

Competitividad, energía y medio ambiente en el sector alimentario

Presentación

La industria alimentaria representa el 17% del valor añadido bruto del conjunto industrial de España. Este porcentaje asciende al 30% si nos referimos a la industria de La Rioja. Más de 30.000 empresas (850 en La Rioja) dan trabajo a 440.000 personas (7.000 en La Rioja) dentro de la industria alimentaria española.

Los aspectos energéticos y ambientales son especialmente importantes en la gestión de las empresas del sector industrial alimentario. Este sector es líder en aspectos tan significativos como la cogeneración de electricidad o la valorización, reciclaje y reutilización de residuos. Por otra parte, es un sector intensivo en consumo de energía y de calor, por lo que se ha preocupado desde hace mucho tiempo por la eficiencia. Todos estos factores afectan cada vez más a la competitividad de esta industria a nivel mundial.

De ahí la iniciativa del Gobierno de La Rioja y de la Fundación Gas Natural Fenosa de organizar el presente seminario, que informa sobre los principales avances en el ciclo industrial de la alimentación en nuestro país.

El seminario comienza con una visión global acerca de las conexiones cada día más estrechas entre el ciclo integral de la energía y el ciclo integral de los alimentos.

A partir de ahí, el seminario se detiene en cuatro etapas del ciclo industrial de los alimentos que son fundamentales desde el punto de vista energético y ambiental: el diseño de nuevos productos y envases, la generación de electricidad y calor, la eficiencia en los procesos de transformación y la valorización de los residuos.

Finalmente, se resumen algunas de las mejores prácticas de gestión energética y ambiental de empresas alimentarias en España.

A quién se dirige

El seminario se dirige especialmente a profesionales, técnicos y representantes de:

- Empresas agrarias y ganaderas.
- Empresas industriales de alimentación y bebidas.
- Empresas de servicios energéticos.
- Empresas de diseño de productos alimentarios.
- Empresas de diseño de envases.
- Empresas de cogeneración.
- Empresas de reciclaje y valoración de residuos.
- Empresas de consultoría e ingeniería especializadas en energía y medio ambiente.
- Empresas de transporte y distribución de alimentos.
- Administraciones Públicas de territorios con gran actividad agrícola, ganadera y de transformación industrial de alimentos.
- Investigadores en alimentación, energía y medio ambiente.
- Comunidad universitaria y educativa especializada.

Logroño

16 de junio de 2016

Lugar de celebración:

Riojaforum – Palacio de Congresos y Auditorio de La Rioja

Dirección:

C/ San Millán, 25
26004 - Logroño

Inscripciones:

www.fundaciongasnaturalfenosa.org

91 210 01 21

servicio.actividadesfgnf@gasnaturalfenosa.com

**La participación es gratuita,
previa inscripción, hasta
completar el aforo de la sala.**

Programa

8:30 h

Recepción de participantes y entrega de documentación

9:00 h

Sesión inaugural

D. Martí Solà

Director general,
Fundación Gas Natural Fenosa.

Excma. Sra. Dña. Leonor González

Consejera de Desarrollo Económico e Innovación,
Gobierno de La Rioja.

Excmo. Sr. D. Iñigo Nagore

Consejero de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente,
Gobierno de La Rioja.

9:45 h

El ciclo de la energía y el ciclo de los alimentos: una relación estrecha

Dña. Yvone Colomer

Directora,
Fundación Triptolemos.

10:15 h

El diseño energético y ambiental de productos y envases alimentarios

D. Carles Martínez

Instituto de Ciencia y Tecnología Ambiental (ICTA),
Universitat Autònoma de Barcelona (UAB).

10:45 h

La energía y el medio ambiente en la generación eléctrica y de calor en el sector alimentario: la cogeneración de Destilerías DYC

D. Valentín González

Director de Desarrollo,
Eresma COGEN Energía.

11:15 h

Coloquio

11:30 h

Pausa café

12:00 h

La mejora de la eficiencia energética en los procesos de transformación: el caso de la empresa DAMM

D. Juan Antonio López

Responsable del Departamento de Medio Ambiente y de Optimización de Energía, DAMM.

12:30 h

Cerrar el ciclo: convertir el residuo en recurso renovable. El caso de los residuos del vino

D. Fermín Esandi

Director Gerente,
Agralco S. Coop. Ltda.

13:00 h

Tendencias, retos y buenas prácticas de sostenibilidad en la industria alimentaria

D. Pablo Bascones

Director de Sostenibilidad y Cambio Climático,
PwC.

13:30 h

Coloquio

13:45 h

Fin del seminario
