

Estrategia

“Más alimento, menos desperdicio”



JUNIO 2015

NOTICIAS

NUEVA EDICIÓN DE LA “SEMANA DE LA REDUCCIÓN DE DESPERDICIOS”



El pasado 8 de junio el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA) inauguró una nueva edición de la “Semana de la Reducción de Desperdicios” bajo el eslogan “Yo aprovecho ¿y tú?”. A lo largo de la misma, se llevaron a cabo diferentes acciones promocionales destinadas a medios de comunicación, profesionales de la distribución, hostelería y restauración, escolares y consumidor final, con el objetivo de informar y concienciar sobre la importancia de reducir el desperdicio de los alimentos.

FUENTE: ALIMENTACION.ES

JORNADA #ANTICIPADA2 “LA LUCHA CONTRA EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS: DESAFÍO Y OPORTUNIDAD”

El director general de la Industria Alimentaria del MAGRAMA, Fernando Burgaz, inauguró una nueva Jornada #Anticipados2 bajo el título “La lucha contra el desperdicio de alimentos: desafío y oportunidad”. El acto contó con la presencia de representantes de las tres iniciativas ganadoras del desafío de reducir la cantidad de alimentos desperdiciados, enmarcado dentro de las actividades del pabellón de España

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

▶ 9 de julio WASTE AUDITS. SEMINARIO ONLINE

Seminario en línea en el que se analizarán las mejores prácticas y herramientas para facilitar a las organizaciones alcanzar la meta de residuos cero.

FUENTE: USZWBC

▶ 8-14 de agosto 29ª CONFERENCIA INTERNACIONAL DE ECONOMISTAS AGRARIOS: AGRICULTURA EN UN MUNDO INTERCONECTADO. MILÁN, ITALIA

Foro en el que se debatirán las interconexiones que están contribuyendo a los cambios en la agricultura mundial, sus efectos y las mejores formas de actuar ante los mismos.

FUENTE: ICAE

▶ 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

NOTICIAS



en Expo Milano 2015: Espigoladors, la Fundación Eroski y la Fundación Banco de Alimentos de Navarra.

Además, durante el acto Fernando Burgaz presentó la "Guía práctica para reducir el desperdicio alimentario en el comercio minorista. Sector de frutas y hortalizas", elaborada en el marco de la Estrategia "Más alimento, menos desperdicio".

FUENTE: MAGRAMA

► 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 antes del 31 de julio.

FUENTE: ACCIÓN CONTRA EL HAMBRE

SAVE FOOD PRESENTA OPORTUNIDADES PARA LA REDUCCIÓN DE LAS PÉRDIDAS Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN EL SECTOR PRIVADO

La 4ª reunión anual de SAVE FOOD celebrada el pasado mayo congregó a más de un centenar de asistentes de la comunidad internacional para explorar el desarrollo de oportunidades para combatir el despilfarro de alimentos a nivel regional y mundial. Entre otros temas se analizaron posibles colaboraciones público-privadas.

FUENTE: FAO

CAMPAÑA CONTRA EL DESPILFARRO DE ALIMENTOS EN EL DÍA MUNDIAL DEL MEDIO AMBIENTE

Nueva edición del informe "El estado de la inseguridad alimentaria en el mundo 2015. Cumplimiento de los objetivos internacionales para 2015 en relación con el hambre: balance de los desiguales progresos" elaborado por FAO, FIDA y PMA. En el documento se examinan los progresos conseguidos en relación al primer Objetivo de Desarrollo del Milenio y al objetivo de la Cumbre Mundial sobre la Alimentación establecidos por la comunidad internacional y sobre las siguientes acciones a realizar.

FUENTE: UNEP

CONCURSO DE CARTELES DE LA FAO DEL DÍA MUNDIAL DE LA ALIMENTACIÓN

El concurso de carteles del Día Mundial de la Alimentación, dirigido a estudiantes de todo el mundo, elige este año como tema "Protección social y agricultura para romper el ciclo de la pobreza rural", con el fin de destacar la importancia de reducir la pobreza rural y garantizar el acceso a los alimentos. El concurso se desarrollará en tres categorías en función de los grupos de edades de 5 a 8 años, de 9 a 12 años y de 13 a 17 años.

FUENTE: FAO

ASOCIACIÓN ENTRE LA FAO Y LA WUWM PARA PROMOVER LA SOSTENIBILIDAD Y LA INCLUSIÓN EN EL SECTOR MAYORISTA

La FAO y la Unión Mundial de Mercados Mayoristas (WUWM) han acordado un plan de trabajo conjunto para impulsar la seguridad alimentaria en las ciudades, la sostenibilidad y el desarrollo de las "mejores prácticas" para reducir el desperdicio de alimentos. Entre sus objetivos se encuentran la recopilación de información más detallada sobre la cantidad de alimentos que se pierden y desperdician en el sector mayorista, el desarrollo de procedimientos de mejora de la eficiencia logística en los mercados urbanos, con proveedores y compradores, y la prevención y gestión de residuos en el sector.

FUENTE: WUWM

LA ONU PRESENTA EL BORRADOR CERO DE LA AGENDA DEL DESARROLLO POST-2015, "TRANSFORMAR NUESTRO MUNDO PARA 2030: UNA NUEVA AGENDA PARA LA ACCIÓN GLOBAL"

Se ha presentado el borrador cero consensuado por los miembros de la ONU tras la 5ª Sesión de las Negociaciones Inter-gubernamentales sobre la Agenda del Desarrollo post-2015, el cual será presentado en la cumbre que se celebrará entre el 25 y el 27 de septiembre del presente año. El documento recoge nueve puntos entre los cuales se encuentran acabar con la pobreza y el hambre extremas, fomentar el crecimiento económico inclusivo, la prosperidad compartida y los estilos de vida sostenibles y proteger el planeta.

FUENTE: DSD



NOTICIAS

INFORME DE CONCLUSIONES DE LA CONFERENCIA INTERNACIONAL “NO MORE FOOD TO WASTE”

Durante cuatro días, 325 participantes de unos 60 países participaron en la conferencia celebrada en La Haya “No More Food to Waste – Global action to stop food losses and food waste”, donde se presentaron ideas inspiradoras e innovadoras y debates y discursos para la reducción de los residuos, las pérdidas y el desperdicio de alimentos. España intervino exponiendo la Estrategia “Más alimento, menos desperdicio” y todas las acciones llevadas a cabo en este ámbito hasta la fecha.

FUENTE: NO MORE FOOD TO WASTE

NUEVO ESTUDIO: “WASTED FOOD: U.S. CONSUMERS’ REPORTED AWARENESS, ATTITUDES, AND BEHAVIORS”

Primera encuesta representativa realizada en línea a los consumidores de Estados Unidos para analizar sus actitudes y comportamiento en relación con la comida desperdiciada. Entre sus hallazgos surgen nuevos enfoques para tratar esta problemática, oportunidades para cambiar la práctica comercial y de restauración y la identificación de lagunas críticas para el estudio en profundidad del desperdicio alimentario.

FUENTE: PLOS

ASOCIACIÓN DE ENTIDADES EN SUECIA PARA EL DESARROLLO DE NUEVOS ENVASES PARA EVITAR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

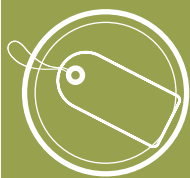
El instituto de investigación Innventia se ha asociado con productores, fabricantes de materiales y embalajes, distribuidores, autoridades, instituciones y universidades, empresas de reciclaje y organizaciones de consumidores con el fin de desarrollar sistemas de envasado que reduzcan el desperdicio de alimentos en toda la cadena de valor. Los prototipos de envases obtenidos a partir de este proyecto se compartirán entre todos los participantes.

FUENTE: PKBR

THE CONSUMER GOODS FORUM SE COMPROMETE A REDUCIR AL 50% EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN EL AÑO 2025

Los 400 miembros pertenecientes al Consumer Goods Forum (CGF), fabricantes de bienes de consumo y minoristas, han presentado una resolución en la que se comprometen a reducir a la mitad el desperdicio alimentario en sus operaciones antes de 2025 respecto a los valores de referencia del 2016, así como a dar soporte a los objetivos de las Naciones Unidas en este tema en la cadena de suministro y en el ámbito del consumidor final.

FUENTE: CGF



INICIATIVAS CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

INNOVACIÓN EN EL DISEÑO DE DOGGY BAGS

Una estudiante de la Escuela Internacional de Diseño de Colonia ha diseñado una sencilla caja que permite llevar la comida sobrante de los restaurantes y calentarla o cocinarla de nuevo siguiendo las instrucciones que indica en su etiqueta. Además, está disponible una variante especial para pizzas.

FUENTE: COLOGNE UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

DESCUBRIENDO LAS RECETAS DE LOS PLATOS FOTOGRAFIADOS EN INSTAGRAM

La aplicación gratuita Handpick, creada en el año 2013 con el objetivo de reducir el desperdicio de alimentos al facilitar recetas con más de 10.000 ingredientes, ha sido recientemente actualizada para ofrecer las recetas de los platos fotografiados en la red social Instagram.

FUENTE: HANDPICK

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

