

Estrategia

“Más alimento, menos desperdicio”



MARZO 2019



NOTICIAS

ANTE UN PLANETA AL LÍMITE, APUESTA DE LA ONU POR UN FUTURO SOSTENIBLE



La 4ª Asamblea de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente, desarrollada en Nairobi en presencia de representantes de más de 170 países, ha tenido como resultado un nuevo modelo de desarrollo en línea con los Objetivos de Desarrollo Sostenible para 2030.

Entre los compromisos adquiridos ante el estado de emergencia medio ambiental de nuestro planeta, se encuentran reducir el uso de plásticos de un solo uso, impulsar la innovación y promover el consumo y la producción sostenibles.

FUENTE: ONU MEDIO AMBIENTE

LLEGA LA ESTRATEGIA ALEMANA CONTRA EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

El pasado 20 de febrero tuvo lugar la presentación de la estrategia nacional para luchar contra las pérdidas y el desperdicio de alimentos de República Federal de Alemania [“Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung”](#).

El objetivo de esta estrategia: reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita a nivel minorista y de consumo para 2030, y reducir el desperdicio de alimentos en la cadena producción y suministro, incluidas las pérdidas post-cosecha.

FUENTE: BMEL

LA COCINA YA NO ES LO QUE ERA, ES MUCHO MÁS

La cocina está de moda y es el centro de nuestras casas, de acuerdo al informe presentado por el Instituto Silestone “Global Kitchen: la cocina, el corazón del hogar”.



DESTACAMOS



► **Del 08-04-2019 al 10-04-2019, 6ª Conferencia Internacional sobre Seguridad Alimentaria y Nutrición (ICFSN 2019). Barcelona, España.**

Investigadores y profesionales presentarán los últimos desarrollos en Ingeniería Química, Biológica y Ambiental.

FUENTE: ICFSN

► **Del 08-04-2019 al 11-04-2019, 33 Salón de Gourmets. Madrid, España.**

Evento dedicado en exclusiva a los productos delicatessen. Un importante escaparate anual de alimentos y bebidas de alta gama.

FUENTE: GRUPO GOURMETS

► **Del 08-04-2019 al 12-04-2019, Foro de la CMSI 2019. Ginebra, Suiza.**

Foro para el intercambio de conocimientos y fomento de asociaciones para alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible 2030.

FUENTE: CMSI

► **26-04-2019, #reducefoodwaste Conference on Food Waste Prevention and Management. Viena, Austria.**

Conferencia centrada en las nuevas soluciones para la prevención y el manejo del desperdicio de alimentos a lo largo de toda la cadena de suministro en la región de Europa Central.

FUENTE: STREFOWA

NOTICIAS

Este informe analiza el diseño y uso de los espacios y los nuevos hábitos sociales, entre los que la preocupación por el medio ambiente y la optimización de los recursos llega a la cocina en forma de actitudes para optimizar el aprovechamiento de los alimentos o la reducción del uso de envases.

FUENTE: SILESTONE INSTITUTE

MÉXICO, ESTADOS UNIDOS Y CANADÁ ALIADOS CONTRA EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Fruto de la colaboración de México, Estados Unidos y Canadá, la guía práctica "[Por qué y cómo cuantificar la pérdida y desperdicio de alimentos: guía práctica](#)", presentada por la Comisión para la Cooperación Ambiental (CCA) de América del Norte, busca reforzar la cooperación en materia medioambiental y lograr la reducción de desperdicio de alimentos, minimizando sus impactos económicos y ambientales.

Esta publicación se enmarca dentro del proyecto "Medición y mitigación de la pérdida y el desperdicio de alimentos", del Plan Operativo 2017-2018, que junto al informe "[Cuantificación de la pérdida y el desperdicio de alimentos y sus efectos](#)", ofrecen herramientas prácticas, información y actividades para ayudar a establecimientos, organizaciones y gobiernos a prevenir las pérdidas y desperdicio de alimentos.

FUENTE: CCA

LA FÓRMULA 1 EN MONTMELÓ DONA ALIMENTOS SIN FRENO

El deporte, la sostenibilidad alimentaria y la solidaridad se unen en Montmeló bajo la campaña "No Food Waste", que tiene lugar desde el año 2016 en el Circuit durante el Gran Premio de España de Fórmula 1 y el de Cataluña de MotoGP.

Durante los recientes F1 Test Days, y gracias a la colaboración de los equipos, Pirelli y a la Federación Internacional de Automovilismo (FIA), se han recogido más de 1000 kilos de alimentos que han sido donados a la fundación El Xiprer.

FUENTE: MARCA

NACE FESTIFOOD MADRID

El nuevo festival Festifood Madrid ofrecerá a residentes y visitantes de la capital, entre los días 4 y 6 de octubre, una amplia oferta gastronómica donde la calidad, la creatividad y la sostenibilidad serán las protagonistas.

Entre las actividades que tendrán lugar están programadas show cookings, catas, talleres y conciertos de música para amenizar las degustaciones.

FUENTE: FESTIFOOD MADRID

MENOS RUIDO Y MÁS ALIMENTOS EN BARES Y PUBS ARGENTINOS

La Secretaría de Ambiente y Desarrollo Sustentable de Argentina ha presentado la guía "[Bares y pubs sustentables](#)" con la finalidad de difundir buenas prácticas ambientales en el sector de la restauración.

Las recomendaciones y consejos para la correcta gestión de factores como alimentos, residuos, energía, agua y ruido, buscan la sustentabilidad del sector y la minimización de impactos derivados de su actividad sobre el medio ambiente.

FUENTE: ARGENTINA.GOB.AR

DESTACAMOS

► Del 09-05-2019 al 10-05-2019, Conferencia final de REFRESH 2019. Barcelona, España.

Escaparate para mostrar los resultados del proyecto REFRESH y estimular futuras acciones para combatir el desperdicio de alimentos.

FUENTE: REFRESH

► Del 13-05-2019 al 17-05-2019, Semana Verde de la UE 2019. Varias ciudades.

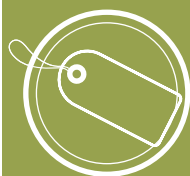
La Revisión de la aplicación de la política medioambiental de la UE será el eje de esta nueva edición de la Semana Verde.

FUENTE: SEMANA VERDE EUROPEA

► Del 21-05-2019 al 24-05-2019, I Congreso Científico Escolar sobre Agroecología y Sostenibilidad Alimentaria. Murcia, España.

Congreso para involucrar a centros educativos y entidades sociales educativas de la Región de Murcia en la recuperación de la memoria agraria.

FUENTE: RED DE CIUDADES POR LA AGROECOLOGÍA



INICIATIVAS CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

LA ETIQUETA, LA NUBE Y NUESTRO TELÉFONO: OVIE SMARTERWARE

Las etiquetas inteligentes personales llegan a nuestros hogares a través del sistema de almacenamiento Ovie Smarterware: pegamos una etiqueta a un alimento, presionamos, se conecta con el asistente virtual, se identifica el tipo de alimento y... Todo está listo para que el color de la etiqueta, junto con una notificación al teléfono móvil, nos avise de que es hora de su consumo. ¡Y hasta te propone un menú con el resto de las existencias disponibles!

FUENTE: WIDE AFTERNOON LLC

LA SEGUNDA PIEL QUE PROTEGE A FRUTAS Y VERDURAS

Una segunda piel que recubre a los alimentos evita la pérdida de agua y la exposición al aire, retrasando su deterioro. Elaborada a partir de residuos vegetales como las pulpas o cáscaras de frutas y verduras, permite alargar la vida útil de los productos hasta dos veces más que si no disfrutasen de este tipo de recubrimiento.

FUENTE: APEEL SCIENCES

LA MANZANA AZUL QUE MANTIENE MÁS FRESCAS A FRUTAS Y VERDURAS

El gas etileno que se produce de forma natural por algunas frutas como manzanas y plátanos, hace que nuestras frutas y verduras maduren de forma más rápida y que puedan llegar a perderse antes de darles salida. La manzana de plástico azul Bluapple® alarga la vida útil de estos productos hasta 3 veces más gracias a la absorción de etileno dentro de la zona de almacenamiento.

FUENTE: THE BLUAPPLE

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

