

14th International
Conference

LCA FOOD

2024



Dossier
de premsa

Presentación

La sostenibilidad de los alimentos, mucho más que una cuestión de packaging o de huella de carbono

¿Cuánto contamina el kilo de tomates que compré en el supermercado? ¿Cuál es la huella ambiental de las costillas de cerdo que he pedido en la carnicería? ¿Cuánta energía se necesitó y cuántos contaminantes se emitieron para que este salmón a la plancha esté ahora sobre mi mesa?

Si se quieren responder con rigor, estas preguntas no admiten simplificaciones.

En todo el mundo, miles de personas trabajan para dar respuesta a cuestiones como estas. Son expertos y expertas en Análisis del Ciclo de Vida (ACV), en inglés *Life Cycle Assessment* (LCA). Utilizan grandes bases de datos para **cuantificar la huella ambiental de todo el ciclo de vida de los productos alimenticios, es decir, desde que se está preparando su producción hasta que se convierten en residuos o son reutilizados.**

Entre el 8 y el 11 de septiembre, casi medio millar de estos profesionales de los cinco continentes se reunirán en el Edificio Histórico de la Universidad de Barcelona (UB) con motivo del [14º congreso LCA](#), con el lema “Sistemas alimentarios sostenibles para un planeta sano”. Se trata del **foro mundial de referencia para hablar de la sostenibilidad de los sistemas y productos alimentarios a partir de la ciencia y desde el punto de vista cuantitativo.**

Coorganizado por el [Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias](#) (IRTA) y por el [Campus de la Alimentación de la UB](#), LCA Food Conference abordará cuestiones como cuál es la huella ambiental de la carne cultivada, cómo deben ser los sistemas agroalimentarios del futuro o cómo podemos acelerar transformaciones profundas para evitar los efectos catastróficos del cambio ambiental.

A lo largo de cuatro días, el congreso contará con decenas de sesiones de trabajo donde los expertos y expertas participantes presentarán experiencias de evaluación del impacto ambiental a través del ACV en proyectos de agricultura, ganadería, pesca, acuicultura y producción alimentaria en todo el mundo. Además, el evento incluirá varias sesiones plenarias con ponentes de prestigio internacional. Asimismo, el día 12 de septiembre los participantes realizarán visitas a sedes del IRTA situadas en varios puntos del territorio catalán.



El impacto del ACV en nuestra vida

Para realizar sus cálculos, los profesionales del ACV utilizan grandes bibliotecas de datos que se han ido generando en las últimas décadas y que se van actualizando y ampliando. Bibliotecas referentes a la energía, los materiales y el agua necesarios para preparar alimentos, y a las emisiones que se derivan en todos los eslabones de la cadena de producción.

En los últimos años, también pueden aprovechar la información de los satélites y del *blockchain* para conocer multitud de datos prácticamente en tiempo real, como el consumo de agua o las emisiones de CO₂ de una pequeña finca agrícola. También pueden beneficiarse de las herramientas de la inteligencia artificial y del *big data* para generar nuevos datos y procesar toda esta información.



El resultado son unos cálculos que, por ejemplo, la Unión Europea (UE) ya ha incorporado a su agenda y a sus políticas.

Así, se espera que, en los próximos años, el ACV de los productos alimentarios llegue a los consumidores y consumidoras europeos en forma de una etiqueta que indique el grado de sostenibilidad ambiental del alimento que están comprando. Para conseguirlo, es necesario unificar criterios y que todos los actores implicados, desde los productores hasta las grandes cadenas de supermercados, lo vean factible. Muchos profesionales del ACV trabajan en ello. Es el caso del equipo del IRTA que forma parte de un [importante proyecto internacional](#), financiado por la Unión Europea, para crear una propuesta que armonice en toda Europa la metodología para catalogar los productos alimentarios según su sostenibilidad ambiental.

Además, el ACV ya se está utilizando en los estudios de huella ambiental que la [UE pedirá obligatoriamente a las medianas y grandes empresas a partir de 2025](#).

En definitiva, se trata de una herramienta de apoyo a la toma de decisiones que contribuirá a la transición hacia un mercado alimentario más sostenible, objetivo de la estrategia europea [From Farm to Fork](#) (F2F), la cual forma parte del [Pacto Verde Europeo](#) para conseguir que Europa sea el primer continente climáticamente neutral en 2050.

