



**Jornada:**

## “Producción y consumo responsable”

Se calcula que cada año se desperdician una tercera parte de los alimentos producidos en el mundo. Esta cantidad permitiría alimentar a 2.000 millones de personas, convirtiéndose en una responsabilidad social ética, especialmente importante ante el incremento del número de personas en situación de vulnerabilidad social.

Adicionalmente, el desperdicio de alimentos plantea un impacto ambiental sobre los recursos naturales empleados en la producción de los alimentos no consumidos.

Una de las metas del ODS 12 es, antes de 2030, reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial en la venta al por menor y de los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha.

A lo largo de la jornada se abordará cómo desde la Universidad se puede contribuir a la consecución del ODS 12 desde su papel como formador de futuros profesionales, así como mediante actuación directa a través del voluntariado de sus integrantes.

**24 octubre 2017**

**Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica,  
Alimentaria y de Biosistemas**

**Aula A2 (planta baja)**

[INSCRIPCIONES](#)



**POLITÉCNICA**



**UNIVERSIDAD  
COMPLUTENSE  
MADRID**

### AGENDA

**16.00-16.40**

Introducción al  
voluntariado

**FEVOCAM**

**16.40-17.20**

El desperdicio y la  
sociedad española, ¿cómo  
nos comportamos?

**Virginia Díaz Barcos  
(U.P.M)**

### EXPERIENCIAS

**17.20-17.40**

**Banco de Alimentos**

**17.40-18.00**

**Descanso**

**18.00-18.20**

**Equoevento**

**18.20-18.40**

**Asociación de alumnos  
Responsabilidad Social**

**18.40-19.00**

**Prosalus**

**19.00-19.30**

**Coloquio**