

# Estrategia

## “Más alimento, menos desperdicio”



DICIEMBRE 2021

## NOTICIAS

### LA MODIFICACIÓN EUROPEA DEL ETIQUETADO DE ALIMENTOS SE ABRE A CONSULTA PÚBLICA



La Comisión Europea ha abierto consulta pública la modificación de las normas que afectan al etiquetado de los alimentos para garantizar una mejor información a los consumidores, favoreciendo con ello una alimentación más saludable y sostenible y la reducción del desperdicio de alimentos.

En la nueva propuesta se incluye:

- ▶ Introducir un etiquetado nutricional normalizado y obligatorio en la parte frontal del envase.
- ▶ Ampliar la información obligatoria sobre el origen o la procedencia de determinados productos.
- ▶ Revisar las normas sobre la indicación de fechas (fechas de caducidad y de consumo preferente).

La fecha límite para presentar observaciones y aportaciones finaliza el 7 de marzo de 2022, y se puede acceder a la consulta a través del siguiente [enlace](#).

FUENTE: CE

## DESTACAMOS



### ▶ 27 enero de 2022. Enabling successful scaling of postharvest loss innovations. Online.

Seminario donde innovadores de Bangladesh, Ghana y EE.UU. hablarán sobre tecnologías y soluciones clave contra las pérdidas de alimentos poscosecha.

FUENTE: ADMI

### ▶ 28-29 enero de 2022. ICMFW 2022: 16. International Conference on Management of Food Waste. Nueva York, EE.UU./Online.

Conferencia durante la cual profesionales del sector de la gestión de los residuos de alimentos podrán compartir experiencias, retos, soluciones y resultados de investigación.

FUENTE: WASET

### ▶ 23 de febrero de 2022. 19º Congreso AECOC sobre Seguridad Alimentaria y Calidad. Seguridad Alimentaria: De la granja a las redes. Madrid, España.

Durante el congreso se tratará como el sector alimentario debe adaptarse a un sistema alimentario más sostenible, saludable y transparente, abordando cuestiones como el desperdicio de alimentos.

FUENTE: AECOC

### ▶ 23 de febrero de 2022. Importance of capacity building in promoting better postharvest management. Online.

Webinar para conocer más sobre gestión poscosecha en instituciones de investigación y capacitación de agricultores en América Latina y África Occidental.

FUENTE: ADMI



## NACE SISTERS, CONSORCIO EUROPEO PARA REDUCIR LAS PÉRDIDAS Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

El proyecto SISTERS surge para establecer las innovaciones en la cadena de valor alimentaria europea que permitan reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos hasta un 27,4% y las emisiones de CO<sub>2</sub> en aproximadamente un 20%.

Entre las acciones previstas se encuentra el diseño de la primera plataforma europea de cadena corta para que los agricultores den salida a los excedentes de su cosecha, favoreciendo las economías locales y el acceso a alimentos nutritivos y saludables; el diseño de envases de alimentos inteligentes y reutilizables; el diseño de soluciones de envasado de origen biológico y compostables; la promoción de buenas prácticas entre los minoristas mediante la creación del Sello Sostenible SISTERS, y la mejora del etiquetado de los alimentos mediante códigos QR y etiquetado dinámico para reducir el descarte de alimentos en el ámbito minorista y del consumidor.

FUENTE: CORDIS

---

## CARREFOUR APUESTA POR REDUCIR EL DESPERDICIO DE SUS YOGURES ETIQUETANDO CON FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

Carrefour España busca combatir el desperdicio de alimentos modificando el etiquetado de los yogures de marca propia, sustituyendo la fecha de caducidad por fecha de consumo preferente.

A lo largo del año 2022 la medida se irá implementando en todos sus lineales y venta online hasta alcanzar las 140 referencias, siendo así el primer distribuidor en España que apuesta por este cambio en los yogures de su marca.

FUENTE: CARREFOUR

---

## LA EPA PUBLICA EL PRIMER INFORME DE SU TIPO SOBRE EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

La Agencia de Protección Ambiental de EE. UU. (EPA) ha publicado el informe [Part 1. From Farm to Kitchen: The Environmental Impacts of U.S. Food Waste](#) que señala, por primera vez, el impacto del desperdicio de alimentos nacional en relación al cambio climático.

El informe se centra en el uso de la tierra, del agua y de la energía, la aplicación de fertilizantes y pesticidas y las emisiones de gases de efecto invernadero.

Los resultados del estudio indican, entre otros datos, que más de un tercio de los alimentos producidos en los EE.UU. nunca llegan a ser consumidos, siendo el desperdicio de alimentos el material individual que se deposita más comúnmente en los vertederos y se somete a incineración. Como resultado, representa el 22% y 24% de los desechos sólidos municipales depositados en vertederos e incinerados, respectivamente.

FUENTE: EPA

---

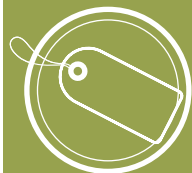
## HBO MOSTRARÁ INICIATIVAS CONTRA EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN UNA NUEVA SERIE

La plataforma digital HBO Max ha presentado la serie “Chef sin desperdicio”, donde la reducción del desperdicio de alimentos es protagonista.

A lo largo de 8 episodios, Diego García Vega recorre distintos países europeos para mostrar las recetas de chefs con estrellas Michelin que minimizan el desperdicio alimentario o consiguen el residuo cero en sus preparaciones.

FUENTE: HBO MAX

---



## INICIATIVAS CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

### “LO QUE SOBRA NO SE TIRA” EN CASTILLA-LA MANCHA

La campaña “Lo que sobra no se tira” ha sido presentada por el Gobierno de Castilla-La Mancha, en colaboración con la Federación Regional de Hostelería y Turismo, para prevenir y reducir el desperdicio alimentario y aprovechar los excedentes.

Además de los materiales divulgativos consistentes en 100.000 salvamanteles, 100.000 fundas para cubiertos y 1.000 carteles informativos, los 500 establecimientos de restauración adheridos a la iniciativa van a repartir entre sus clientes 15.000 envases gratuitos diseñados para llevarse a casa los excedentes de comida no consumidos en sus locales.

FUENTE: GOBIERNO DE CASTILLA-LA MANCHA

### DISEÑAN UNA APLICACIÓN MÓVIL PARA CONTROLAR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN LOS HOGARES

El sistema KuMin.App consiste en una aplicación móvil para Android que registra de manera sencilla los alimentos que acaban en el cubo de basura de nuestras cocinas.

Ku Min permite, a través de un teléfono móvil y una báscula con bluetooth, recopilar mediante unos pocos clics la comida que no se aprovecha, analiza los datos y facilita la magnitud del desperdicio de alimentos en los hogares.

FUENTE: VENTURIS HORECA

### ETIQUETAS INTELIGENTES Y “COLLARES” PARA QUE NINGÚN ALIMENTO SE ESTROPEE EN EL FRIGO

La startup Tugiba, ha desarrollado el sistema Nudge Tag que, mediante varios dispositivos conectados, avisa de los alimentos guardados en el frigorífico que pueden estropearse o empezar a perder propiedades al expirar su fecha de caducidad o de consumo preferente, respectivamente.

Un disco conectado a la nube almacena las fechas de cada alimento. Por otra parte, en cada producto se coloca una etiqueta electrónica conectada al disco por bluetooth. Al abrir la puerta del frigorífico, las etiquetas activas se iluminan en verde para los alimentos que tienen mucho tiempo para su consumo, en amarillo los que deben usarse pronto y en rojo para aquellos cuya fecha ya ha expirado.

FUENTE: KICKSTARTER