

Estrategia

“Más alimento, menos desperdicio”



AGOSTO 2015

NOTICIAS

ESTUDIO: “LOST WATER AND NITROGEN RESOURCES DUE TO EU CONSUMER FOOD WASTE”



Estudio que analiza las estadísticas sobre los residuos de alimentos disponibles en seis Estados miembros, Reino Unido, Países Bajos, Dinamarca, Finlandia, Alemania y Rumanía, donde los patrones de consumo son muy diferentes debido a las diferentes formas de vida y de poder adquisitivo. Además, los resultados proporcionan conocimientos esenciales sobre el desperdicio alimentario, información sobre el consumo sostenible y la eficiencia de los recursos.

FUENTE: CE

PROGRAMA PROVISIONAL DEL COMITÉ DE SEGURIDAD ALIMENTARIA MUNDIAL

Del 12 al 15 de octubre próximo tendrá lugar en Roma el 42º período de sesiones “Marcar la diferencia en la seguridad alimentaria y la nutrición”. En relación al mismo, ya están disponibles los documentos “Programa provisional” y “Marco de acción para la seguridad alimentaria y la nutrición durante crisis prolongadas”.

FUENTE: FAO

DESTACAMOS



▶ 1 de mayo-31 de octubre **EXPO MILANO 2015. MILÁN, ITALIA**

Exposición universal que tratará sobre los problemas de la nutrición y los recursos de nuestro planeta.

FUENTE: EXPO MILANO 2015

▶ 4 de septiembre **TALLER COMER BIEN NO TIENE DESPERDICIO. GIJÓN, ESPAÑA**

Taller para familias con niños a partir de 5 años donde se prepararán menús equilibrados, reduciendo los residuos de alimentos y aprendiendo a compostarlos.

FUENTE: LA LABORAL

▶ 14-16 de septiembre **ANDALUCÍA SABOR 2015. SEVILLA, ESPAÑA**

Quinta convocatoria de una feria que concentra la oferta alimentaria de Andalucía. Dirigida a los operadores del ámbito agroalimentario y pesquero, permite tomar parte de las nuevas tendencias para renovar y consolidar las diferentes líneas de negocio.

FUENTE: ANDALUCÍA SABOR

▶ 14-25 de septiembre **CURSO: LOST HARVEST AND WASTED FOOD. WAGENINGEN, PAÍSES BAJOS**

El curso analizará la cadena de suministro de los alimentos y el papel de los diferentes actores, así como el diseño de alternativas sostenibles para las prácticas de cosecha, almacenamiento, gestión y deterioro de los residuos de alimentos.

FUENTE: WAGENINGEN UR

193 PAÍSES ACUERDAN UNA AGENDA PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE EN LOS PRÓXIMOS 15 AÑOS

Los 193 Estados miembros de Naciones Unidas han acordado una agenda para el Desarrollo Sostenible del mundo de cara a los próximos 15 años. Los nuevos objetivos apuntarán a erradicar el hambre y la extrema pobreza, reducir la iniquidad dentro y entre estados, buscar la igualdad de género, mejorar la administración del agua y la energía, y actuar de manera urgente para combatir el cambio climático.

FUENTE: ONU

EL NUEVO PERFIL DEL CONSUMIDOR ESPAÑOL

CEACCU y las asociaciones de consumidores CECU, FUCI, UNAE y UCA/CAUCE, y Mercadona, han identificado el nuevo perfil del consumidor español. Se revelan factores como la evolución tecnológica, el binomio salud-alimentación que afecta a los hábitos del consumidor y se expone cómo la situación económica y social a nivel mundial ha modificado su comportamiento.

FUENTE: CEACCU

PREMIOS ACADÉMICOS AECOC 2015

La Asociación Española de Codificación Comercial (AECOC) convoca la tercera edición de los Premios Académicos AECOC 2015 para premiar los trabajos que desarrollen medidas que permitan a las empresas ser más competitivas en las categorías de Supply Chain, Tecnología Aplicada y Marketing.

FUENTE: AECOC

ESTRATEGIAS PARA MEJORAR LA SATISFACCIÓN Y REDUCIR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN EL COMEDOR ESCOLAR

El próximo 9 de septiembre, en la Fundación Alicia, tendrá lugar una jornada técnica dirigida a profesionales y responsables de los comedores escolares, cuyo objetivo es proporcionar las herramientas para mejorar la satisfacción de los comensales y reducir el desperdicio de alimentos en ese entorno. Para poder asistir a la jornada es necesario inscribirse antes del 3 de septiembre.

FUENTE: FUNDACIÓN ALICIA

EXPERIMENTANDO EN LOS HOGARES: "MOBILE INTERACTION DESIGN APPROACHES FOR REDUCING DOMESTIC FOOD WASTE"

Estudio que trata de averiguar por qué la gente tira la comida y cómo la tecnología puede influir en este comportamiento. Se basa en una serie de experimentos en el hogar para probar tres intervenciones de diseño encaminadas a reducir el desperdicio de alimentos: Colour Code Project, FridgeCam y EatChaFood.

FUENTE: ECOVOICE

DESTACAMOS

► 15 de septiembre-15 de noviembre IV EDICIÓN DE RESTAURANTES CONTRA EL HAMBRE. ESPAÑA

Iniciativa solidaria de la hostelería en España promovida por Acción contra el Hambre en colaboración con la Federación Española de Hostelería. Inscripciones hasta el 30 de septiembre.

FUENTE: ACCIÓN CONTRA EL HAMBRE

► 24-27 de septiembre BARCELONA DEGUSTA. BARCELONA, ESPAÑA

Festival popular para disfrutar de la gastronomía y sus mejores ingredientes. Clases magistrales, talleres, degustaciones, catas, cuenta cuentos, cine y conciertos al aire libre, entre otros. En la Sala Degusta se tratará la temática "Food Waste: Cómo aprovechar los alimentos".

FUENTE: BARCELONA DEGUSTA

► 4-7 de octubre PRIMER CONGRESO INTERNACIONAL SOBRE LA PREVENCIÓN DE PÉRDIDAS DE POSTCOSECHA. ROMA, ITALIA

Este congreso evaluará los desafíos asociados con las pérdidas postcosecha en el marco de la métrica y la medida.

FUENTE: FAO

► 21 de octubre CONGRESO AECOC DE SUPPLY CHAIN. MADRID, ESPAÑA

Se mostrarán las mejores prácticas en supply chain nacionales e internacionales de la industria y la distribución, así como ejemplos prácticos y experiencias para aplicar en diferentes empresas.

FUENTE: AECOC

► 28-29 de octubre CONGRESO AECOC'15. BARCELONA, ESPAÑA

Oportunidad para conectar con los directivos de las principales empresas del gran consumo en nuestro país. Se analizarán las claves del mercado español para poder tomar decisiones que ayuden a interactuar con el consumidor.

FUENTE: AECOC

► 28-30 de octubre FRUIT ATTRACTION. IFEMA. MADRID, ESPAÑA

Feria internacional del sector de frutas y hortalizas que constituye un punto de encuentro entre la producción y la distribución europea.

FUENTE: IFEMA



NOTICIAS

FRANCIA LANZA UNA NUEVA CONVOCATORIA DEL ANP

Una nueva convocatoria del Programa Nacional de Alimentos (ANP) de apoyo a proyectos nacionales se pondrá en marcha el 1 de septiembre de 2015. Este programa se enmarca dentro de los cuatro ejes prioritarios de la nueva política pública relativa a la alimentación: justicia social, educación alimentaria de los jóvenes, lucha contra el desperdicio de alimentos y mejora del patrimonio de los alimentos.

FUENTE: MINISTÈRE DE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

AGRIGATE HUB, INVESTIGACIÓN APLICADA PARA REDUCIR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN LA CADENA ALIMENTARIA

AgriGate Hub será un centro de investigación para que los agricultores, productores, empresas de alimentos y otros usuarios puedan participar en proyectos sobre la reducción del desperdicio alimentario y la mejora de la eficiencia en el uso de recursos.

FUENTE: FARMING FUTURES

WRAP Y VALPAK JUNTOS EN EL RECICLAJE DE ENVASES

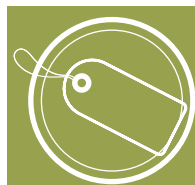
WRAP y la consultora ambiental Valpak llevarán a cabo una investigación bajo el nombre de Defra, con el fin de proporcionar una estimación del nivel de embalaje de papel y cartón que se genera en el Reino Unido. Además, tratarán de ayudar a implementar una estrategia para cumplir con los requisitos de la Unión Europea.

FUENTE: WRAP

UPCYCLING, CONCURSO DE FOTOGRAFÍA Y VÍDEO SOBRE EL RECICLAJE

Se ha abierto el plazo de presentación de obras para una nueva edición del Concurso de Fotografía y Vídeo Upcycling, una iniciativa con la que se pretende integrar el reciclaje en el día a día de las personas, mostrando de forma creativa los beneficios que este buen hábito genera al medio ambiente. Convocado por Ecoembes, Ecoalf y EFTI, Centro Internacional de Fotografía y Cine.

FUENTE: EFTI



INICIATIVAS CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

FRUITLEATHER ROTTERDAM

Un colectivo de diseñadores holandeses han creado un nuevo material textil similar al cuero animal a partir de diferentes combinaciones de frutas y verduras. Algunos modelos realizados con este material son un bolso hecho de mangos y una bolsa de compras que proviene de las nectarinas.

FUENTE: FRUITLEATHER ROTTERDAM

RIPE NEAR ME AYUDA A LA POBLACIÓN DE TODO EL MUNDO A COMPARTIR FRUTAS Y VERDURAS

Ripe Near Me es un sitio web lanzado en Australia que conecta a personas de todo el mundo para intercambiar, compartir o vender excedentes de frutas y verduras que se van a perder. Permite mejorar el acceso a los alimentos locales y de temporada.

FUENTE: RIPE NEAR ME

La Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”

es una iniciativa del:

