

Estrategia

“Más alimento, menos desperdicio”



MAYO 2015

NOTICIAS

“SEMANA DE LA REDUCCIÓN DE DESPERDICIOS” 2015



El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente inicia el próximo 8 de junio la “Semana de la Reducción de Desperdicios”. Bajo el eslogan “Yo aprovecho ¿y tú?”, se han previsto hasta el 13 de junio, diferentes acciones promocionales destinadas a informar y concienciar a la población española sobre la importancia de reducir el desperdicio de los alimentos.

FUENTE: MAGRAMA

COLABORACIÓN EN LOS TALLERES DE CO-CREACIÓN SOBRE EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente solicita colaboración para los talleres de co-creación que se realizarán durante la “Semana de la Reducción de Desperdicios” en Hub Madrid, con el propósito de generar espacios y dinámicas para la reducción del desperdicio de alimentos. Los interesados en participar pueden solicitar su asistencia a través de la dirección de correo electrónico menosdesperdicio@magrama.es.

FUENTE: MAGRAMA

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

► 2 de junio
III PUNTO DE ENCUENTRO AECOC. MADRID

Más de 200 profesionales se darán cita para analizar el estado de los procesos que se están llevando para combatir el desperdicio de alimentos, conocer casos de éxito nacionales e internacionales en la prevención y optimización de los excedentes y buscar nuevas fórmulas de colaboración.

FUENTE: AECOC

► 3-4 de junio
XVI CONGRESO AECOC DE PRODUCTOS DEL MAR. BAIONA, PONTEVEDRA

Los principales agentes del sector podrán analizar la evolución de este mercado, el comportamiento del consumidor y sus hábitos de compra, los casos de empresas de éxito en este sector y algunas de las tendencias más innovadoras.

FUENTE: AECOC

► 8-13 de junio
III SEMANA DE REDUCCIÓN DE DESPERDICIOS. MADRID

EL MAGRAMA inicia el próximo 8 de junio la “Semana de la Reducción de Desperdicios”.

FUENTE: MAGRAMA



GARCÍA TEJERINA SUBRAYA EL COMPROMISO DEL GOBIERNO ESPAÑOL PARA INCREMENTAR LA PRODUCCIÓN ALIMENTARIA MUNDIAL MEDIANTE SISTEMAS AGROALIMENTARIOS SOSTENIBLES

La ministra de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Isabel García Tejerina, intervino en la Cumbre de Ministros de Agricultura del G-20 en Estambul para contribuir a dar respuestas coordinadas que garanticen la seguridad alimentaria en el mundo, y ha subrayado el compromiso del Gobierno español para cumplir con el reto de incrementar la producción alimentaria mundial mediante sistemas agroalimentarios sostenibles y de avanzar en la reducción de pérdidas y desperdicio de alimentos.

FUENTE: MAGRAMA

PUBLICACIÓN DEL INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA INSEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL MUNDO 2015

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: FAO

LA FAO ELOGIA EL ENFOQUE DEL G-20 EN CREAR SISTEMAS ALIMENTARIOS SOSTENIBLES Y REDUCIR LAS PÉRDIDAS Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

El Director General de la FAO, Graziano da Silva, alabó las iniciativas concretas anunciadas por el G-20 para reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos, incluyendo una nueva plataforma destinada a reforzar el intercambio de información para ayudar a la reducción de la pérdidas y el desperdicio de alimentos tanto en los países del G-20 como en los de bajos ingresos.

FUENTE: FAO

EJEMPLOS DE BUENAS PRÁCTICAS INNOVADORAS EN ALIMENTACIÓN Y SOSTENIBILIDAD EN EL PABELLÓN DE ESPAÑA

España ha presentado 126 ejemplos de Buenas Prácticas relacionadas con los tres grandes desafíos de la alimentación de la Expo Milán 2015: la promoción de la dieta equilibrada para las personas y el planeta, la reducción del desperdicio alimentario y el fortalecimiento de la innovación agraria para alimentar el planeta. El día 4 de junio, la ministra de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Isabel García Tejerina, presentará los resultados de la convocatoria en el Pabellón de España.

FUENTE: PABELLÓN DE ESPAÑA

LOS SUPERMERCADOS FRANCESES NO PODRÁN TIRAR ALIMENTOS A LA BASURA

El Gobierno francés quiere reducir a la mitad el despilfarro de alimentos para el año 2025 y para ello ha obtenido el apoyo unánime de la Asamblea Nacional. A partir del 1 de julio del año próximo, los supermercados de más de 400 metros cuadrados no podrán tirar a la basura los productos alimenticios, debiendo firmar acuerdos de donación con entidades benéficas de ayuda a las personas más desfavorecidas o destinarlos a la fabricación de piensos o abonos agrícolas.

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

► 9-11 de junio
17º SALÓN INTERNACIONAL DE LA LOGÍSTICA Y LA MANUTENCIÓN (SIL). BARCELONA
La 17ª edición del SIL será un punto de encuentro de toda la actividad logística en el Sur de Europa, el Mediterráneo e Iberoamérica donde se reunirán todos los profesionales del sector logístico.
FUENTE: SIL

► 13-14 de junio
III FERIA DE LA ECONOMÍA SOLIDARIA DE MADRID. MADRID
Feria que se celebrará en el Matadero de Madrid con el objetivo de fortalecer y visibilizar la Economía Social y Solidaria madrileña.
FUENTE: LA FERIA MADRID

► 16-19 de junio
INTERNATIONAL CONFERENCE FOOD WASTE. LA HAYA, PAÍSES BAJOS
Conferencia que tiene como objetivo compartir experiencias y buscar formas de colaboración entre asociaciones de la cadena alimentaria.
FUENTE: NO MORE FOOD TO WASTE



NOTICIAS

“GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA DONACIÓN DE ALIMENTOS A LA RED SOLIDARIA”

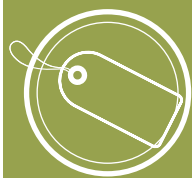
El pasado 14 de mayo, la consejera de Sanidad y Política Social de la Región de Murcia, Catalina Lorenzo, presentó la “Guía de Buenas Prácticas para la Donación de Alimentos a la Red Solidaria” en el que se recogen las claves de cómo deben actuar las empresas donantes, los centros de almacenamiento y distribución y las entidades sociales beneficiarias que quieran donar alimentos.

FUENTE: MURCIA+SALUD

CONCLUSIONES PROVISIONALES DEL II ENCUENTRO NACIONAL DE LA ALIANZA CONTRA EL HAMBRE Y LA MALNUTRICIÓN DE ESPAÑA

Las cuatro mesas de trabajo del II Encuentro de la Alianza contra el Hambre y la Malnutrición de España presentaron una treintena de propuestas para reducir el desperdicio de alimentos que se irán puliendo hasta alcanzar un documento final. Cada una de ellas aportó una visión diferente al problema.

FUENTE: ACHME



INICIATIVAS CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

CAMPAÑA EN TURQUÍA CONTRA EL DESPERDICIO DEL PAN

La iniciativa “Campaign for Preventing Bread Waste” sobre la reducción del desperdicio del pan comenzó en enero de 2013 y se llevó a cabo con el grupo de coordinación The Turkish Grain Board (TMO) y la participación de otras instituciones. El objetivo fue crear conciencia social sobre los residuos, reducir el desperdicio en las fases de producción y de consumo y conseguir hábitos alimenticios más saludables. Una vez finalizada la campaña se ha comprobado que ha disminuido el desperdicio de pan, se ha producido un aumento de la concienciación social y un mayor consumo responsable.

FUENTE: EKMEKISRAFETME

¡ESTA COCINA TE ENSEÑA A COCINAR!

IKEA ha revelado la cocina del futuro, que incluye un sistema de compostaje, una nevera transparente e incluso una tabla que te enseña a cocinar. Se presentó en la Milan Design Week de este año en Italia. Todavía no está a la venta, aunque en la web oficial “2025 Concept Kitchen” se afirma que los resultados de este proyecto serán utilizados para su futuro desarrollo.

FUENTE: CNBC

DESARROLLAN UN ENVASE QUE ALARGA LA VIDA ÚTIL DE LA FRUTA PELADA Y CORTADA

En el marco del proyecto Easyfruit un equipo de empresas y centros de investigación han desarrollado un innovador envase activo que alarga de la vida útil de la naranja y la piña una vez peladas y cortadas en 9 y 12 días, respectivamente. Con este envase se pretende fomentar el consumo de fruta y reducir el desperdicio alimentario.

FUENTE: ITENE

LOS EMPRESARIOS ISRAELÍES PUEDE TENER LA RESPUESTA PARA EL HAMBRE MUNDIAL CON EL REPLICADOR ‘STAR TREK-STYLE’

Un nuevo invento llamado The Genie prepara alimentos liofilizados ayudando así a reducir el desperdicio de alimentos y conseguir una alimentación saludable.

FUENTE: REUTERS

La Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”

es una iniciativa del:

