

PRESENTAN

Curso

Huella de Carbono y Agua en la Industria de los Alimentos

13 de septiembre de 9:00 a 18:00

POR VIDEOCONFERENCIA

PRESENTACIÓN

La huella de carbono y la huella de agua son herramientas que permiten cuantificar los impactos ambientales en términos de emisiones de dióxido de carbono equivalentes y consumo de agua, en el ciclo de vida del producto. Esto puede aplicarse a la elaboración de un producto: desde la producción primaria hasta el consumo y fin de vida útil, como así también, a etapas intermedias o evaluaciones parciales, como, por ejemplo, la evaluación únicamente del material de embalaje. También, permite tener una visión comparativa sobre la performance ambiental, ya sea entre productos diferentes, como así también, entre productos similares, pero de diferentes versiones y/o diferentes productores.

Cuantificar estos impactos genera la posibilidad de elaborar planes de mitigación, compensación y/o adaptación adecuados y efectivos. A su vez, permite establecer estrategias de "neutralidad".

OBJETIVOS DEL CURSO

Brindar a los asistentes los conocimientos necesarios para comprender, e implementar cálculos de huella de carbono y agua. Brindar a los asistentes herramientas necesarias para implementar programas de compensación, mitigación y/o adaptación.

DURACIÓN DEL CURSO

1 jornada (8 horas).

METODOLOGÍA

Clases por videoconferencia.

CONTENIDOS MÍNIMOS

1. **Definiciones:** definición de huella de carbono. Definición de huella de agua. ¿Para qué sirve medir la huella? Gases de efecto invernadero y cambio climático. Potencial de calentamiento global. Factores de emisión. Concepto de CO2 equivalente. Inventario de gases de efecto invernadero, reporte nacional. Definición de agua virtual: huella de agua azul y huella de agua gris.
2. **Estándares y marco de referencia:**
3. Serie de normas ISO vinculadas con los cálculos de huella de carbono y agua. ISO 14046, ISO 14064, ISO 14065, ISO 14066, ISO 14067.
4. Aplicación y alcance de cada una de ellas.
5. **Definiciones básicas:** interpretación desde el ciclo de vida del producto. Definición del alcance, límites del sistema. Selección y desarrollo de la metodología de cálculo. Niveles de calidad de la información. Selección de la información. Definición de la unidad funcional
6. **Huella de carbono:** identificación de emisiones relevantes para el proyecto. Inventario de emisiones. Emisiones directas e indirectas. Cuantificación de las emisiones. Limitaciones.
7. **Huella de agua:** inventario de consumos de agua y generación de efluentes. Cuantificación de la huella. Limitaciones. Balance hídrico.
8. **Certificaciones:** modelos de certificación de huellas. Pasos de implementación y certificación. Alcance de los certificados.
9. **Ejercicio práctico:** presentación de un modelo de cálculo aplicado a la industria alimentaria. Revisión de casos prácticos. Análisis de resultados. Análisis comparativo de huella de diferentes productos alimenticios y/o embalajes.
10. **Definición de los conceptos básicos.** Implementación de programas de reducción y compensación. Inventario de fuentes de remoción de carbono y cuantificación. Línea de base. Iniciativas de reducción. Iniciativas de remoción. Targets de reducción o remoción. Monitoreo y/o estimación de las remociones.
11. **Bonos de carbono.** Carbono neutro. Modelos de certificación.
12. **Reportes:** Planificación de los reportes de huella de carbono y agua. Contenido del reporte. Información requerida, información recomendada e información opcional.

DESTINATARIOS

profesionales de actividades

relacionadas con la gestión ambiental, preparación, elaboración y distribución de alimentos, tales como directivos, empresarios y responsables de áreas relacionadas con medioambiente, calidad, I&D, producción e ingeniería. También, a asesores y estudiantes de carreras afines a la producción de alimentos y a la gestión ambiental, así como a personal de áreas de inspección de organismos regulatorios, ONG, etc

MATERIAL

Se entregará material en formato electrónico.

CONSTANCIAS Y CERTIFICADOS

Se entregará una constancia de asistencia al finalizar el curso y un certificado al aprobar el examen.

DOCENTES

DOCENTE



Ing. Agr. Gustavo Montero

Especialista en gestión y sostenibilidad ambiental, y en gestión de calidad e inocuidad alimentaria. Consultor y auditor líder de protocolos de agricultura sustentable. Ingeniero agrónomo (Univ. de Morón).
Mgter. en Ambiente Humano y Desarrollo Sustentable (UNLZ).
Posgrado en Administración de Empresas Agropecuarias (UB).

CONTÁCTENOS

Informes e inscripción: lunes a viernes de 9:00 a 16:00

Contacto: Adriana Stancanelli

Tel.: (11) 6590-7212

Escríbanos a info@mita.ar

Página web: www.innovarfauba.agro.uba.ar

Inscripción obligatoria | Curso arancelado.

BENEFICIOS

- 10 % de descuento a profesores, alumnos y graduados de la UBA.
- 10 % de descuento a compañeros de trabajo de los inscriptos al curso.
- Cuotas con tarjeta VISA.
- Becas para docentes y alumnos de la FAUBA en cantidad equivalente al 10 % de los inscriptos.

INFORMACIÓN PARA PYMES. Aquellas empresas contempladas dentro de la categoría pyme que desean capacitar a su personal con los cursos que ofrece el Parque Científico y Tecnológico (PCyT) podrán acceder al beneficio que otorga la Subsecretaría de la Pequeña y Mediana Empresa y Desarrollo Regional de la Nación (SEPyME) a través del Régimen de Crédito Fiscal, que permite descontar los costos del curso para el pago de impuestos. Para más información: <http://www.produccion.gob.ar/capacitacion-pyme2/>.