

Estrategia

“Más alimento, menos desperdicio”



NOVIEMBRE 2015



NOTICIAS

CONCURSO DE CUENTOS ILUSTRADOS Y CARTELERÍA SOBRE EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS



“En busca del alimento perdido ¡Comienza la aventura!” es el lema del concurso de cuentos ilustrados y cartelería sobre cómo reducir el desperdicio alimentario que lanza el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA) dentro del marco de la Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”. El objetivo del concurso es contribuir a concienciar a profesores, alumnos y familiares, sobre la necesidad de reducir y evitar la cantidad de residuos alimentarios que se generan a partir de alimentos que no se han consumido, y fomentar la solidaridad entre los escolares acerca de las personas que pasan hambre por la falta de alimentos de primera necesidad.

FUENTE: MAGRAMA

CONSULTA SOBRE LA POLÍTICA NACIONAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS EN EUROPA

FUSIONS lanza una nueva consulta para finalizar el inventario y análisis de las legislaciones actuales y las políticas que afectan a la generación de residuos de alimentos de la UE, de sus 28 Estados miembros y del EEE. Con esta consulta se pretende actualizar la información existente y completar el inventario con la inclusión de la información de aquellos países que aún no han tenido posibilidad de hacerlo.

FUENTE: FUSIONS

SÉPTIMA EDICIÓN DE LA SEMANA EUROPEA DE LA PREVENCIÓN DE RESIDUOS

Las acciones de la Semana Europea de la Prevención de Residuos (EWWR) tienen como objetivo aumentar la concienciación sobre la eficiencia de los recursos y la economía circular. Durante este año se han llevado a cabo acciones a través de talleres creativos, campañas de sensibilización y otras actividades con la finalidad de cambiar el comportamiento de los ciudadanos europeos con respecto a sus patrones de consumo y hábitos de desecho y promover la Reducción de residuos, la Reutilización de los productos y el Reciclaje.

FUENTE: EWWR



DESTACAMOS



► 15 de diciembre

PLATAFORMA REGIONAL FUSIONS DE LOS PAÍSES NÓRDICOS. COPENHAGUE, DINAMARCA

Cuarta y última reunión de la Plataforma Regional FUSIONS de los países nórdicos para debatir sobre un uso más eficiente de los recursos y la reducción de los residuos de alimentos en la cadena alimentaria de toda Europa.

FUENTE: FUSIONS

► 17 y 18 de diciembre

II FORO INTERNACIONAL DE RESTAURACIÓN ECOLÓGICA. CREANDO REDES. LA CASA ENCENDIDA. MADRID, ESPAÑA

Encuentro en el que científicos, empresas, representantes de la administración y ONGs trabajarán para hacer compatibles las actividades industriales con la conservación de los recursos naturales.

FUENTE: CREANDO REDES



PLAN ESTATAL MARCO DE GESTIÓN DE RESIDUOS

Se ha aprobado el Plan Estatal Marco de Gestión de Residuos (PEMAR) 2016-2022, el cual establece las líneas estratégicas para la gestión de los residuos en los próximos seis años y las medidas necesarias para cumplir los objetivos comunitarios en esta materia. Este plan es un elemento clave para aplicar la jerarquía de gestión de residuos y avanzar hacia una economía circular mediante el incremento de la reutilización, el reciclado y otras formas de valorización, incluida la energética.

FUENTE: MAGRAMA

ACTUALIZACIÓN DE DATOS DE LOS INDICADORES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Como respuesta a la recomendación de los expertos reunidos en la mesa redonda sobre medición del hambre del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial (CSA), celebrada en la Sede de la FAO en septiembre de 2011, ya están disponibles las últimas estimaciones de los datos de los indicadores para describir la inseguridad alimentaria en toda su dimensión y permitir el establecimiento de comparaciones entre regiones y a lo largo del tiempo.

FUENTE: FAO

CONTRIBUCIÓN DE LA INDUSTRIA A LA REDUCCIÓN DE RESIDUOS DE LOS ALIMENTOS

La posición del minorista en la cadena de suministro puede influir significativamente y potencialmente en la reducción de la cantidad de residuos de alimentos que se producen a lo largo de toda la cadena alimentaria. Así lo demuestra el informe del British Retail Consortium (BRC), donde se muestran diferentes ejemplos e iniciativas de como el sector minorista del Reino Unido está trabajando para reducir y prevenir el desperdicio de alimentos.

FUENTE: BCR

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Food Waste Reduction Alliance (FWRA) ha presentado una guía con buenas prácticas y ejemplos para ayudar a los productores de alimentos, minoristas y restaurantes, a reducir los residuos de alimentos. Además, incorpora claves para iniciarse en los programas de donación de alimentos o optimizar la participación en los mismos.

FUENTE: FWRA

INFORME DE ZERO WASTE EUROPE

Recientemente ha sido publicado el informe de Zero Waste Europe a favor del uso de herramientas o alternativas efectivas para reducir los residuos y avanzar hacia una economía más sostenible. En este estudio se analizan los problemas que pueden surgir a partir de la prohibición de vertidos y se señalan opciones para aumentar la reutilización y el reciclaje en combinación con una disminución en la generación de residuos.

FUENTE: ZERO WASTE EUROPE

AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE CREARÁN UNA ALIANZA REGIONAL PARA REDUCIR SUS PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS DE ALIMENTOS A LA MITAD EN EL 2030

Durante el primer diálogo regional para América Latina y el Caribe diversas autoridades, expertos y actores de los sistemas agroalimentarios de diez países acordaron con la FAO una estrategia para la reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos, cuyo punto central es la creación de una alianza regional, en línea con los nuevos Objetivos de Desarrollo del Milenio y el Plan de Erradicación del Hambre de la CELAC.

FUENTE: FAO

PREMIOS VERDES A LA ALIMENTACIÓN Y EL DESARROLLO SOSTENIBLE

La Fundación José Navarro ha hecho entrega de los Premios Verdes 2015 reconociendo la labor de personas y entidades que, con su actitud y los proyectos en el ámbito de la alimentación y el desarrollo sostenible, están contribuyendo a definir un futuro mejor para todos.

FUENTE: FUNDACIÓN JOSÉ NAVARRO

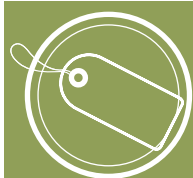


NOTICIAS

LABORATORIO DE IDEAS SOBRE RESIDUOS

El Laboratorio de Ideas sobre Residuos (LIR) presenta su web con el objetivo de profundizar en el tema de los residuos y hacer más comprensible y accesible la información tanto a los profesionales del sector como al público general. En esta plataforma se recogerán, entre otros, artículos de análisis y opinión, entrevistas, infografías y eventos.

FUENTE: LIR



INICIATIVAS CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

INTERNATIONAL FOOD WASTE COALITION

The International Food Waste Coalition AISBL (IFWC) es una iniciativa que pretende reducir el desperdicio de alimentos en toda la cadena de valor de la industria alimentaria, identificando para ello lo que está sucediendo, en que eslabones y que soluciones eficientes se pueden poner en marcha para acabar con esta problemática. Pretende inspirar a empresas y organizaciones para que adopten programas de lucha contra el desperdicio de alimentos y contribuyan a establecer una estrategia global.

FUENTE: IFWC

THE FOOD MINDER

The Food Minder es una herramienta de gestión de comida que incorpora una luz LED que, a través de parpadeos de luz de colores, le recuerda al consumidor el tiempo que le queda a los alimentos antes de que alcancen su fecha de caducidad.

FUENTE: FOODBEV MEDIA

PROYECTO PLATO LLENO

El Proyecto Plato Lleno es una asociación solidaria y voluntaria argentina que recupera la comida que usualmente no se consume en eventos u otros grandes actos y se encarga de llevarlos a hogares, comedores, instituciones, etc., que quieran y puedan recibirlos.

FUENTE: PROYECTO PLATO LLENO

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