¿Qué calcula el ACV y dónde se aplica este cálculo?

El ACV, que antes de llegar a los sistemas alimentarios ya se utilizaba en otros ámbitos, evalúa una quincena de impactos ambientales, entre ellos **la huella de carbono**, que es el más conocido, pero también **el consumo de agua, el uso del suelo, el agotamiento de los recursos minerales y fósiles o la formación de contaminantes cancerígenos y no cancerígenos**.

Además, con los años, en algunos cálculos del ACV se han añadido indicadores de aspectos sociales y económicos. Y es que, hoy en día, se considera que la sostenibilidad aglutina lo social, lo económico y lo ambiental.

Así pues, en el ámbito de la alimentación, el ACV sirve para:

- **Mejorar los estándares ambientales obligatorios** en la producción de alimentos, evitando el llamado *greenwashing*.
- Orientar mejor el **apoyo económico a los agricultores** que están aplicando prácticas ambientales realmente sostenibles.
- Aumentar **la información que se ofrece** a los consumidores y consumidoras.
- Y, en última instancia, incrementar la demanda de productos más sostenibles mediante el etiquetado.

Récord de inscripciones y ponentes de prestigio internacional

En esta decimocuarta edición, **el congreso ha batido un récord de inscripciones y reunirá a más de 450 profesionales de los cinco continentes**, la mayoría de ellos investigadores e investigadoras, pero también representantes de las grandes compañías alimentarias y de instituciones públicas, entre ellas la ONU y la UE.

A continuación os presentamos, por orden cronológico, las ponencias (todas se realizarán en inglés) y expertos que más destacamos. Todos ellos están abiertos a realizar entrevistas. Las ponencias, excepto las sesiones plenarias, son muy técnicas, pero si os interesa alguna, podéis asistir.

En este [enlace](#) podéis encontrar el programa resumido y en la misma página encontraréis el pdf descargable del programa detallado.

Asimismo, podéis encontrar más información sobre el congreso y sobre el ACV en [esta entrevista](#) a la presidenta de la 14ª LCA Food Conference, la investigadora del IRTA Montse Núñez.



DOMINGO 8 DE SEPTIEMBRE

Carne cultivada y desperdicio alimentario

El domingo 8 de septiembre, día anterior al inicio oficial del congreso, se realizarán **dos sesiones previas** en las que expertos en ACV intentarán buscar **consensos para evaluar los impactos que suponen**, por un lado, la producción de **carne cultivada**, y por el otro, el **desperdicio** o la pérdida de alimentos.

Sesión:

¿Cuál es el impacto ambiental de la carne cultivada?

La carne cultivada, es decir, producida en el laboratorio, es una alternativa que está sobre la mesa para disponer de proteínas de origen animal sin tener que criar y engordar animales vivos. En Singapur, Israel o Estados Unidos [ha dejado de ser ciencia ficción](#). En España está [empezando a ser una realidad](#). Pero su producción está todavía rodeada de incertidumbres. Por ejemplo: ¿cuál es la huella ecológica real de la carne cultivada?

El día 8 de septiembre, en el marco de la conferencia LCA Food, dos expertas de prestigio internacional liderarán un encuentro de científicos y científicas con el objetivo de desarrollar una guía de consenso para implementar el ACV en la producción de carne cultivada y mirar de estandarizar cómo se calcula su huella. Es decir: cuál es su impacto en el gasto energético, el consumo de agua, la emisión de CO₂, la biodiversidad o el uso de la tierra.

Las expertas son la finlandesa **Hanna Tuomisto** y la estadounidense **Nicole Tichenor Blackstone**.



HANNA TUOMISTO

Investigadora de la [Universidad de Helsinki](#) y del [Instituto de Recursos Naturales de Finlandia](#) (Luke).

Está especializada en sistemas alimentarios sostenibles, ACV, huella de carbono, agricultura celular y nuevos alimentos. Fue una de las primeras personas que empezó a imaginar la producción de carne cultivada a gran escala y lleva más de una década investigando, centrada en los impactos ambientales.

Idioma: inglés.



NICOLE TICHENOR BLACKSTONE

Investigadora de la [Universidad de Tufts](#) (EUA) y miembro del [Centro de Agricultura Celular](#) de esta universidad.

Directora del proyecto [Leading a Sustainability Transition in Nutrition Globally](#) (LASTING), que quiere poner las dietas en el centro de la ciencia y la política para mejorar la sostenibilidad en cuatro ámbitos: medio ambiente, salud, economía y sociedad. Su investigación explora las implicaciones ambientales y sociales de las dietas humanas, de los sistemas alimenticios y de diversos sistemas de producción, entre ellos la carne cultivada.

Idioma: inglés

Sesión:

¿Cuál es el impacto ambiental de la pérdida y el desperdicio alimentario?

¿Es lo mismo pérdida alimentaria que desperdicio? Cuando los agricultores dejan caer las manzanas de los árboles y las aprovechan para funciones para las que no estaban inicialmente pensadas, ¿las están desperdiciando? ¿Cuánto y cómo contamina el desperdicio?

Investigadores de dos proyectos europeos creados para responder específicamente a estas preguntas presentarán los resultados de su trabajo y discutirán con otros expertos cómo armonizar el cálculo del ACV en el caso del desperdicio y la pérdida alimentaria.



JOAN COLÓN JORDÀ

Experto en tratamiento de residuos, contaminantes y evaluación ambiental, Jordà es [coordinador científico del Centro Tecnológico BETA](#) de la UVIC-UCC, desde el que también coordina el proyecto europeo [FOLOU](#), que cuenta con la participación de 16 socios europeos. FOLOU quiere aportar conocimientos y consenso para prevenir y reducir las pérdidas alimentarias en la fase de la producción primaria.

Idiomas: catalán, castellano e inglés.



LUNES 9 DE SEPTIEMBRE

Inauguración, una mirada esperanzada y el desperdicio en la producción en Catalunya

El lunes 9 de septiembre tendrá lugar la apertura oficial del congreso. También, se celebrará una sesión plenaria que aportará una mirada optimista a la situación actual de la Tierra, donde la actividad humana ha traspasado ya seis de los nueve límites que tiene el planeta para mantenerse estable y resiliente. Además, se presentarán algunos de los resultados más recientes de un proyecto para cuantificar, mediante el ACV, cómo contamina el desperdicio inherente a la producción alimentaria en diversos ámbitos en Catalunya. Por otra parte, una investigadora del ISGlobal hablará de una herramienta de diagnóstico rápido para identificar lo saludables y sostenibles que son las dietas.

Apertura de la jornada y, seguidamente, atención a los medios de comunicación

De 8:30 a 9 h abrirán la jornada, en el Paraninfo del Edificio Histórico, la vicerrectora de Emprendimiento, Innovación y Transferencia de la UB, Mercè Segarra; el director general del IRTA, Josep Usall, y la presidenta del congreso, la investigadora del IRTA Montse Núñez.

De 9 a 10 h los representantes de la administración hablarán sobre las políticas de su competencia en relación con la mitigación y adaptación al cambio climático, el fomento de la sostenibilidad de los sistemas alimentarios y la comunicación a la sociedad de los datos ambientales.

- Paz Fentes Piñeiro, subdirectora general de Cultivos Herbáceos e Industriales y Aceite de Oliva del ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- Anna Castellví Méndez, responsable de Asesoramiento Técnico de la Subdirección General de Industrias y Calidad Agroalimentarias de la Dirección General de Empresas Agroalimentarias, Calidad y Gastronomía del DARP.
- Leo Bejarano Manjón, jefe de la Oficina Catalana del Cambio Climático.

A las 10 h atención a los medios de comunicación en el vestíbulo principal, por parte Josep Usall y Montse Núñez.

Sesión:

¿Cómo crear puntos de inflexión positivos para regenerar el planeta?

A las 10:30 h, el científico catalán Joan David Tàbara hará una ponencia que interpelará a las personas a título individual, así como a las empresas, organizaciones y administraciones. Se preguntará:

¿Cómo podemos acelerar transformaciones profundas para evitar los efectos catastróficos del cambio ambiental, para regenerar la Tierra y asegurar, así, el desarrollo seguro y justo de las sociedades humanas a largo plazo?

