

## 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

Isabel Sierra  
Judith Gañán  
Natalia Casado  
Sergio Izcara

Damián Pérez  
Mariana Silva  
Sonia Morante  
Amaya Arencibia

## INSCRIPCIÓN

Inscripción en la jornada hasta el 26 de Septiembre rellenando el siguiente formulario:

<http://XXXXXX>

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

### IMPORTANTE:

El aforo para los talleres “*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

**10:00–10:10h: Bienvenida a ponentes y asistentes**  
*Vicerrector de Cooperación al Desarrollo, Voluntariado y Relaciones Institucionales, URJC.*

**10:10–10:30h: Presentación de la estrategia “Más Alimento, menos desperdicio”**  
*Representante del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medioambiente (MAGRAMA)*

**10:30–11:00h: Reducción de Residuos en la Fase de Producción Primaria**  
*Representante del Instituto Madrileño de Investigación Agraria y Alimentaria (IMIDRA).*

### PAUSA

**11:30–12:00h: Reducción de Residuos en la Fase de Gestión y Transformación**  
*Representante de la Industria Alimentaria*

**12:00– 12:30h: Reducción de Residuos en la Fase de Distribución**  
*Representante de la Asociación de Cadenas Españolas de Supermercados, ACES*

**12:30–13:00h: Campus de Energía Inteligente de la URJC. Bioenergía y residuos alimentarios**  
*Representante del Campus de Excelencia Internacional de Energía Inteligente, URJC*

**13:00–13:30h: Revalorización de residuos alimentarios: Nuevos ingredientes**  
*Representante de la Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB).*

## SESIÓN DE TARDE

**15:30–16:00h: Reducción de Residuos en la Fase de Consumo**  
*Representante de la Confederación Española de Cooperativas de Consumidores y usuarios, HISPACOOP.*

**16:00–17:00h: Presentación de la I Edición del Proyecto: “Iniciativas de aprendizaje y servicio solidario en la URJC contra el desperdicio de alimentos”**  
*Representante de profesores del Grado en CyTA y estudiantes de 4º curso de URJC*

**17:00–17:30h: Canales Cortos de Comercialización**  
*Representante de la Coordinadora de organizaciones de Agricultores y Ganaderos, COAG*

**17:30–18:00h: Clausura**  
*Coordinadora del Grado en CyTA, URJC.*

**18:00–18:30h: Talleres “Recetas para reutilizar las sobras” y degustación de platos**  
*Representantes del Sector de la Hostelería*

### Colaboran:

