectiu de promoure la cooperació, la transferència de coneixement i el networking en pro del foment d'una cadena agroalimentària més sostenible i respectuosa amb el medi ambient.

Finançada al 100% per Mercabarna.

A qui s'adreça

A estudiants de quart curs de graus d'enginyeries tècniques (industrial, bio sistemes i agroalimentària, telecomunicacions, etc.) de ciències ambientals i biològiques, de química i economia i a estudiants de màster de les àrees d'interès.

A professionals de PIMES i a tècnics de les empreses del sector agroalimentari.

Què ofereix el programa

- Coneixement actualitzat sobre els reptes del sector agroalimentari.
- Visió pràctica de professionals d'empreses del sector.
- Intercanvi de coneixements entre pre-professionals i professionals del sector.
- Aprenentatge pràctic.

Dinàmiques de treball: universitat/empresa

Els participants podran demostrar les seves competències professionals en una jornada en la que es plantejaran reptes de treball proposats per directius d'empreses de Mercabarna.

La jornada està plantejada per millorar les opcions professionals dels joves participants gràcies a la col·laboració d'empreses i d'experts en Recursos Humans.

Durada i disseny

La durada total és de 35 h distribuïdes en dos blocs:

- 4 jornades dedicades a classes plenàries, visites a empreses (tan instal·lacions d'investigació com industrials) i espais de debat.
- 1 jornada dedicada a la capacitatíó/captació de talent jove a través de dinàmiques de treball entre joves i empreses.

Inscripcions

mercabarna.es/universitatestiu

Seu

*Mercabarna
C/ Major de Mercabarna, 76
Centre Directiu, Sala Actes, 1a planta
Barcelona*

Dilluns – 2 de juliol

Desenvolupament sostenible en el context europeu

SESSIÓ MATÍ

9.00 h – 9.30 h **Inauguració Oficial**

- MERCABARNA, ESAB (UPC), AECOC (Associació d'Empreses de Gran Consum).

9.30 h – 10.15 h **El sector agroalimentari davant d'un canvi de paradigma**

- El sector en xifres. La cadena de valor agroalimentària, l'impacte ambiental del sector, la sostenibilitat com a oportunitat, les forces del canvi i les principals tendències d'ecoinnovació agroalimentària.

Ponents:

Bianca Tilliger, *Eco-innovation strategist*.

Xavi Cros, *Responsable de la plataforma d'estudi del comprador "SHOPPERVIEW" d'AECOC*.

10.15 h – 11.00 h **Marc europeu. Estratègia europea del desenvolupament sostenible (resposta de la UE a l'agenda 2030)**

- Tendències i reptes alimentaris de caràcter global i nacional.
- L'Agenda 2030 i les seves implicacions en la transformació dels sistemes agroalimentaris.
- El Pacte de Polítiques Alimentàries Urbanes (Pacte de Milà) i el seu desenvolupament en les ciutats espanyoles.

Ponent:

Arturo Angulo, *Director d'Associacions i Relacions Institucionals de FAO (Organització de les Nacions Unides per l'Alimentació i l'Agricultura)*.

11.00 h – 11.30 h **Coffee break**

11.30 h – 12.30 h **Tendències i reptes de l'alimentació mundial. Espanya i el sector agroalimentari davant dels ODS**

Presentació de la guia sectorial dels ODS (Objectius de Desenvolupament Sostenible) elaborada per la Xarxa Espanyola del Pacte Mundial de les Nacions Unides:

- El sector agroalimentari és un gran consumidor de recursos naturals i també un important generador d'emissions. Aquest fet, atorga un gran protagonisme a l'impuls de mesures que permetin aconseguir els ODS marcats per les Nacions Unides.
- Analitzarem les mesures que estan prenent les companyies per gestionar l'escassetat de recursos naturals com l'ús de combustibles alternatius, la producció i el consum responsable, etc.

12.30 h – 13.15 h **Sostenibilitat de l'ecosistema agroalimentari**

Ponent:

Jordi Comas, *Doctor Enginyer Agrònom i professor en el Departament d'Enginyeria Agroalimentària i Biotecnologia de la UPC*.

13.15 h – 14.00 h

Les cooperatives agroalimentàries com a model empresarial davant dels reptes de desenvolupament sostenible

Ponent:

Josep Lluís Bosque Puy, *Responsable de la Unitat de Representació de la Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya (FCAC)*.