¿Qué estrategias particulares, y qué acciones aparentemente pequeñas y adicionales, podemos implementar?



JOAN D. TÀBARA

Científico social independiente con tres décadas de experiencia en investigación interdisciplinar internacional sobre desarrollo sostenible. Miembro activo de la [Global Commons Alliance](#) e investigador asociado del [Global Climate Forum](#) de Berlín, el cual fue creado por el premio Nobel del Clima Klaus Hasselmann.

Investigador, también, del [Instituto de Ciencia y Tecnología Ambientales](#) de la Universidad Autónoma de Barcelona, su trabajo más reciente se centra, entre otros, en identificar puntos de inflexión positivos (*tipping points*) frente al cambio climático. De ello hablará en su conferencia en el plenario del congreso LCA Food.

Idiomas: catalán, castellano e inglés.

Dietas saludables y sostenibles

A las 11:30 h, la investigadora del ISGlobal Ujué Fresán presentará una herramienta de diagnóstico rápido de las dietas individuales para ver lo saludables y sostenibles que son. Esta herramienta podría utilizarse en intervenciones a gran escala y en la práctica clínica para promover masivamente cambios hacia dietas más saludables y con bajo impacto ambiental.



UJUÉ FRESÁN

Investigadora en el [Instituto de Salud Global](#) (ISGlobal) con una sólida trayectoria en el estudio de la relación entre la alimentación, la salud y la sostenibilidad.

Su trabajo abarca desde estudios epidemiológicos en países como España, los Estados Unidos, Chile y Japón, hasta el desarrollo de intervenciones innovadoras para promover dietas más saludables y sostenibles en nuestro entorno.

Ha sido asesora en comités científicos de la OMS y Aesan y ha recibido numerosos galardones, entre los que destaca la Daniel Carasso Fellowship, que reconoce su liderazgo en la promoción de la alimentación sostenible en España.

Idiomas: castellano e inglés.

Un estudio sobre la huella del desperdicio inherente a la producción de alimentos en Catalunya

A las 12:15 h, la técnica de investigación del IRTA Ariadna Bállega y la técnica del Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación Alba Graells presentarán, en una de las sesiones de trabajo, algunos de los resultados que se han obtenido en un proyecto llevado a cabo durante los últimos seis años que analiza la huella ambiental del desperdicio y las pérdidas asociados a la producción y distribución de alimentos en Catalunya en varios ámbitos.



MARTES 10 DE SEPTIEMBRE

Regenerar el suelo en el Mediterráneo y el futuro de los sistemas alimentarios

Dos sesiones plenarias sobre cuestiones de interés general y con ponentes de alto nivel serán protagonistas el martes día 10.

Sesión:

¿Suelos saludables para una vida saludable?

El concepto de sostenibilidad regenerativa, o agricultura regenerativa, está a la orden del día. A la hora de cultivar, ya no se trata sólo de tener un mínimo impacto ambiental, sino de **mejorar la calidad del suelo, que durante décadas ha sido el gran olvidado**. Precisamente, este verano se han dado a conocer los [resultados preliminares de dos proyectos liderados por el IRTA](#) que van en esta línea.

A las 10:30 h, el investigador **Joan Romanyà**, de la Universidad de Barcelona, explicará a los asistentes al congreso LCA Food cuáles son las prácticas que actualmente se están investigando y probando para mantener o mejorar la calidad de los suelos en la cuenca mediterránea sin perder productividad.



JOAN ROMANYÀ

Es [catedrático de Ciencias del suelo en la Universidad de Barcelona](#). Tiene experiencia trabajando en las relaciones planta-suelo en ecosistemas naturales y artificiales.

Recientemente, se ha especializado en la gestión de la materia orgánica del suelo para la producción de cultivos. Sus principales intereses de investigación se centran en la sostenibilidad de los agroecosistemas y la calidad del suelo.

Idiomas: catalán, castellano e inglés.

Sesión: Sistemas alimentarios sostenibles: ¿Qué, para qué y cómo?

