

Estrategia

“Más alimento, menos desperdicio”



NOVIEMBRE 2020



NOTICIAS

EL MINISTRO PLANAS ANUNCIA UN PROYECTO DE LEY SOBRE DESPERDICIO ALIMENTARIO



En línea con el compromiso adquirido por España respecto al cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), y más concretamente con la meta ODS 12.3 para la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos, el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, anunció el pasado día 12 su intención de llevar al Consejo de Ministros un proyecto de ley sobre desperdicio alimentario, previsiblemente durante el primer trimestre de 2021.

FUENTE: MAPA

EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS, CLAVE PARA REDUCIR LA HUELLA DE CARBONO DEL SISTEMA AGROALIMENTARIO ESPAÑOL

El desperdicio de alimento es responsable del 27% de las emisiones totales del sistema agroalimentario español, lo que equivale a una tonelada de CO₂ per cápita al año según el estudio [“Emisiones de gases de efecto invernadero en el sistema agroalimentario y huella de carbono de la alimentación en España”](#).

Mientras que la huella de carbono de la alimentación se ha multiplicado por 4 en términos totales y por 2,5 en términos per cápita entre 1960 y 2010, el informe señala el gran potencial de mitigación actuando sobre el manejo de los eslabones de la cadena, incluyendo la reducción en el desperdicio de alimentos y el cambio a patrones de consumo más sostenibles y saludables.

FUENTE: UPM



DESTACAMOS



► Del 16 al 17 de diciembre 2020. Conferencia de perspectivas agrícolas de la UE 2020. Online

Durante dos días se analizará la repercusión de la crisis de Covid-19 y como avanzar hacia una recuperación ecológica. Además, se presentará el estudio de prospectiva sobre los “Agricultores del futuro”.

FUENTE: CE.

NOTICIAS

DISMINUYE EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS Y AUMENTA EL CONSUMO DE PRODUCTOS LOCALES EN CATALUÑA

Los cambios de hábitos de los consumidores catalanes a consecuencia de la pandemia COVID-19 han llevado a un descenso de un 18% en relación al desperdicio de alimentos y a un incremento del 20% en la preferencia por los productos locales, las tiendas de proximidad y los alimentos duraderos.

Estos datos son algunos de los proporcionados en el estudio [“Impacte de la COVID-19 en la compra i el consum d’aliments”](#), informe encargado por el Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Generalitat de Catalunya Generalitat al Centro de Investigación en Economía y Desarrollo Agroalimentario (CREDA).

FUENTE: GENERALITAT DE CATALUÑA

AINIA TRABAJA EN EL DESARROLLO DE UNA TECNOLOGÍA QUE PERMITIRÍA REDUCIR LAS PÉRDIDAS EN LOS CULTIVOS

El proyecto CERES de AINIA tiene como objetivo la detección de enfermedades, plagas y daños en cultivos mediante un sistema compacto basado en tecnologías fotónicas e inteligencia artificial, permitiendo los diagnósticos en tiempo real y su presentación mediante realidad aumentada.

Mediante el uso de esta tecnología, los productores podrían disponer de más información accesible en todo momento para una toma de decisiones más precisa que ayude a reducir las pérdidas de alimentos en los cultivos.

FUENTE: AINIA

EL GOBIERNO DE CANADÁ LANZA EL DESAFÍO DE REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

El gobierno de Canadá ha anunciado cuatro grandes desafíos para hacer frente al desperdicio de alimentos en el país, volumen evitable que representa más de 50 mil millones de dólares.

Los Challenge Streams A y B están en marcha con el objetivo de descubrir nuevos modelos comerciales que prevengan o desvíen el desperdicio de alimentos de la granja a la mesa. Por su parte, los Challenge Streams C y D se lanzarán en la primavera de 2021 y se centrarán en las inversiones en tecnologías que prolonguen la vida de los alimentos y transformen su desperdicio.

FUENTE: IMPACT CANADA

LAS CIUDADES, PROTAGONISTAS EN LA LUCHA CONTRA EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Las ciudades son la mayor fuente de desperdicio de alimentos posconsumo, ya que utilizan entre el 70% y el 80% de los alimentos del mundo, según los resultados del análisis “Food Loss and Waste: The Challenge of a Sustainable Management through a Circular Economy Perspective”, realizado en 40 ciudades de 16 países europeos.

Entre las conclusiones extraídas del estudio, las ciudades figuran como actores cruciales en la seguridad alimentaria promoviendo políticas e iniciativas innovadoras para luchar contra el desperdicio de alimentos. Sin embargo, se enfrentan a un desafío de gran complejidad dado el gran número de sectores y actores involucrados.

FUENTE: FUNDACIÓN CMCC

NUEVO DISPOSITIVO PARA CONOCER EN TIEMPO REAL LA CALIDAD Y VIDA ÚTIL DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Un dispositivo de monitorización en tiempo real patentado por investigadores de la Universidad Politécnica de Cartagena (UPCT) permite estimar las pérdidas de calidad que un producto perecedero puede sufrir durante su almacenamiento y transporte, facilitando la toma de decisiones para reducir el desperdicio de alimentos durante su gestión.

FUENTE: UPTC



PAREDES Y VENTANAS QUE TRANSFORMAN EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN ENERGÍA RENOVABLE

El sistema AuREUS para paredes y ventanas utiliza tecnología sintetizada a partir de las pérdidas y el desperdicio de alimentos para absorber luz ultravioleta de la luz solar y convertirla en energía renovable limpia. Mediante su empleo, se puede contribuir a mitigar el cambio climático, apoyar al sector agrícola local y evitar el desperdicio de alimentos.

FUENTE: THE JASON DYSON AWARD

MYGUG CONVIERTE EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN BIOGÁS Y FERTILIZANTE

El digestor anaeróbico a pequeña escala MyGug permite transformar el desperdicio de alimentos generado en empresas y hogares en biogás y fertilizante líquido.

Además de los beneficios que implica su uso para el medio ambiente, sus propietarios pueden aprovechar el biogás producido en sus cocinas y el fertilizante en huertos y jardines.

FUENTE: MYGUG

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

