

JORNADA MALBARATAMENT ALIMENTARI



El proper **28 d'octubre** Mercabarna organitzarà una jornada sobre el malbaratament i l'aprofitament alimentari, on s'explicarà la nova **Llei de Malbaratament Alimentari** i es donarà a conèixer la **Càtedra** de malbaratament alimentari Mercabarna-UPC i s'explicarà el funcionament del nou **Sistema de gestió de residus de Mercabarna**.

A la sessió s'exposarà els resultats de la **quantificació del malbaratament** de fruites i hortalisses a la Unitat Alimentària i la situació actual. Comptarem amb **la visió d'empreses majoristes i d'entitats socials** beneficiàries de la gestió d'aprofitament alimentari. I AENOR donarà a conèixer la **certificació Malbaratament Alimentari Zero**.

L'acte tindrà lloc a les **9:30h** a la **Sala d'Actes de la 1a planta** del Centre Directiu de Mercabarna.

PROGRAMA DE LA JORNADA:

09:30h Acreditacions.

09:40h **Benvinguda**, a càrrec del **Sr. Jordi Valls**, director general de Mercabarna.

09:50h **Presentació de la jornada**, a càrrec de la **Sra. Anna Gras**, directora de l'EEABB i sotsdirectora de la Càtedra UPC-Mercabarna contra el malbaratament

alimentari.

10:00h "La llei de malbaratament alimentari a Catalunya", a càrrec de la **Sra. Gloria Cugat**, sotsdirectora general de la inspecció i control agroalimentari del DAC.

10:20h Principals accions portades a terme per reduir el malbaratament alimentari a la Unitat Alimentària de Mercabarna des de la Càtedra UPC-Mercabarna:

- Biblioteca Malbaratament Alimentari.
- Resultat de l'estudi de quantificació i identificació de les causes del malbaratament alimentari a Mercabarna.

Taula rodona: La gestió dels excedents a Mercabarna i l'aprofitament alimentari:

- Nou sistema de gestió de residus de Mercabarna.
- Bones pràctiques - empreses majoristes de la Unitat Alimentària.
- L'impacte social de l'aprofitament alimentari - entitats beneficiàries del Foodback.

11:15h Coffe-break.

11:50h "Iniciatives i eines per reduir el malbaratament"

- Iniciatives europees.
- Accions preventives per a la conservació dels productes al MCFH.
- Certificació desperdici alimentari zero d'AENOR.

12:45h Conclusions i cloenda, a càrrec del **Sr. Chema Gil**, director de la Càtedra UPC- Mercabarna.

Ens agradaria poder comptar amb la teva presència, **reserva't el dia i inscriu-te a la jornada!**

Inscriu-te a la jornada!

Mercabarna. C/ Major, 76. Centre Directiu, 5a planta. 08040 Barcelona

+34 93 556 30 00 / mb@mercabarna.cat / www.mercabarna.es

JORNADA DESPERDICIO ALIMENTARIO



El próximo **28 de Octubre** Mercabarna organizará una jornada sobre el desperdicio y el aprovechamiento alimentario, donde se explicará la nueva **Ley del Desperdicio Alimentario** y se dará a conocer la **Catedra** del desperdicio alimentario Mercabarna-UPC y se explicará el funcionamiento del nuevo **Sistema de gestión de residuos de Mercabarna**.

En la sesión se expondrá los resultados de la **cuantificación del desperdicio** de frutas y hortalizas a la Unidad Alimentaria y la situación actual. Contaremos con **la visión de empresas mayoristas y de entidades sociales** beneficiarias de la gestión de aprovechamiento alimentario. Y AENOR dará a conocer la **certificación Desperdicio Alimentario Cero**.

El acto tendrá lugar a las **9:30h** en la **Sala de Actos de la 1a planta** del Centro Directivo de Mercabarna.

PROGRAMA DE LA JORNADA :

09:30h Acreditaciones.

09:40h **Bienvenida**, a cargo del **Sr. Jordi Valls**, director general de Mercabarna.

09:50h **Presentación de la jornada**, a cargo de la **Sra. Anna Gras**, directora de EEABB y subdirectora de la Cátedra UPC-Mercabarna contra el desperdicio alimentario.

10:00h "La Ley de desperdicio alimentario en Cataluña", a cargo de la **Sra. Gloria Cugat**, subdirectora general de la inspección y control agroalimentario del DAC.

10:20h Principales acciones llevadas a cabo para reducir el desperdicio alimentario a la Unidad Alimentaria de Mercabarna desde la Cátedra UPC-Mercabarna :

- Biblioteca Desperdicio Alimentario.
- Resultado del estudio de cuantificación e identificación de las causas del desperdicio alimentario en Mercabarna.

Mesa redonda : La gestión de los excedentes en Mercabarna y el aprovechamiento alimentario :

- Nuevo sistema de gestión de residuos de Mercabarna.
- Buenas prácticas - empresas mayoristas de la Unidad Alimentaria.
- El impacto social del aprovechamiento alimentario - entidades beneficiarias del Foodback.

11:15h Coffe-break.

11:50h "Iniciativas y herramientas para reducir el desperdicio"

- Iniciativas europeas.
- Acciones preventivas para la conservación de los productos al MCFH.
- Certificación desperdicio alimentario cero de AENOR.

12:45h Conclusiones y cierre, a cargo del **Sr. Chema Gil**, director de la Cátedra UPC- Mercabarna.

Nos gustaría poder contar con su presencia, **reserva el día e inscríbete a la jornada!**

[Inscríbete a la jornada!](#)

Mercabarna. C/ Mayor, 76. Centro Directivo, 5a planta. 08040 Barcelona

+34 93 556 30 00 / mb@mercabarna.cat / www.mercabarna.es