

Estrategia

“Más alimento, menos desperdicio”



DICIEMBRE 2017



NOTICIAS

EL RETO CONTRA EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS CONTINÚA



El pasado lunes 18 tuvo lugar la presentación de la [Estrategia “Más alimento, menos desperdicio” para el periodo 2017-2020](#), tras su puesta en marcha en el año 2013.

Durante el acto, la ministra del MAPAMA, Isabel García Tejerina, reafirmó el compromiso de España con la reducción del desperdicio de alimentos, siempre en consonancia con la política de sostenibilidad de la Unión Europea. Fernando Burgaz, director general de la Industria Alimentaria, hizo un resumen de las acciones desarrolladas, así como de las próximas líneas de actuación.

En la clausura, se agradeció el compromiso de todos los participantes en el reto por reducir el desperdicio alimentario, y se animó a continuar colaborando con esta difícil tarea.

Para saber más, visita www.menosdesperdicio.es

FUENTE: MAPAMA

ESPAÑA EN CUARTA POSICIÓN EN EL RANKING MUNDIAL DE SOSTENIBILIDAD ALIMENTARIA

La nueva publicación del estudio “Food Sustainability Index”, elaborado por The Economist Intelligence Unit y el Centro Barilla para la Alimentación y la Nutrición, detalla los hallazgos clave del Índice de Sostenibilidad Alimentaria 2017 para los 34 países incluidos este año: Francia repite en primera posición como país líder en sostenibilidad alimentaria, seguido de Japón, Alemania y España.

Los tres ejes en los que se sustenta este índice son la agricultura



DESTACAMOS



- ▶ **Del 19-01-2018 al 28-01-2018 Berdeago. Feria Vasca de la Sostenibilidad Medioambiental 2018. Durango, España.**

Berdeago se centrará en los sectores de la eficiencia energética, la movilidad sostenible, la gestión de residuos y consumo ecológico.

FUENTE: BERDEAGO

- ▶ **Del 19-01-2018 al 28-01-2018 Internationale Grüne Woche Berlin: Semana Verde Internacional. Berlín, Alemania.**

Evento internacional especializado en la agricultura, alimentación y horticultura. Se expondrán iniciativas sobre temas como energías y materias primas renovables y agricultura ecológica.

FUENTE: GRÜNE WOCHE

- ▶ **Del 20-01-2018 al 04-02-2018 Gastrofestival. Madrid, España.**

Evento que permitirá conocer y disfrutar de todos los aspectos de la gastronomía.

FUENTE: GASTROFESTIVAL

- ▶ **Del 22-01-2018 al 24-01-2018 Madrid Fusión 2018. XVI Cumbre Internacional de Gastronomía. Madrid, España.**

En esta nueva edición contará con la presencia de prestigiosos cocineros internacionales y diversas actividades como talleres, ponencias, concursos o catas.

FUENTE: MADRID FUSIÓN

NOTICIAS



sostenible, los desafíos nutricionales y la pérdida y desperdicio de alimentos.

FUENTE: FOOD SUSTAINABILITY INDEX

FEEDING THE WORLD

El 29 de noviembre de 2017 tuvo lugar la III edición de la jornada "Feeding the world" organizada por el Grupo de Innovación Sostenible para el Sector Alimentario.

En el acto de inauguración, el Secretario General de Agricultura y Alimentación, Carlos Cabanas, puntualizó que España participa en la Plataforma europea sobre pérdidas y desperdicio alimentario. Sobre esta cuestión, indicó que en el nuevo periodo de aplicación de la Estrategia "Más alimento, menos desperdicio", se incidirá especialmente sobre la concienciación de los consumidores a través de actuaciones de información, sensibilización y promoción, así como en fomentar la innovación en las empresas para lograr un mejor aprovechamiento de los productos.

FUENTE: MAPAMA

CLAVES PARA DISEÑAR INVERSIONES PARA PROGRAMAS SENSIBLES A LA NUTRICIÓN

La publicación de la FAO "Nutrition-sensitive agriculture and food systems in practice. Options for intervention" recopila claves para el diseño de inversiones destinadas a la mejora del sistema alimentario, con el objetivo de mejorar la nutrición mediante cambios en las políticas de biofortificación, etiquetado y educación, entre otros.

FUENTE: FAO

MARES

El proyecto piloto MARES está dirigido a la transformación urbana a través de iniciativas de economía social y solidaria, de la creación de empleo de cercanía y de calidad y de la promoción de otro modelo de ciudad más sostenible.

Interviene en cuatro distritos de Madrid a través de los sectores de Movilidad, Alimentación, Reciclaje, Energía y Servicios de cuidados. En relación a la alimentación, aboga por iniciativas económicas vinculadas a los alimentos de proximidad, de temporada, ecológicos y de comercio justo.

Este proyecto está cofinanciado por el Ayuntamiento de Madrid y por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional a través de la convocatoria URBAN, Iniciativa de Acciones Innovadoras Urbanas.

FUENTE: PROYECTO MARES. AYUNTAMIENTO DE MADRID

IX EDICIÓN DE LOS PREMIOS ECOTROPHELIA ESPAÑA

La Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB) anunció el pasado viernes día 15 la nueva convocatoria de los Premios Ecotrophelia España.

Estos premios están dirigidos a estudiantes de grado y escuelas técnicas y buscan el producto alimentario más innovador, que cumpla criterios medioambientales y con buenas cualidades organolépticas.

La fecha de inscripción para participar en esta nueva edición finaliza el 22 de enero de 2018.

FUENTE: FIAB

TODOS A POR UN MUNDO MEJOR EN EL #GIVINGTUESDAY

El #givingtuesday es un movimiento global surgido para incentivar y multiplicar las buenas acciones de las personas. Durante un día al año se anima a celebrar la acción de dar, desde alimentos, dinero, objetos de segunda mano, etc. La edición 2017 tuvo lugar el pasado 28 de noviembre.

Algunos proyectos participantes vinculados con la solidaridad y la alimentación son el [Mercat Social català](#), la entidad social [Espigoladors](#) y su campaña "Creus en les #segonesoportunitats?", la [Fundación Altius Francisco de Vitoria](#) con la campaña "[1 kilo de ayuda](#)" y la iniciativa [La Manduca No Caduca](#).

FUENTE: #GIVINGTUESDAY

► **Del 10-03-2018 al 11-03-2018 II Encuentro Nacional de jóvenes por el consumo responsable. Madrid, España.**

Encuentro para reflexionar y realizar propuestas de acción y de incidencia social en torno al consumo justo y responsable, fomentando el trabajo en red y el diálogo entre iguales.

Se trata de una idea del Departamento de Estudios e Incidencia Social de las ONGDs PROCLADE, PROYDE y SED.

FUENTE: PROCLADE



NOTICIAS

¡9 TRUCOS PARA SER UN HÉROE EN LA LUCHA CONTRA EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS!

La FAO publica una infografía para que todos podamos ser héroes en la lucha contra el desperdicio de alimentos.

FUENTE: FAO

LOS HOTELES PUEDEN DISPONER DE UN NUEVO KIT DE HERRAMIENTAS

El trabajo conjunto para reducir el desperdicio de alimentos en el sector de la hostelería realizado por la American Hotel & Lodging Association, la World Wildlife Fund, la Fundación Rockefeller y varias cadenas hoteleras, ha dado como resultado la identificación de estrategias innovadoras para involucrar al personal, socios y huéspedes en la reducción del desperdicio de alimentos.

Los hoteles participantes vieron reducciones del 10-38% en 12 semanas, llegando a reducir los costos de los alimentos en un 3%. Para expandir estos éxitos, han presentado un conjunto de herramientas con estrategias para ayudar a alcanzar objetivos mensurables y de duración determinada para la reducción del desperdicio alimentario.

FUENTE: HOTEL KITCHEN

GUÍA WRAP PARA UN ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS MÁS VISUAL CON NUEVOS ICONOS

El pasado 29 de noviembre el Waste and Resources Action Programme (WRAP) de Reino Unido presentó la guía sobre el etiquetado de alimentos “[Labelling Guidance. Best practice on food date labelling and storage advice](#)”, en asociación con la Food Standards Agency (FSA) y el Defra, organismos gubernamentales de dicho país.

Esta guía quiere servir de referencia para que fabricantes, minoristas y marcas de la industria presenten alimentos seguros que cumplan los requisitos legales, empleando las mejores prácticas para su almacenamiento y consumo.

WRAP estima que los cambios sugeridos en el empaquetado y etiquetado podrían ayudar a reducir alrededor de 350.000 toneladas de desperdicios de comida anuales en el hogar para el año 2025, ahorrando a los compradores alrededor de 1.000 millones de libras al año.

FUENTE: WRAP

LA CIUDAD DE BUENOS AIRES PREMIADA POR SU POLÍTICA ALIMENTARIA

La séptima edición del premio World Smart City, otorgado durante la celebración en Barcelona del Smart City Expo World Congress, dio como galardonada, dentro del Programa Cuidemos los Alimentos, a la ciudad de Buenos Aires.

Este premio reconoce la política alimentaria sostenible de Buenos Aires, que trabaja para sensibilizar a sus habitantes sobre el desperdicio de alimentos y cambiar los patrones de consumo de alimentos mediante la implementación de iniciativas de reciclaje y la intervención en las escuelas.

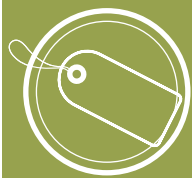
FUENTE: SMART CITY EXPO WORLD CONGRESS

HIELO Y OZONO UNIDOS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS PESQUEROS

El proyecto I+D “Ecohigiena2” del centro tecnológico AINIA tiene como objetivo el desarrollo de un sistema de estabilización de hielo ozonizado en escamas que permita alargar la vida útil de los productos del mar manteniendo sus cualidades, así como diseñar un sistema industrial para la generación de hielo ozonizado.

Adicionalmente a la ventaja de mantener las características sensoriales durante más tiempo, se encuentra el efecto biocida del ozono, que ralentiza la descomposición del producto, pudiendo ayudar a reducir el desperdicio en la industria pesquera entre un 1% y un 3%.

FUENTE: AINIA



INICIATIVAS CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

ITALIA Y ESPAÑA UNIDAS MEDIANTE LA ENOGASTRONOMÍA CONTRA EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

ITmakeS Food&Wine, proyecto enogastronómico que une a Italia y España desde el mes de noviembre, ha lanzado la iniciativa “Buen@provecho-La comida no tiene desperdicio”, impulsada por la Embajada de Italia y el Ayuntamiento de Madrid, con el fin de concienciar sobre el desperdicio de alimentos generado en los mercados municipales.

El pasado día 22, los chefs con estrella Michelin Alfonso Caputo y Juan Antonio Medina realizaron un menú a partir de los excedentes de los mercados municipales. El lugar elegido para la degustación del menú fue el comedor social de la “Hermandad del Refugio”.

Los organizadores del evento han sido Embajada de Italia en España y la Cámara de Comercio e Industria Italiana para España (CCIS), con la colaboración de los Mercados Municipales de...

FUENTE: ITMAKES

PROYECTO EUROPEO BARBARA

El proyecto Barbara tiene como objetivo desarrollar nuevos materiales, a partir de residuos alimentarios de la cosecha y producción industrial de zanahorias, almendras o granada, o subproductos agrícolas a partir del maíz. Estos materiales son aplicables en sectores industriales como el de la automoción y la construcción, con funcionalidades innovadoras gracias a la incorporación de biomasa.

FUENTE: BARBARA

“CON LA COMIDA SÍ SE JUEGA”, APRENDIENDO A SER CONSUMIDORES RESPONSABLES

La Asociación General de Consumidores (ASGECO) ha presentado la campaña “Con la Comida Sí se juega 2.0.”, en la que mediante un juego disponible de forma gratuita en su web, los niños y niñas de entre 8 y 13 años podrán aprender la importancia de seguir una dieta saludable y realizar ejercicio físico, al mismo tiempo que se practica un consumo responsable de los alimentos minimizando el desperdicio y pérdidas de alimentos y fomentando el reciclaje.

FUENTE: ASGECO

“CALCULA” A TUS INVITADOS Y SUS RACIONES

A partir del número de invitados convocados (y su apetito) y el menú previsto (desde entrantes a postres), la calculadora digital “Guest-imator” indica la cantidad de alimentos que debemos comprar y preparar y las raciones necesarias (según si los platos son más o menos “ligeros”).

Esta herramienta ha sido creada por del Ad Council y la campaña nacional Save the Food del Consejo de Defensa de Recursos Naturales de Estados Unidos.

FUENTE: CAMPAÑA SAVE THE FOOD

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

