

## CICLO DE VIDA Y CAMBIO CLIMÁTICO

BARCELONA, 31.10.2018

### La Semana Europea de la Prevención de Residuos en ESCI-UPF

- El 22 de noviembre, la [Cátedra UNESCO de Ciclo de Vida y Cambio Climático ESCI-UPF](#) celebra la Jornada "Estrategias integrales para la prevención de residuos alimentarios", enmarcada en las acciones de sensibilización organizadas en toda Europa del 17 al 25 de noviembre.

El impacto ambiental asociado a la producción y el consumo de alimentos, la relación entre la dieta y el cambio climático o cuáles son los residuos generados en los vuelos y posibles estrategias de mejora, son algunos de los temas que se explorarán en la Jornada "Estrategias integrales para la prevención de residuos alimentarios" de la Cátedra, el **jueves 22 de noviembre**. La jornada también incluye la visita a la planta de tratamiento integral de los residuos municipales del área metropolitana de Barcelona, ECOPARQUE 4 y Planta de Selección de Envases (PSE). Esta **iniciativa es gratuita** y las [inscripciones están abiertas hasta el 15 de noviembre a través de este enlace](#) (aforo limitado).

Con el objetivo de propiciar el debate entre universidades, consumidores y empresas sobre cómo abordar la prevención de residuos alimentarios a lo largo de toda la cadena de valor, ESCI-UPF acogerá a los participantes para conocer de primera mano la labor que desarrolla la Cátedra a través de la experiencia de dos proyectos de investigación: [Ceres-ProCon\\*](#) y [Life Zero Cabin Waste\\*\\*](#). "El primero, de ámbito nacional, pretende establecer estrategias de producción y consumo alimentario para mitigar el cambio climático, y el segundo, de ámbito internacional, tiene por objetivo crear un modelo sostenible para reducir, reutilizar y reciclar los residuos generados en las cabinas de los aviones", explica Alba Bala, responsable de la Línea de Investigación en Gestión de Residuos de la Cátedra.

#### Residuos alimentarios a debate

Nacho Dualde, Gerente de [ESCI-UPF](#), y Pere Fullana i Palmer, director de la Cátedra, darán la bienvenida a la jornada que comenzará con la presentación del impacto asociado a la producción de alimentos y estrategias de prevención, a cargo de Rubén Aldaco, Profesor titular de la Universidad de Cantabria y coordinador de Ceres-ProCon. Laura Batlle-Bayer, responsable de la Línea en Agroalimentación y del proyecto en la Cátedra, describirá el impacto ambiental asociado al consumo de alimentos y la relación entre dieta y cambio climático. LIFE Zero Cabin Waste, por su parte, será presentado por Nieves Sanz, especialista del Departamento de Reciclado y Recogidas Complementarias de Ecoembes. Sanz, detallará la tipología de residuos generados en vuelos y estrategias de mejora, mientras que Marina García, gestora de Medioambiente de la Dirección de Producción de Iberia, y Joaquín Mateo, director de Compliance de GateGourmet Spain, explicarán el consumo de productos en cabina, además de estrategias de prevención.

**CICLO DE VIDA Y CAMBIO CLIMÁTICO**

A continuación, se celebrará una mesa redonda destinada a compartir experiencias prácticas, retos y oportunidades para la aplicación de las estrategias propuestas. David Esteller, responsable del Proyecto contra el Desperdicio Alimentario de la Asociación Española de Codificación Comercial (AECOC) y Raquel Díaz, representante de la Plataforma Aprofitem els Aliments, así como los ponentes de la jornada, participarán en la mesa moderada por Alba Bala. Como cierre de la jornada, se podrá visitar la planta ECOPARQUE 4 (opcional). Rubén Perales, técnico de Control de Operaciones de Ferrovial, presentará las instalaciones y procesos del funcionamiento de la planta durante la visita guiada.

**Acerca de SEPR**

Del 17 al 25 de noviembre de 2018, se celebra la Semana Europea de la Prevención de Residuos (SEPR) destinada a dar a conocer estrategias de reducción de residuos y la política de la Unión Europea y de sus Estados miembros en esta materia, además de fomentar acciones sostenibles para reducir los residuos y modificar el comportamiento cotidiano de los europeos en materia de consumo y producción. Esta iniciativa nace de un proyecto de 3 años que recibe el apoyo del programa LIFE + de la Comisión Europea y desde el año 2008 se celebra en Cataluña bajo la coordinación de la Agència de Residus de Catalunya (ARC).

El tema para 2018 es la prevención de residuos peligrosos: “Reducir la peligrosidad de los residuos para evitar efectos nocivos en los seres vivos y el medio ambiente, es una medida en la prevención de residuos, escalón prioritario de la jerarquía de gestión de residuos de acuerdo con la Directiva Europea de Residuos y el Precat2020”, [como destaca la ARC](#). Reducir o restringir el uso de sustancias peligrosas es también un “requisito previo para el establecimiento de una economía circular, ya que favorece la recirculación de materiales, simplifica el proceso para establecer una simbiosis industrial en un territorio y permite reducir los costes de la recogida selectiva y del proceso de reciclaje de los residuos”, añaden.

**[Consultar el programa completo](#)**

\*El Proyecto CERES-ProCon: “Estrategias de producción y consumo de alimentos para la mitigación del cambio climático” (CTM2016-76176-C2-1-R) (AEI / FEDER, UE) ha recibido financiación del Ministerio de Economía, Industria y Competitividad a través de la Agencia Estatal de Investigación (AEI) y Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER).

\*\*El Proyecto ZERO CABIN WASTE (LIFE / ENV / ES209) es cofinanciado por la Unión Europea a través del Programa LIFE. Los socios del proyecto son Iberia, Gate Gourmet, Ecoembes, Biogas Fuel Cell, Ferrovial y ESCI-UPF.

**CONTACTO**

Llúcia Ribot Lacosta, técnica de comunicación  
0034 93 295 4710 ext. 257  
[llucia.ribot@esci.upf.edu](mailto:llucia.ribot@esci.upf.edu)