

SEMINARIO WEB | PÉRDIDA Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS: POR QUÉ DEBE IMPORTARNOS



31 de marzo de 2021

12:00 – 13:30pm tiempo del este
Formato Virtual (Zoom)

Idioma: Se contará con interpretación simultánea al español, inglés y francés

Destinatarios: Orientado al sector empresarial (cadena de abasto alimentaria) y el público en general, con la atención centrada en América del Norte

Moderadores: Armando Yáñez & Antonia Andúgar (Comisión para la Cooperación Ambiental, CCA), Brian Lipinski (Instituto de Recursos Mundiales, WRI - por sus siglas en inglés)

Empresas, organizaciones de índole diversa y países completos cobran cada vez mayor conciencia acerca de la importancia de reducir y prevenir la pérdida y el desperdicio de alimentos. En sincronía con la publicación Guía práctica para cuantificar la pérdida y el desperdicio de alimentos, 2.0, le invitamos a acompañar a la Comisión para la Cooperación Ambiental (CCA) en un seminario en línea en el que se abordará la razón por la cual este tema adquiere mayor pertinencia que nunca. Los ponentes, pertenecientes a sectores de las distintas etapas de la cadena de abasto alimentaria de Canadá, Estados Unidos y México, compartirán sus experiencias en el combate a la pérdida y el desperdicio de alimentos y responderán a sus preguntas.

PRIMERA PARTE | INTRODUCCIÓN | 12:00 – 12:30

Mensaje de bienvenida, Aspectos generales e introducción

Antonia Andúgar, Líder de proyecto, unidad de Crecimiento Verde, CCA

Trabajo de la CCA en materia de prevención y reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos

Armando Yáñez, Titular de la unidad de Crecimiento Verde, CCA

Videoclip de la CCA: Por qué cuantificar la pérdida y el desperdicio de alimentos

Presentación de la Guía práctica para cuantificar la pérdida y el desperdicio de alimentos, 2.0

Brian Lipinski, Asociado, WRI

SECTOR: SERVICIOS ALIMENTARIOS

Restaurante LOS TROMPOS, Una Red Sustentable

Domingo Lomelí, Gerente, Restaurant LOS TROMPOS Tanlum, Mérida LOS TROMPOS

SECTOR: DISTRIBUCIÓN Y VENTA AL MENUDEO

Prevención, reducción y reciclaje de residuos alimentarios en ADUSA

Christine Gallagher, Gerente de Sustentabilidad Ambiental, Ahold Delhaize, Estados Unidos

SECTOR: DOMÉSTICO

El Eco-Desafío “Save the Food, San Diego!”

Sarah Feteih, Coordinadora del Programa, Alianza del Sistema Alimentario de San Diego (SDFSA por sus siglas en inglés)

TERCERA PARTE | CIERRE | 13:10 – 13:30

Segmento de Preguntas y Respuestas - Debate

Brian Lipinski, Asociado, WRI

Principales conclusiones y palabras de cierre

Armando Yáñez, Titular de la unidad de Crecimiento Verde, CCA

SEGUNDA PARTE | ACTORES DE LA CADENA DE ABASTO ALIMENTARIA | 12:30-13:10

SECTOR: PRODUCCIÓN PRIMARIA

¿Pérdida y desperdicio de alimentos en la pesca? Eslabones en la cadena de valor de la pesca de jaiba y almeja, dos pesquerías sustentables en el norte del Golfo de California

Nélida Barajas, Directora ejecutiva del Centro Intercultural para el Estudio de Desiertos y Océanos (CEDO)

SECTOR: PROCESAMIENTO O TRANSFORMACIÓN

Reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos: ahorra dinero y alimenta personas. Es lo correcto.

Teresa Schoonings, Directora Principal Asuntos Gubernamentales y Sustentabilidad, Bimbo Canadá,
Y Bruce Taylor, Presidente, Enviro-Stewards

