

# Estrategia

## “Más alimento, menos desperdicio”



MAYO 2021



## NOTICIAS



### DESTACAMOS



### NUEVA CAMPAÑA “AQUÍ NO SE TIRA NADA” CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO



- 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

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) lanza [la campaña](#) “Aquí no se tira nada” contra el desperdicio de alimentos, presentada el 31 de mayo en un acto presidido por el ministro Luis Planas.

El objetivo principal de esta campaña es sensibilizar y orientar al consumidor sobre cómo evitar y reducir el desperdicio de alimentos. Para ello, se llevará a cabo una amplia difusión a través de medios como radio y televisión, redes sociales, mobiliario urbano y talleres.

Durante el acto de presentación, el Director General de la Industria Alimentaria, D. José Miguel Herrero, anunció los datos 2020 del [Panel de Cuantificación del Desperdicio Alimentario en los Hogares](#) y del nuevo [Panel de cuantificación del Desperdicio Alimentario en el Consumo Extradoméstico](#).

FUENTE: MENOSDESPERDICIO.ES

### APROBADO EL I PLAN DE ACCIÓN DE ECONOMÍA CIRCULAR CON 1.529 MILLONES DE EUROS

El I Plan de Acción de Economía Circular (PAEC), aprobado por el Consejo de Ministros el pasado 25 de mayo, contempla 116 medidas que buscan consolidar un modelo económico circular y descarbonizado, disponiendo para ello de un presupuesto de 1.529 millones de euros.

Los 8 ejes de actuación establecidos son producción, consumo, gestión de residuos, materias primas secundarias y reutilización del agua.

En concreto, en relación al desperdicio de alimentos y su impacto sobre el medio ambiente, se contemplan actuaciones para combatir el desperdicio alimentario en los hogares, la reducción de las trabas administrativas para la donación de alimentos, la innovación en el ámbito de los plásticos para la mejor conservación de los alimentos e incrementar el compromiso del sector privado.

FUENTE: MITECO

# NOTICIAS

## **GIPUZKOA BUSCA UNA METODOLOGÍA PARA CUANTIFICAR EL DESPERDICIO ALIMENTARIO**

El Departamento de Medio Ambiente y la Universidad de Deusto han firmado un convenio de colaboración para que desde la citada Universidad se trabaje en el desarrollo y aplicación de una metodología para la cuantificación del desperdicio alimentario en la provincia.

Además de la cuantificación del desperdicio alimentario, el convenio permitirá evaluar su impacto ambiental, analizar las oportunidades para contribuir a su reducción y estudiar la repercusión de la pandemia de Covid-19.

FUENTE: DIPUTACIÓN FORAL DE GIPUZKOA

## **NUEVA GUÍA PARA APRENDER A COMPRAR, CONSERVAR Y CONSUMIR FRUTAS Y HORTALIZAS**

La asociación 5 al día ha publicado la [Guía práctica para la compra, conservación y consumo de frutas y hortalizas](#) con el objetivo de sensibilizar y ayudar al consumidor en su día a día sobre la problemática del desperdicio alimentario, a través de la adquisición de hábitos diarios de conservación y aprovechamiento de los alimentos que se tienen en los hogares.

La guía, desarrollada por el Comité Científico de "5 al día", se enmarca en el movimiento Perfectamente Imperfectos alineado con la agenda 2030 para el desarrollo sostenible.

FUENTE: 5 AL DÍA

## INICIATIVAS CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

### **MENORCA CONTRA EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS CON "PRODUCTO FUERA DE SERIE"**

La campaña "Producto Fuera de Serie", impulsada por la Agencia Menorca Reserva de Biosfera del Consell Insular, se ha puesto en marcha para concienciar a los menorquines sobre la problemática del desperdicio de alimentos.

Durante el 2021 se realizarán diversas acciones entre las que se pueden señalar la organización de un "Mercado Fuera de Serie", un "Concurso Fuera de Serie", el día de "La Tapa Fuera de Serie" y el montaje de una exposición itinerante al aire libre.

FUENTE: AGENDA MENORCA RESERVA DE LA BIOSFERA

### **WASEABI BUSCA NUEVOS INGREDIENTES APROVECHANDO LOS RESTOS DE PESCADO**

El proyecto WaSeaBi tiene como objetivo desarrollar y probar nuevos productos e ingredientes de alto valor a partir de los restos y desperdicio del pescado generado en la acuicultura, la pesca y la industria, apostando por un sistema de suministro más eficiente y sostenible.

Entre los socios participantes se encuentran institutos de investigación y universidades, un clúster industrial y empresas de Dinamarca, Suecia, Bélgica, Francia y España.

FUENTE: WASEABI

### **BIO2MATERIALS FABRICA "CUERO" A PARTIR DE MANZANAS**

La empresa Bio2Materials ha desarrollado un nuevo material textil a partir del orujo de manzanas generado en el procesamiento de esta fruta, apostando por su aprovechamiento y evitando que sea desperdiciado.

El producto final se corresponde con un "cuero" orgánico 100% biodegradable y libre de sustancias nocivas, que puede ser empleado como sustituto de las pieles animales y sintéticas.

FUENTE: BIO2MATERIALS