



MINISTERIO
DE CONSUMO



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

IMPULSANDO UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y UNA GESTIÓN SOSTENIBLE EN LA ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

Memoria justificativa Premios Estrategia NAOS 2023



PALACIO DE
CONGRESOS
VALÈNCIA

LES CLÍNQUES
DE LA VNIVERSITAT
FUNDACIÓ LLUÍS ALCANYS



AJUNTAMENT
DE VALÈNCIA

CEMAS



VNIVERSITAT
DE VALÈNCIA

ivia
Institut Valencià
d'Investigacions Agràries



DESDE 1987
GOURMET
CATERING • EVENTOS



Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante

Impulsando una alimentación saludable y una gestión sostenible en la organización de eventos

Memoria justificativa Premios Estrategia NAOS 2023



MINISTERIO
DE CONSUMO



Agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición



AJUNTAMENT
DE VALÈNCIA

GEMAS

LES CLÍNQUES
DE LA VNIVERSITAT
FUNDACIÓ ELIET ALCANVIS



VNIVERSITAT
DE VALÈNCIA

ivia
Institut Valencià
d'Investigacions Agràries

WORLD OF
GOURMET



Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante

Índice de contenidos

A. DATOS DE LA PERSONA, ENTIDAD O INSTITUCIÓN SOLICITANTE DEL PREMIO	2
B. MODALIDAD DEL PREMIO AL QUE OPTA	2
C. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO	3
1. Título del proyecto, programa o iniciativa	3
2. Datos identificativos de la persona que lo dirige o lo representa	4
3. Datos de la institución a la que representa	6
4. Breve resumen del proyecto, origen, objetivos, metodología y resultados	9
5. Objetivos, material y métodos utilizados para su desarrollo	11
6. Identificación de las actuaciones realizadas	15
7. Implicación y sinergias de los diferentes sectores implicados	22
8. Descripción de la incorporación de la perspectiva de género y equidad en todo el proceso	24
9. Evaluación de proceso y de resultados: metodología, indicadores y el impacto sobre la población diana	25
10. Continuidad y sostenibilidad del proyecto prevista para los próximos años, y financiación económica con la que se cuenta para desarrollarlos	30
11. Planteamiento innovador y original	31
12. Inclusión de criterios de sostenibilidad y relación con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030	32

C. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

1. Título del proyecto, programa o iniciativa.

“Impulsando una alimentación saludable y una gestión sostenible en la organización de eventos”

*En el año 2024 València será la **Capital Verde Europea**. Y mientras llega ese gran momento, tenemos un gran proyecto...*

“Impulsando la gestión sostenible de los alimentos”

En el Palacio de Congresos de Valencia...



Nos preocupa la salud del planeta, y también la de todas las personas que nos visitan, por eso:

- Diseñamos menús sanos, nutritivos, ricos en sabores y con alimentos diversos, siempre apostando por nuestra gastronomía local y de proximidad.
- Trabajamos para prevenir y reducir la generación del desperdicio de alimentos, sin dejar de ofrecer los mejores servicios de comida.
- Queremos ser mucho más sostenibles, y por eso hemos firmado una colaboración con el CEMAS (Centro Mundial de València para la Alimentación Urbana Sostenible), la Universitat de València, la Fundació Lluís Alcanyís y el Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias, para que nos ayuden a mejorar la gestión que hacemos de los alimentos.
- Perseguimos ser un centro de referencia en gastronomía, en el que se realicen experiencias que aporten al conocimiento científico, y donde las buenas prácticas que se vayan consensuando sean un aprendizaje a compartir con otras empresas del sector de la restauración colectiva (canal HoReCa).

¡Gracias por acompañarnos!



El equipo de investigación pertenece a:



Iniciativa promovida por:



2. Datos identificativos de la persona que lo dirige o lo representa.

Las personas impulsoras del proyecto son:

- **Dña. Sylvia Andrés Guilló**
Directora Gerente del Palacio de Congresos de la ciudad de València (PC-VLC)
- **D. José M. Almerich Silla**
Director General de la Fundació Lluís Alcanyís de la Universitat de València (FLA)
- **D. Vicente Domingo González**
Director del Centro Mundial de València para la Alimentación Urbana Sostenible (CEMAS),
Fundación de la Comunitat Valenciana.



Foto de la firma de la colaboración

El grupo de trabajo del presente proyecto está compuesto por:

- **Dña. María Ángeles Fernández Zamudio**
Técnica Superior Asistente Investigación en Economía Agraria. Instituto Valenciano Investigaciones Agrarias (IVIA)
- **Dña. Corinna Heilmann**
Responsable de Desarrollo de Negocio y Relaciones Internacionales en Gourmet Catering & Eventos

- **Dña. M^a Tatiana Pina Desfilis**
Profesora Contratada Doctora. Depto. de Didáctica de las Ciencias Experimentales y Sociales. Universitat de València
- **Dña. Nadia San Onofre Bernat**
Investigadora postdoctoral Senior. Departamento de Enfermería Comunitaria, Medicina Preventiva y Salud Pública e Historia de la Ciencia- Universidad de Alicante. / Food &Health Lab-Instituto de Ciencia de los Materiales-Universitat de València
- **Dña. Carla Soler Quiles**
Contratada Doctora. Food & Health Lab-Instituto de Ciencia de los Materiales-Universitat de València
- **D. José Miguel Soriano del Castillo**
Catedrático de Universitat de València, Director de la CUNAFF de la FLA. Food & Health Lab-Instituto de Ciencia de los Materiales-Universitat de València
- **Dña. M^a Inmaculada Zarzo Llobell**
Dietista-Nutricionista de CUNAFF-UV. Investigadora doctoranda en Food & Health Lab - Instituto de Ciencia de los Materiales-Universitat de València



Foto conjunta con el equipo de trabajo

3. Datos de la institución a la que representa.

El proyecto presentado se desarrolla en el Palacio de Congresos de la ciudad de València (PC-VLC), aunque en él participan e intervienen diversas instituciones. A continuación se facilitan los datos de cada una de ellas.

- **Palacio de Congresos de la ciudad de València**



El Palacio de Congresos de València destaca por la creación de experiencias excepcionales en la organización y gestión de eventos. La versatilidad exhibida a lo largo de la realización de 3300 eventos posiciona este espacio como un factor clave para asegurar el éxito en ocasiones de diversa índole, ya sean íntimas, únicas o épicas. En reconocimiento a la excelencia en gestión, instalaciones, equipamiento, servicios, accesibilidad y capacidad hotelera, el Palacio de Congresos ha sido honrado en dos ocasiones (2010 y 2018) con el premio al Mejor Palacio de Congresos del Mundo otorgado por la Asociación Internacional de Palacios de Congresos (AIPC), la distinción más prestigiosa a nivel internacional. Asimismo, en 2001, la Federación Española de Organizadores Profesionales de Congresos (OPC) concedió al Palacio de Congresos de València el Primer Premio Anual en reconocimiento a la calidad del servicio y las instalaciones, contribuyendo así al impulso de la ciudad como un destacado destino para congresos. A través de este [enlace](#), se puede acceder a toda la información.

Localización y contacto: Avda. Cortes Valencianas, nº 60, 46015 València (España)
Tel.: +34 96 317 94 00 / palcon@palcongres-vlc.com

- **Centro Mundial de València para la Alimentación Urbana Sostenible (CEMAS)**



El CEMAS representa una colaboración conjunta entre el Ayuntamiento de València y la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura), focalizada en la identificación, clasificación, divulgación y sensibilización respecto a los significativos desafíos relacionados con la alimentación y la nutrición que afectan a las ciudades y a la población en general. Su objetivo primordial consiste en facilitar procesos innovadores para abordar la malnutrición y la desnutrición tanto a nivel urbano como global, al mismo tiempo que busca proporcionar soluciones ante el desafío que representa la consecución de sistemas alimentarios sostenibles y de calidad para las generaciones futuras. Se erige como una herramienta activa destinada a catalogar, archivar y orientar las políticas, estrategias y acciones adoptadas por las ciudades de todo el mundo y sus entornos territoriales periurbanos. Su misión es promover la implementación de sistemas alimentarios locales sostenibles en un marco de derechos, responsabilidad y coherencia. Desempeña el papel de institución facilitadora de información y conocimiento, destacando por su sólida capacidad de gestión y conexión a nivel mundial. Mantiene una colaboración constante con otras agencias de las Naciones Unidas involucradas en estos procesos, así como con entidades

públicas y privadas, fundaciones y centros de investigación. En [este enlace](#) se puede acceder a toda la información.

Localización y contacto: Calle Marina Real Juan Carlos I s/n, València (España)

Tel.: +34 96 005 91 00 / info@cemas.global

- **Fundació Lluís Alcanyís de la Universitat de València (FLA)**



Las Clínicas de la Universidad de Valencia, gestionadas por la FLA, han desempeñado un papel integral desde el inicio de su actividad en 2008 en la formación de más de cuatro mil estudiantes que cursan grados y posgrados en ciencias de la salud. La Fundación se dedica a desarrollar actividades formativas y asistenciales vinculadas al proceso de

aprendizaje de los estudiantes de la Universidad de Valencia, así como a la investigación en sus áreas de actuación. En su compromiso con la mejora de la calidad de la enseñanza universitaria, la Fundación cuenta con destacados docentes y profesionales especializados en odontología, podología, optometría, logopedia, nutrición, actividad física adaptada, fisioterapia y psicología que supervisan las prácticas de los estudiantes de estas titulaciones de salud. Las clínicas de la FLA ofrecen un entorno idóneo para la adquisición de competencias en la prestación de servicios asistenciales, algunas de las cuales se encuentran fuera de las prestaciones del sistema público de salud. Aquí, los estudiantes reciben una formación de calidad mediante la interacción y la ejecución de tratamientos en situaciones de simulación y práctica clínica real en las Clínicas de la Universidad de Valencia. En [este enlace](#) se puede acceder a toda la información.

