



CIHEAM

Centro Internacional de Altos Estudios
Agronómicos Mediterráneos
Instituto Agronómico Mediterráneo de Zaragoza



Proyecto REFRESH - Unión Europea



Science for resilient livelihoods in dry areas

Curso Avanzado

REDUCCIÓN Y GESTIÓN DE LA PÉRDIDA Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Zaragoza (España), 21-25 enero 2019

1. Objetivo del curso

A pesar de la creciente atención por parte del mundo académico, la sociedad civil y los responsables de las políticas, el debate sobre la pérdida y el desperdicio de alimentos todavía carece de consenso sobre su definición y alcance, las condiciones que provocan este problema y su cuantificación a lo largo de la cadena alimentaria. Además, a medida que surgen las propuestas políticas, se hace más necesario cuantificar y analizar el resultado de las intervenciones que de ellas se derivan.

El curso tiene un enfoque integrado, subrayando la importancia de la pérdida y el desperdicio de alimentos en el sistema alimentario actual, identificando los principales actores y puntos críticos en las diversas etapas de la cadena alimentaria, y revisando los métodos cuantitativos y cualitativos para evaluar las pérdidas. Se presta especial atención a las iniciativas públicas y privadas para reducir el desperdicio, tanto a las que ya se están realizando como a las que se prevén en un futuro próximo. El curso combina las consideraciones teóricas con estudios de caso para revisar el panorama de pérdida y desperdicio de alimentos en los países mediterráneos y del resto de Europa.

Al finalizar el curso, los participantes:

- Aprenderán mejor la magnitud del problema y tendrán más criterio para diferenciar los distintos tipos de pérdidas y sus implicaciones.
- Identificarán a los principales actores implicados y los puntos conflictivos de pérdida y desperdicio de alimentos en diferentes sistemas alimentarios.
- Reconocerán las causas de pérdida y desperdicio y serán capaces de implicar a los actores en su identificación y en el proceso de resolución del problema.
- Comprenderán las medidas alternativas para paliar la pérdida y el desperdicio de alimentos.
- Evaluarán mejor los impactos económicos, sociales y medioambientales de la pérdida y el desperdicio de alimentos en diferentes escenarios.
- Estarán capacitados para proponer ideas que valoricen los alimentos desechados.
- Sabrán concienciar sobre la importancia de reducir las pérdidas y comunicar esta problemática y sus posibles soluciones a distinto tipo de público.

2. Organización

El curso está organizado conjuntamente por el Centro Internacional de Altos Estudios Agronómicos Mediterráneos (CIHEAM), a través del Instituto Agronómico Mediterráneo de Zaragoza (IAMZ), el proyecto financiado por el programa UE H2020 REFRESH (Resource Efficient Food and dRink for the Entire Supply cHain) y el In-

ternational Center for Agricultural Research in the Dry Areas (ICARDA). El curso se celebrará en el Instituto Agronómico Mediterráneo de Zaragoza, con profesorado de reconocida experiencia, procedente de instituciones internacionales, y universidades, entidades sin ánimo de lucro, centros de investigación, servicios de la administración y empresas de diversos países.

El curso tendrá una duración de una semana y se desarrollará, en horario de mañana y tarde, del 21 al 25 de enero de 2019.

3. Admisión

El curso está diseñado para 25 participantes con titulación universitaria y se orienta especialmente a decisores, a profesionales de las administraciones públicas, a productores, gestores y comercializadores de alimentos, a asesores técnicos, a investigadores y a profesionales de organizaciones no gubernamentales o entidades sin ánimo de lucro, que estén ya involucrados o tengan interés en la implementación de programas para reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos y en las alternativas para su valorización.

Dada la diversa nacionalidad de los conferenciantes, en la selección de candidatos se valorarán los conocimientos de inglés, francés o español, que serán los idiomas de trabajo del curso. La Organización facilitará la interpretación simultánea de las conferencias en estos tres idiomas.

4. Inscripción

La solicitud de admisión deberá realizarse online en la siguiente dirección: <http://www.admission.iamz.ciheam.org/es/>

Deberá adjuntarse el *curriculum vitae* y copia de los documentos acreditativos del curriculum que el solicitante considere más significativos en relación con el tema del curso.

El plazo de admisión de solicitudes finaliza el 6 de noviembre de 2018.

