



JORNADA

COMPROMISO CON LA REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO. EXPERIENCIAS Y BUENAS PRÁCTICAS

Organiza la Asociación REd Alimenta y Enraiza Derechos, en colaboración con la Consejería de Desarrollo Sostenible de la JCCM y la UCLM.

Fecha: 27 marzo de 2023.

Lugar: Aula Magna de la Facultad de Ciencias Jurídicas y Sociales de Toledo. Edificio de San Pedro Mártir. Universidad de Castilla-La Mancha.

Hora: Comienzo de la jornada 16:30, finalización a las 19:00.

Al finalizar *networking* sin desperdicio en el patio Madre de Dios de la Universidad

**Desde el día 21 y hasta la celebración de la jornada, podrá visitarse la exposición:
COMPROMISO CON LA REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO**

PROGRAMA

*****Primera parte*****

16:30 BIENVENIDA Y PRESENTACIÓN DE LA JORNADA RAMÓN LARA SÁNCHEZ. Director General de Agenda 2030 y Consumo. JOSÉ ALBERTO SANZ DÍAZ-PALACIOS. Decano de la Facultad de Ciencias Jurídicas y Sociales de Toledo. Acompaña representante de Red Alimenta.

16:45 LA RESPUESTA DEL MARCO NORMATIVO NACIONAL AL PROBLEMA DE LA PÉRDIDA Y EL DESPERDICIO ALIMENTARIO. ANA CARRETERO GARCÍA. Profesora Titular de Derecho Civil UCLM. Vocal del Foro contra el desperdicio alimentario de Castilla-La Mancha.

17:00 CONTENIDO DE LA NORMATIVA REGIONAL Y ESTRATEGIA CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO EN CASTILLA-LA MANCHA. ALEJANDRO SALCEDO AZNAL. Coordinador de Agenda 2030 y Consumo. Secretario del Foro contra el desperdicio alimentario de Castilla-La Mancha.



*******Segunda parte*******

17:15 MESA REDONDA 1: PREVENCIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO. EXPERIENCIAS CONSOLIDADAS Y BUENAS PRÁCTICAS. Moderadora: Representante de Enraíza Derechos.

- *-Prevención como prioridad. Representante del colectivo “#Ley Sin Desperdicio”.*
- *-Plan de Prevención en el comedor universitario del Complejo Educativo Éibar (Gipuzkoa). Enraíza derechos.*
- *-Prevención del desperdicio en hospitales. Yolanda Fernández Serrano, Hospital Universitari Germans Trias i Pujol.*

18:15 MESA 2. REDISTRIBUCIÓN Y CANALIZACIÓN. EXPERIENCIAS CONSOLIDADAS Y BUENAS PRÁCTICAS. Moderadora: Coordinadora de REd Alimenta.

- *-Too Good To Go: la colaboración como clave para afrontar el desperdicio de alimentos. Victoria Albiñana, responsable de Relaciones Institucionales en España y Portugal.*
- *-Cómo donar alimentos de forma simple, segura y rentable. Denis Ugalde. Fundador & CEO de OREKA.*
- *-El espiguelo como práctica para reducir las pérdidas y el desperdicio alimentario. Fundación Espigoladors.*
- *-Experiencia de canalización de alimentos en la ciudad de Toledo. Proyecto en colegios. Cómputo de excedentes. María Martín. Responsable REd Alimenta.*

*******Networking. Exposición. *******

[PINCHE AQUÍ PARA INSCRIPCIÓN¹](#)

¹ Necesaria inscripción para asistencia por límite de aforo.