

Estrategia

“Más alimento, menos desperdicio”



ABRIL 2019



NOTICIAS

CASTILLA-LA MANCHA PONE EN MARCHA SU DECRETO PARA EVITAR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS



El pasado día 4 de abril tuvo lugar la publicación del Decreto 19/2019, a través del cual el gobierno de Castilla-La Mancha establece las líneas a seguir para reducir el desperdicio de alimentos y favorecer la redistribución de aquellos productos que no pueden ser comercializados.

Entre las medidas contempladas se encuentran la promoción de un código de buenas prácticas de carácter voluntario al que pueden adherirse los operadores de la cadena alimentaria, el fomento de actividades de concienciación y formación, el apoyo a la recuperación y redistribución de alimentos, el impulso a la investigación e innovación, y la creación de un órgano consultivo para la reducción del desperdicio de alimentos.

FUENTE: DIARIO OFICIAL DE CASTILLA-LA MANCHA

SE PRESENTA LA ESTRATEGIA DE CANTABRIA CONTRA EL DESPILFARRO DE ALIMENTOS

Cantabria ya cuenta con su propia estrategia contra el despilfarro de alimentos para el periodo 2019-2022, creada con el objetivo de reducir el desperdicio alimentario, fomentando la implicación y concienciación de todos los agentes de la cadena e impulsando la cooperación entre los distintos eslabones.



DESTACAMOS



► **08-05-2019, Aprovechamiento alimentario: Salvar alimentos con tecnología forma parte del cambio. Zaragoza, España.**

Nueva cita mensual con las Conferencias de Aprovechamiento Alimentario que en esta ocasión analizará el impacto de la tecnología en la reducción del desperdicio de alimentos.

FUENTE: ECODES

► **Del 09-05-2019 al 10-05-2019, Conferencia final de REFRESH 2019. Barcelona, España.**

Escaparate para mostrar los resultados del proyecto REFRESH y estimular futuras acciones para combatir el desperdicio de alimentos.

FUENTE: REFRESH

► **Del 13-05-2019 al 17-05-2019, Semana Verde de la UE 2019. Varias ciudades.**

La Revisión de la aplicación de la política medioambiental de la UE será el eje de esta nueva edición de la Semana Verde.

FUENTE: SEMANA VERDE EUROPEA

► **Del 21-05-2019 al 24-05-2019, I Congreso Científico Escolar sobre Agroecología y Sostenibilidad Alimentaria. Murcia, España.**

Congreso para involucrar a centros educativos y entidades sociales educativas de la Región de Murcia en la recuperación de la memoria agraria.

FUENTE: RED DE CIUDADES POR LA AGROECOLOGÍA



NOTICIAS

La estrategia se estructura en siete líneas de actuación de acuerdo a los agentes de la cadena de valor: administración autonómica, productores, industria y distribución, canal HORECA, centros educativos, consumidores e iniciativas transversales, definiéndose en cada una de estas líneas las acciones a desarrollar.

FUENTE: BOLETÍN OFICIAL DE CANTABRIA

EL PRESIDENTE TRUMP QUIERE GANAR LA BATALLA AL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

La administración Trump señaló abril como el mes contra el desperdicio de alimentos, "Winning on Reducing Food Waste Month", animando a todos los ciudadanos a contribuir al aprovechamiento de los alimentos evitando su pérdida y desperdicio.

Esta iniciativa surge dentro del marco de la estrategia lanzada en octubre de 2018 por el gobierno de Estados Unidos "[Winning on Reducing Food Waste Initiative](#)", fruto de la colaboración del Departamento de Agricultura (USDA), la Agencia de Protección Ambiental (EPA) y la Administración de Drogas y Alimentos (FDA), con el objetivo de alinear los esfuerzos de las administraciones para educar a los consumidores, involucrar a las partes interesadas clave, y desarrollar y evaluar soluciones para reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos.

FUENTE: LA CASA BLANCA

ALIANZA DE MICROSOFT, GLOBAL HITSS E IICA PARA DIGITALIZAR LA AGRICULTURA EN LATINOAMÉRICA

Los agricultores de América Latina y el Caribe podrán mejorar la producción de sus cosechas mediante el empleo de nuevas herramientas tecnológicas gracias al convenio firmado por Microsoft, Global Hitss y el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA).

