

Estrategia

“Más alimento, menos desperdicio”



MARZO 2022



NOTICIAS

LA LEY DE PREVENCIÓN DE PÉRDIDAS Y DESPERDICIO ALIMENTARIO RESPALDA EL ESFUERZO DEL SECTOR PRIMARIO



El IV Foro Participativo sobre la Ley de Prevención de Pérdidas y Desperdicio Alimentario ha sido el marco donde Luis Planas, ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, ha destacado una vez más el esfuerzo de agricultores, ganaderos y pescadores para facilitar alimentos seguros y saludables, y cómo combatir el desperdicio de alimentos es un problema y una responsabilidad de toda la sociedad.

Respecto a la futura ley, el ministro ha señalado que contempla, entre otras medidas, el establecimiento de una jerarquía de aprovechamiento de los alimentos. Además, promoverá la investigación, innovación y digitalización en el ámbito de la producción. En relación a las administraciones públicas, fijará la obligatoriedad de llevar a cabo campañas divulgativas y de sensibilización, y de elaborar guías de buenas prácticas para mejorar la gestión alimentaria.

FUENTE: MENOSDESPERDICIO.ES

DESTACAMOS



► 1 de abril de 2022. Business Lunch with EIT Food Central presents Pro4Bake. Online.

Presentación de Pro4Bake, proyecto destinado a reducir los costes, el desperdicio de alimentos, el consumo de energía y las emisiones de CO2 de las panaderías.

FUENTE: EIT FOOD.

► Del 4 al 7 de abril de 2022. Alimentaria & Hostelco. Barcelona, España.

Durante la feria se desarrollarán actividades vinculadas al desperdicio de alimentos, como talleres de cocina y encuentros para abordar la sostenibilidad alimentaria o la [Ley de prevención de las pérdidas y desperdicio alimentario](#).

FUENTE: ALIMENTARIA.

► Del 26 al 28 de abril de 2022. VIII Foro Nacional de Desarrollo Rural. La innovación y digitalización en una agroalimentación sostenible. Zaragoza, España / Online.

Foro para compartir experiencias en temáticas como sostenibilidad, canales cortos de comercialización y reducción de pérdidas y desperdicio de alimentos en la cadena agroalimentaria.

FUENTE: COIAANPV.

► Del 11 al 12 de mayo de 2022. Food Waste Fest 2022. Bruselas, Bélgica / Online.

Sesiones online tendrán lugar el primer día del festival para profundizar en la medición del desperdicio de alimentos.

FUENTE: FOODWIN.

NOTICIAS

DESTACAMOS

LACOMISIÓNEUROPEAINCREMENTASUAPOYO A OCHO COALICIONES PARA TRANSFORMAR LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS MUNDIALES

La Comisión Europea intensifica su apoyo a la transformación de los sistemas alimentarios ante la grave situación de seguridad alimentaria, los elevados precios de los alimentos derivados de la pandemia de COVID-19, y las consecuencias de la invasión rusa de Ucrania, a través de su participación en ocho coaliciones para la acción que facilitan esta transformación y pueden contribuir a ampliar la Estrategia “De la Granja a la Mesa” a nivel internacional.

Entre las coaliciones vinculadas a reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos se encuentra “La comida no es basura” para ayudar a los países para implantar los cambios necesarios para conseguir las metas fijadas, y la coalición “Hambre cero”, que busca acabar con el hambre a través de acciones como la formación profesional para jóvenes rurales y la optimización de las cadenas de almacenamiento y frío.

FUENTE: CE

► Del 17 al 19 de mayo de 2022. Food 4 Future. Bilbao, España.

El desperdicio de alimentos ocupará la agenda en diversos unido a temáticas como el uso de recursos, el Big Data y el IoT.

FUENTE: F4F.

► Del 29 de mayo al 2 de junio de 2022. VI International Symposium on Post-harvest Pathology: Innovation and advanced technologies for managing postharvest

Durante el simposio se abordará la reducción de las pérdidas poscosecha mediante la innovación y las nuevas tecnologías.

FUENTE: CUT.

FOODRUS LANZA DOS ENCUESTAS PARA REDUCIR LAS PÉRDIDAS Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN EUROPA

El proyecto FOODRUS ha lanzado dos encuestas en línea con el objetivo de ayudar a identificar las posibles causas y soluciones a la generación de las pérdidas y el desperdicio de alimentos en Europa.

La primera encuesta trata de recopilar datos sobre las pérdidas y el desperdicio de alimentos, así como identificar nuevas estrategias que puedan limitarlas, y está dirigida a propietarios de negocios y empleados de empresas de todas etapas de las cadenas de valor alimentarias. Por otra parte, la segunda encuesta se focaliza en la identificación de las barreras legales, económicas, técnicas y del sistema para la prevención de las pérdidas y del desperdicio de alimentos, y está abierta a toda la sociedad.

