

# Estrategia

## “Más alimento, menos desperdicio”



FEBRERO 2015

## NOTICIAS

### GARCÍA TEJERINA: “EXPO MILANO 2015 ES UNA ENORME OPORTUNIDAD PARA PRESENTAR AL MUNDO LA VARIEDAD Y CALIDAD DE LOS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS ESPAÑOLES”



En el Pabellón de España presente en la Expo Milano 2015 se realizarán actividades destinadas a reflexionar sobre los grandes retos que afronta la humanidad y sobre las alternativas y soluciones a los mismos, en concreto, cómo hacer frente a tres grandes desafíos: ¿cómo favorecer una dieta equilibrada para las personas y el planeta?, ¿cómo reducir el desperdicio alimentario?, ¿cómo fortalecer la innovación agraria, como clave para alimentar el planeta?

El MAGRAMA ha hecho un llamamiento a empresas, cooperativas, industrias agroalimentarias, distribución, organizaciones de productores, consumidores, restauración y Administraciones públicas, para que aporten iniciativas exitosas e innovadoras en relación a los tres grandes desafíos que repercutan de forma positiva en la alimentación de las personas y en el planeta. La ficha a cumplimentar y las instrucciones para el envío están disponibles en: [www.pabellonespana2015.com/desafios/envianos-tu-buena-practica](http://www.pabellonespana2015.com/desafios/envianos-tu-buena-practica).

El plazo para el envío de estas propuestas finaliza el próximo 1 de marzo. Las mejores experiencias serán difundidas a través de Internet

## DESTACAMOS

► 4 de marzo

### SEMINARIO “SOSTENIBILIDAD EN LA CADENA DE VALOR”. MADRID

Seminario organizado por la Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola conjuntamente con AECOC, Nestlé España y Grupo Fuentes, incluye la ponencia “La Alimentación no tiene desperdicio”.

FUENTE: EUIT AGRÍCOLA

► 4 y 5 de marzo

### CURSO DE TECNOLOGÍAS DE ENVASE Y EMBALAJE. ASPECTOS FUNDAMENTALES. VALENCIA

El objetivo del presente curso es proporcionar al alumno las nociones básicas sobre tecnologías de envase y embalaje, desde la producción primaria de los materiales y envases hasta la gestión de sus residuos, pasando por las tecnologías existentes en el mercado, su aplicación a procesos específicos de envasado y de fabricación, así como las interacciones de estos con el entorno y el producto.

FUENTE: PACKNET

► 9-11 de marzo

### CONFERENCIA SOBRE LAS PÉRDIDAS Y EL DESPERDICIO ALIMENTARIO: DE LA PREVENCIÓN A LA VALORIZACIÓN. ABU DHABI, EMIRATOS ÁRABES UNIDOS

En el marco del Foro Mundial de Innovaciones en la Agricultura 2015 y dentro de la búsqueda de soluciones para alimentar al mundo de manera más sostenible, se ha programado una conferencia centrada en la reducción de los residuos de alimentos.

FUENTE: GFIA

► 10-12 de marzo

### ISTA EUROPEAN PACKAGING SYMPOSIUM. VALENCIA

El objetivo del evento será ofrecer una visión

# NOTICIAS

y de medios on-line. Además, se realizará una selección de iniciativas cuyo material gráfico se presentará en el Pabellón de España.

FUENTE: MAGRAMA

## CONFERENCIAS INTERNACIONALES SOBRE LA PÉRDIDA DE ALIMENTOS Y LA REDUCCIÓN DE RESIDUOS

Una de las principales funciones de SAVE FOOD (Iniciativa mundial sobre la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos) de la FAO es reunir a iniciativas y acciones que tengan como objetivo reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos en todo el mundo, promoviendo la colaboración y el establecimiento de nuevas alianzas. Se prevén ocho conferencias y reuniones internacionales durante el año 2015.

FUENTE: FAO

## DOCUMENTO "FOOD LOSS AND WASTE REDUCTION"

La Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) publica un documento breve sobre las pérdidas de alimentos y la reducción de residuos.

FUENTE: FAO

## PETICIÓN DEL AÑO 2016 COMO AÑO EUROPEO CONTRA EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

En la última sesión plenaria del Parlamento Europeo en Estrasburgo algunos representantes han presentado una apelación para que se establezca el año 2016 como Año Europeo contra el despilfarro de alimentos.

FUENTE: PARLAMENTO EUROPEO

## PREMIOS EWWR

Los Premios Europeos de la Prevención de Residuos quieren distinguir y reconocer las mejores actividades celebradas en el marco de la VI Semana Europea de la Prevención de Residuos que tuvo lugar del 22 al 30 de noviembre de 2014.

FUENTE: EWWR

## PRUEBA PILOTO DEL PROTOCOLO SOBRE PÉRDIDAS Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS (FLW)

Durante el presente mes de febrero han comenzado las pruebas piloto del Protocolo de contabilidad y presentación de informes estándar en relación con las pérdidas y el desperdicio de alimentos, el cual permitirá comprobar si los requisitos elaborados hasta la fecha en la norma pueden ser implementados por la amplia gama de entidades para las que han sido desarrollados.

FUENTE: WRI

## DESTACAMOS

integral sobre la relación crítica que existe entre el envase y embalaje y la distribución eficiente, centrándose en el ahorro de costes, la entrega de productos y el cumplimiento de los requisitos de sostenibilidad.

FUENTE: PACKNET

### ► 10-12 de marzo 19ª EDICIÓN DEL SALÓN AGROALIMENTARIO CFIA. RENNES, FRANCIA

Evento que acoge a más de 16.000 visitantes y 1.300 expositores y que presenta los cambios en la industria de procesamiento de alimentos. Incluye un premio, Trophées de l'innovation, para seleccionar los productos más innovadores del año.

