

# Estrategia

## “Más alimento, menos desperdicio”



ABRIL 2020

## NOTICIAS

### LA CAMPAÑA #ALIMENTÁISNUESTRAVIDA PROMUEVE EL RECONOCIMIENTO DE LA LABOR DE LOS PROFESIONALES DEL SECTOR AGROALIMENTARIO

Campaña Alimentáis nuestra vida



El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) ha lanzado la campaña #AlimentáisNuestraVida a través de sus redes sociales para, junto con periodistas y artistas de diversos ámbitos, agradecer a todos los profesionales del sector agroalimentario la labor que realizan día a día para garantizar el abastecimiento de las tiendas de alimentación..

FUENTE: MENOSDESPERDICIO.ES

### LA COMPRA DE ALIMENTOS DE LOS HOGARES SE MANTIENE ESTABLE

La compra de alimentación de los hogares españoles se estabiliza en la cuarta semana tras la declaración del estado de alarma.

Durante la semana del 6 al 12 de abril el incremento del volumen de compra de alimentos en los hogares se estableció en el 0,1% respecto a la semana anterior, aunque las compras siguen siendo un 36,2% superiores a las realizadas en la misma semana de 2019. Este aumento del volumen de compra podría llegar a superar las necesidades reales, con el consiguiente aumento del desperdicio de alimentos, por lo que es imprescindible llevar un buen control de la despena.

FUENTE: MAPA



## **LAS GRANDES ORGANIZACIONES MUNDIALES SE UNEN PARA FRENAR LOS EFECTOS DEL COVID-19 EN EL COMERCIO Y MERCADOS DE ALIMENTOS**

Los directores generales de la FAO, la OMS y la OMC, QU Dongyu, Tedros Adhanom Ghebreyesus y Roberto Azevedo, han realizado una declaración conjunta para recordar la importancia de garantizar la cadena de suministro de alimentos, evitando que las medidas adoptadas por los países dificulten el comercio de productos perecederos dando lugar a su deterioro y al incremento del desperdicio de alimentos, así como a desequilibrios entre la oferta y la demanda, con la consiguiente alteración y volatilidad de los precios.

FUENTE: FAO

## **GUÍA PARA EL SECTOR AGRARIO Y PESQUERO ESPAÑOL FRENTE AL COVID-19**

La “Guía práctica de medidas de apoyo y de interés para el sector agroalimentario y pesquero relacionadas con la pandemia de COVID-19”, publicada recientemente por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), recoge las medidas de apoyo implantadas por el Gobierno de España para apoyar al sector agroalimentario y pesquero durante la actual pandemia del COVID-19.

La puesta en funcionamiento de estas nuevas medidas trata de ayudar al mantenimiento de la actividad en este sector estratégico, y evitar las pérdidas y el desperdicio de alimentos que podrían quedar sin recoger en el campo, sin utilizar o vender, en esta situación excepcional.

La guía está disponible en el apartado de la web del MAPA dedicado a las Medidas para el sector agroalimentario en el contexto del COVID-19.

FUENTE: MAPA

## **LA FAO FACILITA UN CALENDARIO DE CULTIVOS CON RECOMENDACIONES PARA LA SIEMBRA Y COSECHA**

El calendario de cultivos en línea de la FAO aporta información sobre la época de siembra y recolección en cada país para los alimentos más relevantes. Ante la necesidad de garantizar la seguridad alimentaria frente a las dificultades añadidas vinculadas al COVID-19, se busca evitar las pérdidas de los cultivos por no realizar las tareas agrícolas a tiempo.

FUENTE: FAO

## **EL MOVIMIENTO UGLY FOOD CONTRA EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS IMPERFECTOS**

Desde hace varios años, el movimiento Ugly Food aboga por reconocer la calidad de frutas y verduras que no cumplen los estándares estéticos solicitados habitualmente por el consumidor, a pesar de mantener intactos su sabor y calidad nutritiva.

Estos alimentos “imperfectos” pueden acabar siendo desperdiciados al desecharse para su comercialización. En este contexto, las redes sociales pueden contribuir a la concienciación de la sociedad sobre este problema y aportar información sobre iniciativas y organizaciones que se han unido a este movimiento.

FUENTE: CONDÉ NEST TRAVELER

## **SE REFUERZA LA LUCHA CONTRA LA INVASIÓN DE LANGOSTAS EN ÁFRICA**

La plaga de langostas del desierto continúa poniendo en peligro la seguridad alimentaria de millones de personas en África, con especial incidencia en Etiopía, Kenia y Somalia, mientras se esperan nuevos enjambres en el África Oriental, así como el avance en Irán y Yemen.

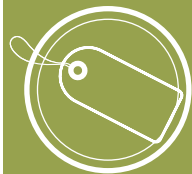
A pesar de las dificultades derivadas a la lucha contra el coronavirus, continúan las acciones para evitar las pérdidas de cosecha, ahora con el respaldo del Reino Unido, mediante el uso de aplicación de pesticidas y biopesticidas.

FUENTE: FAO

## **LOS SUPERMERCADOS DE LOS PAÍSES BAJOS FACILITAN SUS DATOS SOBRE EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS**

Cinco de las principales cadenas de supermercados holandesas han facilitado los datos del desperdicio de alimentos generados en sus negocios: frente al 98,3% de los alimentos que se ofertan en los supermercados, el 1,7% restante no llega al consumidor (porcentajes en peso). En relación con el stock total, las principales categorías de productos desperdiciados son el pan fresco, pan parcialmente horneado y pastelería con un 7,7% y la carne fresca y el pescado con un 2,9%.

FUENTE: WAGENINGEN UNIVERSITY & RESEARCH



## INICIATIVAS CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

### UPA MADRID LANZA LA INICIATIVA “ALIMENTOS SOLIDARIOS DE MADRID”

La Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos (UPA) promueve la iniciativa “Alimentos Solidarios de Madrid” para dar salida a la producción de ganaderos y agricultores afectados por el estado de alerta sanitaria, a la vez que se promueve la solidaridad mediante su entrega a entidades benéficas.

Esta iniciativa es posible gracias a las donaciones aportadas por empresas como Bayer, Syngenta y Banco Sabadell.

FUENTE: UPA

---

### EL INSTAGRAM DEL CHEF BOTTURA COMBATE EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

El chef Massimo Bottura, a través de su canal de Instagram “[Kitchen Quarantine](#)” (cuarentena en la cocina), enseña a sus seguidores recetas y trucos para reducir el desperdicio de alimentos y minimizar las visitas a las tiendas de comestibles, sacando el máximo partido a las existencias disponibles en el hogar.

Bottura está al frente del restaurante “Osteria Francescana” en Módena, tres estrellas Michelin, y es cofundador de la organización benéfica “[Food for Soul](#)”.

FUENTE: INSTAGRAM

---

### EDULCORANTE 100% NATURAL FABRICADO A PARTIR DE FRUTAS DESECHADAS

Fooditive Sweetener es un edulcorante 100% natural, saludable y sin calorías que aprovecha manzanas y peras que están fuera del circuito comercial habitual, evitando que acaben siendo desaprovechadas.

FUENTE: FOODITIVE

---