

Estrategia

“Más alimento, menos desperdicio”



ENERO 2015



NOTICIAS

PUBLICACIÓN DE GUÍAS PRÁCTICAS PARA REDUCIR EL DESPERDICIO ALIMENTARIO EN EL HOGAR Y EN LOS CENTROS EDUCATIVOS



El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA) ha publicado dos guías para concienciar y prevenir el desperdicio alimentario. La primera, dirigida al consumidor, busca reducir el desperdicio alimentario en hogares a través de pautas de consumo y compra responsable, incluyendo consejos sobre conservación y gestión de los alimentos. La segunda, dirigida a centros educativos, propone una serie de fichas didácticas para luchar contra el desperdicio alimentario y concienciar al alumnado.

FUENTE: MAGRAMA

ACTUALIZACIÓN DEL “CATÁLOGO DE INICIATIVAS NACIONALES E INTERNACIONALES SOBRE EL DESPERDICIO ALIMENTARIO”

El “Catálogo de iniciativas nacionales e internacionales sobre el desperdicio alimentario” elaborado por el MAGRAMA está disponible en una nueva versión en la cual se han incorporado nuevas iniciativas y se ha actualizado la información relativa a las recopiladas previamente.

FUENTE: MAGRAMA



DESTACAMOS



► Febrero

PREVENCIÓN DE PÉRDIDA POSTCOSECHA GLOBAL: FUNDAMENTOS, TECNOLOGÍAS Y ACTORES. CURSO EN LÍNEA

El Instituto ADM para la prevención de pérdida postcosecha de la Universidad de Illinois ofrece un curso en línea gratuito sobre la pérdidas postcosecha, explorando las dimensiones físicas, técnicas y sociales de las cadenas de suministro y estableciendo métodos para su prevención a escala mundial.

FUENTE: FAO

► 2-4 de febrero

MADRID FUSIÓN 2015. MADRID

XIII Cumbre Internacional de Gastronomía. En esta nueva edición se contará con la presencia de prestigiosos cocineros internacionales y diversas actividades como talleres, ponencias, concursos o catas.

FUENTE: MADRID FUSIÓN

► 25 y 26 de febrero

CONGRESO MEETINGPACK. VALENCIA

Más de 250 expertos y multinacionales del sector presentarán sus últimos desarrollos dirigidos a alargar la vida útil de los alimentos o a lograr sistemas de envasado más eficientes.

FUENTE: MEETINGPACK

► 21-24 de abril

HISPACK&BTA. BARCELONA

Hispack, Salón Internacional del Embalaje y Bta., Barcelona Tecnologías de la Alimentación, se celebrarán de forma conjunta por tercera edición consecutiva.

FUENTE: HISPACK



PUBLICACIÓN DE LA «MEMORIA ANUAL 2014 DE LA ESTRATEGIA “MÁS ALIMENTO, MENOS DESPERDICIO”»

El MAGRAMA publica la «Memoria Anual de la Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”», en la cual se refleja la labor realizada durante el ejercicio 2014, recopilando las actividades llevadas a cabo a lo largo del año.

FUENTE: MAGRAMA

► 1 de mayo-31 de octubre
EXPO MILANO 2015. MILÁN
Exposición universal que tratará sobre los problemas de la nutrición y los recursos de nuestro planeta.
FUENTE: EXPO MILANO

LA AEMA PUBLICA EL ESTUDIO “WASTE PREVENTION IN EUROPE – THE STATUS IN 2013”

Primer estudio en el cual la Agencia Europea de Medio Ambiente (AEMA) analiza los programas de prevención de residuos aprobados hasta finales de 2013. La AEMA espera incrementar la intensidad y complejidad de los estudios en los próximos años, con el objetivo de apoyar el diseño de políticas de prevención, la cooperación entre los actores implicados a nivel nacional e internacional y, finalmente, a la propia Comisión Europea.

FUENTE: AEMA

PRESENTACIÓN DE LOS ÚLTIMOS DATOS DE LA FOOD WASTE REDUCTION ALLIANCE

Segundo informe elaborado por la Food Waste Reduction Alliance (FWRA), en colaboración con otras instituciones, para analizar los datos sobre el desperdicio de alimentos, las donaciones, reutilización y reciclaje, en las etapas de la cadena de suministro de fabricación, distribución y restauración.

