

# Spanish Pilot -The impact of public procurement on reducing food waste

## El impacto de la compra pública en la reducción del desperdicio alimentario

Del 30 de noviembre al 10 de diciembre de 2020

Inscripciones: [eatcircular@ingenio.upv.es](mailto:eatcircular@ingenio.upv.es)

### Sobre el curso

El curso forma parte del proyecto europeo EAT Circular (*“Education And Tools to manage fluxes of resources in the Circular Food Chain”*), financiado por EIT Climate-KIC, y promovido por un consorcio de socios portugueses, italianos, eslovenos y españoles con el objetivo de dar a conocer a los agentes públicos y privados las estrategias para reducir el desperdicio alimentario. Ingenio CSIC-UPV es el socio que desarrolla en España este caso piloto.

La acción formativa se ha diseñado para todos aquellos empleados públicos (grupos A, B y C) que planifican y/o gestionan la licitación de servicios de restauración colectiva, ya sean hospitales, universidades, colegios, escuelas, residencias, casas de cultura, polideportivos, etc. Igualmente, podrán participar empleados públicos que quieran ampliar su conocimiento sobre alimentación sostenible y reducción del desperdicio alimentario en el ámbito de la Administración Pública.

En esta acción formativa incorporamos la gestión de las pérdidas y el desperdicio alimentario en los procesos de compra pública con el objetivo de acelerar la transformación hacia una compra pública alimentaria de proximidad. El problema será abordado con un enfoque sistémico orientado a la capacitación de los participantes. El caso práctico consistirá en el análisis/redacción de un pliego real de la mano de juristas expertas en el desarrollo de cláusulas verdes.

# Calendario

MÓDULO	HORAS (total)	TÍTULO	FECHA	HORARIO ONLINE PRESENCIAL	DOCENTE	INSTITUCIÓN
1	3h	Introducción a la alimentación sostenible	30/11/20	9:30-11:00	Marta Ribó Herrero	Justicia Alimentaria Global
2	4h	¿De dónde viene nuestra comida y cómo llega del huerto a la mesa? La cadena de suministro de alimentos	2/12/20	17:00-18:30	Maria Angeles Fernandez Zamudio	Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA-GVA)
3	5h	Transformación del sistema alimentario global	4/12/20	9:30-11:00	Lidia García García	Fundación Las Naves (Ayuntamiento de Valencia)
4	3h	Buenas prácticas: Gestión directa e indirecta en la restauración colectiva	7/12/20	9:30-11:00	Piergiusepp e Carucci	Centro de Estudios Rurales y de Agricultura Internacional (CERAI)
5a	2h 30'	Primera sesión del caso práctico: Análisis de un pliego real para la licitación de comedores escolares.	9/12/20	17:00-19:30	Nani Moré	Associació Menjadors Ecològics
5b	2h 30'	Segunda sesión del caso práctico: Guía para la elaboración del pliego de condiciones: incorporación de cláusulas ambientales y sociales	10/12/20	17:00-19:30	Núria Casajuana	La Troca Servei Jurídic

## Bio de los docentes

### **Marta Ribó Herrero**

Doctora en farmacia en la especialidad de ecología y medio ambiente. Ha trabajado durante más de 10 años en el Centro para el Desarrollo de la Agricultura Sostenible del Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA), donde realizó su tesis doctoral y posteriormente centró su investigación en mejoras de la fertilización orgánica para el fomento de la agricultura ecológica. Ha participado en multitud de cursos, másteres y jornadas formativas de transferencia tecnológica al sector porque le parece fundamental la divulgación científica. Ha colaborado con multitud de entidades como SEAE, la Red de Semillas estatal, CERAI, Llavors d'ací, y también con universidades como la UPV, La Universidad de Baleares, la Autónoma de Barcelona.

Desde hace 3 años trabaja en la organización Justicia Alimentaria, una entidad cuya misión es cambiar el modelo de sistema agroalimentario. Desde Justicia Alimentaria creemos en el poder del activismo y de la sociedad civil organizada para incidir en las políticas públicas para poner freno a la agroindustria y defender la Soberanía Alimentaria. Actualmente es la coordinadora de la organización en el País Valencià, donde lleva en marcha distintos proyectos.

