

# Estrategia

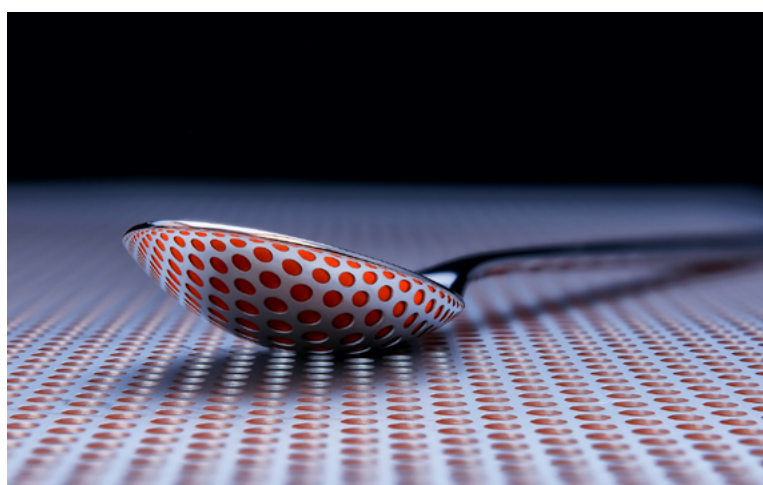
## “Más alimento, menos desperdicio”



NOVIEMBRE 2019

## NOTICIAS

### JORNADA: ECONOMÍA CIRCULAR Y DESPERDICIO ALIMENTARIO



El 28 de noviembre, la Asociación Española para la Calidad (AEC), junto con la colaboración de la Estrategia “Más alimento, menos desperdicio” del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) y la Revista Alimentaria, celebrará en las dependencias del MAPA en Madrid, la Jornada “Economía Circular y Desperdicio Alimentario”.

Se tendrá la oportunidad de debatir el problema del desperdicio alimentario y compartir destacadas prácticas vinculadas a la economía circular y al desperdicio alimentario.

FUENTE: AEC

### XI SEMANA EUROPEA DE LA PREVENCIÓN DE RESIDUOS

¡Cambia tus hábitos, reduce tus residuos!, ha sido el lema de la Semana Europea de la Prevención de Residuos (EWWR), celebrada del 16 al 24 de noviembre.

Este año se organizaron diferentes actividades con el propósito de sensibilizar y concienciar, a niños y adultos, ciudadanos y empresas, autoridades y organizaciones no gubernamentales por igual, sobre cómo reducir los residuos y educar sobre la prevención de desechos.

Diferentes provincias españolas, como Asturias con “El árbol de la vida” o Aragón, entre otras, se sumaron a esta iniciativa celebrando distintos actos, eventos y talleres con la finalidad de difundir entre toda la ciudadanía la importancia de prevenir la generación de residuos por su impacto en el medio ambiente y en la lucha contra el cambio climático.

FUENTE: EWWR

## DESTACAMOS



### ► 27-11-2019, Jornada despilfarro de alimentos. San Sebastián, España.

Esta jornada presentará un análisis acerca del despilfarro actual de alimentos y sus consecuencias ambientales.

FUENTE: YONODESPERDICIO

### ► 27-11-2019, Evento Nacional de Capitalización Consume-Less. Málaga, España.

Evento nacional que trata de promover, a nivel estratégico, las directrices para la integración del modelo turístico “Consumeless” dentro de las políticas, planes y programas del sector turístico sostenible.

FUENTE: PROYECTO EUROPEO CONSUMELESS

### ► Del 02-12-2019 al 13-12-2019, Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático COP25. Madrid, España.

Evento que reunirá a representantes de alto nivel de 192 países para analizar los principales desafíos sobre el Cambio climático

FUENTE: COP25

### ► 12-12-2019, Time's up for food waste! Bruselas, Bélgica.

Conferencia dedicada a la prevención de la pérdida y el desperdicio de alimentos.

FUENTE: CE

# NOTICIAS

## DECÁLOGO SOBRE LA SOSTENIBILIDAD EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO

La Red Española del Pacto Mundial presenta un [decálogo](#) para que las empresas potencien la sostenibilidad en el sector agroalimentario.

Mediante 10 acciones se busca involucrar, aún más, a la industria agroalimentaria en el cumplimiento de la Agenda 2030. Entre las actuaciones contempladas se encuentra el reducir el desperdicio de alimentos.

FUENTE: RED ESPAÑOLA DEL PACTO MUNDIAL

## MOP 31: REDUCIR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS MEDIANTE LA CONSTRUCCIÓN DE UNA CADENA DE FRÍO SOSTENIBLE

Durante la 31ª Reunión de las Partes en el Protocolo de Montreal (MOP 31), celebrada en Roma, se discutieron cuestiones climáticas clave relacionadas con el enfriamiento, como el fomento de cadenas de frío sostenibles, la reducción del desperdicio de alimentos y la mejora del acceso a tecnologías energéticamente eficientes para los países en vías de desarrollo.

FUENTE: SECRETARÍA DEL OZONO DEL PNUMA

## RECONOCIMIENTOS POR CONTRIBUIR CON LOS ODS

Este año 2019, la Red Española de Pacto Mundial y la Fundación Rafael del Pino han organizado la segunda edición de los Reconocimientos go!ODS, que tienen por objetivo reconocer a aquellos proyectos españoles de innovación que contribuyen a la consecución de uno o más de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de Naciones Unidas.

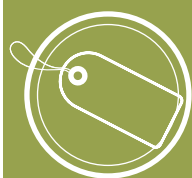
FUENTE: RECONOCIMIENTOS GO!ODS

## PLATAFORMAS DIGITALES PARA COMBATIR LOS RETOS MEDIOAMBIENTALES

La Asociación Española de la Economía Digital (Adigital) y su colectivo de plataformas digitales de economía colaborativa, Sharing España, han celebrado la primera edición del Foro de Impacto Positivo.

Este encuentro ofrece un espacio de debate, reflexión e intercambio de ideas y tendencias en innovación y tecnología para conseguir una sociedad más inteligente y sostenible.

FUENTE: ADIGITAL



## INICIATIVAS CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

### PLANETARY HEALTH DIET

14 ciudades se han comprometido con la Declaración de Ciudades de Buena Alimentación C40, con el fin de promover y preservar la salud de los ciudadanos, reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos y mejorar el planeta.

Las ciudades se comprometen, entre otras acciones, a:

- Apoyar el consumo de alimentos saludables y dietas sostenibles.
- Reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos en un 50% respecto a las cifras de 2015.

- Trabajar con todos los eslabones de la cadena alimentaria para desarrollar e implementar una estrategia conjunta.

FUENTE: C40 CITIES

## GENECIS

Esta startup canadiense convierte el desperdicio de alimentos en bioplásticos compostables, reciclables y biodegradables. La idea proviene de la Universidad Scarborough de Toronto (UTSC, por sus siglas en inglés) y busca maneras para reciclar y convertir los alimentos desperdiciados de los restaurantes en plásticos biodegradables (PHA) y emplearlos para hacer juguetes y paquetería, entre otras aplicaciones.

Su objetivo es aplicar la economía circular y reducir el desperdicio alimentario, y las emisiones de carbono que generan estos residuos.

FUENTE: IMPRESIÓN 3DAILY

## MI FRIGO

Dos estudiantes de Ingeniería de Organización Industrial de la Universidad de Málaga (UMA), Rocío del Olmo y Carlos Torres, se han convertido en los ganadores del concurso Stamp Carrefour contra el desperdicio alimentario, con su nueva app que evita que se tiren alimentos a la basura.

Se trata de una aplicación dedicada a gestionar el stock de alimentos de la nevera. Entre sus funciones se encuentra el aviso de la caducidad de los productos y el ofrecimiento de nuevas recetas que puedes cocinar con los alimentos disponibles en el frigorífico.

Actualmente su desarrollo está a la espera de apoyo financiero o patrocinador.

FUENTE: UMA

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

