

Estrategia

“Más alimento, menos desperdicio”



ENERO 2019



NOTICIAS

EL QUID DE LA CUESTIÓN, LA EDUCACIÓN



La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la International Food Waste Coalition (IFWC), lanzan una serie de guías didácticas sobre la reducción del desperdicio de alimentos, “Do Good Save Food”.

Los jóvenes y los niños son y serán los futuros consumidores y darán forma al escenario del desperdicio alimentario. Invertir en su educación para reducir el desperdicio de alimentos ayudará a crear una cultura de cambio para enfrentar el problema de una manera sostenible.

FUENTE: FAO

CHARLAS SOBRE EL APROVECHAMIENTO ALIMENTARIO

La Academia Aragonesa de Gastronomía realiza un ciclo de conferencias en colaboración con la Fundación Ecología y Desarrollo (ECODES) sobre el aprovechamiento alimentario.

Durante el acto se ha presentado la Guía de Buenas Prácticas sobre el Desperdicio Alimentario para los consumidores donde se recogen datos y cambios de hábitos para ayudarnos a aprovechar mejor la comida que compramos. Incluye, entre otros, buenas prácticas para la planificación de la compra y consejos para almacenar y conservar de forma óptima los alimentos en el hogar.

FUENTE: ACADEMIA ARAGONESA DE GASTRONOMÍA



DESTACAMOS



► Del 18-02-2019 al 20-02-2019, Hospitality 4.0 Congress 2019. Madrid, España.

Congreso internacional de innovación, tecnología y nuevos modelos de negocio para el sector Horeca.

FUENTE: IFEMA

► 19-02-2019, 16º Congreso AECOC de seguridad alimentaria y calidad. Madrid, España.

16º punto de encuentro para expertos del sector de la Seguridad Alimentaria y Calidad.

FUENTE: AECOC

► 26-02-2019, Hacia un futuro sostenible. Madrid, España.

Evento para empresas del sector agroalimentario donde se debatirá sobre el presente y el futuro del desarrollo sostenible.

FUENTE: AECOC

► Del 10-03-2019 al 12-03-2019, Fórum gastronómico 2019. A Coruña, España.

Evento gastronómico que contará con las últimas novedades del sector.

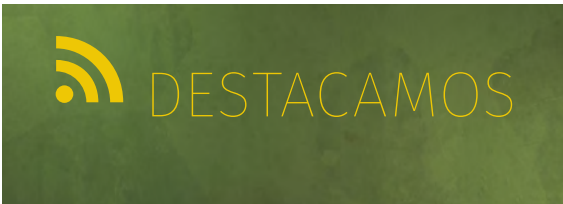
FUENTE: FÓRUM GASTRONÓMICO

► Del 24-03-2019 al 28-03-2019, 1er Congreso Mundial de GHI sobre Inocuidad y Seguridad Alimentaria. Leiden, Países Bajos

Encuentro donde expertos en el sector debatirán sobre legislación y regulación de alimentos.

FUENTE: GHI

NOTICIAS



EL PODER DE LA DIGITALIZACIÓN PARA UN DESARROLLO AGRÍCOLA SOSTENIBLE

En la conferencia internacional "El Foro Global para la Alimentación y la Agricultura (GFFA)", realizada el 18 de enero de 2019 en Berlín, representantes de 74 países se reunieron con la intención de dar un impulso a la digitalización del campo como parte de la estrategia común para un desarrollo agrícola sostenible y adaptado al consumidor actual.

El desarrollo tecnológico y la digitalización posibilitan grandes avances en la eficiencia de los recursos, mejorando la agricultura, reduciendo su impacto ambiental y climático, aumentando la resiliencia y reduciendo el desperdicio alimentario.

FUENTE: FAO

PREMIO INTERNACIONAL DE INNOVACIÓN PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA SOSTENIBLES

La FAO y el Gobierno Federal de Suiza patrocinan el Premio Internacional a la Innovación para la Alimentación y la Agricultura Sostenibles.

El objetivo de este premio es conocer nuevas tecnologías innovadoras y ver como contribuyen al desarrollo sostenible tanto ambiental, económico y social.

FUENTE: FAO

ESTRATEGIA DE RESPONSABILIDAD

El Ministerio de Medio Ambiente, Alimentación y Asuntos Rurales (Department for Environment, Food and Rural Affairs. DEFRA) del Reino Unido ha lanzado una estrategia de responsabilidad con el productor que revisará el sistema de gestión de residuos de Inglaterra y obligará a los responsables de la producción de residuos dañinos a adquirir un compromiso legal.

El objetivo es que los productores asuman más responsabilidad por los artículos que pueden ser más difíciles o costosos de reciclar.

FUENTE: GOV. UK

SISTEMAS ALIMENTARIOS SOSTENIBLES

Una prestigiosa revista médica británica "The Lancet", ha presentado, recientemente, un informe donde se establecen objetivos y estrategias para lograr dietas saludables y una producción sostenible de alimentos.

En este informe se analiza la situación actual, planteando posibles escenarios futuros que promuevan un cambio en nuestros hábitos alimenticios, mejoren la producción de alimentos y se reduzca el desperdicio de comida que existe hoy en día.

FUENTE: THE LANCET

LA INTELIGENCIA ARTIFICIAL YA ESTA AQUÍ

Carrefour implementa la Inteligencia Artificial para optimizar su cadena de suministro y reducir el desperdicio de alimentos.

Esta tecnología permite gestionar la disponibilidad de la mercancía, recopilar y procesar datos de tiendas físicas y almacenes, dando una mayor agilidad para integrar los métodos de trabajo y mejorar continuamente los procesos de previsión de la demanda de producto. Con esta herramienta se pretende reducir el desperdicio de alimentos así como el exceso de stock.

FUENTE: SAS

LA CRISIS EVITABLE DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Second Harvest, ha publicado una [hoja de ruta](#) y un [informe](#) llamado "La crisis evitable del desperdicio de alimentos".

► **Del 25-03-2019 al 27-03-2019, 13ª edición del Food Bank Leadership Institute. Londres, Reino Unido.**

Evento donde los miembros de los bancos de alimentos intercambiarán conocimientos y mejores prácticas para reducir el hambre.

FUENTE: FEBA

► **Del 26-03-2019 al 28-03-2019, ProFood Tech 2019. Chicago, Estados Unidos.**

Expertos de toda la industria del procesamiento de alimentos y bebidas se reunirán para dar a conocer los nuevos programas en este sector.

FUENTE: PROFOOD TECH

Este informe identifica las principales causas de las pérdidas y desperdicio de alimentos proponiendo acciones para combatirlo. Además, proporciona un sistema estandarizado de medición para que cualquier empresa de alimentos pueda rastrear y reducir la pérdida y el desperdicio de los alimentos.

FUENTE: SECOND HARVEST



ALIMENTOS ALTAMENTE NUTRITIVOS

Nutripeople se formó en 2015 con la idea de promover el concepto de “Desperdicio Zero” aportando valor a los alimentos para que contribuyan a paliar la malnutrición y hambruna en el mundo.

Los productos que elaboran están especialmente orientados a las necesidades de la población de países desfavorecidos y a situaciones de emergencia humanitaria. Crean alimentos altamente nutritivos aprovechando los excedentes hortofrutícolas en perfecto estado. Son productos sin conservantes ni estabilizantes, totalmente naturales y se conservan 24 meses sin refrigeración.

Se ha llevado a cabo una prueba piloto en Mauritania con la colaboración de la organización “Save the Children” con resultados muy positivos.

FUENTE: NUTRIPEOPLE

ZERA: CONSUMIDORES RESPONSABLES

Zera™ es un reciclador, diseñado para la cocina, que reduce los residuos de alimentos en más de dos tercios de su volumen original a través de un proceso totalmente automatizado. Está preparado para triturar hasta 3.5 kg de residuos semanales de alimentos en el hogar, obteniéndose un abono perfecto para las macetas o huertos.

FUENTE: WHIRLPOOL CORPORATION

EL CULTIVO VERTICAL Y LA SOSTENIBILIDAD HOTELERA

Optimus Garden ha desarrollado un innovador sistema de cultivo vertical que, gracias a su modularidad y bajo mantenimiento, permite cultivar plantas decorativas, hierbas aromáticas y vegetales en cualquier tipo de espacio, tanto exterior como interior, sin necesidad de realizar obras. Está basado en la hidroponía (técnica de cultivo que sustituye el suelo por una solución de agua y nutrientes).

Este sistema, integrado cada vez más en el mundo de la restauración y hotelero, permite consumir eficientemente los recursos, reducir la huella de carbono al preferir materiales locales, facilitar el reciclaje, evitar el desperdicio de alimentos y eliminar las prácticas de consumo irracional.

FUENTE: OPTIMUS GARDEN

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

