

# Estrategia

## “Más alimento, menos desperdicio”



ENERO 2018

## NOTICIAS

### BALEARES SE APUNTA A LEGISLAR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN SUPERMERCADOS



La futura Ley de Residuos y Suelos Contaminados de las Islas Baleares, que previsiblemente será aprobada a mediados de este año 2018, y para la cual se pueden presentar alegaciones hasta el próximo 2 de marzo, incluirá un código de buenas prácticas con el fin de reducir el desperdicio de alimentos en la comunidad.

Entre las medidas de obligado cumplimiento se incluirá la prohibición de que los supermercados tiren alimentos comestibles por causas como no cumplir los criterios estéticos establecidos por los consumidores o por presentar una fecha de caducidad cercana.

En cuanto a los servicios de restauración, bares y restaurantes deberán facilitar al cliente las sobras de su comida para llevar. Por otra parte, los excedentes de lugares públicos como comedores escolares u hospitales deberán ser donados a centros sociales.

FUENTE: CONSELLERÍA DE CULTURA, PARTICIPACIÓN Y DEPORTES DEL GOIB

### NUEVAS PROPUESTAS PARA CALCULAR MEJOR LAS PÉRDIDAS DE ALIMENTOS

El documento “The Reality of Food Losses. A New Measurement Methodology”, publicado por el International Food Policy Research Institute (IFPRI), presenta tres nuevas metodologías que minimizan el error en la medición de las pérdidas de alimentos y mejoran su caracterización a lo largo de la cadena.

Los métodos representan la pérdida de alimentos desde la cosecha hasta la distribución de siete productos en cinco países en desarrollo e incluyen la pérdida de cantidad y el deterioro de calidad.

## DESTACAMOS

### ► Del 05-02-2018 al 07-02-2018. H&T, Salón de Innovación en Hostelería. Málaga, España.

Salón destinado a los profesionales de la hotelería, gastronomía, servicios y enología. El martes habrá varias charlas dedicadas a la sostenibilidad.

FUENTE: SALON H&T

### ► 13-02-2018. Hacer más, con menos y mejor. Madrid, España.

Jornada sobre el cambio climático y el sistema agroalimentario nacional, durante la cual se abordará el cambio climático teniendo en consideración las políticas y herramientas que luchan contra esta problemática.

FUENTE: ASOCIACIÓN DE PERIODISTAS AGROALIMENTARIOS DE ESPAÑA

### ► Del 21-02-2018 al 23-02-2018. #WASTEINPROGRESS. Girona, España.

Segundo fórum internacional de gestión de residuos municipales en el cual se mostrarán las últimas novedades e innovaciones relacionadas con el sector en sus diferentes vertientes y variantes.

FUENTE: #WASTEINPROGRESS

### ► 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



Las cifras de pérdidas globales en todas las cadenas de valor fluctúan entre el 6 y el 25% de la producción total y del valor total producido, alcanzando los mayores valores a nivel del productor.

FUENTE: IFPRI

## LOS MINORISTAS IRLANDESES SE UNEN CONTRA EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Los minoristas irlandeses Tesco Ireland, Musgrave, Aldi Ireland, Lidl Ireland y BWG Group muestran su compromiso con la lucha contra el desperdicio de alimentos mediante la firma de la [Food Waste Charter of Ireland](#).

Las empresas adheridas se comprometen a poner en marcha una metodología común para la cuantificación de los alimentos no aprovechados que sirva de base para la toma de medidas de prevención y facilite el correcto seguimiento del éxito conseguido tras su aplicación.

FUENTE: NEWSTALK

## PORTUGAL ENTRA EN ACCIÓN PARA NO TIRAR ALIMENTOS

Tras su presentación el pasado 8 de noviembre, la estrategia portuguesa contra el desperdicio de alimentos y su correspondiente plan de acción ya es una realidad ([Estrategia Nacional e Plano de Ação de Combate ao Desperdício Alimentar](#)).

Esta estrategia se dirige a todos los eslabones de la cadena alimentaria, desde el productor al consumidor, e integra 3 objetivos: prevenir, reducir y cuantificar.

FUENTE: GPP DE PORTUGAL

## HUERTA + CIUDAD: HUMUS FILM FEST

El Humus Film Fest 2018 ofrece una nueva oportunidad para condensar en un corto de tres minutos y medio de duración una historia que integre las temáticas de huerta y ciudad.

Las categorías establecidas son fantástica, corto de autor, comedia y documental.

El plazo para la presentación de los trabajos finaliza el 5 de marzo de 2018, a las 00:00 horas (hora peninsular española).

FUENTE: LA CASA ENCENDIDA

## APROVECHAR LOS ALIMENTOS ESTÁ DE MODA

La moda y las tendencias para el 2018 en el universo de la alimentación tienen en cuenta la búsqueda de nuevas vías para aprovechar al máximo los alimentos y un mayor compromiso con el medio ambiente y la sociedad.

Entre las tendencias pronosticadas por Intenso FoodService, portal especializado en buscar soluciones que ayuden en el día a día al sector de la hostelería, se encuentran:

- Elaboración de productos a partir de "desechos" de los procesos productivos (chips en la producción de zumos, vodka de productos de repostería...).
- Comérselo todo. El aprovechamiento de los alimentos es un nuevo reto para grandes chefs, empresas y reguladores de normativas.
- Marcas con propósito social. Se puede contribuir a conseguir una sociedad más justa e igualitaria (apoyo al comercio local, donación de alimentos...).

FUENTE: INTENSO FOODSERVICE

## LOS COCHES Y AVIONES PODRÁN ALIMENTARSE A BASE DE YOGURES GRIEGOS

Investigadores de las universidades de Cornell (Estados Unidos) y de Tübingen (Alemania) han abordado la problemática de la alta generación de residuos durante la producción del yogur griego y han conseguido la obtención de biocombustibles a partir del suero lácteo, que podrá ser aprovechado incluso como fuente de energía en los aviones.

La necesidad de someter al yogur griego a una tercera filtración, no necesaria en la fabricación del producto tradicional, incrementa considerablemente la cantidad de suero generado que acaba siendo un residuo no aprovechado debido a su elevado porcentaje en agua (alrededor del 94%).

► **Del 20-03-2018 al 23-03-2018.**  
**Anuga FoodTec. Colonia, Alemania.**

Feria internacional de alimentación y bebidas donde se dan cita las principales empresas y profesionales del sector para mostrar sus últimas novedades e innovaciones. En Anuga FoodTec 2018 se pondrá el foco en la eficiencia en el uso de los recursos.

FUENTE: ANUGA FOODTEC



# NOTICIAS

---

Además de la generación de biocombustibles, la transformación del suero puede destinarse a la alimentación animal o a un uso medicinal como antibiótico en la industria ganadera.

FUENTE: SMITHSONIAN.COM

---

## GUÍA DE ACCIÓN DE RESIDUOS ALIMENTICIOS AL POR MENOR

Los principales minoristas de comestibles y asociaciones comerciales de Estados Unidos se han implicado en la elaboración de la guía “Retail Food Waste Action Guide” para aportar soluciones que eviten el desperdicio de sus productos y beneficien a su propia economía, además de a la sociedad y al medio ambiente.

La guía incluye una descripción general de los desafíos a los que se enfrentan cada día los minoristas y ofrece orientación específica sobre prevención, recuperación y reciclaje.

Este documento es fruto de la colaboración entre las organizaciones ReFED y Food Waste Reduction Alliance.

FUENTE: REFED

---

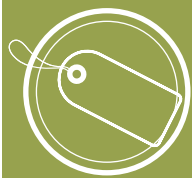
## ¿CÓMO AVANZAR HACIA UNA ALIMENTACIÓN MÁS SOSTENIBLE?

La Food and Drink Federation (FDF, federación de la industria y comida en Reino Unido) y la BBC están colaborando para dotar a la industria de la alimentación con herramientas que permitan avanzar hacia modelos de negocio más sostenibles, con la participación de productores y minoristas.

La FDF ha publicado [su informe anual de progreso de la sostenibilidad](#) en el que se indican los avances significativos en cada una de las metas ambientales de la organización, que incluyen reducciones en las emisiones de CO2, desperdicio de alimentos, uso de agua y envases. Así mismo, se ha lanzado públicamente la plataforma [Sustainability Resource Hub](#), la cual proporciona información sobre herramientas ligadas a la sostenibilidad.

FUENTE: SUSTAINABLE BRANDS

---



## INICIATIVAS CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

### RED ALIMENTA, SOSTENIBILIDAD Y COLABORACIÓN EN TOLEDO

RED ALIMENTA es un movimiento voluntario y colaborativo surgido en Toledo con el objetivo de canalizar el excedente alimentario que se genera en restaurantes, colegios y hospitales, entre otras instituciones, y facilitarlo a personas que pueden aprovechar estos alimentos.

FUENTE: RED ALIMENTA

### PETER RABBIT NO DESPERDICIA NI UNA ZANAHORIA

El personaje de animación Peter Rabbit, protagoniza el [nuevo spot televisivo](#) de la campaña “Better Ate Than Never” para reducir el desperdicio de alimentos de Ad Council.

El famoso “actor”, cuya nueva película se estrenará en los cines españoles el próximo mes de marzo, comparte con sus amigos riquísimas verduras y... ¡no desperdician ni una!

FUENTE: AD COUNCIL

### HAZ UNA FOTO Y TRANSFORMA TU COMPRA EN DINERO

El proyecto piloto “EcoBuy”, del gobierno metropolitano de Tokio, permite a los compradores de un supermercado de Chuo Ward acumular puntos de fidelización al adquirir alimentos cercanos a sus fechas de caducidad o consumo preferente. Con los puntos obtenidos, se pueden adquirir nuevos productos.

Una aplicación de teléfono permite obtener los puntos: el comprador realiza una foto de la fecha de caducidad o consumo preferente y del ticket de compra, la remite al centro designado y tras ser confirmada su compra, recibe puntos correspondientes al 20% de su compra, equivalentes a dinero que puede utilizar en las 30.000 tiendas de la cadena de supermercados. Además, la aplicación permite buscar recetas para los artículos adquiridos.

FUENTE: THE JAPAN TIMES, LTD.

**La Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”**

**es una iniciativa del:**