Localización y contacto: C/Gascó Oliag, nº 1, 46010 València (España)

Tel.: +34 963 864 175

- **Gourmet Catering & Eventos**



Con más de 75 años de dedicación a la gastronomía y la organización de eventos, Gourmet Catering & Eventos se ha consolidado como referente en los espacios más emblemáticos de la Comunidad Valenciana. Inició su trayectoria en la década de los ochenta, brindando servicios de catering en edificios históricos y emblemáticos, y desde entonces ha continuado expandiendo su cartera de espacios. En la actualidad, opera en todos los lugares de renombre en la ciudad de València y en toda la Comunidad Valenciana,

encontrándose en un proceso de expansión hacia otras comunidades autónomas. Gourmet Catering & Eventos está experimentando un constante crecimiento y realiza anualmente más de 2.000 eventos, atendiendo las necesidades de más de 300.000 comensales. La empresa se distingue por su compromiso con la excelencia en la oferta gastronómica y la gestión de eventos, consolidándose como una elección confiable para quienes buscan experiencias culinarias y eventos memorables en los espacios más selectos de la región. En [este enlace](#) se puede acceder a toda la información.

Localización y contacto: Plaza Canovas del Castillo. nº1, pta 1, 46005 Valencia (España)
Telf.: +34 963 530 544 / valencia@gourmetcatering.es

- **Instituto Valenciano Investigaciones Agrarias (IVIA)**



El IVIA es una entidad autónoma de la Generalitat, con personalidad jurídica propia, creada por la Ley 4/1991 de la Generalitat Valenciana de 13 de marzo. El IVIA tiene a su cargo los fines propios de la Generalitat Valenciana de impulsar la investigación científica y el desarrollo tecnológico en el sector agroalimentario valenciano y de integrar esta contribución al progreso de la ciencia agraria en el sistema de relaciones de colaboración y cooperación propio de la

actividad investigadora. En [este enlace](#) se puede acceder a toda la información.

Localización y contacto: CV-315, Km 10,700, Valencia (España)

Telf.: +34 963424000

- **Universidad de Alicante**



La Universidad de Alicante se caracteriza por ser una institución abierta, responsable y transparente que, a través del uso estratégico de las tecnologías de la información (TI), promueve la participación y la reutilización de datos abiertos (Open Data). En [este enlace](#) se

puede acceder a toda la información.

Localización y contacto: Carretera Sant Vicent del Raspeig s/n 03690 Sant Vicent del Raspeig - Alacant (España) Tel.: 96 590 3400 - Fax 96 590 3464

- **Universitat de València**



La Universidad de Valencia de hoy es el resultado de más de cinco siglos de historia que han permitido acumular conocimientos y tesoros documentales únicos. Su amplia actividad docente e investigadora abarca todas las áreas del conocimiento, como las ciencias básicas y experimentales, las ciencias de la salud, las ciencias de la educación, las humanidades y las ciencias sociales, así como las disciplinas económicas y jurídicas. El compromiso

con la excelencia ha posicionado a la Universitat de Valencia entre los cinco principales centros científicos de España. En [este enlace](#) se puede acceder a toda la información.

Localización y contacto: Av. Blasco Ibáñez, 13. 46010 València. España. Tel.: (+34) 963 86 41 00

4. Breve resumen del proyecto, origen, objetivos, metodología y resultados.

En 2022, la industria global del turismo experimentó una notable recuperación con 969.40 millones de viajeros, duplicando las cifras del año anterior según las estimaciones de la Organización Mundial del Turismo (OMT)¹. En el caso de España, las estadísticas revelan que en 2022, este país recibió 71.6 millones de turistas, siendo la Comunidad Valenciana la cuarta región autónoma en recepción turística, detrás de las islas Canarias, Cataluña y Andalucía. Al centrar la atención en el sector MICE (*Meetings, Incentives, Conferences, and Exhibitions*), que abarca el ámbito del turismo de negocios, se comprueba que es un sector de gran relevancia económica, donde España ocupa el cuarto lugar en el mundo en términos de celebración de reuniones internacionales. En este sector, la sostenibilidad se ha vuelto un requisito esencial para el proceso logístico, tanto para los organizadores como para todos los actores en la industria MICE, incluidos los lugares que albergan estos eventos², y reconocen la necesidad de adoptar prácticas saludables y respetuosas³. En este sentido, la integración de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) en la planificación y ejecución de estos eventos debería promover prácticas más responsables⁴. A su vez, en los últimos años, se ha incrementado la búsqueda de comidas o platos, acordes a las recomendaciones nutricionales actuales para la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles y hacer frente al gran problema de la obesidad a nivel mundial⁵. También se busca que estos platos y elaboraciones culinarias consideren aspectos medioambientales, culturales, sociales, y por supuesto, que cumplan con los requisitos legislativos y económicos. De hecho, la FAO justificó que la sostenibilidad de las dietas debería centrarse en las dimensiones nutricional, ambiental, económica y sociocultural⁶.

Por todo lo anterior, el presente proyecto se enmarca dentro del concepto “*One Health*” (*una sola salud*) en el sector turismo de congresos, con el enfoque puesto en los diferentes elementos clave de la gestión de los eventos y entornos donde se producen los congresos. Concretamente, el proyecto tiene lugar en el Palacio de Congresos de Valencia (PC-VLC) debido a la necesidad real y urgente de desarrollar e implementar nuevas herramientas para la gestión sostenible del turismo de congresos, de forma que permita la creación e impulso de un entorno alimentario saludable-sostenible capaz de proteger la salud de los turistas y congresistas, a la vez que cuida de nuestro planeta. Fruto de esta realidad, el PC-VLC, solicitó una colaboración a través del CEMAS y con la FLA para realizar un contrato de asesoramiento, para finales del 2022, que permitió elaborar un informe preliminar para impulsar una gestión sostenible en el PC-VLC, aunando las áreas de alimentación saludable-sostenible, seguridad alimentaria y gastronomía.

Para ello, desde el 2022 se contó con el grupo de trabajo (descrito en la sección 2 de la memoria) especializado en alimentación saludable y desperdicio alimentario, constituido por investigadores/as

¹ The National Statistics Institute. Available online: https://www.ine.es/en/daco/daco42/frontur/frontur1222_en.pdf

² Christofle, S.; Fournier, C. International event tourism and urban changes: Trajectories of global convention cities (1995–2020). *J. Conv. Event Tour.* 2023, 24(2), 114-132.

³ Bautista Moya, A.; Ramón Fernández, F.; Santandreu Mascarell, C. Health Tourism: Current situation and future challenges in the Valencian Community (Spain). *Tur. Soc.* 2016, 9(2), 1-25.

⁴ Orthodoxou, D. L.; Loizidou, X. I.; Gavriel, A.; Hadjiprocopiou, S.; Petsa, D.; Demetriou, K. Sustainable business events: The perceptions of service providers, attendees, and stakeholders in decision-making positions. *J. Conv. Event Tour.* 2022, 23(2), 154-178.

⁵ World Obesity Federation, World Obesity Atlas 2023. <https://data.worldobesity.org/publications/?cat=19>

⁶ FAO. Dietary Guidelines and Sustainability. Available online: <http://www.fao.org/nutrition/education/food-dietary-guidelines/background/sustainable-dietary-guidelines/en/>

de la Universitat de València, el IVIA, la FLA, la Universidad de Alicante y miembros de la empresa Gourmet. El informe con los resultados de los primeros trabajos se presentó el 8 de diciembre de 2022 y englobaba cuatro grandes bloques; i) Proyecto piloto: la situación del desperdicio alimentario en el servicio de restauración del PC-VLC, ii) Servicio de restauración del PC-VLC: estudio sobre el contrato para la prestación del servicio integral de restauración y estudio energético-nutricional-sostenible de las fichas técnicas de las elaboraciones, iii) Informe sobre la transición del PC-VLC de las 3Rs a las 10Rs, y iv) Perspectivas de futuro 2023.

De acuerdo con el consenso establecido entre el PC-VLC, el CEMAS, la FLA-UV y el grupo de trabajo, durante el 2023 se han impulsado diversas actividades para cumplir con el objetivo establecido. Como principales resultados del trabajo conjunto, se resaltan:

- La adecuación las fichas técnicas de los platos servidos en los congresos para que estas sean más saludables y sostenibles.
- La actualización de la oferta gastronómica de la cafetería y el resto de servicios de alimentación, favoreciendo tanto los criterios de salud como de sostenibilidad, y tomando de referencia, entre otras, las directrices nacionales y las del [DECRETO 84/2018, de 15 de junio, del Consell, de fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros de la Generalitat \[2018/6099\]](#).
- La publicación de diversos artículos científicos a modo de difusión de los resultados obtenidos y progresos realizados.
- La edición y difusión de un libro de recetas para eventos de turismo de congresos tanto en español como en inglés, el cual ha sido galardonado como **“The Best in the World”** en los Gourmand World Cookbook Awards 2023 en Riyadh (Arabia Saudí).
- La participación del equipo humano en diversas jornadas del sector para divulgar todo el conocimiento generado durante el proceso, y su colaboración en diversos medios de comunicación para difundir los avances con toda la población (como se detalla en el apartado 6 del presente documento).

El impacto de dichas acciones es bastante elevado, ya que en términos de cifras, tal y como se indica en la última memoria publicada del PC-VLC, del 2022, en ese año se asistieron 135 eventos con un total de 115.894 asistentes y más de 1.390.728 comidas servidas. Las cifras del 2023 todavía no están publicadas, pero son superiores a las del 2022, en correlación con las tasas de turismo.

5. Objetivos, material y métodos utilizados para su desarrollo.

5.1. Objetivos

El **objetivo general** que persigue el proyecto es desarrollar e implementar nuevas herramientas para la gestión sostenible del PC-VLC, de forma que permita la creación e impulso de un entorno alimentario saludable-sostenible capaz de proteger la salud de los turistas y congresistas, a la vez que cuidar de nuestro planeta.

Para cumplir con el objetivo anterior, se propusieron una serie de objetivos específicos (OE):

- OE1. diseñar y validar el protocolo propuesto de cuantificación del desperdicio alimentario con el fin de que sea aplicable al servicio de restauración del PC-VLC, así como a otros servicios especializados en eventos.
- OE2. Analizar la percepción que tienen las personas usuarias del PC-VLC sobre los servicios de comida que se dan en estas instalaciones, y cómo puede afectar a su salud, así como sobre su actitud ante el problema específico del desperdicio alimentario y las acciones que fomentan su concienciación y minimización en este contexto.
- OE3. Revisar y adecuar la oferta alimentaria en el entorno del PC-VLC para que esta sea más saludable y sostenible.
- OE4. Generar material formativo enfocado al personal de hostelería para que asuman el reto de promocionar la gestión sostenible avanzada del servicio, a través de una alimentación y gastronomía saludable-sostenible, segura sin generar desperdicios alimentarios.
- OE5. Divulgar los avances en I+D+i (Investigación, Desarrollo e Innovación Tecnológica) sobre gestión sostenible avanzada, aunando las áreas de alimentación saludable-sostenible, seguridad alimentaria y gastronomía aplicada en Palacios de Congresos.

5.2. Material y métodos

Durante el periodo comprendido entre 2022 y 2024, se llevó a cabo una metodología de trabajo que incluyó tanto el **trabajo de campo como la revisión de datos**. El equipo se enfocó en la población de turismo de congresos de Valencia y la muestra específica fue el entorno de PC-VLC y aquellas personas turistas que acudieron a los eventos producidos en este espacio durante el periodo establecido.

Se implementó un proceso de **investigación-acción** desarrollado en **colaboración en un contexto interdisciplinar y con un grupo multidisciplinario**. Por una parte, se contó con la participación de personas expertas en alimentación y desperdicio alimentario, incluyendo dietistas-nutricionistas, farmacéuticos, una bióloga y una ingeniera agrónoma (pertenecientes a centros públicos de educación superior y de investigación). En lo que respecta al enfoque específico en PC-VLC (dependiente del Ayuntamiento de València), se trabajó conjuntamente con profesionales clave en la industria alimentaria, como el gerente de una empresa de restauración colectiva y sus proveedores, chefs y personal de hostelería. Así como profesionales de periodismo, marketing, administración y

dirección de empresas, pertenecientes tanto al PC-VLC y CEMAS, dependiente de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).

Por otra parte, se puede ver el carácter intersectorial de todas las colaboraciones producidas, que enriquece el enfoque metodológico y comunitario, con la participación de diversas instituciones y entidades, incluyendo la Universidad de València y la Universidad de Alicante, ambas instituciones públicas de educación superior e investigación. También establecimos vínculos con el Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA), un centro público de investigación, la clínica sanitaria FLA, el Ayuntamiento de Valencia, PC-VLC, el sector privado de la restauración colectiva con la participación de la empresa Gourmet, y diversos productores y proveedores locales de alimentos. En el presente proyecto participó el CEMAS.

A continuación se resumen los materiales y métodos utilizados para cada una de las actividades definidas:

- **Informe preliminar:** se realizó una recopilación de datos y análisis exploratorio. Durante el trabajo de campo, se emplearon diversas estrategias para recoger datos como entrevistas, observaciones directas y la aplicación de cuestionarios específicamente diseñados. Además, se llevó a cabo una revisión bibliográfica exhaustiva para contextualizar el estudio en el marco de las investigaciones previas y las mejores prácticas existentes. La información recopilada se sometió a un análisis exploratorio detallado con herramientas avanzadas, como programas estadísticos, específicamente SPSS, para gestionar y analizar datos de manera robusta y objetiva. Se desarrolló y pilotó un cuestionario y procedimientos de trabajo que permitieron una comprensión más profunda de las percepciones y opiniones de los participantes. En el proceso de creación, propuesta y pilotaje de cuestionarios, se optó por herramientas eficientes y accesibles. Google Forms ha sido una plataforma utilizada, debido a la flexibilidad en la creación de cuestionarios y la facilidad de recopilación eficiente de datos en línea. Para la gestión general de la información, así como para la elaboración de informes, se ha utilizado el paquete Office, aprovechando herramientas como Excel y Word.
- **Creación y validación del protocolo de cuantificación del desperdicio alimentario:** Durante las pruebas piloto, se implementó el protocolo en condiciones simuladas reales (pero con bajo volumen de participantes) para evaluar su funcionalidad y eficacia. Se recopiló datos utilizando las herramientas mencionadas y se registró la información en bases de datos específicas. Todo ello permitió identificar posibles desafíos y ajustar el protocolo antes de su implementación completa. Se ha trabajado en la creación de un marco específico que guía la cuantificación del desperdicio alimentario. Durante esta fase, se ha llevado a cabo pruebas exhaustivas para evaluar la fiabilidad y precisión del protocolo. Esto implica verificar su capacidad para medir de manera consistente y precisa las cantidades de alimentos desperdiciados en diversas circunstancias. En este contexto, se ha separado de manera pormenorizada los diferentes restos de alimentos, y posteriormente se han usado básculas de precisión para su pesado, lo que ha permitido cuantificar de manera detallada, y plato por plato, tanto los restos generados por los comensales, como las raciones de comida que estaban previstas y que finalmente no fueron consumidas; con todo ello se tiene información pormenorizada del desperdicio alimentario en cada uno de los eventos que se han monitorizado. Todo ello ha sido posible gracias a poder contar con la posibilidad de acceder y usar diferentes espacios de cocina, y poder formar parte de la cadena de recogida

de restos en cada servicio de comida servida, lo que ha permitido tener un control exhaustivo sobre todos los restos generados. La forma de proceder cumple con lo recogido en la Decisión Delegada (UE) 2019/1597 de la Comisión de 3 de mayo de 2019⁷ que pide, cuando se mide en instalaciones propias de un restaurante o catering, asumir un recuento y registro pormenorizado del proceso del servicio de comida, y retirada de restos generados.



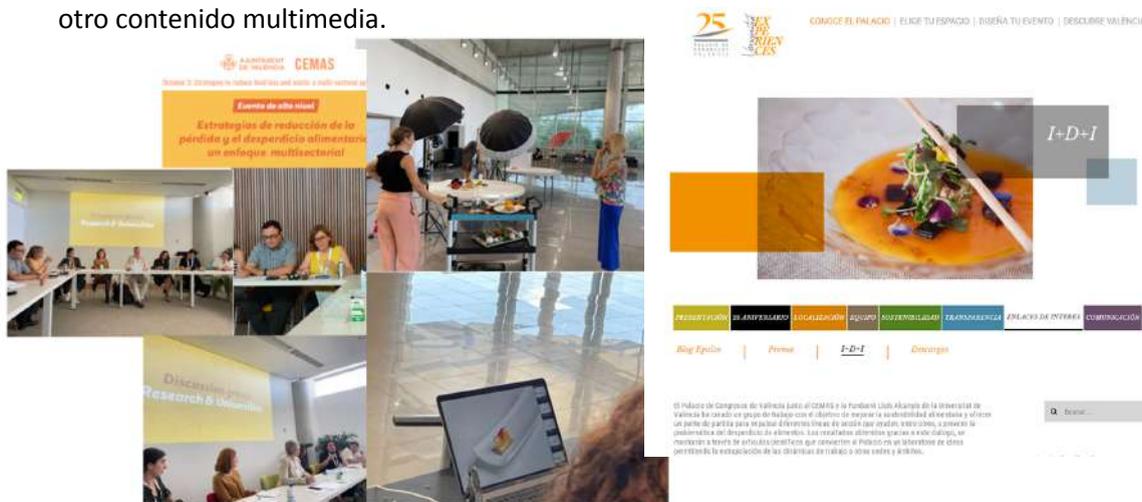
- Análisis de las percepciones de las personas usuarias del PC-VLC sobre los servicios de comida y el desperdicio alimentario.** La investigación-acción destinada a comprender las percepciones de los usuarios del PC-VLC en relación con los servicios de comida y el desperdicio alimentario se lleva a cabo mediante una combinación integral de cuestionarios, entrevistas y sesiones de grupo. Este enfoque multifacético permite recopilar datos cualitativos y cuantitativos, ofreciendo una visión completa de las opiniones y actitudes de los usuarios. Los formularios estructurados diseñados específicamente para capturar datos cuantitativos se distribuyeron entre los congresistas en formato digital y físico. Los datos recopilados, tanto cuantitativos como cualitativos, se someten a un análisis con técnicas estadísticas identificando patrones cuantificables. En el caso de entrevistas y sesiones de grupo, el análisis se centra en la identificación de temas recurrentes, tendencias emergentes y matices en las respuestas.
- Evaluación y mejora dietético-nutricional de los platos y de la oferta alimentaria en el entorno del PC-VLC .** Se lleva a cabo utilizando una combinación de información nutricional, menús y datos detallados sobre ingredientes. Este proceso implica la evaluación de la calidad nutricional de los platos ofrecidos, la identificación de áreas de mejora y el desarrollo de estrategias para optimizar la oferta alimentaria en términos de salud, aprovechando herramientas especializadas como el programa DIAL. Este proceso implica la cuantificación



⁷ Decisión Delegada (UE) 2019/1597 de la Comisión de 3 de mayo de 2019 <https://www.boe.es/doi/2019/248/L00077-00085.pdf>

de nutrientes clave, la consideración de pautas dietéticas y la comparación con estándares establecidos. Para ello se han tenido en cuenta recomendaciones, mundiales^{8,9}, nacionales¹⁰ y autonómicas¹¹.

- Materiales y actividades divulgativas sobre los avances en I+D+i sobre gestión sostenible avanzada.** En el marco de los avances sobre gestión sostenible, se ha implementado un enfoque completo de comunicación utilizando una variedad de materiales y actividades divulgativas. Esta estrategia incluye el desarrollo de materiales informativos y la realización de actividades diseñadas para difundir de manera efectiva los logros y descubrimientos obtenidos en este ámbito, utilizando documentos detallados que resumen los hallazgos y avances en I+D+i; diapositivas y material visual para respaldar la presentación de información; representaciones visuales, como gráficos y diagramas; videos, animaciones y otro contenido multimedia.



⁸ FAO. Dietary Guidelines and Sustainability. Available online:

<http://www.fao.org/nutrition/education/food-dietary-guidelines/background/sustainable-dietary-guidelines/en/>

⁹ Comisión EAT-Lancet. Dietas saludables a partir de sistemas alimentarios sostenibles.

https://eatforum.org/content/uploads/2019/04/EAT-Lancet_Commission_Summary_Report_Spanish.pdf

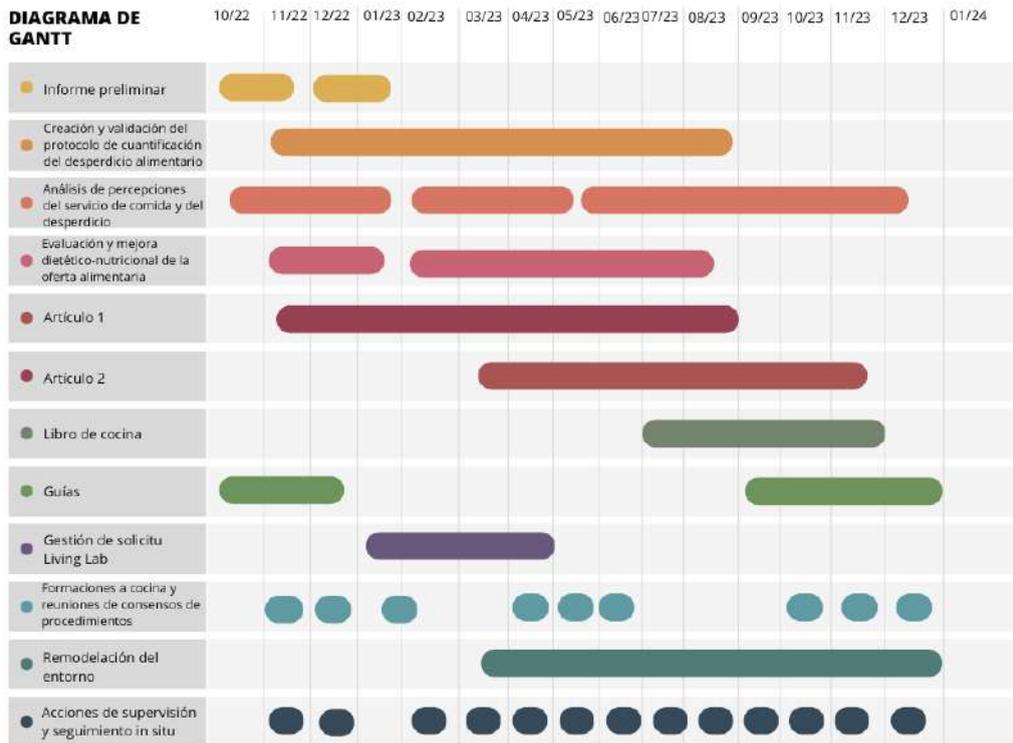
¹⁰ AESAN. RECOMENDACIONES DIETÉTICAS SALUDABLES Y SOSTENIBLES.2022.

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/RECOMENDACIONES_DIETETICAS.pdf

¹¹ DECRETO 84/2018, de 15 de junio, del Consell, de fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros de la Generalitat. [2018/6099]. https://dogv.gva.es/datos/2018/06/22/pdf/2018_6099.pdf

6. Identificación de las actuaciones realizadas.

Para poder desarrollar e implementar nuevas herramientas para la gestión sostenible del PC-VLC, de forma que permita la creación e impulso de un entorno alimentario saludable-sostenible capaz de proteger la salud de los turistas y congresistas, a la vez que cuidar de nuestro planeta, se han llevado a cabo una serie de procedimientos y actuaciones, que se resumen en el diagrama de Gantt.



A continuación se describe cada una de ellas con mayor detalle:

- **Informe preliminar.** Durante el año 2022 se estuvo trabajando en el PC-VLC para realizar un análisis de la situación actual y poder realizar una priorización de actuaciones para conseguir el propósito encomendado.



En primer lugar, se llevó a cabo un exhaustivo análisis de la situación actual, lo que implicó la recopilación y evaluación de datos relevantes, la interacción con *stakeholders* clave, y la revisión exhaustiva de informes y documentación pertinente. Además, se llevaron a cabo sesiones de trabajo estratégicas con el equipo, con el objetivo de discutir los hallazgos del análisis y colaborar en la identificación de áreas prioritarias de actuación. Se fomentó la participación activa de los miembros del proyecto, promoviendo la sinergia y la generación de ideas innovadoras. Gracias al enfoque colaborativo se concluyó esta actividad emitiendo un grupo de propuestas, con acciones claramente priorizadas para alcanzar el propósito encomendado.

- Diseño y validación del protocolo de cuantificación del desperdicio alimentario (OE1).** El objetivo de la acción contemplaba por una parte, el diseño de un protocolo, ya que en este momento no existen referencias de fuentes externas que pudieran usarse directamente, y por otra, su validación o comprobación de su utilidad. Se trata en cualquier caso, de conseguir un proceso de medición que pueda servir como referencia a otras entidades de la restauración colectiva en general, y en otros servicios especializados en eventos, en particular. Si los procesos son asumibles, a medio plazo, por las propias empresas, es cuando se podrá generalizar la cuantificación del desperdicio alimentario en este tipo de empresas.

Este protocolo ha quedado descrito en uno de los artículos científicos derivados de este proyecto. Una síntesis del mismo se ha recogido en las dos siguientes figuras:

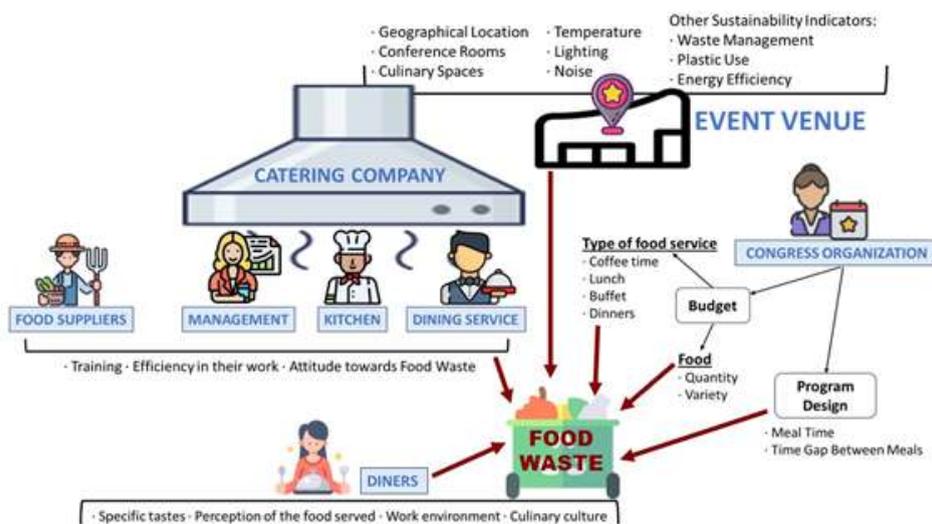


Flujo de actividades propuestas para el proceso de cuantificación del desperdicio de alimentos en una empresa de hostelería. Fuente: Elaboración propia



Validación de las opciones de medición del desperdicio alimentario, que definen los protocolos a seguir en el Palacio de Congresos de València. DA: Desperdicio alimentario. Fuente: Elaboración propia

Además, se ha prestado especial atención a otro grupo de condicionantes y al rol que juegan todas las personas que participan en el proceso de preparación, servicio y consumo de comida, y que por lo tanto, influyen en la generación de desperdicio. Un resumen representativo se presenta en la figura siguiente:



Resumen gráfico de las personas involucradas en la generación potencial del desperdicio alimentario.

Por lo tanto, se ha tratado de un proceso que involucró varias fases. Primero con el diseño de una dinámica de trabajo que pudiera constituirse como protocolo de medición; después con una fase crítica de validación del mismo, que es lo que garantiza su eficacia en diferentes contextos. Con la repetición del mismo proceso en distintos eventos organizados en el PC-VLC, se ha confirmado su utilidad, y es esto lo que le configura como una herramienta valiosa para la gestión eficiente de desperdicio alimentario en diversas instalaciones y servicios. La consecución de este objetivo se realizó en un año de trabajo conjunto (desde octubre del 2022 hasta octubre de 2023).

- **Análisis de las percepciones de las personas usuarias del PC-VLC sobre los servicios de comida y el desperdicio alimentario (OE2).** Se examinó, mediante un sondeo, qué opinaban las personas usuarias del PC-VLC con respecto a los servicios de comida ofrecidos en estas instalaciones. El cuestionario se diseñó a finales del año 2022, se pilotó en el mes de diciembre, y se aplicaron las mejoras para su diseño definitivo, con el que se ha trabajado todo el año 2023 en los diversos eventos producidos en el PC-VLC. Las preguntas son diversas, y abordan desde la valoración puntual que hacen al servicio recibido, si han dejado o no comida en el plato, qué opinan sobre diferentes aspectos que afectan al servicio de platos, al propio concepto del desperdicio, o qué creen como usuarios, que debería hacerse para que se tirara menos comida en estos eventos. Por lo tanto, se analizaron tanto las propias actuaciones de los comensales, como otras que proceden de su percepción y concienciación, haciéndoles partícipes al preguntarles sobre cómo contribuirían a la minimización del desperdicio alimentario en este contexto específico. Los resultados de este análisis se han documentado en los informes generados como parte de este proyecto, ofreciendo una visión integral de la relación entre las percepciones de los usuarios, la gestión

de servicios de comida y la problemática del desperdicio alimentario en el entorno del PC-VLC. Los cuales se han tomado en cuenta para realizar todos los cambios pertinentes (oferta gastronómica más saludable, remodelación de entornos, minimización de desperdicios alimentarios). Se utilizaron las herramientas de Google forms para digitalizar la encuesta y se facilitaron códigos QR para que las personas usuarias pudieran acceder a ella. El cuestionario está disponible en español e inglés, de forma digital y física.



- Evaluación y mejora dietético-nutricional de los platos y de la oferta alimentaria en el entorno del PC-VLC (OE3)** para que esta sea saludable y sostenible. El enfoque principal de esta tarea fue realizar una evaluación de todos los platos y la oferta alimentaria en el entorno del PC-VLC, con la colaboración de Dietistas-nutricionistas colegiadas y el equipo de cocina, para mejorar tanto su calidad dietético-nutricional como su sostenibilidad. Se utilizó el programa DIAL¹². Esta evaluación abarcó aspectos clave como la composición nutricional de los platos ofrecidos, la adecuación a pautas saludables y la consideración de prácticas sostenibles en la selección de ingredientes y métodos de preparación. Se aplicaron las mejoras pertinentes en todos los platos con el fin de garantizar una oferta alimentaria que no solo sea apetecible, sino también saludable y respetuosa con los principios de sostenibilidad, contribuyendo así a la promoción de hábitos alimentarios equilibrados y ambientalmente responsables en el entorno del PC-VLC.

Tabla 3. Evaluación energético-nutricional del cóctel.

Evaluación dietético-nutricional		Media±DE	
Energía (Kcal)			52,58±39,30
Proteína (g)			4,24±2,12
Hidratos de carbono (g)			3,52±2,96
Fibra dietética (g)			0,27±0,21
			3,21±2,82
			0,88±0,77
			1,60±1,19
			0,43±0,51

Tabla 4. Evaluación energético-nutricional de los coffees				
	Coffee break	Coffee valenciano	Coffee mediterráneo	Coffee saludable
Energía (Kcal)	94,1±17,5	40,2±11,0	59,89±5,03	86,11±3,18
Proteína (g)	2,03±0,95	1,2		
Hidratos de carbono (g)	10,88±5,65	12,6		
Fibra dietética (g)	0,92±0,35	0,7		
Grasa total (g)	2,74±2,55	3,5		
AGS (g)	0,95±1,41	1,1		
AGM (g)	0,68±0,72	1,5		
AGP (g)	0,23±0,30	0,2		
Calcio (mg)	14,3±8,3	10		
Calcio dietético (g)	33,0±56,6	13,7		
Hierro (mg)	0,48±0,31	0,6		
Yodo (µg)	1,86±4,26	0,4		
Magnesio (mg)	9,31±8,47	7,1		
Zinc (mg)	0,25±0,10	0,2		
Selenio (µg)	3,14±2,28	0,5		
Sodio (mg)	39,12±70,34	7,1		
Potasio (mg)	99,07±126,58	27,6		
Fósforo (mg)	35,81±37,91	18,5		
Vitamina B1 (mg)	0,04±0,01	0,0		
Vitamina B2 (mg)	0,07±0,20	0,0		
Niacina (mg)	0,59±0,37	0,1		
Vitamina B6 (mg)	0,02±0,01	0,0		
Ácido Fólico (µg)	4,98±17,17	2,5		
Vitamina B12 (µg)	0,17±0,15	0,0		
Vitamina C (mg)	39,14±30,25	0,0		
Vitamina A (µg)	15,31±23,29	1,84±1,55	4,84±5,09	13,85±15,78
Vitamina D (mg)	0,03±0,02	0,03±0,01	0,03±0,02	2,14±1,12
Vitamina E (mg)	0,17±0,18	0,11±0,06	0,14±0,17	0,16±0,13
Vitamina K (µg)	0,65±0,55	0,51±0,40	1,11±1,24	0,93±0,66

Tabla 5. Evaluación energético-nutricional de los picnics					
	Picnic 1	Picnic 2	Picnic 3	Picnic arroz 1	Picnic arroz 2
Energía (Kcal)	232,2±306,1	293,5±531,0	224,7±282,13	267,3±509,2	405,1±462,9
Proteína (g)	4,79±14,0	4,89±14,56	5,35±17,67	7,71±14,88	7,91±14,45
Hidratos de carbono (g)	41,3±39,3	45,16±49,99	36,96±28,35	32,68±62,96	38,00±60,88
Fibra dietética (g)	3,78±1,83	4,22±2,75	4,67±3,81	5,13±4,29	4,24±4,76
Grasa total (g)	2,01±0,90	3,5±29,7	2,05±10,04	4,55±22,11	8,79±28,74
AGS (g)	0,58±1,74	0,97±4,99	0,54±1,53	1,23±6,62	2,52±6,43
AGM (g)	0,66±1,19	3,38±18,83	0,57±5,62	1,68±11,59	3,23±18,56
AGP (g)	0,40±1,13	0,65±3,11	0,48±1,70	0,43±0,51	1,31±2,81
Calcio (mg)	16,1±16,1	145,1±191,6	0,2±0,3	0,77±2,25	87,51±72,76
Calcio dietético (g)	17,8±23,68	24,1±47,8	23,69±46,10	29,47±24,11	56,69±120,45
Hierro (mg)	1,45±1,96	1,59±2,46	1,51±2,17	2,08±2,71	2,19±2,64
Yodo (µg)	3,95±8,27	4,89±11,66	1,87±0,77	8,83±11,13	8,47±11,24
Magnesio (mg)	43,4±21,56	49,46±17,88	62,89±45,675	60,16±52,10	57,09±53,87
Zinc (mg)	0,66±1,25	0,76±1,68	0,7±1,54	0,97±2,36	1,19±2,03
Selenio (µg)	7,61±26,23	8,56±33,44	8,42±32,38	10,79±16,96	9,94±12,64
Sodio (mg)	40,28±104,22	28,1±50,76	33,16±706,33	96,86±742,93	106,6±735,9
Potasio (mg)	386,97±5,65	475,81±32,9	342,47±64,34	717,99±594,64	592,9±671,5
Fósforo (mg)	78,6±167,3	36,32±34,58	81,04±72,73	122,59±237,88	147,1±231,0
Vitamina B1 (mg)	0,34±0,34	0,37±0,34	0,15±0,36	0,17±0,36	0,17±0,37
Vitamina B2 (mg)	0,34±0,34	0,37±0,34	0,15±0,36	0,17±0,36	0,17±0,37
Niacina (mg)	0,34±0,34	0,37±0,34	0,15±0,36	0,17±0,36	0,17±0,37
Vitamina B6 (mg)	0,34±0,34	0,37±0,34	0,15±0,36	0,17±0,36	0,17±0,37
Ácido Fólico (µg)	0,34±0,34	0,37±0,34	0,15±0,36	0,17±0,36	0,17±0,37
Vitamina B12 (µg)	0,34±0,34	0,37±0,34	0,15±0,36	0,17±0,36	0,17±0,37
Vitamina C (mg)	0,34±0,34	0,37±0,34	0,15±0,36	0,17±0,36	0,17±0,37
Vitamina A (µg)	0,34±0,34	0,37±0,34	0,15±0,36	0,17±0,36	0,17±0,37
Vitamina D (mg)	0,34±0,34	0,37±0,34	0,15±0,36	0,17±0,36	0,17±0,37
Vitamina E (mg)	0,34±0,34	0,37±0,34	0,15±0,36	0,17±0,36	0,17±0,37
Vitamina K (µg)	0,34±0,34	0,37±0,34	0,15±0,36	0,17±0,36	0,17±0,37

¹² Ortega RM, López-Sobaler AM, Andrés P, Requejo AM, Aparicio A, Molinero LM. 2013. Programa DIAL para valoración de dietas y cálculos de alimentación (para Windows, versión 3.0.0.5). Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos (UCM) y Alceingeniería, S.A. Madrid, España. Disponible en: <http://www.alceingenieria.net/nutricion/descarga.htm>.

- Materiales y actividades divulgativas sobre los avances en I+D+i sobre gestión sostenible avanzada (OE 4 y 5).** Se han creado diversos materiales (guías) enfocadas al personal del sector de la hostelería que abarcan los aspectos clave en la promoción de una gestión sostenible avanzada. A su vez, se han realizado actividades divulgativas (asistencia a 4 jornadas científicas, publicación de 2 artículos científicos, edición de 2 libros en español e inglés, diversidad de repercusión mediática, y en redes sociales, entre otros) de los avances en I+D+i producidos en las áreas de alimentación saludable-sostenible, seguridad alimentaria y gastronomía aplicada en Palacios de Congresos. A continuación se proyectan algunos de los



Artículos científicos



Programa	
15:00h-17:00h	Reunión de acreditaciones
17:00h-17:30h	Discusiones en equipo
17:30h-18:00h	Presentación de resultados encuesta "En Col·lectiu"
18:00h-19:00h	Mesa de Trabajo y presentación de propuestas
	Resolución y legitimación de Restaurantes Colectivos
	Presentación y validación de propuestas
	Educación Alimentaria en HoReCa
19:30h-20:00h	Cena de clausura "Buenas Prácticas"
	Visita al restaurante "El Jardín" en el Palacio de Congresos de Valencia
20:00h-22:00h	Divulgación y Argumentación de productos de proximidad

Jornadas



¡En el Palacio de Congresos de Valencia celebramos el día de la alimentación con ESTE INCREÍBLE LIBRO DE RECETAS!

17 de octubre de 2022



Guía de Buenas Prácticas Eventos Sostenibles

Descargar >



El CEHAG y la Universidad de Valencia trabajan por la sostenibilidad en el Palacio de Congresos

El jueves 1 de noviembre la Fundación y sus socios del Instituto de Valencia de Estudios e Investigación de Consumo de Valencia han firmado un acuerdo que impulsa la sostenibilidad alimentaria mediante la implementación de acciones y el registro del desperdicio alimentario en el Palacio de Congresos de Valencia.

Expertos mundiales debaten en València sobre la lucha contra la pérdida y el desperdicio alimentario

Una reunión en línea para el desarrollo de la sostenibilidad en el Palacio de Congresos de Valencia se celebró el día 27 de octubre con el objetivo de debatir sobre la pérdida y el desperdicio alimentario.



