

Estrategia

“Más alimento, menos desperdicio”



MARZO 2021

NOTICIAS

DESTACAMOS

LA ONU CUANTIFICA EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS A NIVEL MUNDIAL: 931 MILLONES DE TONELADAS



► Del 31-05-2021 a 04-06-2021. Semana Verde Europea 2021. Online.

La Semana Verde Europea tendrá como objetivo «Aspirar a una contaminación cero», sin olvidar otras iniciativas relevantes para el Pacto Verde Europeo. Entre las enfocadas en la agricultura y la pesca, la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos podrá formar parte de las soluciones a destacar.

FUENTE: CE

El informe [Food Waste Index Report 2021](#), publicado por el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) junto con la organización asociada WRAP, recopila y analiza los datos sobre el desperdicio de alimentos a nivel mundial en puntos de venta, restaurantes y hogares.

Los resultados del informe indican un desperdicio de alimentos a nivel mundial de 931 millones de toneladas en 2019, lo que representa el 17% del total de la producción de alimentos disponibles para consumo (11% en hogares, 5% en servicios de alimentación y 2% en establecimientos minoristas).

En términos de desperdicio per cápita, se alcanzan los 121 kilos en la fase de consumidor. Además, el informe señala que el desperdicio de alimentos se produce en todos los países, independientemente de su nivel de desarrollo, situándose en el caso de España en 77 kilos per cápita.

FUENTE: ONU

SE PRESENTA EL PRIMER CENTRO DE SERVICIOS AVANZADOS DE ECONOMÍA CIRCULAR DEL SUR DE EUROPA

El nuevo centro Basque Circular Hub surge en Bilbao para prestar apoyo a nuevas iniciativas de emprendimiento de economía verde a través de servicios de prospectiva de mercado, formación avanzada, análisis de tendencias y generación de conocimiento en economía circular, ayudando a la transformación de la industria vasca hacia modelos más sostenibles y circulares.

El Basque Circular Hub abarca temáticas como los nuevos modelos de economía circulares, la ecoinnovación y tecnologías en economía circular, y el desperdicio alimentario.

NOTICIAS

La sociedad pública Ihobe es la entidad encargada de coordinar su actividad, resultado de la colaboración del Gobierno Vasco, el Ayuntamiento de Bilbao, las Universidades de Deusto, Mondragón y del País Vasco UPV-EHU, del Centro de Investigación Aplicada de FP Euskadi-Tknika, y de la Fundación Novia Salcedo.

FUENTE: BASQUE CIRCULAR HUB

LA ESTRATEGIA DE ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE Y SALUDABLE DE ZARAGOZA COMIENZA SU DESARROLLO PARA MEJORAR LA SALUD Y MITIGAR EL CAMBIO CLIMÁTICO

La [Estrategia de Alimentación Sostenible y Saludable](#) de Zaragoza, aprobada en 2019, ha comenzado su puesta en marcha con el objetivo de mejorar la salud de los ciudadanos y mitigar el cambio climático a través de la alimentación.

Se trata de una estrategia a 10 años con acciones concretas a llevar a cabo, entre las que destaca la creación del Consejo Alimentario o de una Comisión Interdepartamental municipal.

Dentro de la búsqueda de soluciones al desperdicio alimentario está previsto realizar campañas de sensibilización sobre el aprovechamiento alimentario. Además, se impulsará un programa piloto de inserción sociolaboral de personas en riesgo de exclusión social, permitiendo con ello empleo a partir de la recuperación de alimentos, su transformación y posterior uso.

FUENTE: AYUNTAMIENTO DE ZARAGOZA

LA APLICACIÓN T-MERCABARNA SOLIDARIA PREMIADA EN LOS ENERTIC AWARDS

La aplicación T-Mercabarna Solidaria ha sido reconocida con el premio enerTic Awards en la categoría Industria 4.0 por su contribución al desarrollo de un sistema logístico que conecta a empresas del mercado, transportistas y ONGs receptoras de los alimentos.

Con esta nueva app, antes de las 10 de la mañana, las empresas de Mercabarna facilitan la información de los productos que pueden donar a Cruz Roja para que la entidad social realice una selección y planifique su gestión.

Hasta el momento, se han superado los 150.000 kilos de alimentos donados, permitiendo su aprovechamiento y agilizando el proceso de entrega en perfectas condiciones para su consumo a los colectivos más vulnerables.

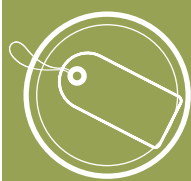
FUENTE: MERCABARNA

CÁDIZ QUIERE SUMARSE AL PACTO DE MILÁN PARA UN MODELO ALIMENTARIO "MÁS JUSTO Y SOSTENIBLE"

El Equipo de Gobierno del Ayuntamiento de Cádiz elevará al Pleno municipal ordinario del próximo mes de abril la propuesta de adhesión del Ayuntamiento al Pacto de Milán de Política Alimentaria Urbana (MUFPP).

Este pacto voluntario, aprobado en 2015, reúne a ciudades del mundo comprometidas en desarrollar sistemas alimentarios sostenibles y resilientes, destinados a conceder alimentos nutritivos y accesibles para todos, proteger la biodiversidad y luchar contra el desperdicio de alimentos.

FUENTE: AYUNTAMIENTO DE CÁDIZ



INICIATIVAS CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

PATATAS SIN LAVAR Y CON TIERRA PARA REDUCIR EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

La multinacional Tesco está probando en sus tiendas de Reino Unido cómo las patatas sin lavar prolongan su vida útil reduciendo su desperdicio en los hogares.

La prueba consiste en comprobar cómo las patatas sin lavar y con tierra prolongan su vida útil. La cubierta de tierra ofrece una capa de protección frente al impacto de la luz, prolongando su su vida útil casi el doble respecto a las patatas lavadas, lo que supone 5 días más de tiempo para su consumo.

FUENTE: TESCO PLC

UN FRIGORÍFICO “INTELIGENTE” CONTRA EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

En la búsqueda de una solución para oponerse al desperdicio de alimentos, la multinacional SanLucar ha desarrollado el frigorífico “Fresh-Cut” que registra información en tiempo real sobre el estado de la mercancía en la tienda, minimizando así la sobreproducción y el deterioro de los productos. Esta innovación tecnológica ha recibido el premio reta Awards 2021 en la categoría Mejor aplicación de inteligencia artificial y robótica.

En el diseño del frigorífico, unos microchips permiten registrar y controlar el número de productos, así como las fechas de caducidad de las unidades. Mediante estos datos en tiempo real y a demanda, se puede realizar una planificación selectiva de los productos, lo que permite una gran reducción de desperdicios.

FUENTE: EHI RETAIL INSTITUTE GMBH

INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO PARA REDUCIR EL DESPERDICIO DE PRODUCTOS CÁRNICOS: PROYECTO REDLOSSES

El objetivo del proyecto REDLOSSES es desarrollar una herramienta que ayude en la predicción de la tasa de deterioro de la carne fresca mediante el control de los factores que afectan a su deterioro, como la temperatura de almacenamiento, el envasado en atmósfera modificada, la adición de lactato y, especialmente, la carga microbiana.

Mediante el control de factores que producen el deterioro de los productos se contribuye a la reducción de su desperdicio al prolongar su vida útil.

FUENTE: REDLOSSES