

Estrategia

“Más alimento, menos desperdicio”



JULIO 2021

NOTICIAS

LA CAMPAÑA “AQUÍ NO SE TIRA NADA” NO DISFRUTA DE VACACIONES



Bajo el lema “Aquí no se tira nada”, la campaña de concienciación y sensibilización para la reducción del desperdicio de alimentos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) mantiene su actividad de forma continua desde su lanzamiento.

Además de la presentación a través de medios audiovisuales y mobiliario urbano, la campaña se ha difundido, entre otros, en el [Mercado de Vallehermoso de Madrid](#), implicando a chefs, influencers y consumidores; en recetas de aprovechamiento como en el [batch cooking de Cristina Ferrer con Ana Díaz](#); en encuentros con profesionales del sector agroalimentario como el [Tapas Talks](#) “¿Somos conscientes de la gravedad del desperdicio de alimentos?”; y en la colaboración con la [atleta olímpica Desireé Vila](#).

Para más información, [Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”](#) y [Alimentos de España](#).

FUENTE: MENOSDESPERDICIO.ES

DESTACAMOS



► 08-09-2021 a 09-09-2021. LIFE Call for proposals 2021 – Q&A sessions. Online.

Oportunidad para resolver dudas sobre la aportación de propuestas LIFE, dentro de las cuales las pérdidas y el desperdicio de alimentos se localizan en el subprograma de economía circular y calidad de vida.

FUENTE: CINEA

► 08-09-2021 a 09-09-2021. 20ª edición del Sirha Lyon. Lyon, Francia.

Evento internacional para el servicio de alimentos y la hostelería cuyo programa pone de relieve la necesidad de reducir el desperdicio de alimentos y apostar por los productos locales y de temporada.

FUENTE: SIRHA LYON

► 29-09-2021. Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos. Varias localizaciones.

Nuevo llamamiento para visibilizar el compromiso con la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos desde los sectores público y privado y a nivel particular.

FUENTE: FAO

► 29-09-2021. 9º Punto de Encuentro AECOC Contra el Desperdicio Alimentario. Madrid, España / Online.

Nueva edición del evento dirigido a profesionales de la cadena agroalimentaria comprometidos con la problemática del desperdicio alimentario.

FUENTE: AECOC



NOTICIAS

LOS PAÍSES DEL G20 PUEDEN CONTRIBUIR MÁS A REDUCIR LAS PÉRDIDAS Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Los países del G20 tienen margen para avanzar más en sostenibilidad ambiental y servir de ejemplo al resto de países, según señala el Índice de Sostenibilidad Alimentaria (FSI) desarrollado por The Economist Intelligence Unit con el Barilla Center for Food & Nutrition.

En relación a las pérdidas y el desperdicio de alimentos, el FSI apunta a que la mayoría de países del G20 tienen fijados objetivos ambiciosos, como abordar la pérdida de alimentos en una estrategia nacional y reducir el desperdicio de alimentos a nivel del usuario final.

En el lado negativo, la disponibilidad de datos a nivel mundial es baja y se precisa hacer más para implementar una legislación vinculante que responsabilice a todas las partes interesadas en la prevención del desperdicio de alimentos, ya que actualmente solo diez países del G20 disponen de ella.

FUENTE: THE ECONOMIST INTELLIGENCE UNIT Y BARILLA FOUNDATION

APROBADO EL CÓDIGO DE CONDUCTA PARA LA REDUCCIÓN DE LA PÉRDIDA Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS DE LA FAO

El pasado 15 de junio resultó aprobado el [Código de conducta voluntario para la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos](#), elaborado por la FAO bajo la dirección y la orientación generales de la Mesa del COAG y con contribuciones de las distintas partes interesadas a nivel mundial y regional.

Este código desgana las acciones y medidas que deberían adoptar o instrumentar las autoridades públicas, los agentes de la cadena agroalimentaria, el sector privado, las organizaciones de productores y de la sociedad civil, las instituciones académicas y de investigación y otras partes interesadas para contribuir a la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos. Además, presenta los principios rectores para aplicar estas acciones y medidas, así como la función que deberán desempeñar la FAO y el resto de agentes implicados para apoyar su aplicación.

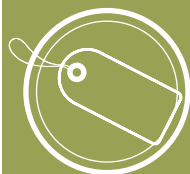
FUENTE: FAO

LLAMAMIENTO PARA COLABORAR EN EL FORO DE LOS CONSUMIDORES SOBRE EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS DE LA UE

La Comisión Europea busca establecer un foro europeo de desperdicio de alimentos para aunar esfuerzos con investigadores y profesionales en el área de la prevención del desperdicio de alimentos a nivel del consumidor.

Hasta el día 12 de agosto se mantendrá abierta la convocatoria de manifestaciones de interés para optar a colaborar en el foro referenciado.

FUENTE: CE



INICIATIVAS CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

INTELIGENCIA ARTIFICIAL PARA FACILITAR LAS DONACIONES A FESBAL

La colaboración suscrita entre la Federación Española de Bancos de Alimentos (FESBAL) y Claire Global, *marketplace* de alimentación que utiliza inteligencia artificial y *machine learning*, permitirá a casi 2.000 compañías agroalimentarias que operan con Claire Global acceder a nuevas tecnologías con la finalidad facilitar la donación de alimentos.

Tras su puesta en marcha en España, Claire Global espera extender esta iniciativa a los otros 72 países que forman parte de su comunidad.

FUENTE: FESBAL

NUEVA APP “STOP MERMAS” CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO EN LA HOSTELERÍA

Unilever Food Solutions ha presentado una web app que busca facilitar a los profesionales de la hostelería acabar con el desperdicio de alimentos en sus cocinas.

A través de su uso en dispositivos móviles o tabletas, permite obtener una visión del desperdicio total generado en cada servicio, realizar un seguimiento a largo plazo y descargar informes sobre la evolución de los alimentos no aprovechados.

FUENTE: UNILEVER FOOD SOLUTIONS

CINTAS AMARILLAS PARA QUE NINGUNA FRUTA SE PIERDA EN LOS ÁRBOLES

La iniciativa “Gielt Band” busca evitar que la fruta se pierda en los árboles sin recolectar y nunca llegue a ser consumida. Para ello, se anima a los agricultores a señalar con una cinta amarilla aquellos frutales cuya cosecha puede ser recolectada de forma gratuita por cualquier persona interesada.

FUENTE: GOBIERNO DE LUXEMBURGO

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

