

Jornada gratuïta
Les places són limitades
Cal confirmar assistència

Inscripció



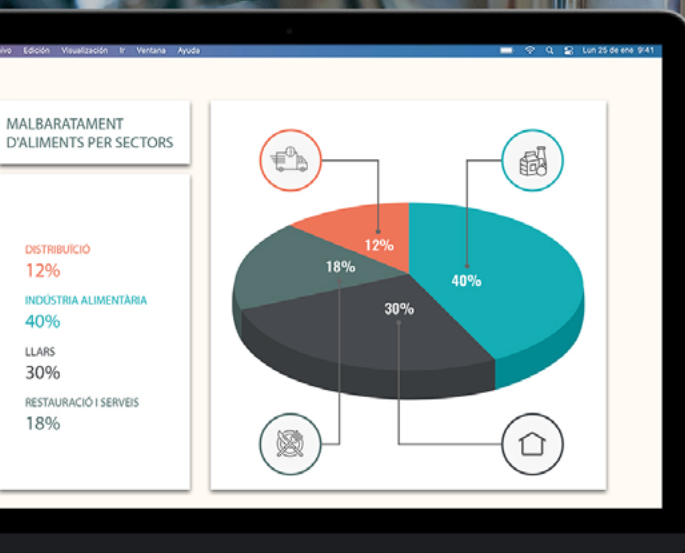
Jornada sobre prevenció i control del malbaratament alimentari

Dilluns, 17 d'octubre 2022

Sala Multimèdia

IQS (Via Augusta, 390)

9 - 14 h



Organitzadors:

eurecat
Centre Tecnològic de Catalunya

**Formació
i Treball**
La Fundació amiga

IQS
PERSONA CIÈNCIA EMPRESA
UNIVERSITAT RAMON LLULL

Amb la col·laboració de:

**Ajuntament
de Barcelona**

Programa

Inscripció

9.00 - 9.15 h

Benvinguda institucional

- Dr. Salvador Borrós, director general IQS.
- Dr. Carlos Moslares, degà IQS School of Management.
- Marta Domènech, directora general de Turisme de Catalunya.

9.15 - 10 h

Malbaratament alimentari: abast, causes, prevenció i marc normatiu a Catalunya

- Glòria Cugat, subdirectora General d'Inspecció i Control Agroalimentari de la Generalitat.

10 - 10.30 h

Els ODS i el malbaratament alimentari

- Meritxell Rota, analista de Polítiques del Consell Assessor per al Desenvolupament Sostenible de Catalunya (CADS).

10.30 - 11 h

Marc normatiu del malbaratament alimentari – “Proyecto de Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario”

- Christian Morron, advocat de TERRAQUI.

11 - 11.30 h

Pausa- Cafè

11.30 - 12.45 h

Taula rodona “Innovació social i empresarial per a la gestió del malbaratament alimentari”

- Informe Càritas "Anàlisi sobre el reaprofitament alimentari i empreses d'economia social". Nekane Narbaiza, coordinadora Informe Càritas.
- Projecte Foodback Mercabarna. Georgina Cepas, cap de Medi Ambient i Neteja de Mercabarna.
- Projecte Sircles de Compostatge. Choni Fernández, directora Serveis Central i Sostenibilitat de PortAventura World.
- Projecte contra el Malbaratament Alimentari d'AECOC. David Esteller, responsable.

Modera Marina Arnau, codirectora general Fundació Formació i Treball.

12.45 - 13.45 h

Taula Rodona “Innovació tecnològica per a mesurar i prevenir el malbaratament alimentari”

- Malbaratament Alimentari Hospitalari. Augusto Poveda, director SODEXO Healthcare Waste Watch.
- Cas IKEA. Intel·ligència Artificial a la cuina pel control del malbaratament alimentari. Ignacio Ramírez, director global d'Operacions de Winnow.
- Projecte Valorafood. Alejandro Utrera, Clúster Manager del Foodservice.

Modera Ignacio de las Cuevas, gerent del Centre d'Excel·lència en Innovació Turística del centre tecnològic Eurecat.

13.45 - 14 h

Torn de preguntes. Conclusions i tancament

A càrrec de Dra. Gilda Hernandez-Maskivker, directora de la Càtedra de Turisme, Sostenibilitat i Innovació IQS.

14 h

Aperitiu i networking

Organitzadors:



Amb la col·laboració de:

