

Estrategia

“Más alimento, menos desperdicio”



FEBRERO 2018



NOTICIAS

LA ESTRATEGIA ESPAÑOLA DE ECONOMÍA CIRCULAR PASA A INFORMACIÓN PÚBLICA



El borrador de la Estrategia Española de Economía Circular, presentado por el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (MAPAMA), recoge un Plan de Acción para el periodo 2018-2020 con 70 medidas para alcanzar un modelo de desarrollo y crecimiento más innovador, competitivo y sostenible.

Entre otras medidas, se apuesta por la innovación para minimizar el uso de recursos y maximizar la reutilización de subproductos y la protección al medio ambiente. En materia de alimentación, se recoge la implementación del periodo 2017-2020 de la Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”.

La presentación de aportaciones al documento está abierta hasta el 12 de marzo de 2018.

FUENTE: MAPAMA

¿JUEGAN UN PAPEL LOS SUPERMERCADOS EN LAS PÉRDIDAS DE ALIMENTOS EN LAS GRANJAS?

Un informe de la ONG Feedback revela que hasta 37.000 toneladas de frutas y verduras se desperdician anualmente en las granjas de Reino Unido, alrededor del 16% de la cosecha, cantidad suficiente para proporcionar cinco raciones de frutas y verduras diarias al año a 250.000 personas, la población de ciudades como Birmingham o Manchester.

Según testimonios de los agricultores de frutas y verduras entrevistados, los supermercados impulsan a la sobreproducción y posterior



DESTACAMOS



► 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

► 20-03-2018, The Food Waste Awards. Bruselas, Bélgica.

La segunda edición de The Food Waste Awards premiará el día 20 de marzo las mejores soluciones para reducir el desperdicio de alimentos, al mismo tiempo que servirá para establecer vínculos entre los operadores de la cadena alimentaria y fomentar la puesta en marcha de nuevas iniciativas contra esta problemática.

FUENTE: THE FOOD WASTE AWARDS

► 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

► Del 08-04-2018 al 10-04-2018, 5Th International Conference on Food Security and Nutrition. Copenhague, Dinamarca.

Durante la celebración de la quinta Conferencia Internacional sobre Seguridad Alimentaria y Nutrición (ICFSN 2018) se reunirán investigadores y profesionales para presentar los últimos desarrollos en Ingeniería Química, Biológica y Ambiental.

FUENTE: ICFSN

NOTICIAS

desperdicio de alimentos en sus granjas, cuya gestión y coste recae en los propios productores.

FUENTE: FEEDBACK

COOPERATIVAS HORTOFRUTÍCOLAS UNIDAS ANTE LA PAC 2020

Una propuesta para la nueva Política Agrícola Común (PAC) post 2020 y el régimen de ayudas hortofrutícolas fue presentada por las organizaciones nacionales de cooperativas hortofrutícolas de España, Alemania, Bélgica, Italia, Francia, Grecia y Polonia.

Entre los puntos incluidos, se solicita mejorar la colaboración del sector con las organizaciones sin ánimo de lucro para impulsar la redistribución de los excedentes de frutas y verduras que no pueden ser vendidos a través de la cadena comercial.

FUENTE: AGROINFORMACIÓN

GALARDÓN DE TRES ESTRELLAS PARA EL RESTAURANTE DIAMOND CLUB DEL ESTADIO DEL ARSENAL

El restaurante Diamond Club ubicado en el Emirates Stadium, del club de fútbol Arsenal, ha sido el primer restaurante de un estadio deportivo del mundo galardonado con tres estrellas otorgadas por la Asociación de Restaurantes Sostenibles (SRA por sus siglas en inglés).

Este premio viene a recompensar la política de sostenibilidad del establecimiento, entre la que figura la elaboración de menús con la mayor parte de ingredientes locales, la minimización de residuos y la apuesta por la redistribución de los excedentes generados en sus cocinas.

FUENTE: ARSENAL.COM

DESPILFARRO DE PALOMITAS EN EL DESFILE DE CALVIN KLEIN AW18

La presentación de la nueva temporada Otoño-Invierno 2018 de Calvin Klein en la Semana de la Moda de Nueva York ha despertado opiniones más allá del mundo de la moda.

La puesta en escena, con más de 6,2 toneladas de palomitas simulando una nevada en la Bolsa de Valores de Nueva York, ha suscitado numerosas críticas y reflexiones en las redes sociales en torno al desperdicio de alimentos.

FUENTE: SLEEK

SHARECITY, UN ESCAPARATE DE LAS INICIATIVAS PARA EL APROVECHAMIENTO DE ALIMENTOS

El proyecto ShareCity (*Assessing the practice and sustainability potential of city-based food sharing economies*) ha desarrollado una [base de datos](#) con 3.939 iniciativas que aprovechan alimentos en lugar de desperdiciarlos, en 43 países y 100 ciudades.

La base de datos se puede consultar en su página web para obtener información de cada una de las iniciativas recopiladas.

ShareCity ha recibido financiación de la Unión Europea a través del programa Horizonte 2020 y se prolongará hasta el año 2020.

FUENTE: SHARECITY

LAS FRESAS SERÁN "JÓVENES" DURANTE MÁS TIEMPO

La colaboración entre la empresa Grufesa y AMC Chemical espera obtener como resultado el desarrollo de una tecnología integral basada en diferentes bioefectores que permita alargar un 40% la vida de la fresa una vez cosechada despendiendo de las condiciones ambientales, y precisando un menor aporte de agroquímicos.

El proyecto está financiado por el Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI), adscrito al Ministerio de Economía,

DESTACAMOS

► Del 16-04-2018 al 18-04-2018, Congreso internacional de la Unión Mundial de Mercados Mayoristas (WUWM). Barcelona, España.

Congreso Internacional de la Unión Mundial de Mercados Mayoristas en el certamen se abordarán entre otros temas, el derroche alimentario y la excelencia en la gestión de residuos.

FUENTE: WUWM

► Del 16-04-2018 al 19-04-2018, ALIMENTARIA 2018. Barcelona, España.

Alimentaria 2018 mostrará las últimas novedades e innovaciones relacionadas con el sector. El MAPAMA participará con un stand en el que, entre otras actuaciones, proporcionará información sobre la Estrategia "Más alimento, menos desperdicio".

FUENTE: ALIMENTARIA 2018



NOTICIAS

Industria y Competitividad, y cuenta con la colaboración de la Universidad San Pablo CEU de Madrid.

FUENTE: GRUFESA

LAS MICROALGAS SE ALIMENTAN DE RESIDUOS AGROALIMENTARIOS PARA PRODUCIR ACEITE

El centro de investigación NEIKER-Tecnalia, entidad pública del Departamento de Desarrollo Económico e Infraestructuras del Gobierno Vasco, ha desarrollado un proceso que permite la obtención de aceite mediante el cultivo de la microalga Chlorella.

El medio de cultivo está compuesto en más de un 80% de nutrientes obtenidos a partir de residuos orgánicos como linaza, restos de ciruelas, conservas de maíz o peladuras de patata. El aceite obtenido presenta un alto contenido en ácido oleico y palmítico y, además, puede ser transformado en biodiesel.

FUENTE: NEIKER-TECNALIA

LA CIUDAD DE NUEVA YORK ANUNCIA NUEVAS REGLAS PARA REDUCIR LOS RESIDUOS ORGÁNICOS COMERCIALES

El Departamento de Sanidad de Nueva York (DSNY) ha anunciado medidas que amplían el programa de separación de desechos orgánicos comerciales de la ciudad a nuevos tipos de negocios: restaurantes con una superficie de al menos 4.572 m², cadenas con 100 o más ubicaciones en la ciudad y tiendas de comestibles con una superficie de al menos 7.620 m².

Con las nuevas medidas, se espera evitar que 50.000 toneladas de desperdicios de comida acaben en los vertederos cada año.

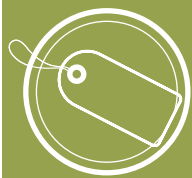
FUENTE: NYC

CUANTIFICAR EL VALOR DEL EMPAQUE COMO ESTRATEGIA PARA PREVENIR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Un nuevo estudio “Quantifying the Value of Packaging as a Strategy to Prevent Food Waste in America”, publicado el pasado enero por AMERIPEN, examina la relevancia de los envases en la prevención del desperdicio de alimentos frescos en Estados Unidos.

La investigación apunta a que los alimentos frescos con mayor porcentaje de desperdicio utilizan la menor cantidad de envases. Además, señala que el coste de un empaquetado que favorezca la minimización del desperdicio sería menor de lo estimado inicialmente.

FUENTE: AMERIPEN



INICIATIVAS CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

IV EDICIÓN DEL CONCURSO “CONTRA EL HAMBRE Y EL DESPILFARRO DE ALIMENTOS”

Nueva edición del concurso de dibujo “Contra el hambre y el despilfarro de alimentos” destinado a escolares de 3º a 6º curso de Primaria.

El concurso está coordinado por la Cátedra de Alimentos de la Universidad Politécnica de Madrid y la Federación Española de Bancos de Alimentos (FESBAL).

FUENTE: GRUPO GESPLAN

PREMIO REMENJA’MMM PARA LOS RESTAURANTES CATALANES QUE MEJOR COMBATAN EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

El proyecto “Remenja’mmm” ha presentado la primera edición del premio a la mejor iniciativa “Remenja’mmm” para reconocer a los restaurantes, hoteles o bares de menús en Cataluña que realicen una mejor gestión de los alimentos y minimicen su desperdicio.

FUENTE: REMENJA’MMM

FRUTA Y VERDURA MICRO ENCAPSULADA PARA COLOMBIA

Impulsada por CODESPA, ALSEC y Minka dev, con el apoyo de AECID, esta iniciativa busca extender la vida útil de frutas y verduras hasta 18 meses mediante una tecnología de micro encapsulación, disminuyendo el coste de estos productos y haciendo prescindible su refrigeración.

Este nuevo formato facilitará la distribución de ayuda alimentaria a la población de Cauca, en Colombia, y el desarrollo de una cadena de aprovisionamiento que proporcione mayores beneficios a los agricultores.

FUENTE: EUROPA PRESS

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

