

# Estrategia

## “Más alimento, menos desperdicio”



JUNIO 2019

## NOTICIAS

### EVITAR Y REDUCIR EL DESPERDICIO ALIMENTARIO



El Ministerio de Agricultura, Pesca y alimentación (MAPA) ha estado presente en el Diálogo de saberes sobre las “Alternativas al desperdicio alimentario. Horizonte 2030” que se celebró el 18 de junio de 2019 en la Universitat Politècnica de Valencia.

El MAPA ha recordado la importancia de evitar y reducir el desperdicio alimentario y ha tenido la oportunidad de exponer todas las acciones que se están realizando sobre este tema y que están contempladas en esta nueva etapa de la Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”.

FUENTE: MENOSDESPERDICIO.ES

### COMIENZAN LAS SESIONES

Ha dado comienzo la 41ª Conferencia de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Entre la agenda incluye propuestas sobre la concienciación sobre la pérdida y desperdicio de alimentos y la producción sostenible de frutas y verduras, entre otras.

FUENTE: FAO

### ES MOMENTO DE IMPLEMENTAR LA DONACIÓN DE ALIMENTOS

La Plataforma de la UE sobre Pérdidas de Alimentos publica “Redistribution of surplus food: Examples of practices in the Member States”. Un documento que contempla diferentes prácticas sobre la

## DESTACAMOS



#### ► 12-06-2019, Global Webinar Series. ZERO WASTE 101. Online.

Seminarios web que durante los meses de junio y julio buscarán soluciones para conseguir un mundo sin residuos.

FUENTE: GAIA

#### ► Del 01-07-2019 al 03-07-2019, Universidad de Verano de Mercabarna. Barcelona, España.

Punto de encuentro de estudiantes, investigadores, empresarios y profesionales del sector de la alimentación donde el despilfarro alimentario será el protagonista.

FUENTE: MERCABARNA

#### ► Del 08-07-2019 al 11-07-2019, 12th European Conference on Precision Agriculture 2019. Francia. Montpellier. Francia.

Conferencia que se centra en la agricultura de precisión aplicada a las pequeñas fincas mediterráneas que permitirá reducir el impacto en el medio ambiente.

FUENTE: ECPA



# NOTICIAS

donación de alimentos que se están llevando a cabo en la UE con el fin de ayudar a otros países a implementar normativas para reducir las pérdidas y el desperdicio alimentario.

FUENTE: EU PLATFORM ON FOOD LOSSES AND FOOD WASTE

## EL DISEÑO TAMBIÉN LLEGA A LAS BOLSAS GOURMET

El Centro de Diseño de Barcelona (BCD) y el equipo de REFRESH han llevado a las salas de exposiciones del Barcelona Disseny Hub los diseños innovadores de 22 doggy bag de diferentes países. El objetivo era encontrar alternativas para guardar los alimentos que no se consumen y poderlos llevar para después aprovechar.

Se presentaron un total de 13 países de los cuales tres de ellos han sido los galardonados: Luxemburgo con su diseño Ecobox, Dinamarca con The TreatBox® - Doggybag versión 2.0 y Eslovenia con La caja de brócoli.

FUENTE: REFRESH

## NUEVOS CONCEPTOS EN EL SECTOR PESQUERO

El centro tecnológico AZTI, experto en la cadena de valor del mar, liderará uno de los grupos de trabajo del proyecto europeo WaSeaBi (contracción de las palabras en inglés “desperdicio”, “corrientes secundarias de la pesca y la acuicultura” y “bioeconomía” (Waste, SEAfood side-streams and Bioeconomy), que junto a 13 socios de Dinamarca, Suecia, España, Francia y Bélgica, desarrollarán nuevos conceptos y métodos que garanticen que los subproductos de la cadena de valor de la pesca y acuicultura puedan ser aprovechados para la obtención de nuevos productos e ingredientes de un valor superior al actual.

FUENTE: AZTI

## GUARDIANS OF GRUB

The Waste and Resources Action Programme (WRAP) ha lanzado una nueva campaña “Guardians of Grub” dirigida a todo el sector de servicios de comidas, con la finalidad de reducir la cantidad de alimentos que se tiran en los establecimientos.