A las 16:30 h, dos ponentes de prestigio internacional, la holandesa [Louise Fresco](#) y la española [Marta G. Rivera Ferré](#), explicarán cómo deben evolucionar los sistemas alimentarios para favorecer una mayor sostenibilidad del planeta y una mayor salud de las personas. Moderará la sesión el catalán [Llorenç Milà i Canals](#), responsable del Secretariado de la Iniciativa del Ciclo de Vida de las Naciones Unidas.

Louise Fresco hablará sobre **el futuro de la agricultura en medio de las tensiones geopolíticas, los retos climáticos y la necesidad de innovar**. Marta G. Rivera pondrá de relieve cómo los sistemas alimentarios contribuyen a la insostenibilidad y la desigualdad y explorará las tendencias científicas actuales destinadas a abordar estos retos de forma transdisciplinaria.



LOUISE FRESCO

Presidenta de la Universidad de Wageningen (Países Bajos) y de su Consejo Ejecutivo de Investigación entre 2014 y 2022, es reconocida internacionalmente por sus conocimientos y su mirada sobre la historia, el presente y el futuro de la agricultura.

Con un [currículum extensísimo](#), destaca su paso por las Naciones Unidas (ONU) durante quince años. Actualmente, es vicepresidenta del Grupo Científico de la Cumbre de los Sistemas Alimentarios de la ONU. Es miembro de multitud de sociedades científicas y consejos asesores en todo el mundo, así como conferenciante, divulgadora y columnista.

Idiomas: inglés y castellano.



MARTA G. RIVERA FERRÉ

Profesora de investigación en [INGENIO \(CSIC-UPV\)](#), con amplia formación académica en Veterinaria, Producción Animal, Economía Agraria y Sociología. Su experiencia abarca instituciones del Reino Unido, Países Bajos y España.

Como directora de la [Cátedra de Agroecología y Sistemas Alimentarios](#) de la Universidad de Vic-Universitat Central de Catalunya, exploró la interacción entre agricultura, alimentación, sociedad y medio ambiente, centrándose en el cambio climático y la seguridad alimentaria.

Ha liderado paneles de la ONU, ha participado en el Intergovernmental Panel of Climate Change ([IPCC](#)) y en el Intergovernmental Science-Policy Platform on Biodiversity and Ecosystem Services ([IPBES](#)) y ha coordinado informes sobre sistemas alimentarios sostenibles y el vínculo entre agua, alimentos, energía y ecosistemas. También contribuyó al informe UNWomen CSW66 sobre igualdad de género y cambio climático.

Idiomas: castellano, catalán e inglés.



LLORENÇ MILÀ I CANALS

[Responsable del Secretariado de la Iniciativa del Ciclo de Vida de Naciones Unidas](#), con sede en París, que tiene como objetivo hacer posible el uso de un conocimiento creíble del ciclo de vida por parte de los responsables públicos y privados a escala global.

En 2013, después de haber trabajado en el ámbito académico y en la industria, Milà i Canals se incorporó a ONU Medio Ambiente para liderar su trabajo de reflexión sobre el ciclo de vida. Su principal área de especialización es la evaluación ambiental de productos, centrada en el ACV y en su aplicación en modelos de negocio y políticas.

Idiomas: catalán, castellano e inglés.



MIÉRCOLES 11 DE SEPTIEMBRE

Qué hacen las grandes compañías y cierre del congreso

El miércoles 11 de septiembre la sesión plenaria recogerá la experiencia de compañías de referencia internacional ([Unilever](#), [Nestlé](#) y [OSI](#)) en la aplicación del ACV a sus procesos. Además, se celebrará la sesión de cierre en el Paraninfo de la UB, donde se anunciará la sede de la próxima edición del congreso.



LISBETH HERNÁNDEZ

Ingeniera química industrial, es responsable de Sostenibilidad del gigante [OSI en todos los mercados europeos](#). Los productos de OSI incluyen proteínas tradicionales, como hamburguesas de carne y *nuggets* de pollo, salsas y proteínas de origen vegetal.

Idiomas: castellano e inglés.

Contactos para los medios de comunicación:

Júlia Ribó

Directora de Comunicació del IRTA

julia.ribo@irta.cat

Mvl: 678 00 96 81

Roser Reyner

Comunicació IRTA

comunicacio@irta.cat

Mvl: 659 28 55 91