



Hacia una cadena alimentaria sostenible: retos y oportunidades



06.Mayo 2021

Cód. W01-21

Mod.:

Online en directo

Edición

2021

Tipo de actividad

Actividad abierta

Fecha

06.Mayo 2021

Ubicación

Online en directo

Idiomas

Español

Comité Organizador



Descripción

Un dialogo que permitirá visualizar diferentes alternativas para alcanzar modelos alimentarios más sostenibles.

La alimentación juega un papel importantísimo en la sociedad a nivel económico, social y cultural en todos los países del mundo, pero de forma muy singular en el País Vasco. El aumento de la población a nivel mundial y los sistemas actuales de producción, transformación, comercialización y consumo, han generado una situación de agotamiento de los recursos naturales y de la capacidad del planeta para absorber la contaminación generada por los procesos humanos. En concreto, el sector agroalimentario es uno de los sectores que mayores impactos genera en el planeta, y al mismo tiempo es uno de los sectores más afectado por los cambios que la Tierra está sufriendo, sobre todo en relación con el cambio climático.

Es por ello que las instituciones y administraciones a todos los niveles, están promulgando políticas, estrategias y planes de acción con el objeto principal, entre otros, de desarrollar nuevos sistemas de producción, transformación, comercialización y consumo de productos alimentarios más sostenibles y resilientes. Asimismo, una sociedad cada vez más preocupada y concienciada está demandando de forma incremental productos más sostenibles, éticos y responsables.

Es por ello necesario acometer una serie de acciones encaminadas a conseguir una cadena alimentaria y una gastronomía más sostenible, pero también, más eficiente y competitiva al mismo tiempo.

Existen una serie de alternativas para mejorar la eficiencia y sostenibilidad de la cadena alimentaria. Éstas pasan por abordar nuevas formas de elaboración de alimentos con menor impacto ambiental y más sostenibles; implantar estrategias y técnicas para el uso eficiente de recursos naturales, buscar formas de reducir al mínimo las pérdidas y desperdicio alimentario.

También es importante resaltar la importancia de desarrollar nuevas cadenas de valor y modelos de negocio circulares, basadas en el aprovechamiento de subproductos alimentarios y la utilización de materias primas sostenibles. En este contexto, la digitalización y las tecnologías 4.0 jugarán un papel crucial, así como nuevos modelos de comunicación para fomentar el consumo responsable de alimentos.

Objetivos

.

Programa

06-05-2021

Eva Caballero kazetariak hizlariarekin elkarrizketa izango du hitzaldia amaitutakoan / La periodista Eva Caballero mantendrá un diálogo con el ponente una vez finalizada la conferencia

18:00 - 19:00

“Hacia una cadena alimentaria sostenible: retos y oportunidades“

Jaime Zufia AZTI - Coordinador del Departamento de Procesos Eficientes y Sostenibles

Profesorado



Jaime Zufia

AZTI, Coordinador del Departamento de Procesos Eficientes y Sostenibles

Jaime Zufía es Licenciado en Ciencias Biológicas, y Máster en Ingeniería Medioambiental y Gestión del Agua. Su trayectoria profesional ha estado predominantemente ligada al sector alimentario y la sostenibilidad. En la actualidad, es Coordinador del Departamento de Procesos Eficientes y Sostenibles en AZTI, Centro Tecnológico en el que ha ocupado diferentes puestos desde 1998. Anteriormente trabajó en empresas del sector privado (DELICASS, IBERDROLA, TECMA). Es miembro de diversas mesas y plataformas relacionadas con la sostenibilidad de la alimentación. En sus 25 años de experiencia, ha desarrollado, dirigido y coordinado más de 200 proyectos e iniciativas relacionadas con la eco-eficiencia y sostenibilidad de la cadena alimentaria, tanto en el ámbito nacional como internacional (Europa, Ecuador y Argentina).

Precios matrícula

INSCRIPCIÓN

HASTA 06-05-2021

MATRÍCULA GRATUITA

0 EUR

Lugar

Online en directo

Online en directo