

# Estrategia

“Más alimento, menos desperdicio”



MARZO 2018



## NOTICIAS

### 128 MILLONES DE KILOS DE ALIMENTOS FRESCOS SE DESPERDICIAN EN NUESTROS SUPERMERCADOS



Un nuevo estudio apunta a que en los supermercados españoles se desperdician 128 millones de kilos de productos frescos, volumen valorado en 484 millones de euros.

Respecto a las ventas totales, el pescado se sitúa en primer lugar en el ranking de desperdicio con un 5,5 %, seguido de frutas y verduras con un 3,2 % y carne con un 2,7 %.

El estudio ha sido elaborado por Nielsen a petición de la empresa de soluciones tecnológicas para el comercio [Checkpoint](#).

FUENTE: EFEAGRO

### LOS INVERSORES PIDEN A AMAZON UN COMPROMISO CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

El desperdicio de alimentos y el impacto ambiental preocupa a los accionistas de Amazon, por lo que han solicitado a la compañía que exponga sus planes para mitigar el daño ambiental y el costo del desperdicio de alimentos.

El pasado enero, Amazon había declarado que el desperdicio de alimentos “no era material” y representaba menos del 1% de sus gastos operativos y activos en el 2017.

FUENTE: THE WALL STREET JOURNAL



## DESTACAMOS



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

► **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

► **Del 07-05-2018 al 10-05-2018, Seed&Chips. Milán, Italia.**

Conferencia que reúne a especialistas en la búsqueda por un sistema alimentario sea más sostenible desde el punto de vista medioambiental, económico y social.

FUENTE: SEEDS&CHIPS

# NOTICIAS



## EL FORO ECONÓMICO MUNDIAL DELEITÓ A SUS ASISTENTES CON ALIMENTOS "RESCATADOS"

La organización Gastromotiva ha sido la responsable de crear innovadores y deliciosos menús para los más de 700 participantes del Foro Económico Mundial para América Latina a partir de 150 kg alimentos que hubiesen sido descartados para su consumo.

Los asistentes al foro han podido degustar platos como croquetas de cáscara de sandía o bruschettas de tallos vegetales.

FUENTE: GASTROMOTIVA

► **Del 07-05-2018 al 10-05-2018, 32 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

## MERCABARNA SE MODERNIZARÁ GRACIAS A SUS BENEFICIOS

El año 2017 ha supuesto para Mercabarna unos beneficios de 6,9 millones de euros antes de impuestos, cifra que supone un incremento del 11% respecto al pasado 2016.

Los beneficios obtenidos serán destinados a la construcción de un mercado ecológico, la modernización y ampliación de las instalaciones de formación y la reducción del despilfarro alimentario, con la modernización del punto verde y la construcción de un centro para el aprovechamiento de alimentos.

FUENTE: MERCABARNA

## LAS AYUDAS PARA LOS PROGRAMAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS Y LECHE PARA ESCOLARES BUSCAN UN SISTEMA ALIMENTARIO SOSTENIBLE

La publicación de la Orden APM/299/2018, de 16 de marzo, aprueba las bases de las ayudas para las medidas de acompañamiento de los programas de frutas y hortalizas y leche en el marco de los Programas Escolares, y regula la selección de las entidades que desarrollarán estas actuaciones.

Las actividades que opten a subvención deben dar efectividad al programa escolar en sus objetivos y, complementariamente, incrementar los conocimientos de los niños en temas como la cadena alimentaria, la sostenibilidad y el desperdicio de alimentos.

FUENTE: BOE

## CONVOCATORIA DE PREMIOS PARA PROPUESTAS ROMPEDORAS EN EL ÁMBITO ALIMENTARIO

Se busca premiar iniciativas innovadoras y comunicadores en el ámbito alimentario:

- [Basque Culinary World Prize](#). Reconocimiento a chefs con iniciativas vinculadas a la innovación culinaria, salud, nutrición, educación, medio ambiente, industria alimentaria, desarrollo social o económico, entre otros.
- [Food Sustainability Media Award](#). Premio a la labor de informadores y comunicadores en el ámbito de la seguridad alimentaria, sostenibilidad, agricultura y nutrición.
- [Premios InnovaCción](#). Premios para fomentar la creación de valor en la industria del gran consumo.

FUENTE: BASQUE CULINARY WORLD PRIZE. FOOD SUSTAINABILITY MEDIA AWARD. PROMARCA

## LOS CONSUMIDORES VEGANOS NO QUIEREN ETIQUETAS DE GELATINA EN LOS ENVASES DE ALIMENTOS

La creación de etiquetas de alta tecnología de gelatina que informan sobre el estado de deterioro de los alimentos envasados ha levantado numerosas críticas entre los consumidores veganos.

La controversia en el uso de estas etiquetas, desarrolladas por la empresa británica Mimica, a pesar de que pueden contribuir a disminuir el desperdicio de alimentos, radica en que incluyen como materias primas huesos y tendones de animales.

FUENTE: EVENING STANDARD

 NOTICIAS

---

## **TONELADAS DE COMIDA DESPERDICIADA EN PUERTO RICO POR FALTA DE RESPUESTA DE FEMA TRAS EL HURACÁN MARÍA**

Mientras la población de Puerto Rico pedía ayuda alimentaria tras el paso del huracán María en septiembre de 2017, los supermercados de la isla tiraban toneladas de alimentos perecederos por falta de combustible para sus generadores eléctricos.

Documentación aportada por congresistas estadounidenses señala que las peticiones de combustible de funcionarios gubernamentales y privados a la Agencia Federal para el Manejo de Emergencias (FEMA) de EE.UU. no hallaron respuesta durante al menos una semana después de la catástrofe.

FUENTE: UNIVISIÓN

---

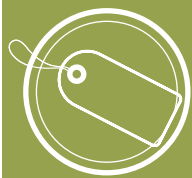
## **LOS GANADORES DE LOS FOOD WASTE AWARDS RECOGEN SU PREMIO**

El pasado día 20 fueron anunciados los ganadores de la 2ª edición de los Food Waste Awards, galardones que buscan premiar las mejores iniciativas que luchan contra el desperdicio de alimentos.

Ikea Food Belgium fue reconocida como la mejor empresa de catering tras reducir el desperdicio de alimentos un 41% en tan solo un año. Otros premiados fueron Delhaize De Leeuw y Foodsavers Gent por la redistribución de alimentos, y las iniciativas de estudiantes Opschepper y Bubble & Squeak.

FUENTE: FOODWIN

---



## INICIATIVAS CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

### CONTROL A TIEMPO REAL Y PRONÓSTICO DE LAS MÉTRICAS QUE RODEAN LOS CULTIVOS

La tecnología de Arable Labs permite conocer a tiempo real más de 40 factores que afectan a los cultivos, tales como condiciones y pronósticos meteorológicos, parámetros vinculados a la sanidad vegetal y grado de desarrollo de las plantas.

Los datos se recopilan mediante un dispositivo colocado en el suelo, se almacenan en la nube y se pueden consultar fácilmente a través de un software.

FUENTE: ARABLE

### TRUCO PARA QUE NADA SE QUEDE PEGADO A LA TAPA DE TU PLATO PREPARADO

La empresa Nissin Foods quiere contribuir a detener el desperdicio de alimentos. Para ello, ha publicado un video con un sencillo truco para evitar que los vegetales se queden pegados en la tapa de sus platos preparados y acaben en la basura.

Aunque el video esté en japonés, no te preocupes, ¡nada se te va a escapar!

FUENTE: NISSIN GROUP

### ESTE ES EL PRIMER ROBOT QUE ESTÁ HACIENDO HAMBURGUESAS EN UN RESTAURANTE

El robot Flippy está trabajando en la cadena de restaurantes de comida rápida Caliburger preparando hamburguesas, controlando el tiempo que deben estar en la parrilla, mientras aprovecha para limpiar el material de cocina.

Actuando como asistente para los trabajadores, mejora la productividad laboral y reduce el desperdicio de alimentos por errores.

FUENTE: MISO ROBOTICS

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

