

OBJETIVO DE LA JORNADA

El seminario pretende ser un foro para el encuentro de profesionales relacionados con los distintos sectores de la cadena de suministro de alimentos: fase de producción primaria, industria alimentaria, fase de distribución y fase de consumo.

El **seminario está dirigido** a personal docente, investigador, personal de administración y servicios, a alumnos universitarios, siendo de especial interés para estudiantes de titulaciones como Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Ciencias Ambientales, Ingeniería Química, Ingeniería de la Energía, Ingeniería Ambiental, Biología, Ciencias Experimentales..., y público en general.



COMITÉ ORGANIZADOR URJC

Isabel Sierra
Judith Gañán
Natalia Casado
Sergio Izcara

Damián Pérez
Mariana Silva
Sonia Morante
Amaya Arencibia

INSCRIPCIÓN

Inscripción en la jornada hasta el 27 de Septiembre rellenando el formulario que se puede encontrar en la web:

<http://iseminario-ssa.weebly.com/>

La asistencia a la jornada es GRATUITA. Se tendrá en cuenta el orden de inscripción hasta completar aforo (70 plazas).

IMPORTANTE:

El aforo para el taller *“Recetas para reutilizar las sobras y degustación de platos”* está limitado a 20 plazas que serán asignadas a los interesados por orden de inscripción.

INFORMACIÓN DE INTERÉS PARA ESTUDIANTES DE LA URJC

La jornada es de asistencia voluntaria para estudiantes matriculados en cualquier grado de la URJC.

Se solicitará para los estudiantes asistentes al seminario el reconocimiento de 0,5 créditos ECTS, para lo cual es necesario la asistencia a la jornada completa.



I Seminario de sensibilización por un sistema alimentario sostenible:

Reducción y revalorización de residuos agroalimentarios

29 de Septiembre de 2016

Salón de Actos, Departamental II

ESCET

Universidad Rey Juan Carlos
Móstoles

Financiado por:



Universidad
Rey Juan Carlos



Vicerrectorado de Extensión Universitaria



Jóvenes

Investigadores

Químicos



PRESENTACIÓN

Según el informe elaborado recientemente por el MAGRAMA se estima que en nuestro país se desperdicia alrededor de 7,7 millones de comida al año. Según el desglose del Ministerio en los hogares, el desperdicio alimentario alcanza el 42% del total, en la fase de fabricación el 39%, en la restauración el 14% y en la distribución el 5%, lo cual supone una práctica ciertamente insostenible. Por este motivo, el seminario tiene como objetivo principal la sensibilización en materia de sostenibilidad alimentaria de la comunidad universitaria y del público en general. El seminario incluye ponencias relacionadas con todas aquellas fases donde se producen pérdidas o desperdicio de alimentos a lo largo la cadena alimentaria, desde la producción agraria inicial hasta el consumo final en el hogar o en la restauración.

El seminario encaja dentro de la política del Vicerrectorado de Cooperación al Desarrollo, Voluntariado y Relaciones Institucionales que a través de la Oficina Verde de la URJC vela porque sus actividades se rijan por criterios de sostenibilidad y de respeto al medioambiente. Así mismo, el seminario se enmarca bajo el patrocinio del CEI-Campus de excelencia Internacional de la URJC.

SESIÓN DE MAÑANA

10:00-10:15h: Bienvenida a ponentes y asistentes
D. Ángel Gil, Vicerrector de Cooperación al Desarrollo, Voluntariado y Relaciones Institucionales, URJC.

D. Juan Antonio Melero, Vicerrector de Innovación, Calidad Científica e Infraestructuras de Investigación, URJC.

D. Alejandro Ureña, Director de la Escuela Superior de Ciencias y Tecnología, URJC.

10:15-10:30h: Presentación de la estrategia “Más Alimento, menos desperdicio”

D. Fernando Burgaz, Director General de la Industria Alimentaria, Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medioambiente (MAGRAMA).

10:45-11:00h: Reducción de Residuos en la Fase de Gestión y Transformación

D. Óscar Hernández, Director de Relaciones con la Sociedad y Medio Ambiente de Pascual.

11:15- 11:30h: Reducción de Residuos en la Fase de Distribución

Dña. M^a Teresa Segura, Responsable de Calidad y Medioambiente de la Asociación de Cadenas Españolas de Supermercados (ACES).

PAUSA

12:15-12:30h: Reducción de Residuos en la Fase de Consumo

Dña. Carmen Redondo, Responsable del Área de Consumo de la Confederación Española de Cooperativas de Consumidores y Usuarios (HISPACOOP).

12:45-13:00h: Canales Cortos de Comercialización

D. Pablo Resco, Responsable técnico del Proyecto ARCo-COAG, Agricultura de Responsabilidad Compartida.

13:15-13:30h: Revalorización de residuos alimentarios: Nuevos ingredientes

Dña. Paloma Sánchez, Directora de Competitividad y Sostenibilidad de la Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB).

SESIÓN DE TARDE

15:30-16:00h: Campus de Energía Inteligente de la URJC. Bioenergía y residuos alimentarios

Dña. Mar Gómez, Vicerrectorado de Innovación, URJC.

D. Daniel Puyol, Investigador Juan de la Cierva, URJC.

16:15-17:00h: Presentación de la I Edición del Proyecto: “Iniciativas de aprendizaje y servicio solidario en la URJC contra el desperdicio de alimentos”

Dña. Isabel Sierra, Coordinadora del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA), URJC.

Estudiantes de 4º curso del Grado en CyTA, URJC.

17:00-17:15h: Clausura

17:15-17:45h: Taller “Recetas para reutilizar las sobras” y degustación de platos

D. Fernando López, Profesor en la Escuela de Hostelería y Turismo de Guadalajara e IES Antonio Buero Vallejo.

Participan y colaboran:



Vicerrectorado de Cooperación al Desarrollo, Voluntariado y Relaciones Institucionales