FUENTE: FOODRUS

CASTILLA-LA MANCHA APRUEBA EL “PLAN ESTRATÉGICO DE CONSUMO RESPONSABLE 2022-2024” CONTRA EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS Y POR UN CONSUMO SOSTENIBLE

Castilla-La Mancha ha aprobado una norma para prevenir el desperdicio alimentario e impulsar un plan regional para la contratación y el consumo en las administraciones públicas con criterios éticos y de sostenibilidad.

El Plan impulsará las políticas públicas para promover un consumo sostenible, inclusivo, accesible, seguro y solidario, informando y defendiendo a los consumidores y concienciando y sensibilizando sobre unos hábitos de consumo más sostenibles.

Además, durante el acto de presentación del Plan se ha reconocido a 18 entidades con el “Distintivo a las mejoras prácticas en Consumo”, entre las que se encuentran diversas organizaciones que han contribuido al aprovechamiento de los excedentes de alimentos y a su donación a entidades sociales.

FUENTE: GOBIERNO DE CASTILLA-LA MANCHA

ZARAGOZA ULTIMA SU PROGRAMACIÓN COMO CAPITAL IBEROAMERICANA DE LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE

Zaragoza ostentará el título de Capital Iberoamericana de la Gastronomía Sostenible a partir de junio de 2022, reconocimiento a la ciudad por excelencia gastronómica y de sostenibilidad, por lo que se encuentra ultimando el programa de actividades a celebrar hasta el próximo año.

Entre las acciones previstas se encuentran la reducción del desperdicio alimentario; la creación de embajadores de marca o del sello AIBG de la gastronomía sostenible para los establecimientos locales participantes; la promoción de un recetario tradicional y sus productos de temporada; la innovación a través de un mapa iberoamericano de la gastronomía zaragozana sostenible, y la formación del sector hostelero en sostenibilidad y productos de proximidad y kilómetro cero.

FUENTE: AYUNTAMIENTO DE ZARAGOZA

EN ELABORACIÓN UNA METODOLOGÍA PARA EVITAR LAS EMISIONES DE GASES DE EFECTO INVERNADERO DERIVADAS DE LAS PÉRDIDAS Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS

La organización internacional Verra está llevando a cabo una consulta pública con el objetivo de establecer una metodología que permita evitar las emisiones de gases de efecto invernadero generadas por las actividades que contribuyen a la pérdida y el desperdicio de alimentos.

Además de la consulta previa, Verra está invitando a los organismos de validación/verificación a que presenten sus propuestas para la evaluación técnica de la metodología desarrollada por Quantis, Inc. y Kai Robertson.

FUENTE: VERRA.



“LA COCINA DE LOS NIETOS” LANZA UN CONCURSO PARA PROMOVER UNA COCINA SOSTENIBLE

Para animar a jóvenes y adultos a combatir el desperdicio de alimentos y poner freno al cambio climático, el «Concurso Intergeneracional el Reto de la Cocina Sostenible del Aprovechamiento “La Cocina de los Nietos”» premiará las mejores recetas sostenibles que saquen el máximo partido a los productos de temporada.

El concurso se enmarca en la iniciativa “La Cocina de los Nietos”, apuesta por la alimentación sostenible y la colaboración intergeneracional, promovida por Fundación Vida Sostenible con el apoyo del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico.

FUENTE: FUNDACIÓN VIDA SOSTENIBLE

INNOVACIÓN CON PRODUCTOS DE CASQUERÍA DEL CORDERO LOJEÑO

Innocol es un proyecto nacido para la investigación, innovación, desarrollo y comercialización del Cordero Ecológico Lojeño, que pretende dar salida a los productos de desvío del cordero bajo, como la casquería y los despojos con el objetivo de reducir el desperdicio de alimentos, y fomentar la economía circular y la sostenibilidad.

La idea es llevar a cabo el proyecto gracias a diferentes técnicas de cocinado y envasado que realcen las características singulares de esta carne, ofreciendo al mercado productos innovadores.

FUENTE: ACROL

“LA BELLEZA ESTÁ EN EL INTERIOR” CONCIENCIA CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO A TRAVÉS DEL DISEÑO Y LA MODA

La marca de zumos Granini ha impulsado el sorteo “[La belleza está en el interior](#)” con el objetivo de concienciar al público sobre el desperdicio de alimentos, valorizando todas las frutas por igual, independientemente de su aspecto o color.

Como premio a los ganadores del sorteo, se repartieron lotes de productos y sudaderas 100% sostenibles, fabricadas por la marca Minimalism y estampadas por la artista Alba Cantalapiedra. Además, la iniciativa fue promocionada por la influencer Natalia Cabezas.

FUENTE: MINIMALISM

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

