

Estrategia

“Más alimento, menos desperdicio”



MAYO 2019



NOTICIAS

LA EXTINCIÓN DE LA NATURALEZA SE ACELERA SIN PRECEDENTES



La naturaleza está sufriendo un deterioro desconocido en la historia: hasta 1 millón de especies está en peligro de extinción.

El informe “Global Assessment Report on Biodiversity and Ecosystem Services” de la Plataforma Intergubernamental sobre Biodiversidad y Servicios de los Ecosistemas (IPBES) señala, entre otros, que durante las últimas 5 décadas han disminuido al menos un 20% de las especies nativas terrestres, más del 40% de los anfibios, y más del 33% los mamíferos marinos están amenazados.

Entre las medidas que propone el informe para mejorar la sostenibilidad del planeta se encuentra la adopción de enfoques intersectoriales relativos a los alimentos, la conservación de la biodiversidad y la gestión integrada. En el ámbito de la agricultura, destaca la necesidad de reformar las cadenas de suministro y la reducción del desperdicio alimentario.

FUENTE: ONU

LA COMISIÓN EUROPEA PRESENTA UNA METODOLOGÍA COMÚN PARA LA CUANTIFICACIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO

El viernes día 3 la Comisión Europea aprobó la Decisión Delegada que establece la metodología común para la medición uniforme del desperdicio de alimentos en las etapas de la cadena de suministro,



DESTACAMOS



► 05-06-2019, No more (time to) waste! Madrid, España.

Jornada organizada por la embajada de los Países Bajos en la que expertos del sector público y privado discutirán las mejores prácticas disponibles para alcanzar el ODS12 en las cadenas de producción y consumo de los sectores textil y agroalimentario, sin el olvidar al sector financiero.

FUENTE: OFICINA COMERCIAL DIGITAL DE LOS PAÍSES BAJOS EN ESPAÑA

► Del 11-06-2019 13-06-2019, GreenTech. Amsterdam, Países Bajos.

Las últimas innovaciones y tecnologías vinculadas a las primeras etapas de la cadena de la producción hortícola serán el eje central de esta nueva edición GreenTech.

FUENTE: GREENTECH

► Del 12-06-2019 al 31-07-2019, Global Webinar Series. ZERO WASTE 101. Online.

Seminarios web que durante los meses de junio y julio buscarán soluciones para conseguir un mundo sin residuos.

FUENTE: GAIA

► 18-06-2019, Diálogo de saberes, Alternativas al desperdicio alimentario. Horizonte 2030. Valencia, España.

Jornada para dialogar y reflexionar sobre el desperdicio alimentario y mostrar iniciativas para hacer frente a este problema, entre ellas, la Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”.

FUENTE: CÁTEDRA TIERRA CIUDADANA UPV

NOTICIAS

garantizando unos requisitos mínimos de calidad y la comparación de resultados.

Tras la adopción de una definición única para el desperdicio de alimentos, y a través de la implementación de esta metodología, la Comisión trata de facilitar a los países miembros el establecimiento de programas nacionales para prevenir y reducir el desperdicio de alimentos. Además, cada estado miembro establecerá un marco de monitoreo del desperdicio alimentario para el año 2020 e iniciará el reporte de los datos obtenidos a mediados de 2022.

FUENTE: COMISIÓN EUROPEA

ZARAGOZA PRESENTA SU ESTRATEGIA DE ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE Y SALUDABLE

La publicación de la [Estrategia de Alimentación Sostenible y Saludable de Zaragoza](#) ha dado a conocer las bases de la futura planificación del sistema alimentario de la ciudad que servirá de punto de partida para un sistema alimentario más respetuoso con el medio ambiente y los propios ciudadanos.

Los 6 ámbitos de actuación que contempla son la gobernanza, las dietas sostenibles y nutrición, la equidad social y económica, la producción alimentaria, el abastecimiento y distribución, y el desperdicio de alimentos.

FUENTE: AYUNTAMIENTO DE ZARAGOZA

EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS LLEGA AL MUSEO

La exposición "Food: Bigger than the Plate" del museo londinense Victoria and Albert Museum (V&A) centra su temática en el actual sistema alimentario para que el visitante experimente y explore nuevos conceptos relacionados con la comida.

A lo largo de las cuatro secciones en las que se estructura la exposición, "Compost", "Agricultura", "Comercio" y "Comer", el arte y el diseño reflejan en esta ocasión problemas actuales como son el desperdicio de alimentos y el futuro de la sostenibilidad ambiental.