Entre las innovaciones disponibles se contempla la difusión de apps o chatbots que facilitarán la optimización de la gestión de los cultivos, el aprovechamiento de los recursos minerales y el control de enfermedades y plagas.

FUENTE: IICA

EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS SE TRANSFORMA EN AGUA POTABLE

¿Conseguir agua potable a partir de residuos de alimentos y cannabis? En Vancouver, la empresa Micron Waste Technologies Inc. presentó junto a la ministra de servicios públicos y adquisiciones, Carla Qualtrough, dos modelos de digestores con una tecnología innovadora que permite obtener agua potable en 24 horas a partir de desechos de alimentos o de cannabis.

Se espera que las primeras unidades de los digestores Cannavore y Organivore sean comercializadas para finales del año 2019.

FUENTE: CTV NEWS

LOS CHEFS SE CUELAN EN EL TOP 100 DE TIME

Entre las 100 personas más influyentes del momento según la revista Time figuran dos chefs en la lista de "Pioneros": Massimo Bottura y Samin Nosrat.

Massimo Bottura, chef con estrellas Michelin, es el impulsor de una iniciativa que gestiona cocinas comunitarias para ayudar a los más desfavorecidos elaborando ricos menús con alimentos que hubieran acabado siendo desperdiciados. Por su parte, Samin Nosrat pone en relieve el valor de los alimentos, los agricultores y las tradiciones vinculadas a la alimentación.

FUENTE: TIME



DESTACAMOS

► Del 11-06-2019 13-06-2019. GreenTech. Amsterdam, Países Bajos.

Las últimas innovaciones y tecnologías vinculadas a las primeras etapas de la cadena de la producción hortícola serán el eje central de esta nueva edición GreenTech.

FUENTE: GREENTECH

► Del 20-06-2019 al 21-06-2019. Smart Agrifood Summit. Málaga, España.

Punto de encuentro de profesionales vinculados al ámbito agroalimentario que busca promover el intercambio de conocimientos tecnológicos, el emprendimiento y la cooperación entre los agentes del sector.

FUENTE: SMART AGRIFOOD SUMMIT

ABIERTA LA INSCRIPCIÓN PARA LOS RECONOCIMIENTOS GO!ODS

La II edición 2020 de los Reconocimientos go!ODS ya está en marcha. Una vez más, los protagonistas serán proyectos innovadores que tengan como finalidad contribuir al logro de uno o varios de los Objetivos de Desarrollo Sostenible establecidos por las Naciones Unidas.

La inscripción está abierta hasta el 1 de octubre de 2019.

FUENTE: GO!ODS



¡ADIÓS A LA CORTEZA DEL QUESO!

La tecnología Pack-Age® de la compañía DSM apuesta por impedir el crecimiento de mohos y levaduras en los quesos de maduración natural y evita así la formación de la corteza.

La membrana transpirable que se forma alrededor del queso bloquea la formación de la corteza y permite que el producto sea utilizado en su totalidad, evitando que haya partes que tengan que ser desperdiciadas.

FUENTE: DSM

EL PEQUEÑO ELECTRODOMÉSTICO KITRO AYUDA A NO DESPERDICAR ALIMENTOS

Mediante el dispositivo KITRO, y sin formación específica, evitar el desperdicio de alimentos puede ser una tarea sencilla en las cocinas de restaurantes y hoteles.

KITRO actúa como una papelera para los restos de alimentos que no han sido consumidos y de forma automática procede a su clasificación, cuantificación y valoración económica.

FUENTE: KITRO

EL GRUPO HOTELERO ACCOR LANZA SU CAMPAÑA “LOVE FOOD, NOT WASTE”

Evitar el desperdicio de alimentos es una de las prioridades del grupo hotelero Accor para el año 2019 y, para conseguir su objetivo, han puesto en marcha la campaña “Love food, not waste”.

Además de acciones en sus restaurantes, que abarcan desde la cuantificación del desperdicio hasta la optimización de la existencias y reorganización menús según disponibilidades, se apuesta por la concienciación de empleados y clientes sobre la importancia de no desperdiciar alimentos, y sobre el respeto y cuidado hacia las poblaciones locales y al medio ambiente.

FUENTE: GRUPO ACCOR

La Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”

es una iniciativa del:

