

# Estrategia

## “Más alimento, menos desperdicio”



FEBRERO 2016

## NOTICIAS

### DESPERDICIO DE ALIMENTOS DE LOS HOGARES EN ESPAÑA



El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA) publica en la web [www.menosdesperdicio.es](http://www.menosdesperdicio.es) un estudio, elaborado por la consultora Kantar Worldpanel, donde se cuantifican los alimentos sin procesar que se desechan por deterioro o caducidad y los alimentos cocinados o en recetas que se eliminan por sobrar o por deterioro en los hogares españoles.

FUENTE: MAGRAMA

### PLAN DE ACCIÓN ANTE EL RETO DE LA ECONOMÍA CIRCULAR

La Comisión Europea ha aprobado un paquete de medidas “Cerrar el círculo: un plan de acción de la UE para la economía circular”, que incluye la revisión de las propuestas legislativas en materia de residuos para inducir la transición de Europa hacia una economía circular que impulse la competitividad global, fomente el crecimiento económico sostenible y genere nuevos puestos de trabajo.

Entre las acciones a implantar destaca la reducción del desperdicio de alimentos, facilitando para ello una metodología común de medición y herramientas para alcanzar el objetivo global de desarrollo sostenible de reducir a la mitad el desperdicio de alimentos para el 2030.

FUENTE: COMISIÓN EUROPEA

### FOOD FOR LIFE-SPAIN, PLATAFORMA PARA LA INNOVACIÓN ALIMENTARIA

Se crea en España la Plataforma Tecnológica Food for Life-Spain (PT-F4LS). Su objetivo es orientar la investigación en alimentación hacia

## DESTACAMOS

► 1 y 2 marzo

### 13º CONGRESO HORECA DE AECOC. MADRID, ESPAÑA.

Congreso que reunirá a directivos y altos cargos del sector de la hostelería para analizar las novedades técnicas en seguridad alimentaria y los nuevos requisitos legislativos. Asimismo, se darán a conocer las mejores experiencias en el sector.

FUENTE: AECOC

► 1 marzo

### REDUCING AND SORTING FOOD WASTE. BRUSELAS, BÉLGICA.

Evento que analizará los problemas y cuestiones relativas a los residuos de alimentos.

FUENTE: MPI

► 8 - 10 marzo

### 20ª EDICIÓN DEL SALÓN AGROALIMENTARIO. RENNES, FRANCIA.

Feria internacional donde se reunirán todos los sectores de la industria alimentaria.

FUENTE: CFIA

► 16 y 17 marzo

### CONFERENCIA INTERNACIONAL “AHORA LA ECONOMÍA CIRCULAR”. SEVILLA, ESPAÑA.

Conferencia internacional que servirá para debatir y pensar sobre los diferentes aspectos relativos a la economía circular.

FUENTE: FUNDACIÓN PARA LA ECONOMÍA CIRCULAR

► 31 marzo

### REUNIÓN FINAL FUSIONS. NO MORE FOOD TO WASTE. BRUSELAS, BÉLGICA.

Último evento que hablará sobre los beneficios e impactos de reducir el desperdicio de alimentos. También se debatirá sobre la economía europea circular y el grupo de coalición, recientemente lanzado, Champions 12.3.

FUENTE: FUSIONS

# NOTICIAS

intereses industriales, fomentando la colaboración entre empresas, centros u organismos de investigación, tanto públicos como privados, y universidades.

FUENTE: PTF4LS

## APROBADA POR UNANIMIDAD LA LEY CONTRA EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN FRANCIA

El Senado francés aprobó por unanimidad el pasado 3 de febrero un proyecto de ley que incluye disposiciones para evitar que los supermercados tiren comida, estableciendo la obligatoriedad de su donación a organizaciones de caridad y bancos de alimentos.

FUENTE: MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

## PROYECTO DE LEY SOBRE RESIDUOS DE ALIMENTOS EN EL REINO UNIDO

El próximo viernes 4 marzo tendrá lugar el segundo debate sobre el proyecto de ley para reducir los desperdicios de alimentos en el Reino Unido. Este proyecto de ley requiere establecer incentivos para implementar y promover la reducción de residuos de alimentos; animar a personas, empresas y organismos públicos a minimizar la cantidad de alimentos desperdiciados en al menos el 30% para el 2025 y establecer acuerdos con las organizaciones de redistribución de alimentos.

FUENTE: UK PARLIAMENT

## FAO Y PRISA IMPULSAN LA INFORMACIÓN SOBRE DESARROLLO SOSTENIBLE

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y el Grupo PRISA han firmado, en Roma, un acuerdo para mejorar la información sobre el desarrollo sostenible, el hambre, la alimentación y la pobreza, facilitando al periódico El País acceso directo a las publicaciones del organismo internacional.

FUENTE: FAO

## NUEVA CAMPAÑA DE MANOS UNIDAS: "PLÁNTALE CARA AL HAMBRE: SIEMBRA"

Manos Unidas lanza la campaña "Plántale cara al hambre: Siembra" con motivo del inicio de su trienio de Lucha Contra el Hambre (2016-2018), cuyo objetivo principal es trabajar para disminuir el hambre en el mundo y reforzar el derecho a la alimentación de las personas más pobres y vulnerables del planeta

FUENTE: MANOS UNIDAS

## MADRID TENDRÁ RECOGIDA SELECTIVA DE MATERIA ORGÁNICA

El Ayuntamiento de Madrid ultima un plan estratégico de residuos que pondrá en marcha "por fases" la recogida segregada de la basura orgánica. Los ciudadanos deberán separar en su domicilio los restos de alimentos y colocarlos en un quinto contenedor, de color marrón, para su reciclaje. El objetivo es cumplir las directrices europeas para 2020 de reducción del 20% en la generación de basura.

FUENTE: EL PAIS

## TALLERES DEL MAGRAMA PARA FOMENTAR LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA) en el marco de la campaña "Mediterraneamos 2016" organiza, entre febrero y octubre del 2016, los talleres "Aprendemos a comer", con la finalidad de fomentar la alimentación y el estilo de vida saludables entre la población escolar.

FUENTE: ALIMENTACIÓN.ES



DESTACAMOS

► 31 marzo - 2 abril  
**FORO MUNDIAL SOBRE EL ACCESO A LA TIERRA. VALENCIA, ESPAÑA.**

Se reunirán actores sociales e institucionales para abordar las principales cuestiones vinculadas al acceso a la tierra y los recursos naturales, y el desarrollo de soluciones eficientes.

FUENTE: FMAT

► 4 - 7 abril  
**XXX SALÓN DE GOURMETS. MADRID, ESPAÑA.**

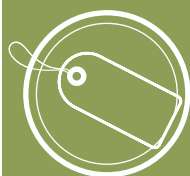
Evento dedicado en exclusiva a los productos delicatessen.

FUENTE: SALÓN DE GOURMETS

► 25 - 28 abril  
**ALIMENTARIA. BARCELONA, ESPAÑA.**

Feria internacional de la industria de la alimentación con últimas propuestas innovadoras y tendencias en el sector.

FUENTE: ALIMENTARIA 2016



# INICIATIVAS CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

## HACKFORGOOD

Iniciativa promovida por Telefónica y organizada junto a la ETSI de Telecomunicación de la Universidad Politécnica de Madrid, la Fundación HazloPosible y la startup MashmeTV, con el apoyo de la Red de Cátedras Telefónica, en el que cientos de Hackers ForGood proponen retos y desarrollan soluciones para construir un mundo mejor. Los nuevos retos pueden ser propuestos por cualquier organización, ONG o ciudadano que detecte un problema social que pueda ser solventado mediante el uso de la tecnología. Un último reto propuesto ha sido el Cero desperdicio.

FUENTE: HACKFORGOOD

## LA COMPRA IDEAL: DIETA PLANIFICADA Y DESPERDICIO CERO

Iniciativa, avalada por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA), en la cual la responsable de nutrición y salud de Unilever, Diana Roig, ha visitado un supermercado madrileño transmitiendo a los clientes cómo pueden reducir los desperdicios de alimentos, asesorándoles y ofreciéndoles una guía que contiene las claves para no tirar comida, ahorrar y aprender así a alimentarse de una forma más variada y equilibrada.

FUENTE: EFESALUD

## FUHEM

FUHEM es una entidad sin ánimo de lucro que promueve la justicia social, la profundización de la democracia y la sostenibilidad ambiental, estableciendo una interacción entre la reflexión en los ámbitos ecosocial y educativo y la práctica de sus centros escolares. Actualmente, cuenta con dos áreas: ecosocial y educativa, ambas aspirantes a contribuir a un mundo más justo y sostenible.

FUENTE: FUHEM

## NUEVA PLATAFORMA INFORMÁTICA DE RESIDUOS

La Agencia de Residuos de Cataluña ha puesto en marcha una plataforma denominada residurecurs.cat, basada en el concepto de Marketplace. Esta web está dirigida a todo el tejido empresarial con el objetivo de promover la actividad económica y empresarial, y fomentar la reutilización y el reciclaje de residuos, la competitividad, la internacionalización y la formación en temas medioambientales.

FUENTE: RESIDUO RECURSO

## APHLIS

Plataforma para la estimación de datos sobre las pérdidas posteriores a la cosecha (PHL) de los cereales, a través de la cual los usuarios pueden calcular sus pérdidas en función del tipo de cultivo, clima, explotación y factores estacionales, permitiendo generar estimaciones PHL para cualquier escala geográfica.

FUENTE: APHLIS

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

