

Estrategia

“Más alimento, menos desperdicio”



FEBRERO 2021



NOTICIAS

GALICIA LEGISLA LA OPCIÓN DE LLEVARSE LA COMIDA NO CONSUMIDA EN LOS RESTAURANTES



La Comunidad gallega ha aprobado la Ley de residuos y suelos contaminados, en la que se contemplan mecanismos para luchar contra el desperdicio alimentario, estableciendo, por primera vez por Ley, que los titulares de los establecimientos de restauración estén obligados a entregar las fracciones sobrantes de alimentación no consumidas si el cliente así lo solicita.

Este texto legislativo constituye una herramienta eficaz para caminar con paso decidido hacia la economía circular en el ámbito autonómico, contribuyendo a sustituir y desterrar el modelo tradicional de extraer, usar y tirar.

FUENTE: DOG

165 KILOS DE ALIMENTOS DESPERDICADOS EN CADA HOGAR DE GIPUZKOA EN 2020

El Departamento de Medio Ambiente de la Diputación Foral de Gipuzkoa ha analizado el desperdicio alimentario generado en los hogares de Gipuzkoa, ampliando el conocimiento sobre esta problemática para crear estrategias de sensibilización y reducción.

El primer estudio, dirigido a cuantificación del desperdicio alimentario, destaca que en 2020 se desperdiciaron 3,15 kilos de alimentos a la semana, equivalente a 165 kilos al año. Esto supone una reducción del 20% respecto al año anterior.

En el segundo estudio, dirigido a conocer los motivos del desperdicio, señala que el 23% es por haberlo dejado olvidado en la nevera, otro 23% corresponde a los restos del plato, el 15% a sobras no aprovechadas y el 13% a producto caducado.

FUENTE: DIPUTACIÓN FORAL DE GIPUZKOA



DESTACAMOS



► 23-03-2021. Los consumidores en la agenda 2030. Online.

Nueva aula para analizar los objetivos de desarrollo sostenible en el contexto de la crisis sanitaria y el consumo responsable en el marco de la agenda 2030.

FUENTE: GOBIERNO DE ARAGÓN.

► Del 17-03-2021 al 18-03-2021. Regional Forum on Sustainable Development for the UNECE region. Online y Ginebra, Suiza.

La recuperación sostenible y resiliente ligada a la COVID-19 y la Agenda 2030 serán debatidos en este foro, en el cual el desperdicio alimentario podrá tener su protagonismo en la sesión sobre producción y consumo sostenibles.

FUENTE: UNECE

NOTICIAS

LA ONU PRESENTA UN INFORME PARA ABORDAR LAS EMERGENCIAS DEL PLANETA

El nuevo informe del PNUMA, [*Hacer las paces con la naturaleza: un plan científico para abordar la triple emergencia del clima, la biodiversidad y la contaminación*](#), ofrece un plan integral para abordar la triple emergencia planetaria en relación con el clima, la biodiversidad y la contaminación.

El documento establece los roles que los desde gobiernos y empresas, hasta las comunidades e individuos, pueden y deben desempeñar. Insta a reconsiderar la relación con la naturaleza, aprender sobre sostenibilidad y cambiar los hábitos para reducir el uso de recursos, adoptar dietas más saludables y minimizar el desperdicio de alimentos, ayudando así a acabar con el hambre y la pobreza, y mejorar la nutrición y la salud.

FUENTE: PNUMA

NUEVA PATENTE PARA EL PROCESAMIENTO DE LA LECHE FRESCA

El método Haelen® es un método de procesamiento innovador que proporciona una leche segura con un mayor contenido de nutrientes y un sabor más parecido a su sabor natural respecto a la tradicional pasteurización.

Mediante un suave tratamiento en frío, se consigue eliminar más patógenos que con los procesos actuales, siendo el único método conocido que mata a *Bacillus cereus*. La leche fresca obtenida tiene mínimo 60 días de vida útil refrigerada, lo que aumenta el tiempo disponible para su consumo y disminuye el riesgo de que acabe siendo desperdiciada.

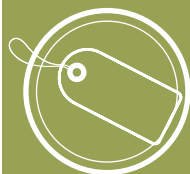
FUENTE: THE WHOLEY MILK COMPANY

UN MONÓLOGO CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO GANADOR DE “CUESTIÓN DE CIENCIA 2.0”

El monólogo de la joven Estela Ferreira “Yo desperdicio, tú desperdicias, él desperdicia” ha resultado reconocido con el primer premio del concurso “Cuestión de ciencia 2.0: ¿te atreves a desafiar el futuro”, organizado por Bayer para acercar a los jóvenes a los retos relacionados con la mejora de la salud, la alimentación y la sostenibilidad.

El trabajo Estela Ferreira se inspiró en la importancia de mejorar los hábitos alimenticios nuestra sociedad, así como la necesidad de contribuir a la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).

FUENTE: BAYER



INICIATIVAS CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

EL PROYECTO AGROBRIDGES ACERCA A PRODUCTORES Y CONSUMIDORES

agroBRIDGES tiene el objetivo de acortar las cadenas de suministros de alimentos reduciendo los intermediarios, impulsando la sostenibilidad y contribuyendo así a la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos.

El proyecto, con participación española, facilita la plataforma Toolbox, que incluye entre otros contenidos materiales de comunicación, programas de capacitación y herramientas informáticas, posicionándose como un instrumento que brindará apoyo práctico a los operadores de la cadena de valor y mejorará el posicionamiento de los productores.

FUENTE: CORDIS

ESSENCE FOOD ELABORA ALIMENTOS LIOFILIZADOS A PARTIR DE EXCEDENTES

La empresa de innovación española Essence Food aprovecha los excedentes de producción y los alimentos descartados para su comercialización para generar productos liofilizados de alto valor nutricional.

Con una técnica de deshidratación perfeccionada y testeada, los nuevos productos conservan todas sus cualidades organolépticas incluso en condiciones climáticas adversas durante un largo período de tiempo superior a 5 años.

FUENTE: ESSENCE FOOD

GOOGLE ABORDA EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS CON INNOVACIONES TECNOLÓGICAS

La empresa X Development LCC, creada por Google en 2010 y actualmente integrada en Alphabet, ha anunciado dos prototipos desarrollados dirigidos a la lucha contra el desperdicio alimentario.

El primer prototipo consiste en una “red inteligente de distribución de alimentos”, que informa de dónde está la comida, en qué estado y a dónde dirigirla para que no termine en un vertedero y se facilite su donación. El segundo prototipo contempla un sistema automático de recogida de información de los desperdicios de alimentos generados en las cocinas de los restaurantes.

FUENTE: IALIMENTOS

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