### **María Ángeles Fernández Zamudio**

Dra. Ingeniera Agrónoma, trabaja como docente e investigadora en economía agraria desde hace más de 20 años. Sus áreas de investigación se han centrado en la viabilidad de la agricultura mediterránea, los costes de cultivos, la adopción de innovaciones en las explotaciones agrarias, y el desperdicio alimentario. Como docente imparte cursos de postgrado en la UPV y en la UMH, y realiza acciones de formación a personal técnico y productor del sector agrario. En la actualidad, está adscrita al Centro para el Desarrollo de la Agricultura Sostenible (CDAS), en el Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA), donde coordina estudios sobre los costes de producción en los cultivos valencianos, y la agenda técnica del Plan contra el desperdicio alimentario en la Comunitat Valenciana, Plan Bon Profit. En dicho Plan está impulsando diferentes investigaciones sobre la cuantificación del desperdicio en las etapas de producción y consumo final.

### **Lidia García García**

Ingeniera agrónoma especializada en políticas alimentarias y sistemas alimentarios sostenibles. Tiene un Máster en Políticas y Procesos de Desarrollo y está realizando la tesis doctoral sobre gobernanza alimentaria. Cuenta con amplia experiencia profesional en cooperación internacional e investigación en temas relacionados con agricultura y seguridad y soberanía alimentaria. Ha trabajado en diversos sectores: empresa privada, universidad, organizaciones no gubernamentales y la Agencia Española de Cooperación Internacional al Desarrollo. La mayor parte de su carrera profesional ha sido en la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) como Oficial de Operaciones Estratégicas y dirigiendo varios proyectos de campo en América Latina, en la oficina de FAO en España y como consultora para la sede de FAO en Roma. Actualmente, trabaja como responsable del área de Agroalimentación para el Centro de Innovación Social y Urbana "Las Naves" del Ayuntamiento de València y ejerce como profesora del

Departamento de Economía y Ciencias Sociales de la Universitat Politècnica de València. Además, es parte del Equipo de Coordinación del Observatorio del Derecho a la Alimentación en España.

### **Piergiuseppe Carucci**

Sociólogo de desarrollo y experto en gestión de proyectos de desarrollo rural con bases agroecológicas, actualmente es el director del área de dinamización local y educación transformadora del Centro de Estudios Rurales y de Agricultura Internacional (CERAI).

### **Nani Moré**

Miembro de l'Associació Menjadors Ecològics y del grupo de trabajo “Menjadors escolars ecològics i de proximitat del Vallès Oriental- Maresme”, ha desarrollado su carrera profesional entorno a la gestoría de menús de comedores ecológicos y de proximidad, trabajando en numerosos proyectos como, por ejemplo, el Central de Compras de Verduras y Hortalizas en la Comarca del Maresme (Catalunya) o trabajando como gestora de comedores 100% ecológicos y de proximidad en tres guarderías de Vallalta, Barcelona.

### **Núria Casajuana**

Ejerce de abogada hace más de 17 años. Hace unos cuatro años nació su interés por los comedores escolares y la necesidad de servir comida saludable y sostenible a los niños y niñas por una cuestión de principios e ineludible misión de las administraciones. A partir de ese momento empezó a colaborar con Nani y Carles (de Menjadors Ecològics) y ha participado en el inicio de la transformación de los comedores escolares a partir de licitaciones de compra pública que favorezcan el suministro de alimentos de proximidad y ecológicos a través, principalmente, de marcar obligaciones en los pliegos técnicos e incluir ponderaciones mayoritariamente cualitativas frente a la oferta económica en los pliegos administrativos.

Concretamente, ha trabajado conjuntamente con “Menjadors Ecològics” para el Ayuntamiento de Sant Cebrià de Vallalta y el de Santa Eugènia (Mallorca), para el Consell Comarcal del Berguedà y para el de la Cerdanya, para el patronato de educación de Palma de Mallorca, entre otros, y ha participado en la elaboración del libro Guía 2030 de la Fundación Carasso y el Manual para comedores saludables y sostenibles encargo de las comisiones de comedor de primaria de Navarra.