

# Estrategia

## “Más alimento, menos desperdicio”



MARZO 2015

## NOTICIAS

### WRAP PUBLICA DOS NUEVOS ESTUDIOS

Waste & Resources Action Programme (WRAP) ha publicado dos nuevos estudios:



“Reducing food waste by extending product life” señala cómo se puede prevenir el desperdicio alimentario mediante la revisión y ampliación de la vida útil del producto. Además, identifica y desarrolla las alternativas para lograrlo en una selecta gama de productos, sin comprometer su calidad ni la seguridad alimentaria, y sin necesidad de realizar ningún cambio en las formulaciones del embalaje o de los productos.

“Strategies to achieve economic and environmental gains by reducing food waste” se basa en la experiencia del Reino Unido sobre el nivel y tipos de residuos de alimentos que se producen en los diferentes sectores de la cadena alimentaria. Además, se identifican formas de control a desarrollar por las empresas y los consumidores, las acciones que se han adoptado y sus impactos. También se analizan los beneficios económicos ambientales que se producirían si se redujera el volumen de alimentos desperdiciados.

FUENTE: WRAP

## DESTACAMOS



► 13-16 de abril  
**XXIX SALÓN DE GOURMETS.  
IFEMA. MADRID**

Evento dedicado, en exclusiva, a los productos delicatessen. Un escaparate anual de alimentos y bebidas de alta gama.

FUENTE: SALÓN DE GOURMETS

► 18-19 de abril  
**FERIA ALICIAT 2015. SANT  
FRUITÓS DE BAGES. BARCELONA**

Feria destinada a la cocina sana, fácil y divertida para todos. La Fundación Alicia contará con un stand contra el despilfarro alimentario y sobre cómo revalorizar los alimentos que podrían ir al cubo de la basura.

FUENTE: FUNDACIÓN ALICIA

► 21-24 de abril  
**HISPACK&BTA. BARCELONA**

Barcelona Tecnologías de la Alimentación (Bta) celebrará junto a Hispack el Salón Internacional del Embalaje, por tercera edición consecutiva. Se mostrará todo el ciclo de vida del producto alimentario: desde el ingrediente hasta el empaquetado final.

FUENTE: HISPACK

► 22 de abril  
**PLATAFORMA REGIONAL  
FUSIONS. INNOVACIONES  
SOCIALES: LA REDUCCIÓN Y  
LA REDISTRIBUCIÓN DE LOS  
RESIDUOS ALIMENTICIOS. OSLO,  
NORUEGA**

Primera reunión de la Plataforma Regional (RPM) sobre las innovaciones sociales que tratará la reducción y redistribución de los residuos de alimentos, concentrando a miembros de Fusions y a otras partes interesadas de toda la cadena alimentaria.

FUENTE: FUSIONS

### **NUEVO ESTUDIO: “BAG IT OR BIN IT? MANAGING LONDON’S DOMESTIC FOOD WASTE”**

Este informe realizado por el *London Assembly Environment Committee* ofrece una visión de cómo se gestionan los residuos de alimentos en los hogares a través de los 33 distritos de Londres. Centrado en lo que ocurre con la comida que se tira, explora posibles estrategias para una mejor gestión y para que el reciclaje de los residuos de alimentos sea más rentable y sencillo para los residentes.

FUENTE: AYUNTAMIENTO DE LONDRES

► 1 de mayo-31 de octubre  
**EXPO MILANO 2015. MILÁN, ITALIA**

Exposición universal que tratará sobre los problemas de la nutrición y los recursos de nuestro planeta.

FUENTE: EXPO MILANO 2015

### **DOSSIER “DIGNIFICAR Y DEFENDER EL DERECHO A LA ALIMENTACIÓN. PROMOVRIENDO LA ATENCIÓN INTEGRAL Y LA AUTONOMÍA DE LAS PERSONAS”**

Elaborado por *Taula d’entitats del Tercer Sector Social de Catalunya*, este dossier analiza los factores que inciden sobre la evolución del número de personas que necesitan ayuda alimentaria, relacionado fundamentalmente con el paro y la pobreza, alertando sobre un fenómeno contradictorio: las crecientes necesidades de ayuda alimentaria y el despilfarro alimentario.

FUENTE: TAULA D’ENTITATS DEL TERCER SECTOR SOCIAL DE CATALUNYA

### **ACTUALIZACIÓN DE LA WEB DE FUSIONS**

Entre las nuevas actualizaciones disponibles está FUSIONS blog; FAQ, que ofrece a sus miembros una plataforma con acceso al marco de definición de los residuos de alimentos; y Work Structure, que incluye todos los paquetes de trabajo actuales.

FUENTE: FUSIONS

### **PROYECTO ALEMÁN: TUBO DE VACÍO PARA LA RECOGIDA DE RESIDUOS DE ALIMENTOS INDUSTRIALES**

El *German Federal Ministry of Education and Research* (BMBF) está trabajando en un diseño para la gestión del desperdicio de alimentos en la industria fundamentado en el uso de un sistema de aspiración de los residuos producidos mediante la tecnología de vacío.

FUENTE: FUSIONS

### **ASTURIAS PONE EN MARCHA SU PLAN DE REDISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS**

La consejera de Bienestar Social y Vivienda, Esther Díaz, ha presentado en la Mesa Ciudadana contra la Pobreza y la Exclusión Social el Programa de Aprovechamiento de Alimentos, cuyo objetivo es aprovechar los excedentes que se producen en las diferentes fases de la cadena alimentaria y son aptos para el consumo para destinarlos a las personas y colectivos más desfavorecidos.

FUENTE: GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

### **DEL CAMPO AL CONSUMIDOR ¿QUÉ QUIERE LA GENTE?**

Se han presentado los resultados de la encuesta de opinión realizada por *TNS Opinión* por encargo de Amigos de la Tierra Europa, “De agricultor a consumidor: apoyo ciudadano a los alimentos de producción local y sostenible”. Consumidores de ocho países de toda Europa respondieron en esta encuesta a preguntas sobre sus hábitos de consumo y sobre los alimentos de producción local.

FUENTE: AMIGOS DE LA TIERRA

### **NUEVO LIBRO: “EL NEGOCIO DE LA COMIDA. ¿QUIÉN CONTROLA NUESTRA ALIMENTACIÓN?”**

La periodista e investigadora en políticas agroalimentarias Esther Vivas saca nuevo libro con Icaria editorial: “El negocio de la comida. ¿Quién controla nuestra alimentación?”. Esta obra analiza en profundidad el sistema agrícola y alimentario, sus impactos en diferentes ámbitos y las alternativas existentes desde la soberanía alimentaria y el consumo crítico.

FUENTE: ESTHERVIVAS.COM



# NOTICIAS

## CONCURSO EUROPEO DE INNOVACIÓN SOCIAL

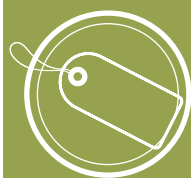
La Comisión Europea ha puesto en marcha la tercera edición del concurso de Innovación social en torno al tema “New Ways to Grow” con el objetivo de apoyar a la próxima generación de innovadores europeos en la búsqueda de nuevas maneras de promover el crecimiento en Europa.

FUENTE: COMISIÓN EUROPEA

## GANADORES DEL CONCURSO DE DIBUJO SOBRE AGRICULTURA FAMILIAR DE LA FAO

Cerca de cuatro mil niños y niñas de diecisiete países de América Latina y el Caribe participaron en el concurso “Alimentar al mundo, cuidar al planeta: Dibujando la Agricultura Familiar”. Los dibujos ganadores proceden de Brasil, México, Paraguay, Perú y San Vicente y las Granadinas. Tanto los ganadores como los que resultaron destacados por su participación fueron seleccionados considerando su capacidad para representar las contribuciones de la agricultura familiar a la seguridad alimentaria y a la nutrición.

FUENTE: FAO



## INICIATIVAS CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

### CONVENIO DE COLABORACIÓN ENTRE ADEPESCA Y REMAR

El pasado 6 de marzo el Director Gerente de ADEPESCA firmó un convenio de colaboración con la Asociación REMAR con el fin de desperdiciar menos alimentos y promover las donaciones benéficas. Los suscriptores de este convenio podrán donar los excedentes que estén en perfectas condiciones para su consumo y la Asociación REMAR procederá a su recogida para destinarlos a fines benéficos. Para su puesta en marcha, se llevará a cabo un proyecto piloto en el Mercado de la Cebada de Madrid.

FUENTE: FEDEPESCA

### PROYECTO SCOW: UNA SOLUCIÓN PARA LOS RESIDUOS ALIMENTARIOS

El proyecto SCOW tiene como principal objetivo la definición de un sistema de gestión de la materia orgánica de manera innovadora y sostenible. Se pretende conseguir una recogida y un reciclaje de bajo coste, técnicamente simple y de alta calidad.

FUENTE: SCOW

### PROGRAMA DE CONSUMO RACIONAL DE ALIMENTOS

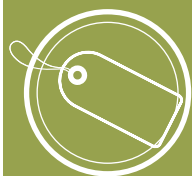
El Programa de Consumo Racional de Alimentos (Coral) de la Cátedra UPM-Fesbal se ha estrenado con su primera sesión en el CEIP Carlos Vázquez de Ciudad Real. Coral es un programa de concienciación que pretende mostrar las consecuencias del desperdicio de comida entre los más pequeños. Su experiencia piloto se ha llevado a cabo en varios centros de Madrid y próximamente llegará a Extremadura y a algunas provincias de Andalucía.

FUENTE: JUNTA DE CASTILLA- LA MANCHA

### NATURCOVE

Naturcove es un recubrimiento natural para la fruta de hueso que reduce la pérdida de peso por deshidratación y la pérdida de firmeza durante toda la vida comercial de la fruta, ofreciendo productos de máxima calidad y frescura.

FUENTE: DECCO



## INICIATIVAS CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

### PROYECTO EUROPEO FLOURPLUS

Proyecto con la finalidad de diseñar un sistema de control de procesos que determine con precisión la calidad de la harina y contrarrestar su variabilidad a lo largo de los procesos de fabricación del pan, además de reducir el desperdicio de alimentos. Esta iniciativa, enmarcada en la convocatoria del VII Programa Marco de la Unión Europea y concretamente en el específico “Capacidades”, cuenta con la participación de la asociación europea AIBI, del University College Cork (Irlanda) y de University of Bremen (Alemania), entre otros.

FUENTE: FLOURPLUS

---

**La Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”  
es una iniciativa del:**

