

PRESENTACIÓN Y OBJETIVO

El seminario se enmarca dentro de la Estrategia del MAPA “ **Más alimento, menos desperdicio**”, puesta en marcha con el objetivo de trabajar en la línea de actuación “*Divulgar y promover buenas prácticas y acciones de sensibilización*”. Por otro lado, con motivo del Año Internacional de las Frutas y Verduras (AIFV 2021) el seminario se centrará en estos productos, tratando aspectos, no solo relativos a la reducción de su desperdicio, sino también a la promoción de su consumo, producción y consumo sostenible, calidad e inocuidad, etc.

De esta forma, desde la Universidad se contribuye a formar, informar y divulgar sobre todos los aspectos relacionados con un sistema alimentario sostenible para una alimentación saludable, acercando la ciencia alimentaria a la población en términos inteligibles, buscando al máximo el equilibrio entre rigor y divulgación y fomentando la consecución de varias de las metas de los **Objetivos de Desarrollo Sostenible** (ODS) de la Agenda 2030.

El seminario se suma a contribuir en el avance de los ODS dentro del **Proyecto estratégico “URJC-2030”**, que busca alinear los esfuerzos de la comunidad universitaria para lograr el mayor impacto posible en los ODS y convertir a la URJC en referente universitario a este respecto.



COMITÉ ORGANIZADOR

Isabel Sierra (Directora del seminario)
Natalia Casado (Secretaria del seminario)

Judith Gañán	Sonia Morante
Gema Casado	Damián Pérez
Lorena Gonzalez	Gonzalo Martínez
Begoña Fernandez	Fernando Vera
Jesús Rodríguez	Gerald Gaspar

gr_inv.gqaamaf@urjc.es
gr_doc.ginnovaqaa-maf@urjc.es

INSCRIPCIÓN

Hasta el 27 de Octubre rellenando el siguiente formulario:



La asistencia a la jornada es **GRATUITA** hasta completar el aforo por orden de inscripción.

INFORMACIÓN DE INTERÉS

El seminario está dirigido a personal docente, investigador, personal de administración y servicios, a estudiantes universitarios y público en general. Para los estudiantes de la URJC asistentes al seminario, se solicitará el reconocimiento de **0,3 créditos ECTS**, para lo cual es necesario asistir a la jornada completa.

IMPORTANTE: En el CONCURSO ¿Cuánto sabes de las frutas y verduras? se entregarán lotes de estos productos a los participantes que consigan las mejores puntuaciones.

III Seminario de sensibilización por un sistema alimentario sostenible para una alimentación saludable

“Frutas y verduras, todo por ganar y nada que perder”

29 de Octubre 2021, 9.15h

Salón de Grado, Departamental II

ESCET

Universidad Rey Juan Carlos
C/ Tulipán s/n, Móstoles

Entidad organizadora:

9:15-9:30 h



APERTURA INSTITUCIONAL

Dña. Visitación López Miranda
Vicerrectora de Investigación, URJC

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

Dña. Isabel Sierra Alonso
Directora del Seminario, URJC

9:30-10:00 h



“Alimentos en el Proyecto URJC 2030”

Dña. Silvia Cruz Cornejo
Programa Universidad Saludable
Vicerrectorado de Planificación y Estrategia; URJC

10:00-10:30 h



“El desperdicio alimentario”

Dña. Carmen Serrano Balazote
Consejera Técnica de la Subdirección General de Calidad y Sostenibilidad Alimentaria
Dirección General de la Industria Alimentaria
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

10:30-10:50 h

“Alimentación sostenible y buenas prácticas en la EU”

D. Manuel Moñino Gómez
Presidente del Comité Científico
5 al día



10:50-11:10 h

“Perfectamente imperfectos”

D. Manuel Moñino Gómez
Presidente del Comité Científico
5 al día



11:10-11:40 h



“Soluciones sostenibles e innovadoras para el envasado de frutas y hortalizas”

Dña. Leonor Pascual Ramírez
Tecnologías de envase
AINIA

12:00-12:30 h



“El papel del consumidor en el desperdicio de frutas y verduras”

Dña. Carmen Redondo
Relaciones Institucionales de HISPACOOP
Confederación Española de Cooperativas de Consumidores y Usuarios

12:30-13:00 h

“Nuevos ingredientes bioactivos a partir de subproductos de frutas”

Dña. M^a Luisa Marina Alegre
Coordinadora del Programa AVANSECAL-II-CM
Universidad de Alcalá de Henares



13:00-13:30 h



“La Oficina de ApS en la URJC” Proyecto de ApS Alimentarse no tiene desperdicio (II Ed)

Dña. Rocio Samino
Directora Académica de la Oficina Universitaria de Aprendizaje-Servicio
Vicerrectorado de Planificación y Estrategia, URJC

Dñas. M^a Isabel Martínez, Maite Taengua y Cristina Sánchez
Egresadas del Grado en CyTA, URJC

13:30-14:30 h

CONCURSO ¿Cuánto sabes de las frutas y verduras? ¡Participa y tendrás premio!



14:30-15:00 h: CLAUSURA Y DIPLOMAS