

Estrategia

“Más alimento, menos desperdicio”



AGOSTO 2020

NOTICIAS

VENTA DIRECTA DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS EN CASTILLA-LA MANCHA



El 18 de agosto salió a información pública el proyecto de decreto que regulará la venta directa de productos agroalimentarios en Castilla-La Mancha sin intermediarios.

El decreto permitirá a los consumidores acceder a productos de proximidad y pondrá en valor el sector agroalimentario y el mundo rural, contribuyendo al desarrollo de una economía sostenible ambiental y social.

Los canales cortos de comercialización reduce el número de intermediarios entre la producción y el consumidor y por tanto se acorta la cadena de distribución contribuyendo de esta manera, a reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos como consecuencia de una menor manipulación de los alimentos, menor tiempo en condiciones controladas permitiendo conservarse durante más tiempo una vez llegan a los hogares..

FUENTE: JUNTA DE CASTILLA LA MANCHA

ANTEPROYECTO DE LEY DE RESIDUOS Y SUELOS CONTAMINADOS

La Comisión Nacional de los Mercados y la Competencia (CNMC) analiza el anteproyecto de ley de residuos y suelos contaminados, norma que transpone la normativa de la UE y sustituye a la actual Ley 22/2011, de 28 de julio, de residuos y suelos contaminados. Además, ha

DESTACAMOS



► 7-9-2020. Foro de la Alimentación Qcom.es. Implicaciones de la estrategia verde de la Comisión Europea para la alimentación en España. Online.

Punto de debate del sector agroalimentario español, con la intención de unir los intereses de toda la cadena y analizar los principales temas de actualidad.

FUENTE: #AGRIFOODCONGRESS

► Del 08-09-2020 al 10-09-2020, Macfrut 2020. Online.

Visita virtual por más de 500 stands para conocer las novedades y tendencias sobre productos, equipos y tecnologías además de soluciones para evitar el desperdicio de frutas y verduras.

En este link está disponible un tutorial de cómo va a funcionar la plataforma.

FUENTE: MACFRUT DIGITAL

► Del 14-09-2020 al 17-09-2020. WasteExpo Together. Online.

Sesiones online sobre la gestión de residuos, entre las que se encuentran las dedicadas al compostaje, reciclaje orgánico y a la recuperación de alimentos.

FUENTE: WASTEEXPO TOGETHER

► Del 24-09-2020 al 25-09-2020. Smart Agrifood Summit. Málaga, España.

Oportunidad para ampliar conocimientos vinculados a la transformación digital del sector agroalimentario a través de la innovación y afrontar los desafíos de la COVID-19.

FUENTE: SMART AGRIFOOD SUMMIT

NOTICIAS

emitido un [informe](#) con las valoraciones a solicitud del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (MITERD).

El informe valora positivamente algunos aspectos y recomienda que se realicen mejoras para prevenir la generación de residuos. Entre sus recomendaciones se encuentra la donación de alimentos y otros tipos de redistribución como medida de reducción del desperdicio alimentario. Además, propone que para no favorecer a unos operadores frente a otros, sería recomendable establecer un porcentaje objetivo de reducción de residuos alimentarios y que cada operador elija a posteriori las opciones que mejor se ajusten a sus intereses, y se debería, además, concretar la responsabilidad por los costes relacionados con la conservación o mantenimiento del producto hasta que se produzca su donación efectiva.

FUENTE: CNMC

RESULTADOS DEL PANEL DE CONSUMO ALIMENTARIO 2020

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) ha publicado el ["Informe del consumo de alimentación en España 2019"](#).

Este documento recopila diversos datos sobre la alimentación, mes a mes, en los hogares españoles y su acumulado en el periodo correspondiente desde el año 2001 al 2020, así como información relativa al consumo alimentario anual en España, tanto dentro como fuera del hogar.

Este año como novedad incluye el seguimiento del consumo de alimentos en el estado de alarma que sufre España ante el COVID-19.

FUENTE: MAPA

LA COP 26 YA TIENE FECHA

La crisis del COVID-19 ha retrasado, un año más tarde, la [26ª Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático \(COP26\)](#). La celebración estaba programada para los días 9 al 18 de noviembre de este año 2020 pero el calendario ha cambiado y se ha fijado su realización para los días del 1 al 12 de noviembre de 2021 en el Scottish Event Campus (SEC,) en Glasgow.

Como continuación a la COP25 que se celebró en Madrid, este año nuevamente reunirá a representantes de alto nivel de 192 países para analizar los principales desafíos sobre el Cambio climático.

FUENTE: GOBIERNO DEL REINO UNIDO

NUEVO ORGANISMO PARA ABORDAR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN AUSTRALIA

El gobierno australiano pondrá en marcha una nueva organización para abordar el desperdicio de alimentos de Australia para implementar la Estrategia Nacional de Desperdicio de Alimentos con la finalidad de reducir a la mitad el desperdicio de alimentos para 2030, incluida la implementación del programa de compromiso voluntario de desperdicio de alimentos.

El gobierno está buscando entidades con experiencia que quieran establecer el nuevo organismo y cumplir con los objetivos que buscan. Las propuestas deberán presentarse antes del 7 de septiembre de 2020 y la organización se asociará con el Departamento de Agricultura, Agua y Medio Ambiente.

FUENTE: DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA, AGUA Y MEDIO AMBIENTE DEL GOBIERNO DE AUSTRALIA.

► 29-9-2020. Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos.

Celebración para afianzar los esfuerzos para reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos.

FUENTE: FAO

► Del 29-09-2020 al 30-09-2020, 8º Punto de encuentro contra el desperdicio alimentario. Online.

Evento orientado a reducir el desperdicio alimentario en todos los eslabones de la cadena de valor, conocer el impacto que el desperdicio alimentario tiene en nuestro país y cómo las empresas están trabajando para reducirlo.

FUENTE: AECOC

► 30-09-2020, Agrifood Revolution. Madrid, España.

Jornada que desarrollará temas sobre alimentación y medio ambiente, innovación, consumidor y sostenibilidad, destacando la economía circular y disminución del desperdicio de alimentos y residuos.

FUENTE: AGRIFOOD REVOLUTION

► 06-10-2020. Conferencia final del proyecto BARBARA. Zaragoza, España/Online.

Evento donde se mostrará cómo introducir subproductos y residuos agrícolas en una economía circular, resultado de las investigaciones para el desarrollo de nuevos materiales de base biológica, procedentes del desperdicio de alimentos o subproductos agrícolas.

FUENTE: BARBARA

SE BUSCAN ESTRATEGIAS

El Instituto alemán Thünen está trabajando sobre el tema del desperdicio de alimentos. Publica una convocatoria para la presentación de trabajos que aborden estrategias y enfoques de monitoreo que permitan su reducción.

Los trabajos pasarán por un proceso de revisión y se publicarán en un número especial de la revista “Sostenibilidad”. El plazo máximo de presentación es hasta 15 de mayo de 2021.

FUENTE: INSTITUTO THÜNEN



NADIE SIN SU RACIÓN DIARIA

Consum, junto a FoodRation4All, ha iniciado en Castellón un proyecto piloto que permite donar alimentos a través de una máquina situada en el propio supermercado o una aplicación móvil sin necesidad de estar en el supermercado.

Los fondos recaudados serán gestionados por el Banco de Alimentos de Castellón el cual emitirá unas tarjetas monedero canjeables por los productos que más necesiten, en cualquier establecimiento Consum. Se entregarán a las personas más desfavorecidas.

FUENTE: FOODRATION4ALL

CHOCOLATE RICO EN ANTIOXIDANTES

Un equipo del Servicio de Investigación Agrícola del Departamento de Agricultura de EEUU ha desarrollado un chocolate con leche con cáscara de cacahuete y otros desechos como el café o té, para aumentar sus propiedades antioxidantes.

Para su elaboración utilizan las pieles de los cacahuetes, los posos de café usados, hojas de té desechadas y otros restos de comida, obteniendo antioxidantes y compuestos fenólicos que aportan un extra al producto final.

Todos estos productos que normalmente se desechan, al ser utilizados evitan que se desperdicien e incrementan su valor.

FUENTE: ACS

TECNOLOGÍAS QUE EVITAN PÉRDIDAS EN LOS CAMPOS

Tevel Aerobotics Technologies ha desarrollado un dron que evitará que se desperdicie la fruta en el eslabón de la producción primaria. Cuenta con un brazo robótico que permite a los agricultores determinar qué fruta está madura y recogerla.

El dron funciona con todas las variedades de frutas y puede identificar y recopilar información sobre su calidad, cantidad, niveles de fertilizantes y agua.

FUENTE: TEVEL AEROBOTICS TECHNOLOGIES

UN PUENTE ENTRE EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS Y LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS.

La Empresa Better Origin, con sede en Cambridge, Reino Unido, ha lanzado un nuevo proyecto denominado Plug & play que transforma los residuos orgánicos agrícolas en proteína de insectos para complementar dietas avícolas. Los residuos orgánicos son introducidos en un container permitiendo el nacimiento y crecimiento de larvas de insectos que, una vez adultas se dan directamente a las aves, complementando los niveles proteicos de sus dietas.

“El sistema podría acortar las cadenas de suministro de piensos y permitir que las granjas sean más autosuficientes, al tiempo que reduciría el desperdicio de alimentos, mejora el bienestar de los animales, la productividad y el rendimiento, y en última instancia, crear productos alimenticios de mayor calidad para el consumidor”.

FUENTE: BETTER ORIGIN

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

