

Estrategia

“Más alimento, menos desperdicio”



MAYO 2018



NOTICIAS

LAS FOOD TRUCKS DEL MAPAMA APARCAN EN MADRID



En el ámbito de la campaña “Cultura Mediterránea 2018-2019” y bajo el lema “Nuestra Dieta Mediterránea. La cultura que compartimos”, el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (MAPAMA) ha programado durante la Semana de las Frutas y Hortalizas diversas actividades que se están desarrollando en Madrid desde el sábado 19 y que se prolongarán hasta el próximo lunes 28.

Dentro de la programación se incluyen Talleres del gusto y de consumo responsable, con sugerencias para reducir el desperdicio de alimentos, y talleres de cocina en food-trucks.

FUENTE: MAPAMA

LACOMIDA QUE TIRAMOS IMPLICA MALGASTAR EL AGUA DE UNA GRAN BAÑERA

Los hábitos de consumo de alimentos y los patrones del desperdicio en los hogares españoles han sido examinados por investigadores de la Universidad Politécnica de Madrid (UPM), en colaboración con el Observatorio del Agua de la Fundación Botín, con la finalidad de establecer la huella hídrica de nuestra dieta y del desperdicio de alimentos.

Durante el año del estudio, los hogares españoles consumieron 52.933 hm³ de agua equivalentes a 3.302 litros por persona y día.



DESTACAMOS



► Del 29-05-2018 al 30-05-2018, Foro alimentario y agrícola de la UE (EU3F). Bruselas, Bélgica.

Durante dos días se presentarán propuestas que tratarán de implantar sistemas alimentarios más sostenibles en Europa.

FUENTE: IPES-FOOD

► Del 29-05-2018 al 01-06-2018, IPACK-IMA 2018. Milán, Italia.

Feria especializada en procesamiento y envasado de alimentos y productos no alimentarios. Entre las distintas actividades se enmarcará la Conferencia Internacional Save Food.

FUENTE: IPACK-IMA

► 08-06-2018, ODS Empresas: Desafíos y oportunidades para el sector privado. Palma de Mallorca, España.

Compañías y representantes de la administración expondrán tendencias empresariales que integran en sus estrategias los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

FUENTE: PACTO MUNDIAL. RED ESPAÑOLA.

► 14-06-2018, The Future Of Waste. París, Francia.

Conferencia internacional centrada en la valorización de residuos de frutas y verduras.

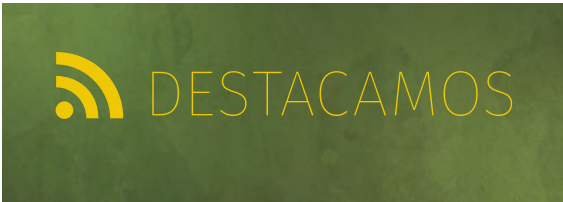
FUENTE: SOSCIENCE

► Del 14-06-2018 al 15-06-2018, 2ª Conferencia de alto nivel Food 2030. Plovdiv, Bulgaria.

II Conferencia de alto nivel FOOD 2030 que se centrará en las políticas de investigación de sistemas alimentarios más sostenibles.

FUENTE: CE

NOTICIAS



La huella hídrica del desperdicio de alimentos alcanzó los 2.095 hm³, valor que se corresponde con 131 litros por persona y día o a una bañera de grandes dimensiones llena de agua.

FUENTE: UPM

NO TE OLVIDES DE LAS GRANDES CIFRAS DEL DESPERDICIO DE COMIDA

Mediante una sencilla infografía incluida en el quinto libro de la colección "El estado del planeta" dedicado a la nutrición, editada conjuntamente por la FAO y El País, se recuerdan las grandes cifras de los alimentos que se desperdician en el mundo. ¡Hasta un 45% de las frutas y hortalizas y un 35% del pescado producidos se pierden cada año!

FUENTE: EL PAÍS

► **19-06-2018, REFRESH, Grupo de Trabajo sobre Políticas de Acuerdos Voluntarios. Ámsterdam, Países Bajos.**

Refresh presenta la primera reunión del Grupo de trabajo de Acuerdos Voluntarios como instrumento clave de política para la reducción del desperdicio de alimentos.

FUENTE: REFRESH

NORMAS EUROPEAS PARA ALCANZAR UNA TASA DE RECICLAJE DEL 65% ANTES DEL 2035

Un acuerdo provisional aprobado en el Consejo Europeo aboga por un paquete de medidas sobre residuos para impulsar las tasas del reciclaje de residuos y contribuir a la creación de una economía circular, mejorando la gestión de residuos y fomentando la reutilización.

Entre los objetivos propuestos para el año 2035 se incluye reducir a menos del 10% la cantidad de residuos municipales que acaba en los vertederos y alcanzar el 65% de reciclado de residuos municipales. Además, los residuos biológicos deberán ser recogidos de forma selectiva en 2023.

FUENTE: CE

¿CÓMO PUEDEN LAS CIUDADES MEJORAR LA GESTIÓN DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS?

Una nueva guía para mejorar la gestión de los residuos de los alimentos en los centros de población analiza los residuos urbanos procedentes de los alimentos, su impacto ambiental y los beneficios de recolectarlos por separado, tratarlos y reciclarlos a través de la digestión anaeróbica.

El estudio ha sido elaborado por Asociación Mundial de Biogás (AMB) en colaboración con C40 Cities.

FUENTE: WBA

EL MERCADO DE LOS RESIDUOS MUNDIALES DE ALIMENTOS ALCANZARÁ LOS 45,38 MIL MILLONES DE USD EN EL 2023

El nuevo informe publicado por Zion Market Research analiza el mercado de la gestión de residuos de alimentos proporcionando datos históricos y realiza un pronóstico de la situación de este mercado para el periodo 2018-2023 en función de los ingresos. Además, facilita un análisis de la cuota de mercado de la empresa para ofrecer una visión general más amplia de los principales actores del mercado y oportunidades de negocio.

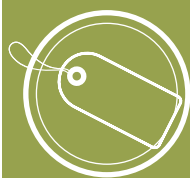
Según estimaciones, el mercado mundial de la gestión de residuos alimenticios, valorado en 2017 en 31,99 mil millones de USD en 2017, alcanzará los 45,38 mil millones de USD a finales del 2023.

FUENTE: ZION MARKET RESEARCH

SEGUNDA EDICIÓN DEL CONCURSO DE CORTOS "RUEDA POR EL CAMBIO"

La próxima edición del Another Way Film Festival, festival de cine sobre progreso sostenible, incluirá por segundo año el concurso de cortometrajes "Rueda por el cambio". Los trabajos realizados deberán estar vinculados con el progreso sostenible y especialmente con la innovación, la reutilización y el compromiso con el medio ambiente, y podrán ser presentados hasta el 8 de julio.

FUENTE: ANOTHER WAY FILM FESTIVAL



INICIATIVAS CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

VAJILLA DE DISEÑO JAPONÉS DE RESIDUOS VEGETALES

El diseñador japonés Kosuke Araki ha creado una serie de vajillas y recipientes fabricados a partir de desperdicios de alimentos con el objetivo de concienciar sobre los patrones de consumo en relación con la comida.

Gracias a residuos vegetales carbonizados, cola animal y urushi, laca japonesa históricamente ligada a la comida, el diseño está servido.

FUENTE: DESIGNBOOM

EN LA ESCUELA DE HOSTELERÍA DE LEIOA TODA LA COMIDA SE LLEVA

La campaña “No dejes comida en el plato, ¡llévatela!”, promovida por la Escuela de Hostelería de Leioa junto a la UPV/EHU para reducir el desperdicio de alimentos, facilita a los usuarios de su comedor envases ecológicos 100% por 0,10 euros. Para evitar que nada sobre, aconsejan elegir el número, tipo de platos y cantidad de ración a las necesidades reales del consumidor.

FUENTE: CAMPUSA

PECK, LA BEBIDA RICA EN PROTEÍNAS A BASE DE HUEVOS

La gran cantidad de huevos que se desperdiciaban en la granja de Suffolk de la familia del empresario Matt Havers por “defectos” de tamaño, color o textura, le proporcionó la idea para su negocio: elaborar bebidas ricas en proteínas con los huevos de las granjas de Reino Unido que no podrían ser vendidos en los canales comerciales tradicionales.

FUENTE: PECK DRINKS

¡¡¡¡AVISO IMPORTANTE!!!! QUEREMOS SEGUIR CONTÁNDOTE LA ACTUALIDAD SOBRE EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

Con motivo de la próxima entrada en vigor de la nueva normativa en materia de Protección de Datos, Reglamento General de Protección de Datos, en los próximos días recibiréis un correo en el que podréis mostrar de nuevo vuestra conformidad expresa con las modificaciones de nuestra política de privacidad, así como actualizar o solicitar la eliminación de los datos que venimos usando en nuestras comunicaciones.

Esperamos seguir contando con vuestro consentimiento para combatir juntos el desperdicio alimentario.

FUENTE: MAPAMA

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