FUENTE: CFIA

### ► 11-13 de marzo SALVAR EL PLANETA: GESTIÓN DE RESIDUOS Y RECICLAJE. SOFÍA, BULGARIA

El propósito de esta conferencia es fomentar la implementación de la mejor tecnología disponible para la gestión y reciclaje de residuos en el sudeste de Europa.

FUENTE: VIA EXPO

### ► 15-18 de marzo 30ª INTERNATIONAL CONFERENCE ON SOLID WASTE TECHNOLOGY AND MANAGEMENT. FILADELFIA, EE.UU.

Conferencia anual donde investigadores, educadores, funcionarios gubernamentales, consultores, gerentes y líderes comunitarios, entre otros, se reúnen para presentar y discutir temas relacionados con todos los aspectos de la tecnología y la gestión de residuos sólidos.

FUENTE: JOURNAL OF SOLID WASTE TECHNOLOGY AND MANAGEMENT

### ► 19-20 de marzo 2ª CONFERENCIA INTERNACIONAL SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN. FLORENCIA, ITALIA

El objetivo de la 2ª Conferencia Internacional sobre Seguridad Alimentaria y Nutrición (ICFSN) es crear una plataforma para investigadores, ingenieros, académicos y profesionales de la industria de todo el mundo, donde tenga lugar la presentación de los resultados de las últimas investigaciones y de actividades relacionadas con la seguridad alimentaria y la nutrición.

FUENTE: ICFSN

### INFORME “A BETTER RETAILING CLIMATE PROGRESS REPORT”

British Retail Consortium (BRC) ha publicado el primer informe relacionado con sus prácticas medioambientales “A Better Retailing Climate Progress Report”. Este documento refleja los logros conseguidos ante una serie de objetivos que fueron fijados en el año 2014, entre los cuales se encuentran el uso adecuado de energía, agua y residuos.

FUENTE: BRC

### NUEVO ESTUDIO SOBRE LA REDISTRIBUCIÓN DE COMIDA EN LOS PAÍSES NÓRDICOS: “FOOD REDISTRIBUTION IN THE NORDIC REGION”

Este estudio se basa en la prevención de residuos mediante la redistribución de alimentos a las personas con ingresos bajos a través de las organizaciones de caridad. Por otra parte, se tiene previsto que se realice una segunda fase donde se analicen modelos de organización, sistemas de calidad y sistemas para el seguimiento y registro de los alimentos que se redistribuyen, así como la forma en que se realizan las regulaciones de cada país para conseguir una redistribución efectiva y segura.

FUENTE: NORDEN

### NUEVA PÁGINA WEB HOLANDESA CONTRA EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

En esta página, iniciativa del SIRE (organización independiente de la industria de las comunicaciones), se encuentran consejos e ideas contra el desperdicio de alimentos, como recetas para cocinar con las sobras de comida. Cuenta con la colaboración, entre otros, del Centro de Nutrición de los Países Bajos.

FUENTE: KLIEKIPEDIA

### EL PROYECTO PLASCARB ESTÁ INVESTIGANDO PARA CONVERTIR LOS RESIDUOS PROCEDENTES DE ALIMENTOS Y OTROS DESPERDICIOS EN GRAFENO E HIDRÓGENO

El objetivo de PlasCarb es transformar una buena parte de los desperdicios de alimentos que se generan en la Unión Europea cada año en recursos valiosos y aprovechables en diferentes industrias, tales como grafeno e hidrógeno.

FUENTE: PLASCARB

### DOCUMENTAL “SOBREVIVIRE A LA NEVERA”

Este documental analiza el fenómeno del desperdicio alimentario a lo largo de toda la cadena alimentaria. Es una producción de TV3 y está dirigida por Montserrat Besses y Pere López.

FUENTE: UAB

### ENTRADAS PARA LA EXPOSICIÓN UNIVERSAL EXPO MILANO 2015

Ya están a la venta las entradas para la Exposición Universal que se celebrará en Milán del 1 de mayo al 31 de octubre del presente año 2015. Las reservas se pueden gestionar a través de su página oficial.

FUENTE: EXPO MILANO 2015

► 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.

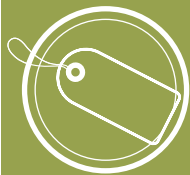
FUENTE: HISPACK

► 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



## INICIATIVAS CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

### WAKATI

Wakati es un sistema que permite almacenar y conservar durante más tiempo frutas y verduras sin refrigeración, algo muy necesario en aquellas zonas que cuentan con escasos recursos de electricidad.

FUENTE: WAKATI

---

### CITYBLOOMS

Cityblooms es una empresa innovadora situada en Santa Cruz, California, que ha desarrollado micro-granjas de alimentos hidropónicos, a los que se denomina “growbots”. Utilizan mucha menos agua que los métodos de cultivo convencionales y eliminan la necesidad de usar pesticidas. Además, están automatizados: los agricultores pueden monitorear el ambiente, riego y nutrición de las plantas desde sus móviles.

FUENTE: CITYBLOOMS

---

### ¡SÚBETE A NUESTRO BOTE!

El Ayuntamiento de Legorreta y Kutxa Gizarte Ekintza han puesto en marcha durante 6 meses, la campaña ¡Súbete a nuestro bote!. Regalan un envase para que se pueda utilizar en las pescaderías del municipio y reutilizarlo en casa favoreciendo así el cuidado del medio ambiente.

FUENTE: AYUNTAMIENTO DE LEGORRETA

---

**La Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”**

**es una iniciativa del:**

