

Estrategia

“Más alimento, menos desperdicio”



DICIEMBRE 2018



NOTICIAS

REUTILIZAR Y TRANSFORMAR ES LO QUE TOCA ESTA NAVIDAD



En estas navidades, intenta organizarte y planificar, y si aun así no te da tiempo a consumir todos los alimentos que has comprado, ¡no te apures!, puedes darles una nueva utilidad.

Te animamos a que leas nuestros consejos para evitar el desperdicio de alimentos. También puedes reutilizarlos y transformarlos en deliciosas recetas de aprovechamiento, de esa manera no los tirarás ni perderás dinero. Piénsalo dos veces y ámate a cocinar comidas creativas con tus sobras.

Si no se te ocurre cómo aprovecharlos siempre tendrás la opción de consultar nuestra web menosdesperdicio.es donde te ofrecemos riquísimas recetas. Además, podrás filtrar por el ingrediente que te sobra y escoger las que se adapten a tus sobras.

¡Manos a la obra! menosdesperdicio.es, un año más, aprovecha para felicitarte estas maravillosas fiestas.

¡Feliz Navidad y feliz entrada y salida de año!

FUENTE: MAPA

DISPONIBLES LOS DATOS DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO EN HOGARES DE OTOÑO 2017-INVIERNO 2018

Ya os podéis descargar los últimos [datos del desperdicio alimentario](#) correspondiente al periodo otoño 2017-invierno 2018 del Panel de cuantificación.



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

► 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

NOTICIAS

Este Panel nos permite conocer el nivel de desperdicio de alimentos que se producen en los hogares españoles, y el comportamiento del consumidor en el hogar ante este tema.

FUENTE: MAPA

NAVIDAD SIN DESPERDICIO

La Asociación de Fabricantes y Distribuidores (AECOC) organiza el primer concurso nacional entre las mejores escuelas de cocina de España para una Navidad Sin Desperdicio.

La prueba consistirá en la elaboración de un plato, pudiéndose elegir entre un primero, un segundo o un postre, todo hecho a base de la comida que se desperdicia en estas fechas. Incluso hay la opción de reformular algún plato tradicional navideño.

FUENTE: DIARIO DE GASTRONOMÍA

UN PLAN CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

La Conselleria de Agricultura, Medio Ambiente, Cambio Climático y Desarrollo Rural de la Generalitat Valenciana celebró un Encuentro sobre consumo responsable el pasado 29 de noviembre, en el que se presentó el Plan Valenciano Contra el Desperdicio Alimentario. El MAPA colaboró en el encuentro, con la participación de la Subdirectora General de Estructura de la Cadena Alimentaria, Esther Valverde, en la mesa redonda institucional, aportando el punto de vista de la Estrategia nacional "Más alimento, menos desperdicio".

El objetivo de este Plan es diagnosticar la situación en su ámbito territorial, identificar retos y oportunidades que permitan concretar acciones adaptadas al territorio, establecer mecanismos de coordinación entre las administraciones públicas y agentes de la cadena, y desarrollar acciones de concienciación y sensibilización orientados a la ciudadanía.

FUENTE: GENERALITAT VALENCIANA. CONSELLERIA DE AGRICULTURA, MEDIO AMBIENTE, CAMBIO CLIMÁTICO Y DESARROLLO RURAL

PREVENIR PARA AVANZAR HACIA EL DESARROLLO SOSTENIBLE

Dentro del marco de la Estrategia de Gestión Sostenible de los Residuos de la Comunidad de Madrid 2017-2024, se va a elaborar un programa de reducción del desperdicio de alimentos en la región, en colaboración con la Federación Madrileña de Municipios, las entidades locales y los agentes económicos y sociales.

El objetivo que se ha fijado es reducir en un 10 % en el año 2020 el peso de los residuos generados en 2010.

La Estrategia también prevé la adopción de medidas en las Administraciones Públicas de la Comunidad de Madrid relacionadas con la prevención de residuos y la economía circular, como la elaboración de programas de prevención en los centros administrativos y los centros educativos de la región, o el fomento de la contratación pública orientada a dicha prevención de residuos.

FUENTE: COMUNIDAD DE MADRID



► 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

► Del 05-02-2019 al 07-02-2019, 2ª Conferencia Global del Programa de Sistemas Alimentarios Sostenibles. San José. Costa Rica

El Programa de sistemas alimentarios sostenibles de la red UN One Planet es una asociación de múltiples partes interesadas con el objetivo de acelerar el cambio hacia patrones de consumo y producción sostenibles en todas las áreas relacionadas con los alimentos.

FUENTE: RED UN ONE PLANET

► Del 18-02-2019 al 20-02-2019, Hospitality 4.0 Congress 2019. Madrid. España

Congreso internacional de innovación, tecnología y nuevos modelos de negocio para el sector Horeca.

FUENTE: IFEMA

► 19-02-2019, 16º Congreso AECOC de seguridad alimentaria y calidad. Madrid. España.

16º Punto de Encuentro para expertos del sector de la Seguridad Alimentaria y Calidad.

FUENTE: AECOC

► 26-02-2019, 16º Hacia un futuro sostenible. Madrid. España.

El Punto de encuentro para empresas del sector agroalimentario donde debatir sobre el presente y el futuro del desarrollo sostenible.

FUENTE: AEOC

‘YONODESPERDICIO.ORG’ GANA UN PREMIO INTERNACIONAL

La iniciativa Yonodesperdicio ha ganado el World Summit Awards, en la categoría de Medio Ambiente y energía limpia. Un reconocimiento internacional que premia a diferentes iniciativas de innovación digital que tienen como objetivo resolver problemas locales y sociales.

FUENTE: YONODESPERDICIO

SAN SEBASTIÁN SIN DESPERDICIO

El Ayuntamiento de San Sebastián ha reconocido a 16 restaurantes de San Sebastián con el distintivo “San Sebastián sin desperdicio”, que reconoce el compromiso de estos establecimientos hosteleros con la lucha contra el despilfarro de alimentos en un proyecto piloto realizado durante 2018.

Para recibir el distintivo, la Concejalía de Medio Ambiente solicita el cumplimiento de al menos una medida que contribuya de manera efectiva a reducir el desperdicio de alimentos, además de informar y formar al personal en esta materia y segregar y gestionar adecuadamente todas las fracciones de residuos.

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: AYUNTAMIENTO DE DONOSTIA

SABROSO RECICLAJE

El centro penitenciario de Monterroso (Lugo), con el apoyo de Sogama, ha elaborado un libro de 60 recetas cuyos principales ingredientes son restos de alimentos no consumidos.

a publicación forma parte del programa de actuaciones que Sogama, concretamente de la campaña “Reducir a Sumar”, presentada en la Semana Europea de la Prevención de Residuos 2018 celebrada del 17 al 25 de noviembre.

Se puede descargar el libro pinchando [aquí](#)

FUENTE: SOGAMA

OBJETIVO: SOSTENIBILIDAD DEL SISTEMA ALIMENTARIO, DESPILFARRO 0

¿Qué acciones se están desarrollando para conseguir un sistema alimentario sostenible en nuestra sociedad?
¿Cómo se puede lograr el despilfarro 0?

Durante la “Jornada por la sostenibilidad de nuestro sistema alimentario: Despilfarro 0”, celebrada el pasado 29 de noviembre en Vitoria-Gasteiz, se expusieron diversas experiencias y estrategias, tanto locales como internacionales, para conseguir acabar con el desperdicio de alimentos y concienciar a la sociedad de la problemática existente.

Esta jornada ha sido organizada por el Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz y está enmarcada en el [Plan de Actuaciones Frente al Despilfarro Alimentario en Euskadi](#).

Puedes consultar las ponencias a través de la web de la Fundación Erika pinchando [aquí](#).

FUENTE: AYUNTAMIENTO DE VITORIA-GASTEIZ



URBAN-WASTE

El proyecto URBAN WASTE tiene como objetivo ayudar a desarrollar estrategias destinadas a reducir la cantidad de producción de desechos municipales, así como estrategias para potenciar aún más la reutilización, el reciclaje, la recolección y la eliminación de residuos.

Consiste en una aplicación de teléfono móvil “WasteApp” diseñada para promover el buen comportamiento de los usuarios con respecto a los residuos. Ha sido creado principalmente para turistas, pero también puede ser utilizado por residentes.

La aplicación incluye una evaluación sobre el uso correcto de los contenedores, la promoción de su uso y la asignación de puntos por realizar buenas prácticas. Estos puntos pueden intercambiarse en obsequios o servicios prestados por ciudades o entidades participantes.

FUENTE: F. INICIATIVAS

FRUTAS Y VERDURAS EN LA PUERTA DE TU CASA

FRUVER es una iniciativa que comienza a revolucionar la comercialización hortofrutícola de Buenos Aires.

Esta startup argentina busca generar hábitos saludables, promover y alentar el consumo de frutas y verduras, respetando la estacionalidad de los productos, impulsar nuevos canales de comercialización y acortar la distancia entre productor y consumidor y reducir el porcentaje de pérdida de alimentos.

FUENTE: ACTUAL FRUVEG

ODDBOX (FOOD TECH)

Oddbox es una compañía de productos veganos que combate el desperdicio de alimentos de sus huertas, seleccionando alimentos con ciertos desperfectos para venderlos a los consumidores por un precio un 30% menor que el de otros servicios similares.

FUENTE: ODDBOX

PIZZERÍA MÓVIL

Zume es una empresa de camiones de reparto que son capaces de cocinar alimentos como pizzas frescas con la ayuda de robots mientras va de camino a entregar el pedido a los clientes. Cuenta con hornos que se encienden a través de una señal de nube remota en función de los pedidos.

FUENTE: SEEDS&CHIPS

UNA APP PARA COMER SANO CON LO QUE TIENES EN CASA

Noodle es un libro inteligente de recetas que te permite comer sano a partir de los ingredientes que tienes en casa. En función de los alimentos que tengas van apareciendo recetas.

Ofrece, además, la opción de indicar restricciones de alimentación y permite navegar por diferentes categorías para encontrar platos originales.

FUENTE: MERCA 2.0

La Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”

es una iniciativa del:

