

Estrategia

“Más alimento, menos desperdicio”



FEBRERO 2019



NOTICIAS

SISTEMAS ALIMENTARIOS SOSTENIBLES



Madrid se incorpora a la Red de Ciudades por la Agroecología, que fue creada en mayo de 2018 y que cuenta ya con ayuntamientos de toda España, comprometidos con el cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).

La finalidad es ayudar a Madrid para que sea una ciudad activa, saludable, que lucha por reducir los desperdicios de alimentos, y preserva la biodiversidad.

FUENTE: AYUNTAMIENTO DE MADRID

5 CUBITOS

El [Consortio de Servicios de La Palma](#) y el Ayuntamiento de Los Llanos de Aridane en Santa Cruz de Tenerife, lanzan la campaña “5 Cubitos” en el marco de la iniciativa “Un punto por La Palma”.

Esta campaña busca sensibilizar sobre la cantidad de residuos que cada habitante de la isla genera en un año y la necesidad de una adecuada separación para su aprovechamiento y reciclaje.

FUENTE: CONSORCIO DE SERVICIOS DE LA PALMA

EL RETO DE LA ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE

CEMAS, el Centro Mundial para la Alimentación Urbana Sostenible, será el centro de referencia internacional de la FAO en España, con sede en Valencia, para tratar cuestiones de política alimentaria urbana, desarrollar sistemas alimentarios sostenibles, resilientes, seguros y diversificados permitiendo la reducción de los desperdicios de alimentos, salvaguardar la biodiversidad y mitigar los efectos del cambio climático.

FUENTE: EUROPA PRESS



DESTACAMOS



► Del 10-03-2019 al 12-03-2019, Fórum gastronómico 2019. A Coruña, España.

Evento gastronómico que contará con las últimas novedades del sector.

FUENTE: FÓRUM GASTRONÓMICO A CORUÑA

► Del 24-03-2019 al 28-03-2019, 1er Congreso Mundial de GHI sobre Inocuidad y Seguridad Alimentaria. Leiden, Países Bajos.

Encuentro donde expertos en el sector debatirán sobre legislación y regulación de alimentos.

FUENTE: GHI

► Del 25-03-2019 al 27-03-2019, 13ª edición del Food Bank Leadership Institute. Londres, Reino Unido.

Evento donde los miembros de los bancos de alimentos intercambiarán conocimientos y mejores prácticas para reducir el hambre.

FUENTE: THE GLOBAL FOODBANKING NETWORK

► Del 25-03-2019 al 27-03-2019, Sigue el rastro de la comida: nuevos talleres de Periodismo de Datos en Medialab Prado. Madrid, España.

Talleres interactivos y periodismo de datos sobre la alimentación, en relación con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).

Invitan a analizar y rediseñar el cambio en los modelos alimentarios.

FUENTE: RED DE CIUDADES POR LA AGROECOLOGÍA

NOTICIAS

RECICLA Y PARTICIPA

El Consorcio Vega Baja Sostenible, en Alicante, ha puesto en marcha el concurso infantil "Recycled Talent" con el objetivo de concienciar a los menores sobre el reciclaje. La participación está activa desde el 15 de febrero hasta el 31 de marzo del 2019.

El concurso consiste en la realización de un proyecto, de forma individual, a partir de materiales reciclados.

FUENTE: CONSORCIO VEGA BAJA SOSTENIBLE

COMER Y CAMBIAR ¡TODO ES EMPEZAR!

Esta campaña desarrollada por la ONGD extremeña Paisaje, Ecología y Género, va dirigida a promover la toma de conciencia sobre el impacto de los sistemas alimentarios industrializados y la difusión de modelos alimentarios alternativos desde los principios de la Soberanía Alimentaria y el Consumo Responsable.

FUENTE: RED DE CIUDADES POR LA AGROECOLOGÍA

PLAN DE ACCIÓN EN CATALUÑA

La Agencia de Residuos de Cataluña (ARC) ha presentado el "Plan de acción de prevención del desperdicio alimentario en Cataluña (2019-2020)", elaborado en el marco del proyecto europeo "Ecowaste4food" (2017-2020).

Se implementarán 133 proyectos, como talleres de aprovechamiento, proposición de ley y guías prácticas entre otros, con el objetivo de evitar este desperdicio de alimentos en todos los sectores de la cadena alimentaria, incrementar el conocimiento sobre este tema y sensibilizar, y movilizar todos los sectores implicados.

FUENTE: RETEMA

VALUEWASTE

La Comisión Europea, en el marco del programa Horizonte 2020, financia el proyecto VALUEWASTE que se centra en la economía circular a través de la revalorización de los residuos orgánicos generados en ciudades y municipios. Tendrá una duración de 4 años y la iniciativa piloto se llevará a cabo en las ciudades europeas de Murcia (España) y Kalundborg (Dinamarca).

FUENTE: CETENMA

CINE GASTRONÓMICO

La nueva edición del foro internacional Culinary Cinema 2019 "A taste for balance", que se celebró en Berlín del 10 al 15 de febrero de 2019, ofreció las últimas tendencias tanto de la alta cocina como de los documentales.

"El teatro de la vida" de Peter Svatek, 2016, es el documental que permitió recapacitar sobre el desperdicio de alimentos a partir del plan de Massimo Bottura de preparar platos gourmet con comida sobrante de la Expo Milán 2015 para los más necesitados.

Este foro quiso resaltar el buen trabajo de los agricultores, pescadores y chefs, al mismo tiempo que expuso las dinámicas del mundo sobre alimentación, generando conciencia sobre las consecuencias que se generan por nuestros hábitos alimenticios.

FUENTE: INTERNATIONALE FILMFESTSPIELE BERLIN

DESTACAMOS

► Del 26-03-2019 al 28-03-2019, ProFood Tech 2019. Chicago, Estados Unidos.

Expertos de toda la industria del procesamiento de alimentos y bebidas se reunirán para dar a conocer los nuevos programas en este sector.

FUENTE: PROFOOD TECH

► Del 01-04-2019 al 05-04-2019, Caribbean Food Loss and Waste Reduction Congress. Bento Gonçalves, Brasil.

Debate sobre el futuro de cómo reducir decisivamente las pérdidas y los desperdicios de alimentos.

FUENTE: FOOD LOSS

► 02-04-2019, The Food Waste Fest. Bruselas, Bélgica.

En este evento expertos en el sector expondrán y compartirán iniciativas innovadoras y exitosas sobre cómo reducir el desperdicio alimentario.

FUENTE: FOODWIN

► Del 08-04-2019 al 10-04-2019, 6ª Conferencia Internacional sobre Seguridad Alimentaria y Nutrición (ICFSN 2019). Barcelona, España.

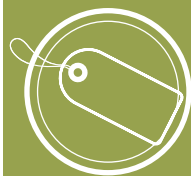
Investigadores y profesionales presentarán los últimos desarrollos en Ingeniería Química, Biológica y Ambiental.

FUENTE: ICFSN

► Del 08-04-2019 al 11-04-2019, 33 Salón de Gourmets. Madrid, España.

Evento dedicado en exclusiva a los productos delicatessen. Un importante escaparate anual de alimentos y bebidas de alta gama.

FUENTE: GRUPO GOURMETS



INICIATIVAS CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

BRUSSELS BEER PROJECT

Este proyecto belga pretende recuperar los métodos artesanales de elaboración de cerveza al mismo tiempo que ofrece una solución al desperdicio de alimentos. Convierten el pan duro y las cortezas desechadas de los supermercados y panaderías en cerveza artesanal.

FUENTE: BRUSSELS BEER PROJECT

PLATAFORMAS INTELIGENTES

Londis, una cadena de franquicias de tiendas de alimentación, ha instalado en el campus de la Universidad de Dublin en Irlanda, un supermercado sostenible tecnológicamente.

Ha incorporado, entre otras tecnologías, una plataforma inteligente que combina cámaras, etiquetas inteligentes geolocalizadas con precios digitales y un vídeo que analiza y controla la actividad en los estantes con la finalidad de reducir el desperdicio de alimentos frescos y aumentar la rentabilidad.

FUENTE: PANASONIC

BEBIDAS CON UNA MISIÓN

Ooze Drinks es una marca de bebidas enfocada a reducir el desperdicio de alimentos y las emisiones de carbono. Compran frutas y hortalizas que por su apariencia son desechadas en los mercados locales y las transforman en ricas bebidas y saludables sin el uso de azúcares.

Esta empresa ha recibido ya diferentes premios a la mejor iniciativa emprendedora social.

FUENTE: OOZE

La Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”

es una iniciativa del:

