



Participa en nuestros retos **universidad-empresa** y ayúdanos a buscar soluciones contra el desperdicio alimentario

Según datos de un estudio elaborado por Unilever Food Solutions, cada restaurante español pierde alrededor de 3.000€ a causa del desperdicio alimentario. Se trata de un problema al que debemos poner freno desde la concienciación y el impulso de buenas prácticas.

Esta es la temática de la mesa de trabajo:

¿Quieres ayudarnos a buscar soluciones que ayuden a frenar el desperdicio en la restauración de la mano de una empresa líder y en colaboración con otros alumnos y docentes?

Participa en la mesa de trabajo que organiza AECOC el próximo 28 de septiembre en la **E.T.S. De ingeniería agrónoma, alimentaria y de biosistemas** de la UPM y en el marco del **5º Punto de Encuentro AECOC contra el Desperdicio Alimentario**.

Buscaremos soluciones para reducir el desperdicio de alimentos en la restauración analizando aspectos como:

- Mejora de la eficiencia de las relaciones proveedores-clientes
- Intercambio de información en la cadena
- Gestión de la carta/menú
- Almacenamiento y rotación del producto
- Buenas prácticas en restauración colectiva...

Moderado por:



¿Te animas a participar?

Los participantes tendrán la oportunidad de exponer sus conclusiones en el **5º Punto de Encuentro AECOC contra el desperdicio alimentario** ante una audiencia de más de 200 profesionales de empresas del sector del gran consumo, así como interactuar con ellos durante el encuentro.

¡Apúntate antes del 21 de septiembre, te esperamos!

Inscríbete en: <https://es.surveymonkey.com/r/SCXN529>

Organizan



AECOC



Participa en nuestros retos **universidad-empresa** y ayúdanos a buscar soluciones contra el desperdicio alimentario

El próximo 28 de septiembre la **Asociación de Empresas de Gran Consumo AECOC** en colaboración con la **E.T.S. de Ingeniería Agronómica, Alimentaria y de Biosistemas** de la **UPM** te invita a participar en un reto que tendrá lugar en tu centro de estudios.

Buscamos alumnos de Máster y último curso de grado, capaces de trabajar en equipo a lo largo de esta jornada y que, coordinados por un docente y por un representante de una empresa, planteen ideas creativas que ayuden a impulsar una cadena de valor más eficiente y sostenible y a reducir las mermas/ desperdicio alimentario que se produce en los diferentes eslabones de la cadena de valor.

Estas son las temáticas de las mesas de trabajo:

¿Cómo puede afrontar el desperdicio alimentario el SECTOR PRIMARIO?

Tecnologías innovadoras a implementar, mejora de los procesos, transformación energética, etc.

Mesa coordinada por



¿Cómo puede ayudar EL ENVASE a prevenir el desperdicio?

Sistemas anti-rotura, nuevos materiales, técnicas de conservación/vida útil, etc.

Mesa coordinada por



¿Te animas a participar?

Los participantes tendrán la oportunidad de exponer sus conclusiones en el V Punto de Encuentro AECOC contra el desperdicio alimentario ante una audiencia de más de 200 profesionales de empresas del sector del gran consumo, así como interactuar con ellos durante el encuentro.

¡Apúntate antes del 21 de septiembre, te esperamos!

Inscríbete en: <https://es.surveymonkey.com/r/SCXN529>

Organizan



AECOC