SESSIÓ TARDA

15.00 h – 15.30 h

Projecte d'integració de recursos biològics en la producció hortícola i altres projectes de desenvolupament sostenible

Ponent:

Carlos Mencos, *Coordinador territorial de la Catalunya central de la Unió de Pagesos, organització sindical majoritària dels pagesos de Catalunya que representa els interessos de les petites explotacions familiars agrícoles i ramaderes del país*.

15:30 h – 17.00 h

Visita a la unitat alimentària de Mercabarna

Dimarts – 3 de juliol

Innovació tecnològica aplicada a processos, productes i serveis en la cadena alimentària

SESSIÓ MATÍ

9.00 h – 09.45 h

Innovació tecnològica aplicada a processos

Ponent:

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

9.45 h – 10.45 h

Tecnologies emergents per a la indústria

- Indústria 4.0.
- Tendències en el processat i control.
- Indústria alimentària i energia.
- Indústria alimentària i aigua.
- Exemples, casos pràctics.

Ponent:

Mercè Raventós Santamaría, Departament d'Enginyeria Agroalimentària i Biotecnologia. Universitat Politècnica de Catalunya (ESAB, UPC).

10.45 h – 11.30 h

La ecoinnovació com a avantatge competitiu

- Què és la ecoinnovació.
- Avantatges d'adoptar processos d'ecoinnovació en el sector agroalimentari.
- Bones pràctiques sectorials.

Ponent:

Julio M. Panizo, Director de comunicació de la Fundació Fòrum Ambiental, entitat no lucrativa formada per empreses públiques i privades amb l'objectiu de crear un model de desenvolupament més sostenible.

11.30 h – 12.00 h

Coffee break

12.00 h – 13.00 h

Business cases d'ecoinnovació

- 12.00 h – 12.30 h Sandra Casamitjana, gerent de **Torribas** (Empresa especialitzada en condicionament i distribució de patata i ceba).
- 12.30 h – 13.00 h Núria Cantí, Coordinadora d'**Hortec** (Cooperativa agrícola de productes ecològics).

13.00 h – 14.00 h

Agribusiness

- Presentació de l'informe d'AECOC Innovation Hub sobre Agribusiness.
- Oportunitats que ofereix l'Agribusiness i com impactarà tot això en el sector agroalimentari (innovació en processos i productes, increment del control de qualitat, reducció del malbaratament).
- Com innovar en el sector agroalimentari per afrontar els nous reptes (factors que fan pressió sobre la cadena de valor i la nova demanda dels consumidors).
- Casos de bones pràctiques.
- Camps d'aplicació de la innovació a les primeres fases de la cadena de valor.
- Principals tipus de tecnologia en les que s'inverteix a Espanya.
- Sistema de beques i ajudes a empreses per a la inversió en innovació tecnològica.

Ponents:

Albert Anglarill, Gerent d'Innovació i Desenvolupament de Projectes a AECOC.

Juan García Fernández, Senior Manager a Monitor Deloitte.

SESSIÓ TARDA

15.00 h – 17.00 h

Indústria 4.0. La digitalització aplicada a la indústria dels aliments i begudes. El Bessó Digital

- Oportunitats, reptes i casos pràctics.

Ponent:

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

Dimecres – 4 de juliol

Gestió dels recursos i solucions integrades en la supply chain

SESSIÓ MATÍ

9.00 h – 10.00 h

Gestió eficient i sostenible dels recursos

- Gestió de l'aigua, l'energia i la matèria orgànica.
- Producció alimentària sostenible.
- Cadena de subministrament sostenible.

Ponent:

María Rosa Pascual, responsable de gestió del CO₂ a Lavola Consultora, empresa dedicada a assessorar en temes de sostenibilitat i RSC.

10.00 h – 11.00 h

Reducció de la petjada de carboni en la cadena de subministrament

- Introducció a la importància de l'impuls de bones pràctiques en la cadena de subministrament.

Ponent:

Asunción Antón, Investigadora a GIRO, IRTA (Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentària) dedicat a estimar l'impacte del sector agropecuari en el medi ambient.

11.00 h – 11.30 h

Coffee break

11.30 h – 12.30 h

Projecte Lean&Green

- Projecte Lean&Green, la major plataforma europea de col·laboració dirigida a reduir les emissions associades a la cadena de subministrament.

- Objectius, beneficis i certificació.
- Reptes i tendències per a reduir la petjada de carboni en el transport i la logística.
- Cas d'èxit: Empresa certificada dins del projecte Lean&Green.

Ponents:

María Tena, Gerent de l'Àrea de Logística i Transport d'AECOC.
Rafael Ballester, Director de Transport de LIDL.

