

Estrategia

“Más alimento, menos desperdicio”



SEPTIEMBRE 2015

NOTICIAS

NUEVO PROYECTO DE LA UE PARA REDUCIR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS



“Resource Efficient Food and dRink for the Entire Supply cHain” (REFRESH) es un proyecto de investigación que apoya los esfuerzos de la UE por reducir el desperdicio de alimentos en un 30% para el 2025, reducir el coste de gestión de los alimentos y maximizar el valor de sus residuos. Sus objetivos son desarrollar acuerdos estratégicos con los gobiernos, las empresas y las partes interesadas locales, en cuatro países piloto (España, Alemania, Hungría y Países Bajos), formular recomendaciones de política de pérdidas de alimentos de la UE y diseñar y desarrollar innovaciones tecnológicas para mejorar la valorización de los residuos de alimentos.

FUENTE: REFRESH

¿CUÁNTO SE DEBE INVERTIR PARA LOGRAR EL HAMBRE CERO EN 2030?

El informe “Achieving Zero Hunger: The critical role of investments in social protection and agriculture” presenta estimaciones sobre la inversión adicional que se requeriría para lograr el objetivo de cero hambre en todo el mundo (ZH) en 2030, excluyendo prácticamente la prevalencia de la subnutrición.



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

► 1-30 de octubre
CONFERENCIA: “UTILIZACIÓN DE RESIDUOS Y PÉRDIDA DE ALIMENTOS, Y DE PARTES NO COMESTIBLES COMO ALIMENTACIÓN DEL GANADO”. FAO

Conferencia electrónica que tratará la temática del desperdicio de alimentos en relación a la alimentación animal.

FUENTE: FAO

► 4-7 de octubre
PRIMER CONGRESO INTERNACIONAL SOBRE LA PREVENCIÓN DE PÉRDIDAS DE POSTCOSECHA. ROMA, ITALIA

Congreso que evaluará los desafíos asociados con las pérdidas postcosecha en el marco de la métrica y la medida.

FUENTE: FAO

► 21 de octubre
CONGRESO AECOC DE SUPPLY CHAIN. MADRID, ESPAÑA

Se mostrarán las mejores prácticas en Supply Chain nacionales e internacionales de la industria y la distribución, así como ejemplos prácticos y experiencias para aplicar en diferentes empresas.

FUENTE: AECOC

NOTICIAS

Para lograr el hambre cero se han de combinar tres enfoques: promover el acceso inmediato a los alimentos y servicios relacionados con la nutrición de las personas que padecen hambre a través de programas de protección social; aumentar las oportunidades de mejora de sus medios de vida y la sostenibilidad de los alimentos con la adopción de prácticas agrícolas sostenibles, reducción de las pérdidas de alimentos en producción y procesamiento; reducir las emisiones de gases de efecto invernadero en la agricultura y otros sectores.

FUENTE: FAO

EE.UU. LANZA UN NUEVO PLAN PARA LA REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO

El Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA) y la Agencia de protección Medioambiental (EPA) han anunciado un nuevo plan para conseguir una reducción de alimentos del 50% para el año 2030. Colaborarán, entre otros, el sector privado, organizaciones caritativas y religiosas y gobiernos estatales con el fin de mejorar la seguridad alimentaria global y conservar los recursos naturales del país.

FUENTE: EPA

CONCIENCIAR EN LAS AULAS PARA PROTEGER NUESTRO PLANETA

Los colegios vinculados a las organizaciones no gubernamentales para el desarrollo SED, PROYDE y PROCLADE, continúan este curso 2015-2016 trabajando en la sensibilización sobre la importancia de cambiar nuestra forma de vida y hábitos de producción y consumo. La nueva campaña "Dales un respiro" mejora algunos aspectos y amplía contenidos respecto a la pasada "La comida no se tira".

FUENTE: AULA SED

NACE EL GRUPO DE INNOVACIÓN SOSTENIBLE PARA EL SECTOR AGROALIMENTARIO

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA) ha acogido la celebración de la primera edición de "Feeding the World: la innovación alimenta un mundo sostenible", una iniciativa que pretende concienciar a todos los eslabones de la cadena alimentaria, incluyendo apolíticos y administraciones públicas, sobre la importancia de apostar por la I+D+i, para conseguir un sector fuerte y competitivo, tanto dentro como fuera de nuestras fronteras, que sea sostenible desde el punto de vista económico, social y medioambiental.

FUENTE: MAGRAMA

EL AYUNTAMIENTO DE MADRID SOLICITA PARTICIPACIÓN PARA EVITAR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

El Ayuntamiento ha puesto a disposición de los madrileños la web decide.madrid.es como una herramienta de participación democrática donde formular propuestas, apoyarlas mediante el voto y exponer comentarios. Actualmente ha puesto la propuesta de si estamos de acuerdo con una norma para evitar el desperdicio de alimentos en los supermercados.

FUENTE: GOBIERNO ABIERTO

DESTACAMOS

► 28-29 de octubre

CONGRESO AECOC'15. BARCELONA, ESPAÑA

Oportunidad para conectar con los directivos de las principales empresas del gran consumo en nuestro país. Se analizarán las claves del mercado español para poder tomar decisiones que ayuden a interactuar con el consumidor.

FUENTE: AECOC

► 28-30 de octubre

FRUIT ATTRACTION. IFEMA. MADRID, ESPAÑA

Feria internacional del sector de frutas y hortalizas que constituye un punto de encuentro entre la producción y la distribución europea.

FUENTE: IFEMA

► 17-18 de noviembre

CONGRESO INTERNACIONAL ENVISIONING 2015. ANHELANDO UN FUTURO SIN DESPILFARRO NI POBREZA ALIMENTARIA: RETOS SOCIALES. BILBAO, ESPAÑA

Foro académico abierto al debate interdisciplinar que ofrece un espacio para la reflexión y la discusión de diferentes áreas.

FUENTE: UPV

► 21-29 de noviembre

VII SEMANA EUROPEA DE LA PREVENCIÓN DE RESIDUOS. VARIAS SEDES

Evento para difundir el concepto de prevención de residuos y evidenciar su impacto en el medio ambiente y en la lucha por el cambio climático.

FUENTE: EWWR



NOTICIAS

LAS CLAVES PARA AHORRAR HASTA 500 EUROS AL AÑO EN COMIDA

FoodSaver, marca de sistemas de envasado al vacío doméstico, ha realizado el estudio “Conservación y desperdicio de alimentos en los hogares españoles” con el objetivo de conocer los hábitos de conservación de los alimentos para tirar menos comida y ahorrar.

FUENTE: EUROPA PRESS

MERCABARNA ENCARGA UN ESTUDIO PARA EVITAR EL DESPERDICIO DE LOS ALIMENTOS

Mercabarna ha encargado a la Universidad Autónoma de Barcelona (UAB) y a la Plataforma Aprofitem els Aliments (PPA) un estudio sobre el desperdicio alimentario que se produce en sus instalaciones para analizar las causas y mejorar la gestión de los alimentos. Posteriormente elaborará propuestas concretas de intervención.

FUENTE: UAB

PRESENTACIÓN DEL INFORME “CATALUNYA CAP AL RESIDU ZERO. SITUACIÓ ACTUAL I INDICADORS PER A LA TRANSICIÓ”

La Fundación Catalana para la Prevención de Residuos y Consumo Responsable (FPRC) ha presentado un informe que permite analizar, a través de indicadores, la situación actual de la gestión de residuos y el consumo en Cataluña. Se han agrupado en seis bloques: prevención de residuos, recogida selectiva, consumo, responsabilidad ampliada del productor, política municipal y economía circular.

FUENTE: FPRC

ANDALUCÍA PREPARA UNA NUEVA ESTRATEGIA EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

El 8 de septiembre de 2015 se publicó el acuerdo del Consejo de Gobierno por el que se aprueba la formulación de la Estrategia de Seguridad Alimentaria para Andalucía 2016-2020. La estrategia implica a todos los actores que participan en la cadena alimentaria e incluye previsiones para prevenir las enfermedades transmitidas por algunas comidas y fomentar los hábitos saludables. Asimismo, plantea nuevas medidas de control para garantizar que los alimentos no sólo sean seguros sino también adecuados desde el punto de vista de la salud.

FUENTE: JUNTA DE ANDALUCÍA

LA CAMPAÑA “EL VALOR DELS ALIMENTS” LANZA UN VÍDEO-REPORTAJE SOBRE EL DERROCHE ALIMENTARIO

La Fundación ENT, la Asociación Naturalistas de Girona y Espai Ambiental han desarrollado un video que explica cómo y por qué se produce el desperdicio de alimentos en cada uno de los eslabones de la cadena alimentaria y cómo se puede afrontar.

FUENTE: EL VALOR DELS ALIMENTS

CONCURSO INTERNATIONAL PACKAGING DESIGN STUDENT COMPETITION

World Packaging Organisation (WPO) lanza un nuevo concurso internacional de diseño de envases donde competirán estudiantes de países de todo el mundo. El proyecto debe ofrecer una solución innovadora, ser estéticamente atractivo, fácil de fabricar y respetuoso con el medio ambiente.

FUENTE: WPO

“WASTE LESS, SAVE MORE” PROYECTO PARA HACER FRENTE A LOS RESIDUOS DE ALIMENTOS EN EL REINO UNIDO

Sainsbury’s ha lanzando un proyecto sobre desperdicio alimentario en los hogares. La iniciativa busca una ciudad piloto del

Reino Unido para recopilar datos y descubrir qué iniciativas son las más eficaces en la reducción del desperdicio de alimentos en los hogares.

FUENTE: SAINSBURY'S

LA LEY SOBRE RESIDUOS ALIMENTARIOS DE FRANCIA HA SIDO RETIRADA

El Consejo Constitucional francés ha decidido que la ley sobre residuos alimentarios sea retirada por un tecnicismo legal en el artículo 103 que trata sobre el tema del desperdicio de alimentos. Los Ministros ya están preparando un nuevo Proyecto de Ley cuyo contenido estará destinado a luchar exclusivamente contra este tema.

FUENTE: FUSIONS

PROYECTO QUE LIMITA EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS USANDO EL PRONÓSTICO DEL TIEMPO

The Japan Weather Association ha iniciado un proyecto para reducir el desperdicio de alimentos mediante las previsiones meteorológicas, favoreciendo una producción más eficiente y la estimación de ventas de alimentos a las empresas privadas.

FUENTE: QUESTIA



MUSOL Y LA RED SOLIDARIA DE ALIMENTOS

El proyecto “Redes Solidarias contra el Desperdicio de Alimentos” busca abordar de forma novedosa dos problemas de nuestra sociedad, el desperdicio de alimentos y la falta de acceso a alimentos de personas en situación de pobreza. Se basa en una plataforma web que facilita la comunicación y el contacto entre los donantes de alimentos y los solicitantes.

FUENTE: MUSOL

MOVIMIENTO SATISFEITO

Movimiento mundial para la seguridad alimentaria de los niños y la lucha contra el desperdicio de alimentos a través de una acción conjunta entre restaurantes y organizaciones encargadas de alimentar niños. Los restaurantes participantes ofrecen la opción Satisfeito, un plato cuya porción es 2/3 del tamaño habitual por el mismo precio. El dinero correspondiente a la parte que no es servida es donado a las organizaciones asociadas.

FUENTE: SATISFEITO

MINIMIZAR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS DOMÉSTICOS CON EL SISTEMA DE ORGANIZACIÓN FOODEE

Foodee es un sistema de organización de alimentos consistente en una aplicación de teléfono, un escáner y una balanza de cocina, que permite sacar el máximo partido de los alimentos, ya que avisa antes de que se pase su fecha de caducidad. Además, ofrece recetas y permite crear listas de compras.

FUENTE: SEHUN OH

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

