

Mercabarna crea una cátedra universitaria para luchar contra el despilfarro alimentario

Mercabarna crea una cátedra universitaria dedicada a estudiar cómo prevenir y reducir el desperdicio alimentario en los **eslabones de la producción y la distribución mayorista y minorista de la cadena alimentaria**.

La Universidad Politécnica de Cataluña (**UPC**), a través de la **Escuela de Ingeniería Agroalimentaria y Biosistemas de Barcelona (EABB)**, será la encargada, junto con Mercabarna, de llevar a cabo el proyecto, al haber ganado el concurso convocado entre universidades públicas catalanas.

La cátedra, que recibirá el nombre de 'Cátedra UPC-Mercabarna para la lucha contra el despilfarro alimentario', **tendrá un presupuesto de 30.000€ anuales y una duración de 3 años prorrogables**.

El director general de Mercabarna, Josep Tejedó, afirma que "con esta cátedra, Mercabarna da un paso más en la lucha contra el despilfarro alimentario y se complementan el resto de iniciativas que hemos puesto en marcha en los últimos años".

Se investigarán líneas innovadoras para combatir el desperdicio

Sus objetivos se articulan en torno a 5 ejes estratégicos:

Diagnóstico y Estudio - Se identificarán y establecerán indicadores que permitirán cuantificar las pérdidas y el desperdicio alimentario en los eslabones de la cadena alimentaria de la producción y la distribución mayorista y minorista. También se investigarán líneas innovadoras para crear nuevas maneras de potenciar el aprovechamiento alimentario.

Buenas prácticas - Se creará un decálogo de buenas prácticas para la prevención y reducción de las pérdidas y el desperdicio en los eslabones mencionados de la cadena alimentaria.

Punto de encuentro - Se crearán sinergias, alianzas y puntos de encuentro con actores clave de los sectores implicados en la lucha contra las pérdidas y el desperdicio alimentario.

Formación y transferencia - Se transferirá conocimientos y formación para alcanzar el máximo aprovechamiento alimentario posible.

Comunicación y sensibilización - Se divulgará y sensibilizará sobre la prevención y reducción de las pérdidas, el despilfarro y el aprovechamiento alimentario.

El equipo de la cátedra

Dentro de la Universidad Politécnica de Cataluña, la cátedra recae en profesores de la Escuela de Ingeniería Agroalimentaria y Biosistemas (EABB), con la que Mercabarna

lleva años trabajando conjuntamente en diferentes ámbitos de la investigación y la formación. **La dirección de la cátedra correrá a cargo del catedrático, José Ma Gil, profesor de Economía Agraria de la UPC y director del Centro de Investigación en Economía del Desarrollo Agroalimentario UPC-IRTA (CREDA),** que llevará el Área de Investigación. La subdirección de Formación recaerá en Anna Gras, doctora en Ingeniería Agrónoma y directora del EEABB. El profesor Eduard Hernández, doctor ingeniero agrónomo y experto en Industrias Alimentarias, llevará la parte de Tecnología y búsqueda de soluciones tecnológicas al despilfarro.

Mercabarna y la lucha contra el despilfarro alimentario

En 2015 Mercabarna encargó un estudio a la Universidad Autónoma de Barcelona (UAB), la empresa Spora Synergies y la Plataforma Aprofitem els Aliments (PAA), cuyas conclusiones le permitieron elaborar un 'Plan estratégico de aprovechamiento alimentario ". Entre las acciones más importantes derivadas de este Plan destacan las siguientes:

2015-2019 - Aislamiento térmico de los puntos de venta del Mercado Central de Frutas y Hortalizas, para favorecer la conservación de los alimentos.

2015 - Ampliación del almacén del Banco de Alimentos situado en Mercabarna, lo que permite que los mayoristas de frutas y hortalizas puedan dar unos 1.300.000 kg anuales de estos alimentos, destinados a asociaciones de ayuda social.

2016 - Manifiesto para el aprovechamiento alimentario, firmado por las principales asociaciones empresariales que operan en el recinto de Mercabarna, logrando el compromiso de luchar contra el despilfarro de alimentos en el mercado.

2018 - Campaña de sensibilización dirigida a los 7.500 empresarios y trabajadores del recinto alimentario, con muy buena respuesta por parte de estos colectivos, y diseño de los contenidos para promover el aprovechamiento alimentario entre los 12.000 niños que participan anualmente en los programas escolares de Mercabarna, para favorecer hábitos de alimentación saludables.

2019 - Creación de los 1os Premios Paco Muñoz, para promover y reconocer iniciativas que se lleven a cabo contra el despilfarro alimentario, en los eslabones de la producción, la distribución mayorista y minorista y el consumo.

2020 – Este mes de septiembre, se inicia el proceso de optimización de la gestión de residuos del Mercado Central de Frutas y Hortalizas, con la prueba piloto de los nuevos contenedores-compactadores, para que las empresas del Mercado depositen los restos de materia orgánica. Estos contenedores indicarán tanto el peso del residuo como el nombre del depositario, lo que favorecerá la reducción de los productos arrojados.

2021 - Por último, en febrero del año próximo está previsto terminar las obras de construcción del futuro Centro de Aprovechamiento Alimentario (CAA) de Mercabarna. En el nuevo recinto se podrá escoger un mayor número de productos sobrantes aptos para el consumo, reduciendo así, aún más, el desperdicio en el polígono alimentario. El

CCA también permitirá el estudio y la implementación de nuevos modelos de distribución y transformación de los alimentos sobrantes.