

Estrategia

“Más alimento, menos desperdicio”



DICIEMBRE 2020



NOTICIAS

APOYO AL COMERCIO DE PROXIMIDAD TRAS LA APROBACIÓN DE MEDIDAS DE HIGIENE PARA LA PRODUCCIÓN PRIMARIA



El pasado día 9 se aprobó en Consejo de Ministros el real decreto que regula la seguridad y la higiene en la pequeña producción y comercialización de alimentos tradicionales y artesanales.

En el ámbito de la higiene alimentaria en la producción y comercialización de productos alimenticios, esta nueva regulación favorece la viabilidad, rentabilidad y subsistencia de los pequeños productores de alimentos. Así mismo, supone un impulso al consumo de proximidad, medida que puede contribuir a reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos al acortar las cadenas de distribución.

FUENTE: MAPA

2021: AÑO INTERNACIONAL DE LAS FRUTAS Y VERDURAS PARA FOMENTAR SALUD Y SOSTENIBILIDAD

La Asamblea General de las Naciones Unidas ha declarado el 2021 como Año Internacional de las Frutas y las Verduras, haciendo un llamamiento al aumento del consumo de estos alimentos y a la adopción de estilos de vida más saludables. En el ámbito medioambiental, donde las frutas y verduras ocupan los mayores niveles de pérdida y desperdicio, esta declaración insta a establecer sistemas alimentarios más sostenibles que permitan la reducción de su impacto medio ambiental.

FUENTE ONU



DESTACAMOS



► Del 25 al 26 de enero de 2021. CAS 2021. Online.

La Cumbre de Adaptación al Clima reunirá a líderes mundiales para hacer frente al cambio climático, tratando temas como la agricultura y seguridad alimentaria, donde el desperdicio alimentario tiene su papel.

FUENTE: CAS 2021

NOTICIAS

EL CNTA SEÑALA QUE LA TECNOLOGÍA HIPERESPECTRAL PUEDE REDUCIR EL DESPERDICIO DE FRUTAS

Una investigación del Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria (CNTA) ha evaluado el uso de tecnologías de imagen espectral para determinar parámetros de calidad en la fruta fresca. Los resultados del proyecto apuntan a que su uso puede contribuir a reducir el desperdicio alimentario de estos productos al facilitar la determinación de aspectos como la percepción sensorial, la predicción de la vida útil y la detección anticipada de algunos defectos.

Los conocimientos adquiridos servirán de base para el desarrollo de dispositivos de parámetros de calidad en tiempo real, contribuyendo con ello a la optimización en el manejo de stocks.

FUENTE: CNTA

SURGE LA ESTRELLA VERDE EN LA GUÍA MICHELIN DE ESPAÑA & PORTUGAL 2021

La Guía MICHELIN España & Portugal 2021 introduce entre la Estrella Verde, símbolo con el que se reconoce la labor de los restaurantes que apuestan por la sostenibilidad y la economía circular en sus modelos de negocio.

En esta edición, se ha otorgado la Estrella Verde a 21 restaurantes españoles por llevar a cabo prácticas como la reducción del desperdicio de alimentos, el reciclaje de residuos, la elaboración de compost o la apuesta por productos de proximidad, incluyendo los productos cultivados en sus propios huertos.

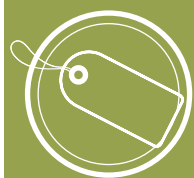
FUENTE: GUÍA MICHELIN

EL VATICANO PUBLICA LAS CONCLUSIONES DE LA CONFERENCIA SOBRE EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS 2019

La conferencia organizada por el Vaticano para la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos, celebrada en noviembre de 2019, reunió a más de 55 ponentes internacionales de diversos ámbitos, como responsables políticos, científicos, académicos o representantes de organizaciones como la FAO y el Banco mundial.

Ahora, la publicación “Reduction of Food Loss and Waste” recopila la participación de los ponentes para compartir la evidencia científica sobre cómo reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos y contribuir a la seguridad alimentaria, proporcionar recomendaciones para pasar a la acción y favorecer alianzas para alcanzar un mayor impacto.

FUENTE: PAS



INICIATIVAS CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

TOLDOSOA PLANTA CARA A 27 TONELADAS DE DESPERDICIO ALIMENTARIO EN LOS COMEDORES ESCOLARES

Un estudio llevado a cabo en 13 comedores escolares de la comarca guipuzcoana de Toldosoa, enmarcado en el [Plan Estratégico Tolosaldea Saretzen 2018-2025](#), cuantificó en 27 toneladas el desperdicio alimentario anual, correspondiendo la mitad del mismo a los restos dejados en el plato.

El estudio incluye una serie de medidas preventivas para reducir el desperdicio generado. En una segunda fase, se implantarán estas medidas en dos comedores y se diseñarán protocolos que puedan ser extensibles al resto de centros.

FUENTE: TOLOSALDEA GARATZEN

POR NAVIDAD, CONSUMO LOCAL

La campaña divulgativa “Por Navidad, consumo local” (“Per Nadal, consum local” en catalán), impulsada por la Agencia Catalana del Consumo, tiene como finalidad fomentar la compra de productos locales y la contratación de servicios de proximidad. Así mismo, promueve un consumo más responsable, consciente, solidario, seguro y sostenible.

Entre los consejos para el evitar el desperdicio de alimentos la campaña señala el planificar las comidas, comprar solo lo necesario y ajustar las raciones a los comensales.

FUENTE: GENERALITAT DE CATALUNYA.

LOS SNACKS DE BANANAS DESPERDICIASAS PODRÍAN GANAR 1 MILLÓN DE DÓLARES

El proyecto Banabites, desarrollado por alumnos de la Universidad de Navarra, apuesta por el superreciclaje de bananas para elaborar snacks saludables, dando valor a aquellas frutas estropeadas que no serían comercializadas y que podrían terminar siendo desperdiciadas.

Tras resultar ganador en la primera edición del Hult Prize On Campus, la iniciativa para a la fase internacional del certamen, donde aspira a un premio de un millón de dólares.

FUENTE: UNIVERSIDAD DE NAVARRA

La Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”

es una iniciativa del:

