

## Festival de la Ciencia de Barcelona 2018

### [Decenas de visitantes descubren la relación entre alimentación y medio ambiente en el Festival de la Ciencia](#)

- Investigadores de la Cátedra se unieron al Festival de la Ciencia de Barcelona 2018 el 10 de junio en el Parc de la Ciutadella de Barcelona.
- Un gran número de centros de investigación, universidades y empresas participaron en este evento, organizando más de 230 actividades.
- El Festival reunió alrededor de 20.000 visitantes de todas las edades para intercambiar conocimientos con los científicos.

Una pregunta: “¿Cuál es la relación entre la comida y el medio ambiente?”. Una llamada a la acción: “imagina que estás volando en un avión y tienes que tomar decisiones sobre el menú de catering, teniendo en cuenta la huella de carbono asociada a los alimentos antes de seleccionar una opción”. Y dos científicos de la [Cátedra UNESCO de Ciclo de Vida y Cambio Climático ESCI-UPF](#): Laura Batlle-Bayer, Candidata a Doctorado responsable de la Línea de Investigación en Agroalimentación, y Gonzalo Blanca-Alcubilla, Candidato a Doctorado en la Línea de Investigación en Gestión de Residuos. Estos son los elementos clave del taller “[Conoce el impacto de la huella de nuestra alimentación](#)”, celebrado el pasado domingo durante el Festival de la Ciencia de Barcelona 2018. Durante esta actividad de divulgación, público entusiasta de todas las edades tuvo la oportunidad de profundizar sus conocimientos sobre los impactos ambientales de los alimentos y descubrir los proyectos de investigación en curso de la Cátedra, junto a sus investigadores.

### Un fin de semana para la ciencia

Del 9 al 10 de junio, el Parc de la Ciutadella en Barcelona se convirtió en una exposición científica albergando más de 230 actividades de divulgación para todas las edades, dirigidas por 160 organizaciones, centros de investigación, universidades y empresas de divulgación alrededor de Cataluña, incluida la Cátedra. Como parte de las actividades programadas, los investigadores de la Cátedra celebraron su taller sobre los impactos ambientales del consumo de alimentos dentro del [espacio 11-12 "Vivir más, vivir mejor"](#), el 10 de junio, y recibieron alrededor de 40 visitantes de todas las edades interesados en la investigación conducida por los miembros de la Cátedra. Con el objetivo de acercar la ciencia al público general, esta actividad logró generar conciencia sobre la huella de carbono de los alimentos.

Durante una sesión de 25 minutos, los participantes disfrutaron de una oportunidad única para conocer la huella de carbono de las comidas a bordo, al comparar los impactos de 3 menús diferentes desde una perspectiva de ciclo de vida. Para comenzar, [Laura Batlle-Bayer](#), Candidata a Doctorado responsable de la Línea de Investigación en Agroalimentación y del Proyecto CERES-ProCon en la Cátedra, presentó las emisiones de gases de efecto invernadero de los alimentos. A continuación, [Gonzalo Blanca-Alcubilla](#), Candidato a Doctorado en la Línea de Investigación en Gestión de Residuos y asociado al Proyecto LIFE Zero Cabin Waste, explicó a los participantes la huella de carbono asociada a la generación y gestión de residuos de cabina.

“Nos han dado la oportunidad de compartir nuestras ideas y experiencias, mejorar nuestras iniciativas de difusión y, lo más importante, promover un diálogo abierto con la sociedad”, destaca Batlle-Bayer. “El Festival de la Ciencia de Barcelona 2018 ha sido una gran ocasión para involucrarse en los enfoques de la educación científica para acercar la investigación a la sociedad, fomentando la participación del público general en las actividades científicas”, añade Blanca-Alcubilla.

### Proyectos de investigación de la Cátedra

El [Proyecto Ceres-ProCon](#): Estrategias de producción y consumo de alimentos para la mitigación del cambio climático’, cofinanciado por el Ministerio de Economía, Industria y Competitividad, tiene como objetivo “diseñar estrategias para mejorar la sostenibilidad de la producción y el consumo de alimentos”, explica Laura Batlle-Bayer. El objetivo principal de Ceres-ProCon es lograr un consumo de alimentos más responsable y sostenible a través de dietas más saludables que sean respetuosas con la naturaleza y que, específicamente, contribuyan a la mitigación del cambio climático.

Por su parte, el Proyecto '[LIFE Zero Cabin Waste](#) - Tackling International airline catering waste by demonstrating integral and safe recollection, separation & treatment', cofinanciado por la Unión Europea a través del Programa LIFE, "pretende crear un modelo integrado para reducir, reutilizar y reciclar los residuos recogidos en los aviones de Iberia y sentar las bases para que otras aerolíneas puedan replicar este modelo", destaca Gonzalo Blanca-Alcubilla. A lo largo del proyecto se pretende estudiar los diferentes flujos de residuos generados en la cabina de la aeronave, proponer medidas de minimización e implementar la separación de residuos (fracción recuperable y no recuperable), así como la recolección y tratamiento de los diferentes flujos de residuos.