Los candidatos que deban obtener autorización previa para participar en el curso, podrán ser admitidos a título provisional.

Los derechos de inscripción ascienden a 500 euros. Este importe incluye exclusivamente los gastos de enseñanza.

5. Becas

Los candidatos de países miembros del CIHEAM (Albania, Argelia, Egipto, España, Francia, Grecia, Italia, Líbano, Malta, Marruecos, Portugal, Túnez y Turquía) y de países de Oriente Medio y Norte de África (MENA) asociados a ICARDA podrán solicitar becas que cubran los derechos de inscripción, así como becas que cubran los gastos de viaje y de estancia.

Por favor, si es posible, fije este folleto como poster en un tablón de anuncios



CIHEAM

Instituto Agronómico Mediterráneo de Zaragoza
Avenida de Montañana 1005, 50059 Zaragoza, España
Tel.: +34 976 716000, Fax: +34 976 716001
E-mail: iamz@iamz.ciheam.org

Ver información actualizada en

www.iamz.ciheam.org

MIRE EL REVERSO PARA
CONSULTAR EL RESTO
DE LA INFORMACIÓN



Los candidatos de otros países interesados en disponer de financiación deberán solicitarla directamente a otras instituciones nacionales o internacionales.

6. Seguros

Será obligatorio que los participantes acrediten, al inicio del curso, estar en posesión de un seguro de asistencia sanitaria válido para España. La Organización ofrece, a aquellos participantes que lo soliciten, la posibilidad de suscribirse a una póliza colectiva, previo pago de la cantidad estipulada.

7. Organización pedagógica

El curso exigirá a los participantes un trabajo personal y una participación activa. Las características internacionales del curso favorecen el intercambio de experiencias y puntos de vista.

El programa tiene un enfoque aplicado. Las conferencias se complementan con ejemplos y estudios de caso internacionales sobre actuaciones realizadas con éxito y enfoques innovadores, trabajo práctico y debates.

Durante el curso los participantes realizarán ejercicios de evaluación del impacto de la pérdida y el desperdicio de alimentos, y llevarán a cabo en grupo un trabajo práctico para identificar puntos críticos de utilización de recursos y de pérdida de alimentos y para diseñar estrategias de reducción de dichas pérdidas.

Se invitará a los participantes a enviar antes del inicio de curso: (1) un cuestionario cumplimentado sobre su percepción personal de la pérdida y el desperdicio de alimentos, y (2) un documento breve sobre las iniciativas en sus respectivos países/regiones para la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos. Estos ejercicios servirán como base para la discusión entre profesores y participantes.

8. Programa

1. Introducción (1 hora)

- 1.1. Desperdicio de alimentos en los sistemas alimentarios sostenibles y dietas saludables. ¿Cuál será el futuro de los sistemas alimentarios globales?
- 1.2. Presentación de algunas cifras introductorias
- 1.3. El problema de definir qué es la Pérdida de Alimentos y qué es el Desperdicio de Alimentos
- 1.4. Causas de pérdida y desperdicio de alimentos. Diferencias entre países desarrollados y en desarrollo
- 1.5. Principales actores y sus iniciativas (FAO, WRI, UE, acuerdos voluntarios, etc.)
- 1.6. Jerarquías de pérdida y desperdicio de alimentos

2. Pérdida y desperdicio de alimentos: un problema complejo (3 horas)

- 2.1. Mapeo del flujo de alimentos y de recursos
- 2.2. Estudios de caso de diferentes actores en la cadena alimentaria
- 2.3. Sesión de intercambio de ideas sobre la percepción de la pérdida y el desperdicio de alimentos y sus posibles soluciones

3. Evaluación de la pérdida y desperdicio de alimentos (8 horas)

- 3.1. Evaluación cuantitativa
 - 3.1.1. Mediciones y estándares
 - 3.1.1.1. El enfoque de FAO sobre análisis y mediciones de pérdida y desperdicio de alimentos, y acciones
 - 3.1.1.2. Protocolo sobre pérdida y desperdicio de alimentos del World Resource Institute
 - 3.1.1.3. Manual de cuantificación del proyecto europeo FUSIONS
 - 3.1.1.4. Debate sobre mediciones cuantitativas: qué medir y dónde

- 3.1.2. Métodos y análisis de impactos
 - 3.1.2.1. Análisis del Ciclo de Vida (ACV) y del Coste del Ciclo de Vida (CCV)
 - 3.1.2.2. Huella hídrica
 - 3.1.2.3. Huella de carbono
 - 3.1.2.4. Impacto social

3.2. Evaluación cualitativa

- 3.2.1. Métodos participativos
- 3.2.2. Estrategias de colaboración de los diferentes actores
- 3.2.3. Análisis del comportamiento

4. Intervenciones públicas y privadas para reducir la pérdida y desperdicio de alimentos (12 horas)

4.1. Prevención

- 4.1.1. Marco normativo: estrategias nacionales e internacionales, leyes y regulaciones
- 4.1.2. Instrumentos de mercado y otros incentivos socioeconómicos
- 4.1.3. Iniciativas privadas y acuerdos voluntarios
- 4.1.4. Métodos persuasivos: campañas públicas
- 4.1.5. Innovaciones tecnológicas y logísticas (p. ej. mejoras en postcosecha, envasado, prolongación de vida útil, etc.)

4.2. Redistribución

- 4.2.1. Problemática de la redistribución de alimentos: infraestructura y logística de los bancos de alimentos, seguridad de los alimentos, regulaciones de mercado, derechos de los consumidores, etc.
- 4.2.2. Función de los bancos de alimentos y de otras instituciones sociales
- 4.2.3. Directrices de la EU para donación de alimentos
- 4.2.4. Otros métodos de donación y redistribución de alimentos. Comparación entre países y debate

4.3. Valorización de los alimentos desechados

- 4.3.1. Conversión del desperdicio en recurso: barreras legislativas, opciones técnicas y consideraciones de sostenibilidad
- 4.3.2. Usos finales
 - 4.3.2.1. Alimento para ganado
 - 4.3.2.2. Consumo humano
 - 4.3.2.3. Productos no alimentarios
 - 4.3.2.4. Bioenergía

4.4. Estudios de caso

- 4.4.1. La Estrategia Española “Más alimento, Menos desperdicio” como ejemplo de estrategia basada en acuerdos voluntarios
- 4.4.2. Diseño de productos sostenibles mediante innovación
- 4.4.3. Reducción del desperdicio y economía circular
- 4.4.4. Segunda oportunidad para los alimentos desechados mediante redistribución y valorización, incluyendo componentes sociales
- 4.4.5. Red de colaboración utilizando IoT para la redistribución de alimentos
- 4.4.6. Debate sobre soluciones para la pérdida y desperdicio de alimentos

5. Trabajo práctico (11 horas)

- 5.1. Actividades previas al inicio del curso sobre percepción de la pérdida y el desperdicio de alimentos
- 5.2. Trabajo de grupo para analizar la pérdida y el desperdicio de alimentos en diversos sectores alimentarios
 - 5.2.1. Introducción al trabajo práctico
 - 5.2.2. Mapeo de la cadena alimentaria
 - 5.2.3. Identificación a lo largo de la cadena de los recursos necesarios para la producción, el procesado y la distribución de alimentos
 - 5.2.4. Identificación de los puntos del sistema en donde se produce la pérdida de alimentos y razones por las que se produce
 - 5.2.5. Diseño de estrategias para reducir la pérdida y desperdicio de alimentos
- 5.3. ACV y análisis CCV del desperdicio de alimentos

CONFERENCIANTES INVITADOS

N. BARAGAÑO, COOMIDA, Asturias (España)
M. BARBA, Espigoladors, Barcelona (España)
B. CSEH, Hungarian Food Bank Association, Budapest (Hungria)
F. DE MENNA, Univ. Bologna (Italia)
R. DÍAZ RUIZ, CREDA-UPC-IRTA, Barcelona (España)
J.M. GIL, CREDA-UPC-IRTA, Barcelona (España)

A. MENDOZA, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Madrid (España)
T. QUESTED, WRAP, Oxon (Reino Unido)
C. REYNOLDS, Univ. Sheffield y WRAP, Oxon (Reino Unido)
M. TOTOBESOLA-BARBIER, FAO/IFAD/WFP, Roma (Italia)
M. VITTUARI, Univ. Bologna (Italia)
K. WALDRON, Anglia Science Writing Ltd, Norfolk (Reino Unido)