

Malbaratament alimentari

De l'1 al 3 de juliol del 2019



Un terç dels aliments que es produeixen
en el món es llencen

**La Universitat d'Estiu de Mercabarna
va nèixer amb la voluntat de ser un espai
de trobada entre empresaris del sector
de l'alimentació, universitaris i equips
de recerca amb l'objectiu de promoure
la cooperació, la transferència de
coneixement i el networking en pro
del foment de la lluita contra el
malbaratament alimentari.**

Finançada al 100% per Mercabarna.
Convalidació de **3 crèdits** universitaris.

A qui s'adreça

A estudiants de quart curs de graus d'enginyeries tècniques (industrial, biosistemes i agroalimentària, telecomunicacions, etc.), de ciències ambientals i biològiques, de química i economia, i a estudiants de màster de les àrees d'interès.

A empresaris de PIMES i professionals tècnics de les empreses del sector agroalimentari.

A professionals del sector alimentari en general.

Temàtiques del programa

- Context nacional i internacional. Marc normatiu.
- Estratègia europea. Projectes REFRESH i ECOWASTE4FOOD.
- El paper dels productors en la prevenció del malbaratament.
- Iniciatives de bones pràctiques en l'esglaó majorista.
- Iniciatives de bones pràctiques en l'esglaó detallista.
- Iniciatives de bones pràctiques en el sector de la restauració
- Iniciatives de sensibilització dels consumidors.
- Solucions tecnològiques innovadores.

Què ofereix el programa

- Visió del malbaratament posant focus a cada fase de la cadena alimentària, des del productor, passant pel majorista, detallista, restaurador fins al consumidor final.
- Compartir experiències innovadores d'empreses, institucions i entitats sobre iniciatives contra el malbaratament alimentari.
- Anàlisi sobre com s'aborda aquesta problemàtica en l'àmbit internacional i local.
- Coneixement actualitzat sobre els reptes del sector agroalimentari.
- Visió pràctica de professionals d'empreses del sector.
- Intercanvi de coneixements entre preprofessionals i professionals del sector.

Benvinguda



És una satisfacció per a mi i per a l'Entitat que represento poder-te donar la benvinguda a la segona edició de la Universitat d'Estiu que organitza Mercabarna.

Aquesta segona edició està centrada en la lluita contra el malbaratament alimentari, un repte, però alhora un compromís de Mercabarna que volem compartir amb tu, amb empresaris i professionals del sector de l'alimentació, universitaris i equips de recerca.

A través del nostre campus online de formació podràs disposar de tota la informació de les ponències i dels ponents així com posar-te en contacte amb el nostre equip de coordinació per adreçar les teves consultes.

Finalment, desitjar que la teva assistència et sigui profitosa i animar-te a participar activament en les activitats proposades així com a gaudir de les jornades.

Josep Tejado Fernández
Director general de Mercabarna

Coordinació acadèmica



Marta Rodríguez
*Directora d'Organització
i RRHH de Mercabarna*



Maite Palat
*Cap dels Serveis de Formació
de Mercabarna*

La reducció del malbaratament alimentari a l'entorn productiu

Dilluns – 1 de juliol



Programa

9.00 h – 9.30 h
Inauguració Oficial.

A càrrec de la consellera
d'Agricultura, Ramaderia, Pesca
i Alimentació, Hble. Consellera
Teresa Jordà i Roure.

BLOC 1: Conceptualització

9.30 h – 10.30 h
**El sector agroalimentari
davant d'un canvi de
paradigma.**

Ponent:
Rosa Rolle, responsable de
desenvolupament empresarial
de l'Organització de les Nacions
Unides per l'Agricultura i
l'Alimentació (FAO).

BLOC 2: El marc europeu

10.30 h – 11.00 h
**Estratègia europea per a la
reducció del malbaratament
alimentari. Presentació
del projecte “Refresh”.**

Ponent:
Raquel Diaz, investigadora del
CREDA-UPC.

11.00 h – 11.30 h
Coffee break.

11.30 h – 12.00 h
**Pla d'acció per a la prevenció
del malbaratament
alimentari a Catalunya.
Projecte ECOWASTE4FOOD.**

Ponent:
Alfred Vara, cap de Prevenció de
Residus i Eficiència de Recursos de
l'Agència de Residus de Catalunya.

BLOC 3: Iniciatives en curs a l'entorn productiu

12.00 h – 13.00 h
**Estratègia del DARP en
matèria d'Aprofitament dels
Aliments i presentació de la
“Guia per a l'elaboració d'un
Pla de prevenció i reducció de
les pèrdues i el malbaratament
alimentari a les indústries
agroalimentàries de
Catalunya”.**

Ponents:
Gloria Cugat, sub-directora
General d'Inspecció i Control
Agroalimentari i **Clara Solé**
responsable de pèrdues
i malbaratament alimentari
del DARP.

13.00 h – 14.00 h
**Espai de debat: El paper
dels productors en la prevenció
del malbaratament.**

Modera:
Josep Tejedo, director general
de Mercabarna.

Participants:
Gemma Francès gerent del
Consorti del Parc Agrari del

Baix Llobregat. **Ramon Sarroca**,
president de la Federació
de Cooperatives Agràries de
Catalunya. **Carles Mencos**,
coordinador territorial de la
Catalunya Central d'Unió de
Pagesos.

15.00 h – 16.00 h
**Companys en la lluita contra
el malbaratament alimentari.**

Ponent:
Tristram Stuart, fundador
FeedBack Global.

16.00 h – 17.00 h
**Visita a la unitat alimentària
de Mercabarna.**

Ponents



Rosa S. Rolle
Responsable de desenvolupament empresarial de l'Organització de les Nacions Unides per l'Agricultura i l'Alimentació (FAO)

Líder de l'equip que va dissenyar i implementar la campanya Save Food Àsia-Pacífic a Bangkok, va donar suport al disseny i implementació de campanyes nacionals d'estalvi de menjar i xarxes multiactor per promocionar la consciència i abordar els problemes. El seu treball recent s'ha centrat en el suport al desenvolupament, disseny i implementació d'enquestes, estudis i projectes innovadors per abordar la gestió de la qualitat i la reducció de les pèrdues després de la collita, així com la reducció de residus d'aliments a nivell de consumidors.



Raquel Diaz-Ruiz
Investigadora del Centre de Recerca en Economia i Desenvolupament Agroalimentari CREDA-UPC-IRTA

Doctora en Sostenibilitat per la Universitat Politècnica de Catalunya. La seva recerca

se centra en entendre el comportament en relació al malbaratament alimentari al llarg de la cadena agroalimentària amb un enfocament multinivell. Per entendre les dinàmiques dels sistemes alimentaris, desenvolupa diversos mètodes qualitius i quantitatius, com poden ser enquestes a consumidors, entrevistes i focus groups.



Alfred Vara
Cap de Prevenció i Eficiència de Recursos de l'Agència de Residus de Catalunya

Llicenciat en Química per la Universitat de Barcelona i MBA per l'IESE. Coordinador de la participació de Catalunya en el projecte Ecowaste4food i la campanya Som gent de profit. En el passat va exercir responsabilitats en la Conselleria de Territori i Sostenibilitat de la Generalitat de Catalunya i al Centre d'Activitat Regional per a la producció Neta del Pla d'Acció per a la Mediterrània del programa de Nacions Unides per al Medi Ambient.



Glòria Cugat
Subdirectora General d'Inspecció i control agroalimentari de la Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries

Llicenciada en Veterinària per la UAB, diplomada en Sanitat per l'Escola Nacional de Sanitat i diplomada en Seguretat Alimentària per la Universitat Autònoma de Barcelona. Màster en Gestió Pública per ESADE. Ha treballat al Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya on ha ocupat diferents llocs de responsabilitat en l'àmbit de la seguretat alimentària. Ha estat cap del servei de veterinària de la Direcció General de Salut Pública i cap de l'Àrea de Planificació i Auditoria de la Agència Catalana de Seguretat Alimentària a l'Agència de Salut Pública de Catalunya.



Clara Solé
Responsable de pèrdues i malbaratament alimentari a la Subdirecció d'Inspecció i Control Agroalimentari del DARP

Llicenciada en Ciències Ambientals per la Universitat Autònoma de Barcelona i Màster en Sostenibilitat per la Universitat de Leeds (Regne Unit). Ha treballat com a consultora en canvi climàtic, economia circular i responsabilitat social corporativa a PwC (PriceWaterhouseCoopers) i en projectes d'Assistència Tècnica Internacional en l'àmbit de la Sostenibilitat a EQO-NIXUS.



Gemma Francès
Gerent del Consorci del Parc Agrari del Baix Llobregat

Llicenciada en Ciències Econòmiques i Empresarials i Doctora en Economia Internacional i desenvolupament econòmic per la Universitat de Barcelona. Professora associada del Dep. d'Economia Aplicada de la UAB. Membre del Grup de Desenvolupament Rural de la UAB. Ha participat en diferents

projectes europeus i nacionals vinculats amb la dinamització socioeconòmica dels entorns rurals i la política agrària.



Ramon Sarroca
President de la Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya

Presideix la cooperativa Almenar Fruits des de 1994. Forma part del Consell Rector del Grup Actel. Membre del Consell Català de l'Alimentació, de la Taula Agrària màxim òrgan d'interlocució amb el Departament d'Agricultura, del Consell Rector de la Confederació de Cooperatives de Catalunya, del Consell Superior de la Cooperació i Patró de la Fundació Privada de la Pagesia de Catalunya.



Carles Mencos
Coordinador territorial de la Catalunya Central d'Unió de Pagesos

Als 26 anys es trasllada a viure a la comarca d'Osona fent-se càrrec d'una explotació de bovi de carn, ovi i cereals. Amb els anys inicia l'explotació agrícola

amb una granja de porcí d'engreix integrat, bovi de carn propi i conreus extensius. Transforma tota l'explotació en ecològic. Actualment està a punt d'iniciar un projecte de pollastre ecològic i un forn de llenya per a fer pa, tancant el cicle dels cereals ecològics de conreu propi.



Tristram Stuart
Autor, orador, activista i expert en premis internacionals sobre els impactes ambientals i socials dels aliments

Fundador de Feedback, una organització mediambiental que treballa per regenerar la natura transformant el nostre sistema alimentari. Al 2011 va guanyar el premi ambiental internacional, The Sophie Prize. És Ashoka Fellow, un explorador emergent de National Geographic i un World Economic Forum Jove líder mundial.

La reducció del malbaratament alimentari durant la seva distribució

Dimarts – 2 de juliol



Programa

BLOC 1: Iniciatives a l'esglaó majorista

9.00 h – 9.30 h
El pla estratègic de Mercabarna contra el malbaratament alimentari.

Ponent:
Ingrid Buera, directora de l'àrea de negoci de Mercabarna.

9.30 h – 10.00 h
Campanya ningú no és perfecte. Valoritzar el producte de segona categoria.

Ponent:
Mercè Gomà, cap de màrqueting del Grup Nufri.

10.00 h – 10.30 h
Iniciatives de “My Fresh Farm”, del Mercat Central d’Hamburg.

Ponent:
Robert Einsle, fundador i propietari.

10.30 h – 11.00 h
Coffee break.

BLOC 2: Iniciatives a l'esglaó detallista

11.00 h – 11.30 h
Presentació de la llei Gadda (Itàlia) i del projecte “Recuperar des del sector detallista”.

Ponent:
Matteo Guidi, CEO and co-founder de Last Minute Market. Spin-off Universitat de Bolonia.

11.30 h – 12.00 h
Impacte de la Llei Garot (França) contra el malbaratament alimentari.

Ponent:
Marie Mourad, especialista en residus zero i sociòloga.

12.00 h – 12.30 h
Accions per a l'aprofitament dels productes no comercialitzables.

Ponent:
Josep Sans, responsable de relacions institucionals de Condis supermercats.

12.30 h – 13.00 h
La cuina Veritas. Un projecte innovador, solidari i per descomptat, ecològic.

Ponent:
Anna Badia, responsable de sostenibilitat de Veritas.

13.00 h – 14.00 h
Espai de debat: Quines bones pràctiques fan els mercats per prevenir el malbaratament alimentari?

Moderador:
Genís Arnàs, Cap de Mercats de l'Institut Municipal de Mercats de Barcelona.

Participants:
Francesc Leyva, president de Mercat de Sants. **Olga Moreno**, dinamitzadora del Mercat de Manlleu. **Delmiro Hermida**, gerent del Mercado de Travesas.

BLOC 3: Iniciatives i solucions Tecnològiques

15.00 h – 15.45 h
La tecnologia 5G al servei del no malbaratament alimentari.

Ponent:
Xavier Jofre, project manager del 5G del Mobile World Capital.

15.45 h – 17.00 h
Presentació de solucions tecnològiques innovadores.

- Too Good To Go. **Oriol Reull**, country manager a Espanya.
- Leanpath. **Noel Garcia**, director de desenvolupament.
- Soy comida perfecta. **Desiree Taboada**, fundadora i CEO.
- Re-opportunity world. **Jordi Merlo**, fundador.

Ponents



Ingrid Buera Nadal
Directora de l'Àrea de Negoci de Mercabarna

Llicenciada en Periodisme per la Universitat Autònoma de Barcelona; Postgrau en Comunicació Empresarial (IDEC-UPF), Postgrau en Protocol (ESPRI) i diplomada en Desenvolupament Directiu (EADA Business School). Va treballar primer en diferents mitjans de comunicació i després en l'àmbit de la comunicació dins l'empresa. Des de 2015, és la responsable de la gestió de les diferents unitats de negoci de Mercabarna i dels departaments de Seguretat, Comunicació, RSC, Back-Office i Relacions Institucionals.



Mercè Goma
Cap de màrqueting del grup Nufri

Graduada en Enginyeria agrícola amb menció en enginyeria rural i ambiental a l'Escola Superior en Enginyeria Agrària de Lleida. Especialista en gestió empresarial agrícola per la Universitat de Talca, Xile. Màster en direcció de màrqueting i gestió de vendes per ESIC.



Robert Einsle
Fundador i propietari de My Fresh Farm

Robert Einsle és el fundador i propietari de My Fresh Farm. Des de 2008, MyFreshFarm subministra fruites i verdures per a corporacions i empreses privades a l'àrea metropolitana d'Hamburg.



Matteo Guidi
CEO i cofundador de Last Minute Market

Llicenciat en Ciències Agràries i Doctorat en Economia i Política Agrícola a la Universitat de Bolonya. Es va especialitzar en l'anàlisi de pèrdues i residus en la cadena de subministrament d'aliments durant el doctorat en economia i política agrària. Ha estat convidat com a expert per la Direcció General d'Agricultura i Desenvolupament Rural de la Comissió Europea a Brussel·les.



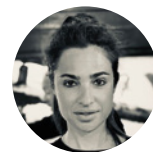
Marie Mourad
Consultora independent per a associacions ambientals i organitzacions públiques als Estats Units

Doctora en sociologia, ha completat la seva tesi sobre la lluita contra els residus alimentaris a França i als Estats Units. La seva investigació ha estat publicada internacionalment, en particular a les revistes Government and Public Action i Journal of Cleaner Production.



