



GRUPO ARAGONÉS

Sesión

## Retos y oportunidades para una transición alimentaria sostenible.

19 de mayo de 2021 (18:00-20:00)

Modo de celebración: SEMINARIO WEB – ZOOM PRO

### Presentación de la sesión

El pacto verde europeo fija una estrategia de crecimiento destinada a **transformar la UE en una sociedad equitativa y próspera**, en la que **no habrá emisiones netas de gases de efecto invernadero en 2050 y el crecimiento económico estará disociado del uso de los recursos naturales**. Esta gran transformación debe darse en todos los sectores de actividad, y uno de los más importantes para nuestra sociedad, es el sector agroalimentario. Sus principales objetivos para 2030 son la producción de alimentos sanos y sostenibles y que estos, a su vez, sean los más asequibles, la contribución a la lucha contra el cambio climático y el soporte decisivo por la producción de biomateriales y de los servicios de recuperación de materiales para la economía circular.

Estos retos quedan englobados dentro de la nueva estrategia europea para los sistemas alimentarios llamada **“de la granja a la mesa”**, que establece la necesidad de transformar la forma en la que se producen y consumen los alimentos, reduciendo los recursos naturales que se utilizan en su producción y los impactos ambientales asociados. La reducción en el uso de pesticidas y antibióticos, la necesidad de minimizar el consumo de fertilizantes, el aumento de la superficie ecológica para proteger la biodiversidad, la mejora de la retribución de los agricultores dentro de la cadena de valor para que nadie se quede atrás, el nuevo foco en el consumo responsable (evitando el despilfarro de alimentos) y mejorar la información de la que disponen los consumidores para conocer el valor nutricional, el origen y la huella ambiental de los alimentos, son algunos de los desafíos que deberemos resolver para conseguir la transformación de los sistemas agroalimentarios.

Esta transformación tiene su soporte fundamental en un capital natural clave, los suelos, cuyos servicios ecosistémicos son la base para toda la cadena agroalimentaria, puesto que son a su vez el inicio y el fin de ciclo de valor. En la segunda etapa del sector, los agricultores y sus nuevas prácticas deberán producir los alimentos y materiales sanos, sostenibles y asequibles mejorando su retribución dentro de la cadena de valor, por lo tanto, su visión es clave en este proceso de cambio. Posteriormente la industria de transformación de alimentos y biomateriales deberán conseguir minimizar sus consumos e impactos en su propósito de llevar hasta nuestros hogares los productos de una forma más transparente para que

podamos ejercer un consumo más responsable, y, por último, todos los subproductos y residuos de la cadena de valor deberán ser reciclados, para minimizar el consumo de recursos naturales y minimizar los impactos ambientales de todo el sector.

En esta jornada se abordará como se ve esta transformación, y donde nos vamos a encontrar los mayores retos y desafíos en cada uno de estos cuatro aspectos clave para el cumplimiento de los objetivos marcados en la estrategia europea “de la granja a la mesa”:

- 1.- Economía circular aplicada al sector agroalimentario.
- 2.- Suelos como capital natural clave.
- 3.- Agricultura en la nueva era de la sostenibilidad.
- 4.- Industrias agroalimentarias en el nuevo pacto verde europeo.

Pretendemos abordar la oportunidad de buscar valores añadidos en los procesos productivos, promoviendo el ecodiseño, la circularidad y la puesta en el mercado de nuevos productos. Algunas empresas españolas ya lo han hecho, dos de ellas cuentan su experiencia.

### **Ponentes**

**Sergio Atarés Real:** Lcdo. Ciencias Químicas, U. Zaragoza y Dr. Ingeniero en Energías Renovables y Eficiencia Energética, U. Zaragoza. Director de Planificación Estratégica de Fertinagro Biotech S.L. Miembro del Capítulo Español del Club de Roma.

**Carlos García Izquierdo:** Profesor de Investigación del Instituto CEBAS-CSIC. Centro de Edafología y Biología Aplicada del Segura. Coordinador Institucional del CSIC en la Región de Murcia. Dtor. del Grupo de Enzimología y Biorremediación de Suelos y Residuos Orgánicos

**Manuel Láinez Andrés:** Lcdo Veterinaria, U. Zaragoza y Dr Ingeniero Agrónomo, U. P. Valencia. Exdirector del Instituto Nacional de Investigación Agraria y Tecnología Agroalimentaria. Ministerio de Economía. Exdirector General de Innovación Y Tecnología Agroalimentaria. Generalitat Valenciana. Especializado en Digital Business Strategy, MIT.

# PROGRAMA

- 18:00-18:10 **Presentación de las ponencias y moderación**  
**Prof. Antonio Valero Capilla.** Miembro del Club de Roma Internacional  
Director del Instituto Mixto Circe de la Universidad de Zaragoza.
- 18:10-18:30 **Dr. Sergio Atarés Real.** Dtor. Planificación Estratégica Fertinagro Biotech.  
*Sostenibilidad en los sistemas alimentarios, ciclos biogeoquímicos.*
- 18:30-18:50 **Prof. Dr. Carlos García Izquierdo.** Instituto CEBAS-CSIC  
*El suelo: recurso natural clave para la futura transición alimentaria.*
- 18:50-19:10 **Dr. Manuel Láinez Andrés.** Director Láinez Biotrends  
*Los retos y oportunidades de la Cadena Alimentaria en la nueva economía verde.*
- 19:10-19:45 **Debate y preguntas del público.**
- 19:45-20:00 **Intervención de clausura** a cargo de **D. José Manuel Morán.**  
Vicepresidente del Capítulo Español del Club de Roma.

La participación es gratuita, previa inscripción

[HAGA SU INSCRIPCIÓN AQUÍ](#)

Para más información:

charo.estrada@clubderoma.org /Tel: 976 76 2033

aliciatorres@unizar.es

