

## PRESENTACION Y OBJETIVO

En del sector agroalimentario, la *Sostenibilidad Integral* se considera por parte del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) como una oportunidad actual y una necesidad para el futuro de este sector, siendo necesario un compromiso de las empresas para la mejora continua de su nivel de sostenibilidad económica, medioambiental y social. Por otro lado, según un estudio reciente de la Unión Europea nuestro país es el sexto de Europa en desperdicio de alimentos. En este contexto, el MAPA ha elaborado la Estrategia “*Más Alimento, menos desperdicio*”, que tiene como objetivo desarrollar actuaciones que contribuyan a un cambio real en las actitudes, procedimientos de trabajo y sistemas de gestión de todos los agentes de la cadena alimentaria (desde la producción agraria hasta el consumidor final), que permita reducir el desperdicio y las presiones ambientales.

El seminario tiene como objetivo principal la sensibilización en materia de sostenibilidad alimentaria de la comunidad universitaria y del público en general. El seminario está dirigido a personal docente, investigador, personal de administración y servicios, a alumnos universitarios y público en general.

## COMITÉ ORGANIZADOR

**Isabel Sierra** (Directora del seminario)  
**Judith Gañán** (Secretaria del seminario)

**Amaya Arencibia**  
**Natalia Casado**  
**Alba Endrino**  
**Lorena Gonzalez**

**Sergio Izcara**  
**Sonia Morante**  
**Damián Pérez**

## INSCRIPCIÓN

Inscripción en la jornada hasta el 28 de Septiembre rellenando el siguiente formulario:

<https://iiseminario-ssa.weebly.com>

La asistencia a la jornada es **GRATUITA**.

## INFORMACIÓN DE INTERÉS PARA ESTUDIANTES DE LA URJC

La jornada es de asistencia voluntaria para estudiantes matriculados en cualquier grado de la URJC. Para los estudiantes asistentes al seminario, se solicitará el reconocimiento de 0,5 créditos ECTS, para lo cual es necesario la asistencia a la jornada completa.

**IMPORTANTE:** El aforo para la ACTIVIDAD: “*Recetas para reutilizar las sobras y degustación de platos*” está limitado a 20 plazas que serán asignadas a los interesados en la misma por orden de inscripción. Esta actividad tendrá lugar una vez finalizado el seminario de 17.30 a 18.30h.



## II Seminario de sensibilización por un sistema alimentario sostenible:

*Reducción de desperdicios, aprovechamiento de recursos y revalorización de residuos agroalimentarios*

**30 de Octubre de 2018**

Aula Magna, Aulario II

**ESCET**

Universidad Rey Juan Carlos  
Móstoles

**Entidad organizadora:**



Universidad  
Rey Juan Carlos

Vicerrectorado de  
Extensión Universitaria

## 9:15-9:30h: APERTURA SEMINARIO

Dña. **Visitación López-Miranda**, *Vicerrectora de Investigación, URJC*

D. **Alejandro Ureña**, *Director de la Escuela Superior de Ciencias Experimentales y Tecnología (ESCET), URJC*

Dña. **Isabel Sierra**, *Directora del Seminario, URJC*

## SESION MAÑANA

9:30-10:10h: “Sostenibilidad integral de la industria alimentaria”

D. **Clemente Mata**



*Subdirector General de Fomento Industrial y Asociativo Agroalimentario. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación*

10:15-10:55h: “Sin desperdicios: Aprovecha la comida”

Dña. **Carmen Redondo**



*Responsable del Área de Consumo de la Confederación Española de Cooperativas de Consumidores y Usuarios*

11:00-11:30h: PAUSA DESCANSO

11:30-12:25h: “Estrategia de Alimentación Saludable y Sostenible del Ayuntamiento de Madrid”

D. **Luis Eduardo Molina**



*Jefe del Departamento de Educación Ambiental. Dirección General de Sostenibilidad y Control Ambiental. Ayuntamiento de Madrid*

## TALLERES INTERACTIVOS

12:30-14:00h

TALLER 1: “¿Sabes cómo reducir el desperdicio alimentario?”

**Judith Gañán, Sergio Izcara y Lorena González**, *ESCET, URJC*

TALLER 2: “¡Elaboremos un menú de temporada!”

**Natalia Casado, Facultad de Ciencias, UAH**  
**Sonia Morante y Alba Endrino, ESCET, URJC**

TALLER 3: “Entiende el etiquetado y descubrirás lo que comes”

**Isabel Sierra y Damián Pérez, ESCET, URJC**

TALLER 4: “En la cocina ... ajusta las raciones”

**Rocio Girón y Esperanza Herradón, Facultad Ciencias de la Salud, URJC**



Nota: cada asistente realizará un único taller

14:00-15:30h: PAUSA COMIDA

## SESION TARDE

15:30-15:55h: Reutilización de residuos de la industria alimentaria para la obtención de sustancias bioactivas



Dña. **Mª Luisa Marina**, *Investigadora UAH y Coordinadora del Programa AVANSECAL*

16:00-16:25h: Eficiencia energética y energías renovables en la industria alimentaria

**D. Arturo Vizcaino, Investigador URJC**  
**D. Angel Peral, Investigador URJC**

16:30-16:55h: Uso eficiente y recuperación del agua en la industria alimentaria

Dña. **Cristina Pablos**, *Investigadora URJC*

17:00-17:50h: Campus de Energía Inteligente URJC. Bioenergía y residuos alimentarios

Dña. **Mar Gómez**, *Técnico de Proyecto, Vicerrectorado de Innovación, URJC*

D. **Luis Díaz**, *Investigador URJC*



17:50-18:00h: CLAUSURA Y DIPLOMAS

18:00-19:00h: Y PARA ACABAR .....

“Recetas para reutilizar las sobras y degustación de platos”

D. **Fernando López**  
*Escuela de Hostelería y Turismo de Guadalajara*