Josep Sans
Responsable de les Relacions Institucionals de Condis Supermercats

Llicenciat en Ciències Polítiques i de l'Administració per la Universitat de Barcelona i Graduat en el Màster de Protocol, Relacions Institucionals i Gestió Estratègica dels Esdeveniments per la Universitat Ramon Llull.



Anna Badia
Responsable de sostenibilitat a Veritas

Després de cursar el Màster de direcció de RSC, es va interessar en la sostenibilitat empresarial integral per garantir que les empreses poguessin continuar operant en un planeta amb recursos limitats i brindar beneficis tant als accionistes com a la societat. Al 2008 va fundar +34 pressroom, una agència de comunicació per donar valor a la marca Barcelona.



Francesc Leyva
President del Mercat de Sants

Peixater durant més de 50 anys i més de 20 anys com a membre de Junta del Mercat de Sants i gerent durant 20 anys d'una empresa de comunicació. Propietari de l'empresa familiar Leyva Peixaters. Una de les seves màximes és que cal canviar els hàbits de consum de la nostra societat posant als aliments en valor i intentar reciclar i aprofitar les restes alimentàries.



Olga Moreno
Tècnica en direcció de màrqueting i dinamitzadora al Mercat Municipal de Manlleu

Des del 2014 a l'Ajuntament de Manlleu engegant activitats de desenvolupament social i econòmic per tal de promoure la participació de la ciutadania, les entitats i les associacions i del teixit empresarial de la ciutat.



Delmiro Hermida
Gerent del Mercado de Travesas

Llicenciat en Ciències Econòmiques i Empresarials a la branca d'Economia Pública per la Universitat de Vigo. Màster en Tributació i Assessoria Fiscal. Des de fa 20 anys ha participat en la posada en marxa com a Gerent de la Federació de Mercats de Vigo en el desenvolupament i seguiment del pla de Dinamització dels Mercats de Vigo, fins a aconseguir la reforma integral del Mercat Travesas amb nova barreja comercial de productes i serveis.



Xavier Jofre
5G – Senior Projecte Manager

Experiència en la gestió d'equips en desenvolupar nous models de negoci i en estratègies de vendes. Gaudeix de la solució col·laborativa de problemes i la recerca de formes innovadores de superar els obstacles.



Oriol Reüll
Country Manager de Too Good to Go a Espanya

Format en estratègia de negoci, desenvolupament i consultoria. Ha treballat en diferents països i sectors. Enamorat de compartir coneixements i buscar connectar persones i projectes per fer que les coses succeeixin. Compromès amb l'aplicació de la transformació digital i la tecnologia a l'entorn social, cultural i econòmic.

Ponents



Noel Garcia
*Director de Desenvolupament
de Leanpath, entitat dedicada
a la prevenció del malbaratament
alimentari*

Llicenciat en psicologia social (UAB). Máster en Anàlisi i Intervenció Ambiental (UB), professor convidat a UVIC i professor de la Toulouse Business School (TBS). Amb 18 anys d'experiència en la direcció de projectes de consultoria social i ambiental. Des de 2006 és director de Spora, Cooperativa d'Iniciativa Social, on dirigeix projectes de consultoria, recerca i avaluació de polítiques públiques.



Desiree Taboada
Fundadora i CEO de Iamperfectfood

Amb estudis en Comunicació i més de 18 anys d'experiència de treball en el camp del consum massiu i el trade màrqueting a Llatinoamèrica. Va cursar el KOM (Kellogg On Màrqueting) de Kellogg School of Management de Northwestern University i el programa de direcció general a EADA.



Jordi Merlo Mas
*Fundador del projecte
Re-opportunity world*

Psicòleg de formació per la universitat Abat Oliba CEU. Comença la carrera com a emprenedor creant iniciatives com Travelcat viatges, Incucalm (projecte guanyador a l'escola d'infermeria Gimbernà de Sant Cugat), “embotint el gust” entre d'altres. Actualment segueix amb la seva formació en el món de l'empresa.

La reducció del malbaratament alimentari entre els consumidors

Dimecres – 3 de juliol



Programa

BLOC 1: El malbaratament d'aliments i la seguretat alimentària

9.00 h – 9.45 h

**Extensió de la data de consum
dels aliments. Criteris per
a un aprofitament segur.**

Ponent:

M. Victoria Castell, cap del
servei de Planificació, Auditoria,
i Avaluació del Risc de l'Agència
Catalana de Seguretat Alimentària,
ACSA.

BLOC 2: Iniciatives a la restauració

9.45 h – 10.15 h

**Barcelona comparteix el
menjar, projecte on es posen
en contacte els grans hotels
de la ciutat, amb menjadors
beneficiaris.**

Ponents:

Víctor Martín, coordinador de
projectes i **Borena Jàvega**,
dinamitzadora sociocultural de la
ONG Nutrició sense fronteres.

10.15 h – 10.35 h

**Presentació del projecte
La Imperfecta Belleza.**

Ponent:

Elsa Yranzo, fundadora.

10.35 h – 11.05 h

Coffee break.

11.05 h – 11.30 h

Aprofitament total a la cuina.

Ponent:

Felipe Celis, xef i professor del
Campus de Turisme, Hoteleria i
Gastronomia CETT-UB.

11.30 h – 12.00 h

Batch-cooking.

Ponent:

Ada Parellada, xef del restaurant
Semproniana.

BLOC 3: Iniciatives d'educació dels consumidors

12.00 h – 12.30 h

**La cultura de l'aprofitament
a les llars.**

Ponent:

Gerard Campos, responsable
de comunicació de l'Organització
d'Usuaris i Consumidors
de Catalunya.

12.30 h – 13.45 h

**Iniciatives adreçades a la
reducció del malbaratament
alimentari dels consumidors.**

Presenta:

Rosa Flos, catedràtica emèrita
de la Universitat Politècnica
de Catalunya i cap del Centre
d'Estudis del Banc dels Aliments
de Barcelona.

- La nevera solidària.
Alvaro Saiz, fundador.
- De bon profit.
Albert Alberich, director
general de la Fundació
Formació i Treball.
- Be Fresh.
Joan Jaumot, fundador.
- Pont alimentari.
Mariona Ortiz, coordinadora.

13.45 h – 14.00 h

Acte de cloenda.

Dinar d'aprofitament organitzat
pel restaurant Semproniana.

Ponents



M. Victoria Castell Garralda
*Cap de Servei de Planificació,
Auditoria i Avaluació del Risc de
l'Agència Catalana de Seguretat
Alimentària*

Des de 1989 exerceix la seva activitat professional al Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya on ha desenvolupat diverses responsabilitats com a responsable del Comitè Científic Assessor de Seguretat Alimentària de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària.



Víctor Martín
*Tècnic de traçabilitat alimentària.
Coordinador del projecte de “BCN
Comparteix el menjar”*

Responsable del departament de logística i Àrea Comercial a l'ONG Nutrició Sense Fronteres.



Borena Jàvega
*Dinamitzadora sociocultural.
Estudis d'Educació Social
a la Fundació Pere Tarrés -
Universitat Ramon Llull*

Responsable de l'Àrea d'Economia i Administració de l'ONG Nutrició Sense Fronteres.



Elsa Yranzo
*Fundadora del projecte
La Imperfecta Belleza*

Dirigeix el seu propi estudi creatiu de Food, Art & Design. Dissenya i produeix instal·lacions artístiques usant com a mitjà de comunicació el menjar i la gastronomia. El seu objectiu és generar llaços amb el menjar a través d'experiències artístiques i sensorials. Auto produeix projectes per augmentar la conscienciació a través del disseny i la bellesa, utilitzant l'art com a mitjà transformador.



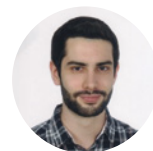
Felipe Celis
*Cuiner i docent. Graduat en
administració en Producció
Gastronòmica, Inacap, Xile,
i graduat en BTS, option Art
culinaire, art de la table et du
service, França*

Després de treballar de xef a diferents restaurants d'alta cuina actualment es dedica a la docència especialitzada. És professor del curs d'extensió universitària Cuina i ciència a la UB, co-autor de la Guia Aprofitem el menjar! i professor del Grau de Ciències gastronòmiques al Campus de Turisme, Hoteleria i Gastronomia CETT-UB.



Ada Parellada
Xef del restaurant Semproniana

Al 1993 va començar la seva carrera culinària obrint Semproniana. Des d'aleshores la restauració ha ocupat la part central de la seva feina, no obstant ho ha complementat amb múltiples activitats professionals com l'escriptura, la lluita contra el malbaratament alimentari, i diverses col·laboracions a mitjans de comunicació.



Gerard Campos
*Responsable de comunicació,
disseny i campanyes de
l'Organització de Consumidors
i Usuaris de Catalunya*

Graduat en Periodisme i en Cinema i Televisió per la Universitat Blanquerna - Ramon Llull. Màster en Producció i Comunicació Cultural. Ha col·laborat amb diversos projectes com l'Estudi d'una Guia de Bones Pràctiques de comerç per l'Ajuntament de L'Hospitalet i la campanya sobre Consum de Proximitat.



Álvaro Saiz Ruiz
*Fundador del projecte
La nevera solidaria*

Professional dedicat a l'activisme social des de l'any 2007, ha col·laborat activament amb associacions com DYA i La Otra Mirada. Compta amb una llarga trajectòria d'intervenció en matèria de malbaratament d'aliments. En la actualitat exerceix com a president de la Junta Directiva de l'associació GBGE.



Albert Alberich i Llaveria
*Director general de la Fundació
Formació i treball*

Llicenciat en Ciències Químiques per la Universitat de Barcelona. Compta amb una llarga trajectòria en el sector empresarial tèxtil, així com en el camp de la consultoria de Qualitat i Empresarial. Des de fa més de quinze anys està vinculat a la Fundació Formació i Treball. Actualment també és Membre de la Junta de la Taula del Tercer Sector, Secretari General i Tresorer de la Federació d'Empreses d'Inserció de Catalunya (FEICAT), i President de la Cooperativa Roba Amiga.



Joan Jaumot
*Llicenciat en Enginyeria Industrial
Superior a l'ETSEIB. Va cursar
el MBA a ESADE*

Va ser professor associat de Marketing estratègic a ESADE i EADA i de Desenvolupament de Producte a la UPG. Actualment és soci-consultor a Jaumot-Associats, una consultoria especialitzada en el llançament de nous conceptes de producte.



Mariona Ortiz Llargués
*Coordinadora dels projectes per
reduir el malbaratament alimentari
de la Fundació Banc de Recursos,
principalment Pont Alimentari
i Remenja'mmm.*

Forma part del projecte EcoWaste4Food. Recentment ha participat en les compareixences al Parlament davant la comissió creada per tramitar la Llei de reducció del malbaratament alimentari a Catalunya. Actualment és la presidenta de Fora de Quadre i col·laboradora esporàdica d'Alba Sud.

ACCÉS AL CAMPUS VIRTUAL

mercabarnaformacio.es

universitatestiu@mercabarna.cat

T 935 563 456

SEU

Mercabarna

C/ Major de Mercabarna, 76

Centre Directiu, Sala d'actes,

1a planta. Barcelona

ORGANITZA



COL·LABORA



UNIVERSITAT POLITÈCNICA
DE CATALUNYA
BARCELONATECH



UNIVERSITAT DE
BARCELONA