

# Desperdicio Cero: obligaciones y oportunidades en la cadena alimentaria

Zero Waste: obligations and opportunities in the food chain

---

**DÍA: 9 de Octubre (sala Fruit Next)**  
**HORARIO : de 12:00 h. a 13:00 h**  
**LUGAR : Fruit attraction (Madrid)**

---

- 12:00-12:15** Estrategia del MAPA en materia de lucha contra el desperdicio alimentario.  
*Ana Díaz Pérez (Subdirectora General de Calidad y Sostenibilidad Alimentaria)*  
 MAPA's strategy in the fight against food waste. Ana Diaz Perez (Deputy Director General of Food Quality and Sustainability)
- 12:15-12:55** Iniciativas europeas en desperdicio alimentario .European initiatives on food waste  
**Modera:** *Nicolas Juste. (Coordinador de proyectos, Anecoop S. Coop.)*
- 12:15-12:25** BREADCRUMB. El impacto de las normas de comercialización en la generación de desperdicios de alimentos. *The impact of marketing standards in food waste generation*  
*MariPaz Villalba Talens (Project manager at AINIA technological center)*
- 12:25-12:35** FOLOU. Afrontar las pérdidas de alimentos en la producción primaria. *Tackling food losses in primary production*  
*Berta Vidal (Researcher in Espigoladors)*
- 12:35-12:45** ROSETTA. Reducir el desperdicio de alimentos en la cadena de distribución. *Reducing food waste in retail*  
*Lluís Puig (CEO & Founder @ Freshis)*
- 12:45-12:55** SISTERS. Innovaciones sistémicas para una reducción sostenible del desperdicio de alimentos en Europa. *SISTERS - Systemic Innovations for a Sustainable reduction of the European food waste.*  
*Irene Paredes Díaz (co-CEO & co-fundadora de Innovarum)*
- 12:55 - 13:00** - Clausura