«En Col·lectiu» intercambio de propuestas y soluciones para mejorar la Restauración Colectiva

El pasado 27 de octubre el Colegio Oficial de Dietistas, Nutricionistas de la Comunidad Valenciana (CODN) organizó el primer encuentro «En Col·lectiu» en el que alrededor de 40 personas participaron en la Restauración Colectiva, dietista, multidisciplinar, coherente, generadora de sentido común, educativa, ambiental, de catering e importante para la sostenibilidad alimentaria, se reunieron para debatir sobre este sector.

Sostenibilidad alimentaria, cómo se ha en el Palacio de Congresos de Valencia



Elaboración del protocolo de la sostenibilidad y el desperdicio alimentario en el Palacio de Congresos de Valencia

Resultados de la encuesta sobre la sostenibilidad en el Palacio de Congresos de Valencia

«En Col·lectiu» intercambio de propuestas y soluciones para mejorar la Restauración Colectiva

El pasado 27 de octubre el Colegio Oficial de Dietistas, Nutricionistas de la Comunidad Valenciana (CODN) organizó el primer encuentro «En Col·lectiu» en el que alrededor de 40 personas participaron en la Restauración Colectiva, dietista, multidisciplinar, coherente, generadora de sentido común, educativa, ambiental, de catering e importante para la sostenibilidad alimentaria, se reunieron para debatir sobre este sector.

Noticias



Libros y guías publicadas

Al finalizar la actividad del 2023, aparte de las actividades anteriores, se publicará:

- Informe final en el que se recogen los resultados obtenidos en todo el proceso.
- Decálogo de recomendaciones y buenas prácticas que permita nuevas líneas de desarrollo del PC-VLC dentro de la gestión sostenible avanzada en las áreas de alimentación saludable-sostenible, seguridad alimentaria y gastronomía.

7. Implicación y sinergias de los diferentes sectores implicados.

El actual proyecto refleja la colaboración entre diferentes sectores involucrados, lo cual tiene implicaciones significativas y crea sinergias que impactan tanto directa como indirectamente en diversas áreas. En este contexto, consideraremos la interacción entre un grupo muy diverso de entidades, que son el reflejo de la multidisciplinariedad seguida en el proyecto. Están los ayuntamientos, empresas de restauración colectiva, universidades, clínicas, la FAO, el IVIA y el PC-VLC, mostrando así cómo se ha trabajado la interacción entre el sector público y privado, con beneficios claros en la salud de la población y del planeta.

El PC-VLC tiene un impacto directo en el entorno local y en la oferta alimentaria de los eventos multidisciplinarios, como los que se han analizado. Gracias a la colaboración con universidades, centros de investigación y empresas de restauración colectiva se ha ahondado en las bases que fundamentan una gestión sostenible (en términos de salud y sostenibilidad), promocionando así los entornos salutogénicos que sean capaces de proteger a las y los congresistas, durante los eventos y congresos, pero a su vez, siendo responsables con el planeta. Gracias a la participación e implicación realizada desde organismos dependientes del Ayuntamiento y de organizaciones no gubernamentales de alcance mundial como la FAO, se ha podido establecer una participación activa, que puede tener su impacto en la planificación urbana, y en cómo funcionan y regulan actividades comunitarias vinculadas con la gestión alimentaria, y directamente relacionadas con los fines del proyecto. También se desprende la orientación y asesoramiento en políticas alimentarias sostenibles a nivel global y la promoción de prácticas sostenibles.

Resultado de ello son las sinergias surgidas en la colaboración para la implementación de iniciativas con perspectiva de *“one health”* para hacer frente a los principales desafíos de salud pública (como la obesidad y entornos obesogénicos) a nivel comunitario y cuyos resultados se seguirán difundiendo a medio plazo, con el fin de que tengan un impacto más global.

La implicación de empresas de restauración colectiva en el proyecto es fundamental para el desarrollo e implementación de prácticas alimentarias saludables y sostenibles, la reducción del desperdicio alimentario y la promoción de dietas equilibradas. Y junto a la colaboración con universidades para la investigación y desarrollo de menús nutricionalmente optimizados desde el enfoque *“One Health”* y la cooperación con ayuntamientos para la implementación de políticas alimentarias globales. Por otro lado, la implicación de entidades de Investigación genera el desarrollo de soluciones innovadoras, aportando conocimientos técnicos y científicos, como se ha demostrado en los resultados de las actividades realizadas. Y a su vez, las sinergias entre su colaboración con empresas de restauración colectiva para implementar prácticas basadas en la evidencia, juntamente con las clínicas universitarias para evaluar el impacto de las intervenciones alimentarias en términos de salud.

En este mismo contexto de investigación, en el presente proyecto resulta relevante la implicación directa de la investigación agraria y sus aportes técnicos en la cadena alimentaria, realizando destacadas sinergias con las universidades y empresas de restauración colectiva para aplicar avances agrícolas en la oferta alimentaria y en la gestión sostenible de espacios y residuos. La evaluación de la

salud y el bienestar de la comunidad es clave dentro de este proyecto, y de ahí se desprende la relevancia de la implicación de la FLA en la aplicación de prácticas dietético-nutricionales saludables y sostenibles. A su vez, produciendo sinergias con la colaboración con universidades para la investigación clínica, y con empresas de restauración colectiva para implementar recomendaciones nutricionales en su oferta alimentaria y la remodelación de entornos concretos como es el de PC-VLC.

El proyecto ha permitido establecer alianzas entre el sector público y privado, facilitando la implementación de políticas públicas y prácticas sostenibles; la colaboración en iniciativas de responsabilidad social empresarial, desarrollo de proyectos conjuntos y promoción de la salud y sostenibilidad en el ámbito público y privado.

Gracias a las sinergias generadas de manera colaborativa e integral, se han aprovechado las fortalezas de cada sector para abordar desafíos complejos y fomentar prácticas sostenibles y saludables en la comunidad. La interconexión de estos sectores contribuye a un impacto positivo más amplio y sostenible en la sociedad y el entorno.

8. Descripción de la incorporación de la perspectiva de género y equidad en todo el proceso.

La integración de la perspectiva de género y la equidad en el proyecto enmarcado dentro de la perspectiva "One Health" en el sector turismo de congresos, desarrollado en las instalaciones del PC-VLC, se erige como un pilar fundamental. Este proyecto no solo reconoce la importancia de estas dimensiones, sino que las incorpora de manera transversal en todas sus etapas, reflejando un enfoque integral y equitativo para la gestión avanzada del turismo de congresos.

Desde la fase de diseño hasta la evaluación de los resultados, se han implementado medidas concretas para fomentar la igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres en todos los aspectos clave de la gestión de eventos y en los entornos donde se desarrollan los congresos. Se ha cuidado el lenguaje en todos los documentos emitidos, se ha implicado al personal femenino en tareas de liderazgo, se ha puesto en valor la relevancia que tiene el rol de las mujeres en el contexto de la restauración, la gastronomía o la nutrición. En definitiva, el compromiso con la equidad de género ha sido total en todas las fases del proyecto, permitiendo que hombres y mujeres tengan la posibilidad de participar y sumar al logro de los objetivos perseguidos, contribuyendo así a la construcción de un entorno inclusivo y justo.

Se remarca la importancia que tiene el cuidar la comunicación inclusiva. En la creación de materiales y la difusión de información, se ha tenido presente la perspectiva de género y equidad. Se ha perseguido garantizar la recepción equitativa de la información por parte de todas las personas, eliminando barreras digitales y económicas. Las comunicaciones se han adaptado a formatos digitales y algunos documentos impresos, priorizando los formatos gratuitos, como libros editados y publicaciones de "open access".

El lenguaje inclusivo ha sido una constante en todas las acciones y materiales, buscando eliminar estereotipos, incluyendo una consideración especial para abordar los colores utilizados y otros aspectos del diseño gráfico. Estas decisiones visuales y lingüísticas refuerzan el compromiso con una comunicación que respete y represente la diversidad de género, colectivos, procedencia o grupos sociales.

En el ámbito de la salud y la alimentación, se reconocen las diferencias biológicas que puede haber en las personas que participan del proyecto, por ejemplo, en el colectivo de mujeres embarazadas o en periodo de lactancia, personas con cierta obesidad, o dificultades nutricionales, etc

De manera concreta, en los resultados de la investigación del proyecto se incorporan indicadores específicos de género, pero también se recopilan datos desglosados por grupos sociales en renta, estudios, lugar de residencia, etc. Se trata de evaluar el impacto que tienen todos estos aspectos vinculados a la equidad social, y cómo se ha dado la participación comunitaria en cuanto a las acciones realizadas.

9. Evaluación de proceso y de resultados: metodología, indicadores y el impacto sobre la población diana.

La evaluación planteada persigue establecer los indicadores tanto de procesos como de resultados para valorar el cumplimiento del objetivo general en relación con su capacidad para desarrollar e implementar nuevas herramientas para la gestión sostenible del PC-VLC, de forma que permita la creación e impulso de un entorno alimentario saludable-sostenible capaz de proteger la salud de turistas y congresistas, a la vez que cuidar de nuestro planeta.

Para la **evaluación del proceso**, se empleó una metodología de **evaluación continua**, motivada por la necesidad de adaptar ciertas partes del proyecto para lograr los objetivos establecidos. Mensualmente, se planificaron reuniones de seguimiento con los diferentes actores involucrados en el proyecto para evaluar el alcance de los objetivos y proponer medidas de mejora. Durante estas reuniones, se abordaron los comentarios y percepciones de los usuarios de las instalaciones del PC-VLC en relación con el entorno, la comida y los servicios ofrecidos. Se **realizaron 18 reuniones en total**. Además, se examinaron los procedimientos en relación con la gestión sostenible para determinar qué aspectos estaban funcionando y cuáles no. Lo que permitió una revisión de la experiencia de los usuarios, así como la identificación de áreas clave que requerían atención para asegurar el éxito continuo del proyecto. Durante el proceso de evaluación continua mencionado, se utilizaron diversos indicadores para medir y analizar el rendimiento del proyecto relacionados con el logro de los objetivos y la eficacia de las acciones implementadas.

- **Alcance de objetivos mensurables:** Se midió el grado en que se lograron los objetivos específicos establecidos para el proyecto, proporcionando una evaluación cuantitativa del progreso. Se logró un cumplimiento del 93% de los objetivos establecidos para el proyecto durante el período evaluado. Los indicadores cuantitativos demostraron un progreso significativo hacia las metas predefinidas, aunque hubo acciones planteadas que no se llevaron a cabo por decisiones tanto de las personas líderes del proyecto como por el grupo de trabajo.
- **Retroalimentación de usuarios:** Se recopiló comentarios y percepciones de usuarios y usuarias de las instalaciones del PC-VLC en relación con el entorno, la calidad de la comida y los servicios ofrecidos. Esto permitió evaluar su satisfacción y realizar ajustes según sea necesario. Su retroalimentación indicó un alto nivel de satisfacción general con las instalaciones del PC-VLC. Los comentarios positivos se centraron en el entorno, la calidad de la comida y la mejora de los servicios ofrecidos, reflejando un impacto positivo en la experiencia del usuario. Todos ellos reflejaron interés en reducir el desperdicio alimentario.
- **Eficiencia en la gestión sostenible:** Se evaluaron los procedimientos relacionados con la gestión sostenible, midiendo la eficiencia de las prácticas adoptadas y destacando áreas que requerían mejoras o ajustes. Se identificaron áreas clave de éxito en la gestión sostenible,

como la reducción significativa de residuos y la implementación exitosa de prácticas “ecoamigables”. Sin embargo, se identificaron oportunidades para optimizar aún más el consumo de recursos y fortalecer las iniciativas sostenibles.

- **Participación y compromiso de los actores clave:** Se observó la participación y el compromiso de los diversos actores involucrados en el proyecto durante las reuniones de seguimiento, indicando el nivel de involucramiento y la colaboración efectiva. La evaluación demostró un alto nivel de participación y compromiso por parte de los actores clave, que facilitó la colaboración efectiva y la toma de decisiones informadas.
- **Identificación de áreas de mejora:** Se identificaron áreas específicas que requerían ajustes o cambios para optimizar el funcionamiento del proyecto y mejorar la experiencia de los usuarios. Surgió la necesidad de ajustes en ciertos procesos operativos y la implementación de medidas adicionales para fortalecer la sostenibilidad del proyecto.

En general, los resultados de la evaluación reflejan un progreso positivo hacia los objetivos del proyecto, destacando al mismo tiempo las áreas de éxito y las oportunidades para la mejora continua. Gracias a la evaluación, el proyecto presentado tiene una base para realizar algunos ajustes, implementar cambios y garantizar la eficacia a largo plazo del proyecto.

Para **evaluar los resultados obtenidos** se han creado indicadores para cada una de las acciones realizadas y su resultado se detalla en la tabla 1.

Tabla 1. Resultados de la evaluación en función de las actividades y los indicadores establecidos en el proyecto.

OBJETIVOS	ACTIVIDAD	INDICADORES	RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN
<i>Realizar un análisis de la realidad para determinar actuaciones encaminadas a la gestión sostenible en la organización de eventos</i>	Informe preliminar	<ul style="list-style-type: none"> - Exhaustividad y la amplitud del informe preliminar en términos de la descripción de las actividades, los objetivos y los resultados obtenidos durante el período inicial del proyecto. - Claridad y la comprensión del informe por parte de los destinatarios, asegurando que la información sea accesible y comprensible. 	<ul style="list-style-type: none"> - El informe preliminar abarcó de manera exhaustiva las actividades, los objetivos y los resultados, proporcionando una visión completa del estado inicial del proyecto. - El informe fue evaluado como claro, comprensible, aunque demasiado extenso. Permitió la comprensión a los destinatarios.
<i>OE 1: Diseñar y validar el protocolo propuesto de cuantificación del desperdicio alimentario con el fin de que sea aplicable al servicio de restauración del PC-VLC, así como a otros servicios especializados en eventos.</i>	Diseño y validación del protocolo de cuantificación del desperdicio alimentario	<ul style="list-style-type: none"> - Rigor metodológico. Evaluar la solidez del protocolo, asegurando que la metodología utilizada para cuantificar el desperdicio alimentario sea precisa y confiable. - Aceptación. Medir la aceptación y viabilidad práctica del protocolo por parte de los responsables de su implementación. 	<ul style="list-style-type: none"> - El protocolo demostró rigor metodológico, siendo considerado preciso y confiable para cuantificar el desperdicio alimentario. - El protocolo fue bien aceptado por los responsables de su implementación, quienes lo consideraron viable en el contexto del proyecto.
<i>OE 2: Analizar la percepción que tienen las personas usuarias del PC-VLC sobre los servicios de comida que se dan en estas instalaciones, y cómo puede afectar a su salud, así como sobre su actitud ante el problema específico del desperdicio alimentario y las acciones que fomentan su concienciación y minimización en este contexto.</i>	Análisis de las percepciones de las personas usuarias del PC-VLC sobre los servicios de comida y el desperdicio alimentario	<ul style="list-style-type: none"> - Satisfacción del usuario. Evaluar la satisfacción general de los usuarios con los servicios de comida, así como su conciencia y actitudes hacia el desperdicio alimentario. - Identificación de problemas. Medir la capacidad del análisis para identificar áreas específicas de mejora en los servicios de comida y la gestión del desperdicio alimentario. 	<ul style="list-style-type: none"> - La evaluación de la satisfacción del usuario reveló niveles positivos, indicando una experiencia global satisfactoria con los servicios de comida y una conciencia positiva sobre el desperdicio alimentario. - El análisis identificó áreas específicas de mejora, proporcionando información para la optimización de los servicios de comida y la gestión del desperdicio alimentario.

<p>OE 3: <i>Revisar y adecuar la oferta alimentaria en el entorno del PC-VLC para que esta sea más saludable y sostenible.</i></p>	<p>Evaluación y mejora dietético-nutricional de los platos y de la oferta alimentaria en el entorno del PC-VLC</p>	<p style="text-align: right;">- Evaluaciones</p> <p>realizadas: Evaluar en qué grado se ha evaluado la calidad nutricional de los platos y de la oferta alimentaria.</p> <p>- Variedad y adaptación. Medir la variedad y la adaptación de la oferta alimentaria a las necesidades y preferencias de los usuarios.</p>	<p style="text-align: right;">- Las acciones implementadas resultaron en la evaluación dietético-nutricional del 100% de los platos y la oferta alimentaria.</p> <p>- Se logró una variedad y adaptación de la oferta alimentaria, satisfaciendo las necesidades y preferencias de los usuarios. Para cada evento se personaliza la oferta gastronómica en base a sus necesidades, criterios nutricionales y económicos.</p>
<p>OE 4 y 5: <i>General material formativo enfocado al personal de hostelería para que asuman el reto de promocionar la gestión sostenible avanzada del servicio, a través de una alimentación y gastronomía saludable-sostenible, segura sin generar desperdicios alimentarios.</i></p> <p><i>Divulgar los avances en I+D+i (Investigación, Desarrollo e Innovación Tecnológica) sobre gestión sostenible avanzada, aunando las áreas de alimentación saludable-sostenible, seguridad alimentaria y gastronomía aplicada en Palacios de Congresos.</i></p>	<p>Materiales y actividades formativas y divulgativas sobre los avances en I+D+i sobre gestión sostenible</p>	<p>- Accesibilidad de la información: Evaluar la accesibilidad y comprensibilidad de los materiales divulgativos para diversos públicos, incluidos expertos y el público en general.</p> <p>- Participación en actividades divulgativas: Medir el número de participaciones considerando la efectividad de la comunicación y el alcance.</p>	<p>- Los materiales divulgativos fueron considerados accesibles y comprensibles para diversos públicos, cumpliendo su objetivo de comunicar los avances en I+D+i. Se utilizaron diversos canales, pero todavía se puede realizar más comunicaciones.</p> <p>- Hubo una participación activa en actividades divulgativas por parte de los actores involucrados y causó interés en el público. En el 100% de las actividades donde se ha participado, las personas oyentes realizaron diversas preguntas.</p>

En conclusión, la evaluación planteada ha demostrado la capacidad de consecución del objetivo del proyecto. En términos de procesos, la metodología de evaluación continua ha facilitado la adaptación oportuna de diversas partes del proyecto, asegurando una implementación ágil y eficiente. Respecto a los resultados, se han logrado grandes avances en la creación y validación de herramientas, como el protocolo de cuantificación del desperdicio alimentario, y se ha tenido presente la calidad nutricional de la oferta alimentaria, considerando la evaluación dietético-nutricional realizada y reflejada en las fichas técnicas. La satisfacción de los usuarios y la identificación de áreas de mejora indican un enfoque equilibrado y centrado en la experiencia del usuario. El compromiso con la gestión sostenible se ha visto respaldado por la divulgación de avances en I+D+i. En conjunto, estos resultados respaldan la capacidad del proyecto para contribuir al establecimiento de un entorno alimentario saludable-sostenible, cumpliendo con el objetivo general de proteger la salud de los turistas y congresistas, al tiempo que promueve la conservación del medio ambiente. La evaluación también ha revelado que se han abierto nuevos frentes de trabajo para un futuro próximo, en diversos niveles, entre ellos políticos, comunitarios, nacional, internacional.

10. Continuidad y sostenibilidad del proyecto prevista para los próximos años, y financiación económica con la que se cuenta para desarrollarlos.

El plan de continuidad y sostenibilidad del proyecto para los próximos años se fundamenta en la integración permanente de las medidas identificadas en el presente proyecto dentro del "**Protocolo de Gestión Sostenible del PC-VLC**". Las medidas propuestas están diseñadas para perdurar y convertirse en prácticas permanentes en la gestión del PC-VLC. Este plan, no solo se centra en la persistencia de las medidas implementadas, sino también en su adaptación constante a un entorno cambiante y en la búsqueda de la sostenibilidad económica a largo plazo. Hay una intención por parte del PC-VLC de hacer una inversión continua en estas prácticas, como reflejo del compromiso con la excelencia y su capacidad para enfrentar los desafíos futuros de manera proactiva.

Después de implementar las acciones detalladas en este documento, se espera realizar una evaluación continuada en el tiempo, para ver el desarrollo y posible evolución de las medidas adoptadas. Este proceso de evaluación permitirá seguir un plan de seguimiento para valorar su eficacia a corto y largo plazo. La adaptación constante y la mejora continua serán esenciales, ya que el entorno en el que operamos experimenta una evolución que a veces es inevitable, por cuestiones de mercado, cambio de requerimiento de los clientes, o de las normativas. Se pone como ejemplo la futura Ley del Desperdicio Alimentario que en este momento está en su última fase de aprobación en las Cortes españolas. Si se materializa dicha ley, serán muchas las exigencias que se marquen a empresas como las de restauración colectiva, y todo nuestro proyecto habrá supuesto un adelanto a dichas exigencias, una ventaja competitiva que puede ser el mejor mecanismo para que las empresas adopten estos cambios, y se impliquen en la medición y reducción de su desperdicio alimentario haciendo de ello una práctica cotidiana, con todas las ventajas que seguro pueden derivarse.

En el proyecto realizado con el PC-VLC, somos conscientes de la dinámica y la evolución del contexto, y, por lo tanto, se realizarán inversiones sostenidas para garantizar la continuidad y el perfeccionamiento de estas medidas.

Desde una perspectiva económica, se destinarán recursos para respaldar la implementación y mejora continua de las prácticas, tanto a nivel de tecnologías y recursos más eficientes, como de resto de elementos clave del proyecto definido. Además, se considerarán otros desafíos que puedan surgir en el futuro. Esto podría abarcar la evolución de las expectativas de los participantes en eventos, cambios en la normativa medioambiental, y la identificación de nuevas oportunidades para avanzar en la gestión sostenible de entornos salutogénicos. La flexibilidad y adaptabilidad serán elementos clave en la gestión continua de este proyecto.

La sostenibilidad económica también será un factor primordial en el plan a largo plazo. Reducir el desperdicio siempre es un ahorro, y este es un objetivo que mueve a cualquier empresa. Por lo tanto, lo previsible es que se busquen estrategias que aseguren la viabilidad financiera del proyecto, posiblemente mediante asociaciones estratégicas, la búsqueda de fuentes de un financiamiento que pueda ser mantenido en el tiempo, y la identificación de oportunidades de ingresos adicionales derivadas de las prácticas sostenibles implementadas.

11. Planteamiento innovador y original.

El planteamiento innovador y original del proyecto se caracteriza por su enfoque integral, su adaptabilidad a cambios, la promoción activa de la sostenibilidad en todas sus dimensiones, y la búsqueda constante de soluciones que trascienden las prácticas convencionales en el sector turismo de congresos.

El proyecto no opera de manera aislada. Busca activamente colaboraciones y alianzas estratégicas, reflejando una comprensión de que los desafíos de sostenibilidad y desarrollo requieren esfuerzos conjuntos. Estas alianzas se encuentran tanto en el sector público y privado, y con un equipo **multidisciplinar** que trabaja en la consecución del objetivo establecido. El proyecto muestra un enfoque integral y creativo para abordar los desafíos en el sector turismo de congresos, específicamente en el PC-VLC, de forma **colaborativa e intersectorial**.

Además, destaca por introducir prácticas novedosas que van más allá de las convenciones establecidas, basadas en la **evidencia más actual**. No se limita a enfoques superficiales de sostenibilidad. Más bien, adopta medidas holísticas que abarcan desde la gestión de residuos hasta la incorporación de criterios de igualdad de género y la promoción de dietas saludables. La sostenibilidad no es solo un componente adicional, sino un pilar central reflejado en todas las fases del proyecto. Por ello, destaca como original e innovador debido al enfoque de “**sostenibilidad integral**”.

La **capacidad de adaptación** del proyecto a un entorno cambiante y la búsqueda constante de mejoras son características distintivas. Esto refleja una mentalidad progresista que reconoce la necesidad de ajustar estrategias a medida que evolucionan las circunstancias, asegurando así la relevancia a largo plazo y una **mejora continua**.

La inclusión de la **perspectiva de género, así como de otros aspectos de integración social, y hacerlo en todas las etapas del proyecto**, demuestra un compromiso que va más allá de simples requisitos normativos, reconociendo y abordando las necesidades específicas de mujeres en el entorno del PC-VLC, contribuyendo así a construir un ambiente **más equitativo**.

Las acciones destinadas a la remodelación del entorno para que sea salutogénico demuestran una **visión proactiva de la salud**. No se trata solo de ofrecer opciones saludables, sino de crear un entorno que facilite la elección de hábitos de vida saludables, contribuyendo así al bienestar general de la comunidad. Este enfoque salutogénico del proyecto refuerza su carácter innovador y original dentro del sector *MICES*.

12. Inclusión de criterios de sostenibilidad y relación con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030.

En el proyecto previamente definido, el planteamiento innovador y original se manifiesta a través de la integración de la perspectiva *"One Health"* que tiene en cuenta no solo la salud de las personas sino también la del planeta. Por ello **se puede afirmar que el proyecto está en consonancia con todos los ODS de la Agenda 2030.**

Aunque de manera más precisa el proyecto aborda principalmente los siguientes ODS:

- ODS 2: Hambre cero
- ODS 3: Salud y Bienestar.
- ODS 5: Igualdad de género.
- ODS 6: Agua limpia y saneamiento.
- ODS 7: Energía asequible y no contaminante.
- ODS 10: Reducción de desigualdades.
- ODS 11: Ciudades y comunidades sostenibles.
- ODS 12: Producción y consumo responsable.
- ODS 13: Acción por el clima
- ODS 17: Alianzas para lograr los objetivos

A continuación se explica brevemente la interconexión entre las acciones desarrolladas y los ODS:

El proyecto que se lleva a cabo en el PC-VLC emerge como un faro de compromiso con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), abordando diversas dimensiones cruciales para construir un mundo más equitativo, saludable y sostenible.

En primer lugar, al alinearse con el **ODS 2 Hambre cero**, el proyecto adopta un enfoque proactivo hacia un sistema alimentario más sostenible. Incorporando las proporciones recomendadas por la "Comisión EAT-Lancet" y priorizando productos frescos, de temporada y locales, se promueve la alimentación adecuada para todos, contribuyendo a la meta global de erradicar el hambre.

En el ámbito del **ODS 3 Salud y Bienestar**, el proyecto aborda desafíos de salud pública, como la obesidad y las Enfermedades Crónicas No Transmisibles (ECNT). No solo apuesta por dietas saludables siguiendo directrices de entidades como la OMS, FAO y AESAN, sino que también realiza cambios en el entorno para hacerlo más propicio para la salud, facilitando la elección de opciones más saludables.

El **ODS 5 Igualdad de género** se ve respaldado a lo largo de todos los procesos del proyecto, asegurando que las necesidades específicas de las mujeres en el entorno del PC-VLC sean contempladas y abordadas, contribuyendo así a construir una sociedad más equitativa.

En términos de **ODS 6 Agua limpia y saneamiento**, el proyecto garantiza un acceso adecuado al agua limpia, además de incorporar fuentes de agua que contribuyen a la reducción de envases innecesarios, promoviendo prácticas sostenibles en línea con el objetivo global.

La sostenibilidad energética, un componente del **ODS 7 Energía asequible y no contaminante**, se aborda mediante la adopción de procesos culinarios eficientes y la integración de tecnologías sostenibles en todas las etapas del proyecto.

El **ODS 10 Reducción de desigualdades**, se refleja en la perspectiva de equidad del proyecto, eliminando barreras digitales y económicas para que todas las personas participantes puedan alcanzar las metas establecidas.

El **ODS 11 Ciudades y comunidades sostenibles** se materializa a través de la transformación del entorno del PC-VLC en un espacio salutogénico, integrando la perspectiva de salud planetaria y sostenibilidad.

En cuanto al **ODS 12 Producción y consumo responsables**, el proyecto respalda la meta al apostar por productos locales, de temporada y frescos, al tiempo que aborda la problemática de los desperdicios alimentarios. Se trabaja de manera especial en uno de los puntos que hasta ahora más se han descuidado dentro de los ODS, la meta del trabajando hacia la meta de "Desperdicio 0" en el PC-VLC. Específicamente se alinea con la meta 12.3, *de aquí al 2030 reducir la mitad del desperdicio de alimentos per cápita a nivel mundial*.

El proyecto se alinea con el **ODS 13 Acción por el clima**, ya que al reducir el desperdicio alimentario, se reducen los gases de efecto invernadero y, por lo tanto, se está actuando contra el cambio climático.

Finalmente, el **ODS 17 Alianzas para lograr los objetivos**, se refleja en la colaboración activa y la búsqueda de alianzas estratégicas para alcanzar metas compartidas, demostrando el compromiso del PC-VLC en ser parte de un esfuerzo global y colaborativo hacia el desarrollo sostenible. Este proyecto, en su enfoque holístico, se puede convertir en un modelo de cómo acciones concretas pueden garantizar una gestión sostenible avanzada en el contexto de turismo de negocios o de congresos, a la vez que se alinea y contribuye a múltiples ODS para construir un futuro más saludable, sostenible e inclusivo.



MINISTERIO
DE CONSUMO



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

**Memoria justificativa
Premios Estrategia NAOS 2023**

*Impulsando una alimentación saludable y una
gestión sostenible en la organización de eventos*



IMPULSANDO UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y UNA GESTIÓN SOSTENIBLE EN LA ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

Memoria justificativa
Premios Estrategia NAOS 2023



MINISTERIO
DE CONSUMO



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición



PALACIO DE
CONGRESOS
VALÈNCIA



AJUNTAMENT
DE VALÈNCIA

CEMAS

LES CLÍNIQUES
DE LA VNIVERSITAT
FUNDACIÓ LLUÍS ALCANYÍS



VNIVERSITAT
DE VALÈNCIA

ivia
Institut Valencià
d'Investigacions Agràries



Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante