



Sostenibilidad en la cadena de producción de alimentos

Fecha de inicio: **17 noviembre 2026**

Fecha de fin: **18 noviembre 2026**

Duración: **10 horas**

Horarios: **09:00 - 14:15**

Ubicación:

Modalidad: **Presencial**

Precio: **490€**

Descuentos:

Asociados
Ainia

-30%
(343,00€)

Estudiantes o
desempleados

-20%
(392,00€)

Inscripción
múltiple

-10%
(-49,00€/INS)

Introducción

El nuevo marco de las políticas de la Unión Europea en materia de sostenibilidad, como el Pacto Verde Europeo (Green Deal), las Estrategias sobre Biodiversidad o «From farm to fork» suponen un gran reto para las empresas implicadas en la producción de alimentos. Además, la Unión Europea se ha fijado el objetivo de alcanzar la neutralidad climática de aquí a 2050. Reorientar los modelos de producción para que estén en equilibrio con la naturaleza y promuevan el mantenimiento de la biodiversidad, es un factor clave para incrementar la competitividad y la resiliencia de la producción de alimentos en la Unión Europea.

Por todo ello, la inversión en estrategias basadas en la sostenibilidad es una oportunidad para que las empresas alimentarias mejoren su cuenta de resultados, así como su posicionamiento y competitividad en mercado, atendiendo al creciente interés del consumidor en estos temas.

En el marco de este curso se presentarán diferentes estrategias y tecnologías que contribuyen a incrementar la sostenibilidad de los procesos productivos en el sector alimentario, así como las metodologías existentes basados en el análisis del ciclo de vida (huella de carbono, huella hídrica, ACV social, etc) para calcular y comunicar la reducción de los impactos ambientales, económicos y sociales.

Objetivos

- Conocer los impactos globales generados por la producción de alimentos y el cambio necesario en el modelo productivo hacia una sostenibilidad social, económica y medioambiental.

- Obtener una visión global de las políticas europeas (Agenda 2030) y los objetivos de desarrollo sostenible (ODS) y conocer sus implicaciones para las empresas agroalimentarias: retos y oportunidades Obtener una visión de la metodología del análisis del ciclo de vida y su aplicación para el cálculo de indicadores ambientales y sociales: huella de carbono, huella hídrica, huella de producto, S-ACV, etc.
- Conocer las mejores técnicas disponibles para la mejora de la gestión del agua, la energía y los residuos/subproductos.
- Conocer las técnicas para la mejora de la sostenibilidad relacionada con los envases y la distribución de alimentos.
- Conocer nuevas materias primas para la elaboración de alimentos y diseño de alimentos más sostenibles Evaluar posibilidades de definición de planes de acción corporativa en materia de cambio climático, recursos hídricos, reciclabilidad de residuos, eficiencia energética y renovables, o sostenibilidad general.
- Conocer las nuevas líneas de innovación y estrategias para reorientar las cadenas alimentarias hacia una economía circular.
- Dar a conocer cómo comunicar la gestión de la sostenibilidad y sus indicadores no financieros, así como conocer y aplicar herramientas de sostenibilidad, para que ayuden a la toma de decisiones dentro y fuera de la compañía.

Dirigido a

Este programa va dirigido a personas que quieren incorporar la sostenibilidad en sus organizaciones y, en especial, a profesionales de los siguientes ámbitos:

- Responsables y personal técnico de medio ambiente, I+D, producción, diseño de producto y mantenimiento
- Dirección ejecutiva y mandos intermedios
- Reputación y sostenibilidad. Ética corporativa. Responsabilidad social corporativa (RSC)
- Comunicación y relación con grupos de interés

Metodología

El curso se impartirá en modalidad presencial. Los fundamentos teóricos sobre los diferentes aspectos a tratar se darán de una manera concisa, mostrando ejemplos prácticos a través de videos, fotos y ejercicios.

Para considerar finalizado el curso con éxito y que el alumno reciba el

certificado de asistencia, será precisa una asistencia mínima al 75% de su duración.

Programa

DÍA 1

BLOQUE 1: IMPACTO, POLITICAS Y NUEVO MARCO REGULATORIO

9:00-9:15 Bienvenida y presentación del curso.

9:15-9:45 Retos de la sostenibilidad en la producción de alimentos.

Políticas y estrategias de la UE en materia de sostenibilidad. Alfredo Rodrigo

9:45 -10:30 Nuevos marcos regulatorios de sostenibilidad en la Unión Europea. José María Ferrer

10:30-10:45 Pausa-café

BLOQUE 2: GESTIÓN DE LA SOSTENIBILIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

10:45-11:30 Claves de la mejora de la sostenibilidad. Angela Marzal

11:30-12:15 Indicadores de sostenibilidad ambiental. Huellas ambientales. Alfredo Rodrigo

12:15-13:15 Indicadores de sostenibilidad económica y social. Mario Martín (URJC)

13:15-14:15 Materialidad en sostenibilidad. Definición y cuantificación. Angela Marzal

DÍA 2

BLOQUE 3: REDUCCIÓN DEL IMPACTO AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

9:00-9:30 Oportunidades de mejora de la eficiencia energética e incorporación de energías renovables. Alfredo Rodrigo

9:30-10:00 Oportunidades de mejora en la gestión del ciclo de agua. MTD's, reutilización de efluentes. Patricia Ruiz

10:00-10:30 Oportunidades de reducción de residuos y valorización de subproductos. Adriana Pacherras

10:30-10:45 Pausa-café

10:45-11:30 Diseño de productos e ingredientes alimentarios más sostenibles. Maite Navarro

11:30-12:00 Estrategias para la mejora de la sostenibilidad en los envases y la distribución de alimentos. Casos de éxito. Leonor Pascual

BLOQUE 4: TALLER PRÁCTICO DE HUELLA DE CARBONO

12:00 -13:45 Caso y ejercicio práctico. Angela Marzal

13:45-14:15 Conclusiones.