

Estrategia

“Más alimento, menos desperdicio”



JUNIO 2021



NOTICIAS

SE ABRE A CONSULTA PÚBLICA EL PROYECTO DE LEY DE PREVENCIÓN DE LAS PÉRDIDAS Y EL DESPERDICIO ALIMENTARIO



El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Pesca ha iniciado la consulta pública del proyecto de Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario, de conformidad con lo previsto en el artículo 26.2 de la Ley 50/1997, de 27 de noviembre, del Gobierno.

La Ley contiene entre sus objetivos promocionar la economía circular, promover una gestión más eficiente de los recursos evitando los excedentes agrícolas, sensibilizar e informar a los agentes de la cadena, facilitar la donación de alimentos, contribuir a una producción y consumo más sostenible, y favorecer la investigación e innovación en el ámbito de la reducción del desperdicio alimentario.

Las observaciones y comentarios pueden ser remitidos a la dirección de correo electrónico sgcsa@mapa.es hasta el 5 de julio de 2021.

FUENTE: MAPA



DESTACAMOS



► 02-07-2021. The role of cities to boost the circularity of food systems. Online.

Evento sobre el papel de las ciudades para impulsar la circularidad de los sistemas alimentarios, considerando entre otros aspectos, la reducción del desperdicio de alimentos.

FUENTE: CE

► Del 05-07-2021 a 07-07-2021. Alimentación sostenible. Barcelona, España/Online.

La Universidad de Verano de Mercabarna abordará en esta edición el aprovechamiento alimentario, la alimentación sostenible y la innovación tecnológica.

FUENTE: MERCABARNA

► 14-07-2021. Fighting Food Waste to Improve Food Security: Solutions for People and the Planet. Online.

Evento sobre el progreso global hacia los Objetivos de Desarrollo Sostenible 2 (hambre cero) y 12.3 (reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial).

FUENTE: THE GLOBAL FOODBANKING NETWORK

► 26-07-2021 a 28-07-2021. Precumbre de la Cumbre 2021. Roma, Italia/Online.

Encuentro para avanzar hacia sistemas alimentarios inclusivos y sostenibles como anticipo a la celebración de la próxima Cumbre que tendrá lugar en septiembre.

FUENTE: ONU



LA PLATAFORMA DE LA UE SOBRE LA PÉRDIDA Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS SOLICITA LA COLABORACIÓN DEL SECTOR PRIVADO

La Comisión Europea lanzó el pasado 22 de junio una convocatoria pública para que las organizaciones del sector privado con experiencia en la prevención del desperdicio de alimentos, junto con las entidades públicas, puedan ser miembros de la Plataforma de la UE sobre la pérdida y el desperdicio de alimentos para su segundo mandato (periodo 2022-2026).

La Plataforma, establecida en el año 2016, constituye un foro de diálogo abierto entre todos los actores de la cadena alimentaria para la prevención de las pérdidas y el desperdicio de alimentos.

La convocatoria de solicitudes permanecerá habilitada hasta el día 23 de julio de 2021

FUENTE: CE

LA COMISIÓN EUROPEA INSTA A REALIZAR APORTACIONES PARA LA CUMBRE SOBRE SISTEMAS ALIMENTARIOS SOSTENIBLES

La Comisión Europea anima a participar en el diálogo en línea que tendrá lugar los días 12 y 13 de julio con la finalidad de preparar las aportaciones de la UE para la Cumbre de Sistemas Alimentarios de Naciones Unidas, que se celebrará el próximo mes de septiembre.

Las solicitudes de participación seleccionadas podrán exponer sus ideas sobre los sistemas alimentarios sostenibles en relación a alguno de los siguientes temas: declaraciones ecológicas y etiquetado de alimentos sostenible, producción sustentable, dieta sana y sostenible, prevención y reducción del desperdicio de alimentos, y resistencia antimicrobiana.

FUENTE: CE

LA INICIATIVA DE CAPSA CONTRA EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS GALARDONADA EN LOS PREMIO EUROPEOS DE PREVENCIÓN DE RESIDUOS

La Corporación Alimentaria Peñasanta S.A. (CAPSA) en Asturias ha resultado galardonada en los Premios de la Semana Europea de la Prevención de Residuos (EWWR por sus siglas en inglés) en la categoría de negocios/industria por su iniciativa contra el desperdicio de alimentos “[Against food Waste: Act differently](#)” (“Contra el desperdicio de alimentos: Actuar de manera diferente”).

Durante la duodécima edición de la EWWR celebrada entre el 21 y el 29 de noviembre de 2020, se llevaron a término 10.695 acciones en 33 países.

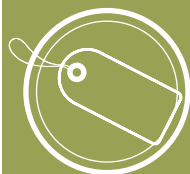
FUENTE: EWWR

LA DIPUTACIÓN FORAL DE GIPUZKOA Y EL BASQUE CULINARY CENTER COLABORAN PARA REDUCIR EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

La Diputación Foral de Gipuzkoa y la Fundación Basque Culinary Center han firmado un convenio de colaboración para reducir el desperdicio alimentario mediante el desarrollo del proyecto “Estudio del arquetipo del Territorio”.

A través de este acuerdo, continuidad de actuaciones llevadas a cabo en años previos, se apuesta por la búsqueda e implantación de un modelo de sistema alimentario circular en Gipuzkoa, resultado de su compromiso con la sostenibilidad.

FUENTE: DIPUTACIÓN FORAL DE GIPUZKOA



INICIATIVAS CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

DESHIDRATADORES DOMÉSTICOS SOLARES Y EÓLICOS

El proyecto Giro al Sol, cuya misión es la búsqueda de sistemas de producción alimentaria sostenible, ha presentado un pequeño deshidratador que utiliza la energía solar y eólica para secar los alimentos de forma natural, facilitando su conservación y reduciendo su desperdicio, pero manteniendo sus propiedades y calidad.

FUENTE: GIRO AL SOL

GORILLAS, LA TIENDA DE PRODUCTOS FRESCOS A DOMICILIO

La compañía alemana Gorillas ha comenzado el reparto de alimentos frescos en Madrid, ofreciendo productos locales a domicilio en tan solo 10 minutos tras haber realizado la compra online.

Mediante su modelo de negocio, Gorillas trata de contribuir a un consumo más sostenible: los clientes compran solo lo que necesitan, minimizando así el desperdicio de alimentos; se acortan las cadenas de suministro y se apoya el comercio local, y se reducen las emisiones de CO2 al realizar los repartos en bicicleta.

FUENTE: GORILLAS

HERRAMIENTAS PARA HABLAR CON LOS CLIENTES Y COMBATIR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Hotel Kitchen, programa diseñado para facilitar a la industria hotelera la prevención del desperdicio de alimentos en sus cocinas, ha presentado un nuevo kit de herramientas para facilitar la comunicación de los servicios de restauración con sus clientes y contribuir así unidos a combatir esta problemática.

La plataforma Hotel Kitchen es una iniciativa de WWF que ofrece orientación y herramientas para prevenir y gestionar el desperdicio de alimentos en los hoteles, y cuya presencia se extiende en más de una docena de países.

FUENTE: WWF.

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

