

Estrategia

“Más alimento, menos desperdicio”



ABRIL 2021

NOTICIAS

EL 61% DE LOS CONSUMIDORES QUIEREN MARCAS Y MINORISTAS COMPROMETIDAS CONTRA EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS



Una encuesta internacional puesta en marcha por la empresa TCC Global, en colaboración con la marca Nutrifresh, especializada en salud y bienestar, señala que el 61% de los compradores consideran que las marcas y los minoristas deben hacer más para reducir el desperdicio de alimentos.

Otros datos obtenidos ponen de relieve que la sostenibilidad es un problema que consideran relevante: el 87% de los compradores son receptivos a que minoristas y marcas les brinden más ideas y productos para ayudar a usar las sobras de manera más efectiva, el 61% se siente personalmente impotente en la lucha contra el cambio climático y el 78% eligen activamente productos en función de su sostenibilidad.

FUENTE: TCC GLOBAL

CASTILLA-LA MANCHA DESTINA 70.000 EUROS PARA PROYECTOS DE EDUCACIÓN AMBIENTAL

El Gobierno de Castilla-La Mancha, a través de la Consejería de Desarrollo Sostenible, ha aprobado un presupuesto próximo a 70.000 euros para subvencionar proyectos o actividades de educación, formación, voluntariado o sensibilización ambiental desarrolladas por entidades sin ánimo de lucro.

Entre los proyectos y actividades que podrán acogerse a estas subvenciones se encuentran aquellos dirigidos a promover la prevención del desperdicio alimentario, el consumo responsable y la economía circular.

FUENTE: GOBIERNO DE CASTILLA-LA MANCHA

DESTACAMOS



► Del 06-05-2021 a 07-05-2021. FEBA Annual Convention 2021 “For a sustainable future food system”. Online.

Encuentro que busca proponer vías hacia sistemas alimentarios sostenibles, a través de la prevención del desperdicio de alimentos entre otras acciones, y fomentar acciones colaborativas.

FUENTE: FEBA

► 18-05-2021. Governance and system change. Online.

El 18 de mayo tendrá lugar este evento que tiene como objetivo debatir sobre la transición a una economía circular justa y eficaz del sistema alimentario, al tiempo que aborda el desperdicio de alimentos.

FUENTE: EU

► Del 31-05-2021 a 04-06-2021. Semana Verde Europea 2021. Online.

La Semana Verde Europea tendrá como objetivo «Aspirar a una contaminación cero», sin olvidar otras iniciativas relevantes para el Pacto Verde Europeo. Entre las enfocadas en la agricultura y la pesca, la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos podrá formar parte de las soluciones a destacar.

FUENTE: CE



CASTELLÓN PONE EN MARCHA UNA PLATAFORMA WEB QUE AYUDA AL DESPERDICIO CERO

El Ayuntamiento de Castellón ha presentado la [web Gastrelló](#), plataforma que permite al sector de la hostelería local facilitar su relación con los clientes de una forma rápida y sencilla.

Mediante esta plataforma, los restaurantes implicados en el desperdicio cero pueden dar a conocer sus iniciativas para reducir el desperdicio de alimentos, ofreciendo a sus clientes la posibilidad de adquirir comida sobrante horas antes del cierre.

FUENTE: AYUNTAMIENTO DE CASTELLÓ DE LA PLANA

FAMSI Y LA DIPUTACIÓN DE CÓRDOBA SUSCRIBEN UN CONVENIO PARA TRABAJAR POR EL CONSUMO RESPONSABLE

El Fondo Andaluz de Municipios para la Solidaridad Internacional (FAMSI) ha firmado un Convenio con la Diputación de Córdoba para continuar trabajando de forma conjunta en el marco del proyecto “Sensibilización contra el desperdicio de alimentos y para la promoción de hábitos alimenticios responsables dirigido al sector de la hostelería y a la ciudadanía en general”.

El objetivo es fomentar el consumo responsable de alimentos entre la población, al tiempo que sensibilizar y concienciar en contra del desperdicio de alimentos.

FUENTE: FAMSI

EE.UU. ESTRENA BASE DE DATOS CON EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS COMO PROTAGONISTA

La organización estadounidense sin fines de lucro ReFED ha lanzado una nueva base de datos en línea dirigida al análisis del desperdicio de alimentos nacional.

La consulta a esta base de datos permite identificar el desperdicio de alimentos generado por sector, estado y tipo de alimento, así como su causa, destino, impacto y posibles soluciones.

Además, ReFED presentó recientemente la hoja de ruta hacia 2030, [Roadmap to 2030: Reducing U.S. Food Waste by 50% and the ReFED Insights Engine. At-A-Glance](#), informe de análisis de la cadena de suministro de alimentos que identifica siete áreas de acción clave dónde centrar esfuerzos, facilitando de forma adicional el correspondiente análisis financiero.

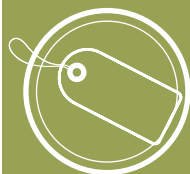
FUENTE: REFED

LOS PRINCIPALES CHEFS SE UNEN CONTRA EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

30 chefs con estrella Michelin han cedido sus recetas de aprovechamiento de alimentos en el libro “Estrellas contra el desperdicio” presentado por la Asociación de Fabricantes y Distribuidores (AECOC).

Se trata de un libro solidario de recetas que remarca la importancia de no desperdiciar alimentos y cuyos beneficios serán destinados a Federación Española de Bancos de Alimentos (FESBAL).

FUENTE: AECOC.



INICIATIVAS CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

CO₂ PARA ALMACENAR LAS PATATAS CORTADAS SIN REFRIGERACIÓN NI CONSERVANTES

La tecnología de pasteurización de Farther Farms emplea CO₂ recuperable para mantener las patatas cortadas, listas para freír, durante 90 días sin necesidad de frío, ni conservantes artificiales, facilitando así su consumo antes de que puedan estropearse.

El uso de esta tecnología podría extenderse a otro tipo de productos.

FUENTE: FARTHER FARMS

EMBALAJES COMESTIBLES SALUDABLES

Estudiantes de la Escuela de Agricultura de Coimbra (ESAC), han presentado un diseño de envases comestibles que aprovechan los restos de frutas, vegetales y crustáceos en su fabricación.

Además de alargar la vida útil de los alimentos, frente a otros tipos de envases comestibles, su diseño incorpora compuestos bioactivos/nutracéuticos, como antioxidantes y probióticos, con potenciales beneficios para la salud.

FUENTE: UNIVERSIDAD DE COIMBRA

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

