

Estrategia

“Más alimento, menos desperdicio”



NOVIEMBRE 2021



NOTICIAS

EL MAPA INICIA UNA SERIE DE FOROS PARTICIPATIVOS SOBRE LA FUTURA LEY CONTRA LAS PÉRDIDAS Y EL DESPERDICIO ALIMENTARIO



El Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación (MAPA) está llevando a cabo una serie de foros participativos con el objetivo de reflexionar sobre el Proyecto de ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario.

El pasado 11 de noviembre tuvo lugar el [primero de estos foros](#), orientado hacia consumidores y ONGs, en el Centro Mundial de Valencia para la Alimentación Urbana Sostenible (CEMAS). El [segundo foro](#) tuvo lugar el 24 de noviembre en el Caixaforum Macayá de Barcelona, orientado, en este caso, al sector de la distribución y canal Horeca. Además, los dos eventos han podido ser seguidos en directo de forma online.

El ministro Luis Planas ha participado activamente en ambos foros, resaltando la importancia de reducir el desperdicio alimentario mediante la aplicación de la futura ley.

FUENTE: MENOSDESPERDICIO.ES



DESTACAMOS



► 2 diciembre 2021. Reducing Greenhouse Gas Emissions by Reducing Food Loss and Waste: Guidance for Companies. Online.

Webinar durante el cual se presentará una guía sobre cómo cuantificar los beneficios de reducir los GEI al reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos.

FUENTE: WRI

► 8 diciembre 2021. FLW Webinar IV. Food loss and waste reduction in hospitality and food service sector. Online.

Webinar para profundizar sobre la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos en el canal HORECA.

FUENTE: FAO

► 8 – 9 diciembre. 3rd REAMIT Symposium 2021: Food Waste and Sustainable development: Problems, solutions and perspectives for the future. Dublin, Irlanda / Online.

El simposio mostrará los logros del proyecto europeo READMIT, que tiene como objetivo la reducción del desperdicio de alimentos utilizando el Internet de las cosas y el Big Data.

FUENTE: INTERREG NORTH-WEST EUROPE

► 10 diciembre 2021. Certificación para la minimización del desperdicio alimentario. Online.

Webinar durante el cual se mostrará el esquema de Bureau Veritas para la minimización del desperdicio alimentario basado en un sistema de gestión de mejora continua.

FUENTE: BUREAU VERITAS.

NOTICIAS

FINALIZA LA SEMANA EUROPEA PARA LA REDUCCIÓN DE RESIDUOS 2021

La Semana Europea de la Reducción de Residuos (EWWR), celebrada del 20 al 28 de noviembre, ha llegado a su fin con 30 países implicados y casi 12.500 actividades centradas en las 3Rs (reducción del consumo, reutilización de productos y reciclaje de residuos).

La reducción del desperdicio de alimentos ha sido el eje central en algunas acciones disponibles para consulta en la [web de la EWWR](#). En el ámbito nacional, entre los organismos oficiales que han pasado a la acción se puede citar a la [Agencia de Residuos de Cataluña](#), el [Consell de Mallorca](#), la [Delegación de Navarra ante la Unión Europea](#), las Diputaciones Forales de [Bizkaia](#) y [Gipuzkoa](#), el [Gobierno de Aragón](#), el [Gobierno del Principado de Asturias](#), y ayuntamientos como [Aranda de Duero](#) y [Leganés](#).

FUENTE: MENOSDESPERDICIO.ES

EUFIC PUBLICA UNA SERIE DE ARTÍCULOS PARA PREVENIR EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

El Consejo Europeo de Información Alimentaria (EUFIC), organización sin fines de lucro orientada al consumidor, ha publicado una serie de artículos con el fin de prevenir el desperdicio alimentario entre los ciudadanos europeos.

Los artículos abordan temas como las [estadísticas y hechos](#) sobre esta problemática, cómo reducir el [desperdicio de alimentos en casa](#), la diferencia entre las etiquetas de [fecha consumo preferente y fecha de caducidad](#), los alimentos que debemos [almacenar en el frigorífico](#) y la [fecha de vencimiento en los huevos](#).

FUENTE: EUFIC

MURCIA PRESENTA SU ESTRATEGIA DE ECONOMÍA CIRCULAR

El ayuntamiento de Murcia ha presentado la «Estrategia de Economía Circular del Municipio de Murcia», que a través de distintas acciones persigue el cumplimiento de los 12 objetivos de circularidad propuestos para 2030, los cuales se alinean con el resto de las estrategias locales, regionales y nacionales.

Entre las acciones propuestas para disminuir el desperdicio alimentario, destacan la realización de campañas informativas y educativas a la ciudadanía, y la creación de incentivos fiscales para las empresas que donen alimentos y que formen a su personal en la reducción del desperdicio alimentario.

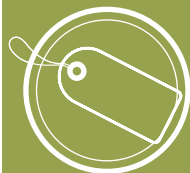
FUENTE: AYUNTAMIENTO DE MURCIA

LA UE PREMIA EN MUJERES INNOVADORAS 2021 UN PROYECTO QUE LUCHA CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

Los Premios de la UE para Mujeres Innovadoras han reconocido la labor de Mathilde Jakobsen, cofundadora y directora ejecutiva de Fresh.Land por desarrollar una plataforma que acerca a productores y consumidores a través de la digitalización de la cadena de suministro de alimentos, mejorando la accesibilidad a alimentos de calidad y reduciendo el desperdicio alimentario.

Estos premios se entregan a las mujeres empresarias innovadoras de toda la UE y países asociados a Horizonte Europa.

FUENTE: CE



INICIATIVAS CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

REFOOD USAL-SALAMANCA

La universidad de Salamanca ha puesto en marcha el proyecto ReFood-USAL con el objetivo de reducir el desperdicio de alimentos de la hostelería, comercios, colegios, residencias y comedores universitarios.

La iniciativa ha establecido una red que rescata los alimentos y facilita su entrega inmediata al Comedor de los Pobres de Salamanca, organización que los distribuye a personas en situación de vulnerabilidad.

FUENTE: USAL

LA UNIÓ DE PAGESOS LLEGA A LAS ESCUELAS PARA SENSIBILIZAR CONTRA EL DESPILFARRO ALIMENTARIO

La Unió de Pagesos ha puesto en marcha la campaña «Plat Net», «Plato limpio» en su traducción al castellano, para sensibilizar a los alumnos de primaria en los colegios contra el desperdicio alimentario de manera individual y llevarlo además al ámbito familiar.

La campaña incluye un primer taller que tiene como objetivo acercar a los niños al sector agrario y al sistema de producción alimentaria; y un segundo taller, que da a conocer a los alumnos el concepto de desperdicio de alimentos y los Objetivos de Desarrollo Sostenible 2030.

FUENTE: UNIÓ DE PAGESOS DE CATALUNYA

CREAN UNA APLICACIÓN QUE AYUDA A REDUCIR EL DESPERDICIO DE LAS BANANAS

La empresa tecnológica de inteligencia artificial para aplicaciones meteorológicas y agrícolas Dimetra ha desarrollado una aplicación capaz de reducir el riesgo de podredumbre de la corona en las bananas y evitar su desperdicio.

La podredumbre se produce en la corona de las bananas durante el transporte de largas distancias, pudiendo provocar enormes pérdidas económicas. Tras la recopilación y tratamiento de una gran cantidad de datos, un modelo permite predecir el riesgo de podredumbre y ajustar las condiciones de transporte a las necesidades de la mercancía.

FUENTE: DIMETRA

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