12.30 h – 13.15 h

Solucions sostenibles en packaging

- La innovació en l'àmbit dels envasos i el seu posterior reciclatge emmarcat sota el concepte d'Economia Circular.
- Projecte "The CircularLab": El cicle de vida dels envasos, des de la seva concepció a través de l'ecodisseny fins a la seva reintroducció al cicle de consum a través de nous productes.

Ponent:

Daniel del Olmo, especialista en packaging i ecodisseny a Ecoembres, organització europea per reduir l'impacte ambiental dels envasos.

13.15 h – 14.00 h

Gestió del malbaratament

- Problemàtica del que suposa el malbaratament a nivell global.
- Radiografia del malbaratament alimentari a Espanya.
- Aprofitament de l'excedent produït durant les diferents fases de la cadena de valor (redistribució, reutilització i reciclat).
- Pràctiques de prevenció i eficiència durant tota la cadena alimentària que maximitzen l'aprofitament dels recursos.

Ponents:

David Esteller, Responsable del projecte d'AECOC contra el malbaratament alimentari.
Gaby Susanna, Plataforma Aprofitem Aliments. Associació per la prevenció del malbaratament alimentari.

14.00 h – 14.30 h

El centre d'aprofitament d'aliments i gestió de residus de Mercabarna

Ponent:

Pablo Vilanova, Director de l'Àrea d'Estratègia de Mercabarna.

14.30 h – 15:30 h

Dinar organitzat per Espigoladors

SESSIÓ TARDA

15.30 h – 17.00 h

Cas pràctic

- Projecte Espigoladors.

Espigoladors és una organització sense ànim de lucre que lluita contra el malbaratament alimentari a la vegada que apodera a persones en risc d'exclusió social d'una manera transformadora, participativa, inclusiva i sostenible.

Dijous – 5 de juliol

Qualitat i Seguretat Alimentària

SESSIÓ MATÍ

9.00 h – 11.00 h

Reputació i sostenibilitat de negoci

Principals eixos per construir reputació empresarial:

- Seguretat dels productes.
- Qualitat nutricional i salut.
- RSC i benestar animal.

Ponents:

José Juan Rodríguez, expert en seguretat i ciència dels aliments, director del Grup d'Investigació Amics de la UAB.

Antoni Dalmau, investigador en el Programa de Nutrició i Benestar Animal a IRTA (Institut d'Investigació i Tecnologia Agroalimentària).

11.00 h – 11.30 h

Coffee break

11.30 h – 13.00 h

Gestió i comunicació d'una crisi alimentària

- Operativa i recomanacions.
- Anàlisi de casos pràctics.

Ponents:

Mariano Rodríguez, Assessor agroalimentari expert en qualitat i seguretat alimentària.

Nuria de Pedraza, Directora de Comunicació i Relacions Institucionals d'AECOC.

13.00 h – 14.00 h

Reputació online en el sector agroalimentari

- Ús de les Xarxes Socials com a eines per mesurar la reputació.

Ponent:

Coque Pons, Professora d'ISDI (Institut Superior per el Desenvolupament d'Internet) Marketing digital i comunicació orientat a resultats i reputació.

14.00 h – 14.30 h

Tancament oficial del programa. Entrega de certificats

SESSIÓ TARDA

15.30 h – 17.00 h

Visites a empreses de Mercabarna

Per grups:

- **Maresmar** (Empresa majorista de productes del mar, especialitzada en crustacis vius). **Grup Cano** (Empresa majorista especialitzada en food service i productes frescos de quarta gamma) i **Silliker Iberica** (Empresa de serveis d'anàlisi i assajos en laboratori i consultoria alimentària).

Divendres – 6 de juliol
**Jornada d'Ocupació.
Taller de captació
de talent**

Requisits de participació:

- Acabats de graduar o estudiants que estiguin cursant l'últim any del grau i del postgrau, menors de 29 anys, seleccionats per participar a la Universitat d'Estiu.

Dinàmica de treball:

- Grups de treball multidisciplinaris de 5 persones desenvoluparan un repte plantejat per empreses del sector.
- Cada grup exposarà els resultats davant d'un jurat format pels directors de RRHH i gerents de les companyies participants.

9.30 h – 10.00 h

Presentació d'empreses participants a càrrec de Mercabarna

10.00 h – 11.00 h

Exposició dels reptes de cada equip i anàlisi dels casos

11.00 h – 11.30 h

Coffee break

11.30 h – 12.30 h

Desenvolupament d'idees, tancament i conclusions

12.30 h – 13.15 h

***Tancament oficial del programa.
Entrega de certificats***

13.15 h

Tancament i aperitiu de comiat