FUENTE: FWRA

PREMIO JACQUES DIOUF PARA CONTRIBUIR A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Nueva convocatoria del premio Jacques Diouf, otorgado por la FAO cada dos años a personas o instituciones nacionales, regionales o internacionales que hayan aportado una contribución importante a la seguridad alimentaria mundial.

FUENTE: FAO

CONVOCADOS LOS PREMIOS ÉCOTROPHÉLIA ESPAÑA 2015

Nueva convocatoria de Écotrophélia España 2015, premios con edición a nivel nacional y europeo, organizados en España por la Federación Española de Industrias Alimentarias (FIAB). Se trata de una competición de grupos de estudiantes universitarios y de máster que persigue potenciar la creación de nuevos productos alimenticios ecoinnovadores.

FUENTE: FIAB

NUEVO INFORME DE LA CÁMARA DE LOS COMUNES DEL REINO UNIDO SOBRE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

El sexto informe de la sesión 2014-15 de la Cámara de los Comunes analiza la seguridad alimentaria desde la perspectiva de demanda de alimentos, consumo y residuos generados. Se establecen recomendaciones tales como el fomento de la compra de productos procedentes de fuentes sostenibles o el consumo de alimentos más nutritivos, con la finalidad de ayudar a lograr los objetivos ambientales y de salud.

FUENTE: PARLAMENTO DEL REINO UNIDO

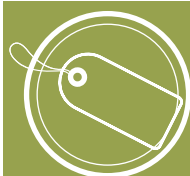


NOTICIAS

HERRAMIENTAS CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO DE LA AGENCIA DE PROTECCIÓN AMBIENTAL DE ESTADOS UNIDOS

El kit de herramientas gratuito incluye una guía y hoja de cálculo para ayudar a las instalaciones de servicio de alimentos a identificar y aplicar las oportunidades para reducir los alimentos y residuos de envases, lo que ahorra dinero y reduce el impacto ambiental.

FUENTE: EPA



INICIATIVAS CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

CAMPAÑA DE EDUCACIÓN PARA EL DESARROLLO “LA COMIDA NO SE TIRA”

La campaña “La comida no se tira” recoge material didáctico sobre el desperdicio de alimentos, sus repercusiones ecológicas y sociales, y propuestas prácticas para su reducción. Elaborada de forma conjunta por las ONG de Desarrollo PROCLADE, PROYDE, SED, Edificando-Comunidad de Nazaret, Proideba, Proide, Proyde-Proega y Proclade-Yanapai, pretende llegar a más de 200 centros escolares y a unas 100.000 personas de la comunidad educativa.

FUENTE: PROCLADE-PROYDE-SED

ESPIGOLADORS: RECUPERANDO FRUTAS Y VERDURAS “IMPERFECTAS”

La empresa social Espigoladors combate el desperdicio alimentario desde el pasado año recuperando frutas y verduras que se descartan por criterios estéticos, excedentes de producción y descensos de ventas, para proceder a su reparto a entidades benéficas o transformarlas en distintos productos (mermeladas, cremas, zumos y salsas), comercializadas bajo la marca “es im-perfect”. En todo el proceso participan colectivos en riesgo de exclusión social.

FUENTE: ESPIGOLADORS

CAMPAÑA “APROVÉCHATE DE LO QUE TE SOBRA”

En el marco de la 8ª edición de la campaña de concienciación y sensibilización social “Tú eres la pieza que falta”, sobre la necesidad de reducir la producción de residuos en origen, la Consellería de Medio Ambiente de la Xunta de Galicia y la Sociedade Galega do Medio Ambiente (Sogama) promueven la iniciativa “Aprovéchate de lo que te sobra”, cuyo objetivo es combatir el desperdicio de alimentos.

FUENTE: SOGAMA

NUEVA BOLSA “FRESHA” PARA LOS ALIMENTOS FRESCOS

La compañía de tecnología de los alimentos Fresh ‘n’ Smart pretende reducir el desperdicio de alimentos con el lanzamiento de una nueva bolsa que extiende la vida útil de frutas y verduras frescas. Fabricadas a partir de una mezcla de minerales naturales, las bolsas son reutilizables y reciclables.

FUENTE: FRESH ‘N’ SMART

La Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”

es una iniciativa del:

