

Estrategia

“Más alimento, menos desperdicio”



DICIEMBRE 2018

NOTICIAS

YA ESTAMOS AQUÍ DE NUEVO



Llegan las navidades y con ellas la vuelta de la Newsletter “Más alimento, menos desperdicio”.

Venimos cargados de acciones nuevas que no podrás perderte.

Esperamos que os resulten tan apasionantes como las anteriores.

¡Bienvenidos!

FUENTE: MAPA

REUTILIZA Y REPARA, ¡DALE UNA NUEVA VIDA!

Este es el lema que se ha utilizado para la celebración de la Semana Europea de la Prevención de Residuos, del 17 al 25 de noviembre de 2018.

El objetivo de esta semana que se celebra cada año, es el de difundir el concepto de prevención de residuos y evidenciar su impacto en el medio ambiente y en la lucha por el cambio climático.

Este año se han promovido e implantado acciones de sensibilización sobre recursos sostenibles y su gestión. La temática principal se ha centrado en la reutilización como una de las formas más fáciles e importantes para prevenir los residuos.

FUENTE: EWWR

DESTACAMOS



► Del 21-01-2019 al 25-01-2019, Curso sobre la Reducción y gestión de la pérdida y desperdicio de alimentos. Zaragoza. España.

El Instituto Agronómico Mediterráneo de Zaragoza impartirá un curso sobre la reducción del desperdicio alimentario. Permitirá identificar las causas y puntos críticos de las PDA, conocer las actuaciones públicas y privadas y herramientas de evaluación cuantitativa y cualitativa.

FUENTE: IAMZ- CIHEAM

► Del 23-01-2019 al 10-02-2019, Gastrofestival 2019. Madrid, España.

Festival gastronómico-cultural que contará con la presencia de establecimientos e instituciones que permitirá acercarse a la gastronomía y disfrutar de su vinculación con diferentes disciplinas artísticas.

FUENTE: GASTROFESTIVAL

► Del 26-01-2019 al 31-12-2019, Madrid Productores. Plaza Matadero. Madrid, España.

Todos los meses la Plaza Matadero de Madrid acoge el mercado “Madrid Productores”, fomentando el producto de proximidad, de calidad, artesano y ecológico.

FUENTE: MERCADO PRODUCTORES

NOTICIAS



EL OBSERVATORIO DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO

La Comisión de Agricultura, Pesca y Alimentación del Senado ha aprobado por unanimidad una moción por la que se insta al Gobierno a que cree el Observatorio del Desperdicio Alimentario en un plazo máximo de seis meses, con el objetivo de reunir a todos los niveles político-administrativos (central, autonómico y local), a representantes de todos los sectores implicados en la cadena alimentaria, expertos y consumidores, para estudiar, consensuar y proponer iniciativas de mejora continua en la lucha contra el desperdicio alimentario.

FUENTE: SENADO DE ESPAÑA

NO OS OLVIDÉIS PARTICIPAR EN EL FORO SOBRE LAS PDA

El Foro de la Comunidad de Práctica global en reducción de las pérdidas de alimentos (CdP) sirve para establecer un debate en línea sobre la relación entre Pérdida y Desperdicio de Alimentos (PDA) y nutrición para lograr entender mejor dicha relación a través del intercambio de información y de experiencias positivas sobre cómo la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos afecta al estado nutricional de las personas, y cómo una reducción de las PDA y sus micronutrientes relacionados conlleva una mejoría de la seguridad alimentaria y la nutrición humana.

Para participar entrar en [Registro](#)

FUENTE: FAO

RUMBO 20.30

Este año se ha celebrado la 14ª edición del Congreso Nacional del Medio Ambiente (CONAMA) 2018 bajo el lema "Rumbo 20.30". Lanza un mensaje a toda la sociedad para acelerar la transición ecológica y la sostenibilidad.

Se han puesto en común conocimientos, experiencias y se han creado redes de colaboración entre los distintos actores que trabajan por el desarrollo sostenible en España e Iberoamérica.

FUENTE: CONAMA

TUS DESPERDICIOS Y OTROS MANJARES

El 29 de noviembre se estrenó en Madrid el documental "Tus desperdicios y otros manjares", un trabajo de Richard Zubelzu y Magda Calabrese, sobre el desperdicio alimentario en España y las desigualdades sociales que éste provoca.

Su objetivo es generar en el espectador una reflexión sobre nuestra sociedad consumista y los desequilibrios que se producen con la cantidad de comida que se desperdicia en contraposición con la insolvencia alimentaria de millones de personas en España.

FUENTE: PRODUCCIONES OBJETIVO FAMILY

CASTILLA-LA MANCHA APUESTA POR LA REGULACIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO

La Consejería de Sanidad, a través de la Dirección General de Salud Pública y Consumo de Castilla-La Mancha, está tramitando un proyecto de decreto por el que se promueven medidas para evitar el desperdicio alimentario y facilitar la redistribución de alimentos en esta Comunidad.

El decreto a desarrollar persigue promover la economía circular mediante el establecimiento de programas y medidas vinculadas a la reducción del desperdicio alimentario, con el fin de evitar sus consecuencias éticas, económicas, sociales, nutricionales y ambientales.

FUENTE: GOBIERNO DE CASTILLA-LA MANCHA

► **Del 28-01-2019 al 30-01-2019, Madrid Fusión 2019. Reformulando la cocina: cambian las reglas. Madrid, España.**

Congreso de gastronomía en la que ponentes internacionales procedentes de todo el mundo, así como célebres chefs nacionales y extranjeros darán a conocer sus trabajos y sus reflexiones.

FUENTE: MADRID FUSIÓN

► **29-01-2019, Seguridad alimentaria en la UE: mantener altos estándares y garantizar la transparencia de la información. Bruselas, Bélgica.**

Evento que contará con expertos que debatirán las últimas actualizaciones normativas europeas sobre seguridad alimentaria, política agrícola e información transparente para los consumidores.

FUENTE: PUBLIC POLICY EXCHANGE

CALCULA EL VALOR DE TU PROPIO DESPERDICIO

La fundación ENT presenta una calculadora para dar valor a los alimentos que consumimos y evitar su desperdicio.

Esta herramienta calcula la huella de carbono, la huella de agua, la ocupación de tierra y el precio de venta aproximado asociado a la producción de 25 tipos diferentes de alimentos (cereales, frutas, legumbres, carne de diferente tipo, pescado, etc.).

A través de estos indicadores pone en valor todo lo que se desperdicia cuando tiramos alimentos frescos antes de ser cocinados y consumidos.

FUENTE: FUNDACIÓN ENT

LOS RESTAURANTES PODRÁN REDUCIR SU EXCEDENTE DE COMIDA

Ladorian, empresa de desarrollo tecnológico especializada en la creación y distribución inteligente, ha lanzado una tecnología que permite a los restaurantes reducir el excedente de alimentos.

Consiste en un software que se instala en las pantallas de televisión de los restaurantes en el que a través de un algoritmo, se emite el contenido del stock de productos del restaurante, permitiendo formular platos a los que hay que dar salida en ese mismo instante para que no caduquen y de esa manera reducir los desperdicios alimentarios de ese restaurante.

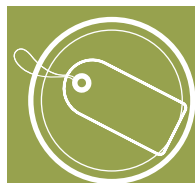
Además, Ladorian audita los contenidos digitales emitidos a través de Google Analytics, por lo que las cadenas de restauración tienen acceso a estos datos.

FUENTE: INNOVASPAIN

CÓDIGO INTERNACIONAL PARA FRENAR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

La Escuela de Agronegocios del Tecnológico de Costa Rica (TEC) trabaja junto con la FAO por la implantación de un Código internacional de conducta como instrumento que permita establecer un marco de referencia que ayude en la prevención y reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos, ofreciendo estándares de conducta y puntos de mira respecto a prácticas de manejo durante el ciclo de vida de los alimentos.

FUENTE: TEC



INICIATIVAS CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

GREEN FRIDAY

Green Friday es un movimiento que nació en 2017 para oponerse al consumismo masivo promovido por el Black Friday.

Esta campaña ecológica mundial, está impulsada por representantes de la Comisión Europea y las organizaciones ECODES, WWF y Ecoserveis y pretende concienciar a los ciudadanos sobre la necesidad de hacer un consumo más responsable, sostenible y respetuoso con el medio ambiente. Su objetivo es convertir el Black Friday en Green Friday.

FUENTE: LA VANGUARDIA

TOO GOOD TO GO LLEGA A ESPAÑA

Too Good To Go, es una empresa social fundada en Dinamarca en 2016, la cual realizó una app cuyo objetivo era reducir el desperdicio de alimentos conectando a los restaurantes, cafés y panaderías que tienen comida sobrante y desean darle salida a precios muy competitivos, a la vez consiguen nuevos clientes potenciales que prueban sus productos.

Este año ha llegado a España y ha iniciado su actividad en Madrid, donde los establecimientos pueden obtener rentabilidad por productos que acabarían en la basura, además de reducir el desperdicio alimentario y ayudar a preservar el medio ambiente al reducir las emisiones de CO2.

FUENTE: TOO GOOD TO GO

EL NUEVO ENVASE QUE EVITARÁ EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

El centro de innovación de Ecoembes, TheCircularLab, ha desarrollado junto al centro tecnológico AINIA un material, el PHBV (PoliHidroxiButilValerato), degradable y no contaminante que se extrae de restos vegetales (como patatas o zanahorias).

Se puede usar para envasado de productos de alimentación y bebidas, es reciclable y es apto para fabricar compost.

Podría ser una alternativa para tratar los residuos provenientes de mercados municipales y otras instalaciones en las que se generan grandes cantidades de este tipo de alimentos, contribuyendo no solo a que sean reciclados, sino también a aminorar el desperdicio alimentario.

FUENTE: ECOEMBES

EL FRIGORÍFICO INTELIGENTE QUE REDUCIRÁ EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

Electrolux con la colaboración de Karma, ha presentado un frigorífico inteligente para supermercados que promueve el consumo sostenible de alimentos.

El consumidor puede comprar, a través de la aplicación Karma, productos que el supermercado no ha podido vender con anterioridad y que de otra manera acabarían en la basura. Esta aplicación está conectada directamente con el frigorífico emitiendo un código QR en el momento que se realiza la compra, el cual permite el desbloqueo del refrigerador para la recogida de los alimentos.

FUENTE: ELECTROLUX

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