FUENTE: V&A

EL CATERING DEL FUTURO EN LOS AVIONES

El estudio de interiorismo Teague ha diseñado un servicio de comidas en los aviones con el objetivo de satisfacer a los pasajeros, disminuir el desperdicio de alimentos y optimizar los servicios que ofrece la tripulación.

Las principales novedades de este sistema son automatizar el servicio de comidas y bebidas, hacerlo personalizable desde dispositivos móviles al gestionar la reserva, facilitar el autoservicio durante todo el vuelo e implementar el uso de robots "camareros". Como resultado, se conocen mejor las preferencias de los viajeros, se evita que los menús sean servidos y no consumidos y se disminuye el peso del avión.

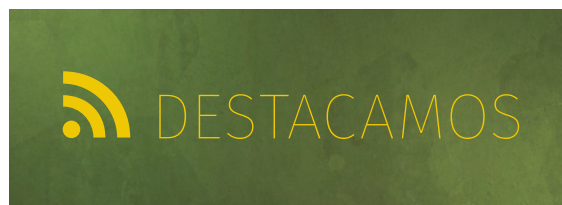
FUENTE: CERODOSBÉ

UNA NUEVA TÉCNICA PODRÍA MANTENER LA LECHE COMO RECIÉN ORDEÑADA

¿Leche lista para ser consumida hasta dos meses, sin frío y con todas sus cualidades? Una nueva técnica parece que lo hace posible.

La compañía tecnológica Naturo, con sede en Australia, ha dado a conocer un proceso alternativo a la pasteurización que permite alargar la vida útil de la leche de tres semanas a dos meses sin necesidad de frío, manteniendo todas sus cualidades, y facilitando su consumo antes de que sea descartado por la fecha que figura en su envase.

FUENTE: SUSTAINABILITY TIMES



► Del 20-06-2019 al 21-06-2019, Smart Agrifood Summit. Málaga, España.

Punto de encuentro de profesionales vinculados al ámbito agroalimentario que busca promover el intercambio de conocimientos tecnológicos, el emprendimiento y la cooperación entre los agentes del sector.

FUENTE: SMART AGRIFOOD SUMMIT

► Del 01-07-2019 al 03-07-2019. Universidad de Verano de Mercabarna. Barcelona, España.

El despilfarro alimentario será el protagonista de la 2ª edición de la Universidad de Verano de Mercabarna, punto de encuentro de estudiantes, investigadores, empresarios y profesionales del sector de la alimentación.

FUENTE: MERCABARNA

ABIERTA LA CONVOCATORIA A LOS PREMIOS INGENIA STARTUP FOOD FOR LIFE-SPAIN

La primera edición de los premios Premios INGENIA Startup Food for Life-Spain organizados por la Plataforma Tecnológica Food For Life-Spain (PTF4LS) surge con el objetivo de reconocer proyectos innovadores en el ámbito de la industria de la alimentación y bebidas.

FUENTE: PTF4LS



LA “MODA AZUL” NACE EN UN LAGO DE KENYA

La “Moda azul” es una iniciativa de la FAO para apoyar a comunidades pesqueras de Kenya, reducir el desperdicio alimentario y ofrecer alternativas a la industria tradicional de la moda.

Las duras condiciones de los habitantes del lago Turkana cuentan con una actividad extra para revitalizar su economía, la venta de la piel de perca del Nilo para el mundo de la moda, a partir de la cual se obtiene un cuero con múltiples posibilidades y ventajas para la industria textil.

FUENTE: FAO

DISEÑAR E IMPRIMIR ALIMENTOS A PARTIR DE RESIDUOS: UPPRINTING FOOD

La startup Upprinting Food surge en los Países Bajos con el objetivo de disminuir el desperdicio de alimentos gracias al aprovechamiento de los residuos de la industria alimentaria. A partir de estos residuos, y mediante la impresión 3D y posterior horneado, crea platos atractivos y de larga vida útil.

FUENTE: UPPRINTING FOOD

COSMÉTICA NATURAL A PARTIR DE RESTOS DE CAFÉ Y TÉ

La marca de cosmética UpCircle prepara sus formulaciones 100% naturales a partir de ingredientes sobrantes como son los posos de café usados, las especias de té chai o las semillas de cáñamo. Su compromiso con la sostenibilidad y el cuidado de la piel se materializa a través de sus productos y de su relación con proveedores y clientes.

FUENTE: UPCIRCLE

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

