



# VI Jornada per l'aprofitament dels aliments i sistemes agroalimentaris més sostenibles

## Jornada tècnica

Girona, dijous 1 de desembre de 2022

### Presentació

La prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari (PMA) al llarg de la cadena alimentària és clau per avançar cap a sistemes agroalimentaris més sostenibles. Durant la jornada, compartirem iniciatives i bones pràctiques per prevenir les PMA al sector agroalimentari a Girona i reflexionarem sobre el repte de la sostenibilitat agroalimentària al sector de la restauració.

### Lloc de realització

Edifici Santa Caterina Girona  
Auditori Josep Irla.  
Plaça Pompeu Fabra, 1  
17002 Girona

### Inscripcions

Aquesta jornada es realitza presencialment i en **streaming**. Cal inscriure's a través de RuralCat escollint l'opció corresponent

#### Per assistir presencialment:

[Inscripcions presencial](#)

#### Per seguir-la en streaming:

[Inscripcions en línia](#)

El dia abans de la jornada rebreu l'enllaç del canal YouTube de RuralCat des d'on podreu seguir-la.

Per a més informació:

[aprofitemelsaliments@gencat.cat](mailto:aprofitemelsaliments@gencat.cat)

### Programa

9.30 h Acreditacions

10.00 h Benvinguda

**Sra. Elisabet Sànchez**, directora dels Serveis Territorials del departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural a Girona.

#### Inauguració

**Sra. Montserrat Rivero**, presidenta de l'Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació

**Sr. Joan Gòdia**, director general d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia del departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural

10.30 h Presentació de les bones pràctiques per prevenir les PMA a l'àrea de Girona

Presenta: **Sr. Alfred Vara**, cap del departament de Prevenció i Eficiència dels Recursos de l'Agència de Residus de Catalunya

- **Sr. Josep Ferrer**, gerent de la Cooperativa Conca de la Tordera
- **Sr. Dídac Magaña**, responsable qualitat de la Cooperativa Conca de la Tordera
- **Sr. Llorenç Frigola**, director gerent de Mooma
- **Sr. Pau Frigola**, co-fundador de Mooma
- **Sr. Eduard Caula**, director comercial de Caula Aliments S.L.
- **Sr. Josep Maria Pagès**, vicepresident del Banc dels Aliments de les comarques de Girona
- **Sr. Caye Gomez**, gerent dels Centres de Distribució d'Aliments de Catalunya

11.30 h Pausa

11.45 h Taula rodona. El repte de la sostenibilitat alimentària al sector de la restauració

Moderar: **Sra. Glòria Cugat**, subdirectora general de la Inspecció i Control Agroalimentari del departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural

- **Sra. Maria Nicolau**, xef del restaurant Ferrer del Tall
- **Sr. Salvador Burgués**, professor de l'Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona
- **Sr. Lluc Quintana**, xef del restaurant Can Xapes

12.30 h Lliurament dels Premis:

- III Premi per al voluntariat de la Fundació Espigoladors
- Premi Hackaton Alimentació Sostenible

**Hble. Sra. Teresa Jordà**, consellera d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural

12.40 h Cloenda i reconeixement al **Sr. Frederic Gómez Pardo**, ex-president del Banc dels Aliments de les comarques de Girona

**Hble. Sra. Teresa Jordà**, consellera d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural

*Visita a l'exposició del Banc dels Aliments "Tot el que no es menja. 35 anys aprofitant aliments de manera solidària" i aperitiu amb valor social*

### Organització



### Col·laboració