Esta iniciativa cuenta con diferentes [recursos gratuitos](#) (carteles informativos y guías, y una calculadora para registrar los cambios realizados) que las empresas pueden utilizar para hacer frente al desperdicio de alimentos. Además, cuenta con un kit de herramientas para asociaciones comerciales y empresas que quieran integrar buenas prácticas empresariales.

FUENTE: WRAP

## RECIBE PUNTOS CANJEABLES POR SER SOSTENIBLE

Valencia pone a disposición de los ciudadanos una aplicación de bonificación por participar en la sostenibilidad.

El objetivo de esta app es dar información detallada al ciudadano de cómo gestionar correctamente los residuos. Mediante una tarjeta de identificación personal, la persona va acumulando puntos ambientales, que se convertirán en beneficios económicos, cada que va a reciclar al ecoparque o ecomóvil.

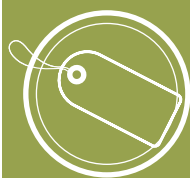
FUENTE: CONSORCIO DE VALENCIA

## APRENDE A SEPARAR RESIDUOS DOMÉSTICOS

El Ayuntamiento de la Comunidad de Madrid pone a disposición de los ciudadanos dos guías para aprender a separar correctamente los residuos:

- [Guía](#) para aprender a separar residuos domésticos en Madrid. Para no dudar al separar para niños y niñas de 7 a 11 años.
- [Guía](#) para aprender a separar correctamente los residuos.

FUENTE: AYUNTAMIENTO DE LA COMUNIDAD DE MADRID



## INICIATIVAS CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

### PESA Y PIENSA

Esta Iniciativa es promovida por la empresa de catering [Campos Estela](#), y nace con la finalidad de reducir la generación de residuos orgánicos en los comedores escolares y sensibilizar sobre la huella ecológica que conlleva el desperdicio de alimentos.

Comenzó con una prueba piloto, en 2014, donde consiguieron reducir el desperdicio alimentario en un 35%. Los niños participan separando los residuos orgánicos que no se pueden comer de los que sí se podrían haber comido, los pesan y registran los datos mientras toman conciencia de lo que se desperdicia. Después los alumnos, el equipo de cocina y educadores analizan la situación en profundidad y proponen acciones para evitarlo.

FUENTE: CAMPOS ESTELA

### CENAS CON FECHA DE CADUCIDAD

Este proyecto gastronómico y solidario quiere ofrecer una experiencia diferente e irrepetible a sus comensales y generar conciencia sobre el desperdicio de alimentos. Consiste en un restaurante efímero e itinerante que abre sus puertas en ciudades diferentes y espacios poco usuales como en una galería de arte, una sala de ensayo, el patio de un colegio...

La elaboración de los platos de cada cena está compuesta por productos descartados para su venta, bien por su fecha cercana de caducidad o por su apariencia física y son diseñados por los mejores chefs y expertos gastronómicos de España.

La última experiencia se ha llevado a cabo en el claustro de la Basílica de la Concepción en Barcelona el 15 de junio.

FUENTE: CENAS CON FECHA

### HÉROES CONTRA EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

La Comisión para la Cooperación Ambiental (CCA) lanza esta iniciativa que busca inspirar a los jóvenes de América del Norte a reducir el desperdicio de alimentos. Se trata de recibir un reconocimiento por cada acción que se lleve a cabo ganando diferentes distintivos. Además, cuenta con un kit de acción con diferentes recursos para los niños y jóvenes que permiten evitar el desperdicio alimentario.

FUENTE: CEC

### STIXFRESH

Esta empresa ha desarrollado una etiqueta para verduras y frutas sueltas que hacen que los productos se mantengan frescos por más tiempo. Contiene ingredientes aprobados por la agencia del gobierno de los Estados Unidos responsable de la regulación de alimentos, Food and Drug Administration (FDA) que crean una barrera que retarda el proceso de maduración.

En este momento las pegatinas han sido efectivas en aguacates, manzanas, mangos y la mayoría de los cítricos, pero están perfeccionando la fórmula para que en el futuro, funcionen en todos los productos.

FUENTE: STIXFRESH

**La Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”**

**es una iniciativa del:**

