

Estrategia

“Más alimento, menos desperdicio”



OCTUBRE 2019



NOTICIAS

LA FAO PRESENTA NUEVOS DATOS DE LAS PÉRDIDAS DE ALIMENTOS EN EL MUNDO



En el último informe “El estado mundial de la agricultura y la alimentación” la FAO aborda, entre otras temáticas, las pérdidas y el desperdicio de alimentos, ofreciendo nuevos datos, identificando los puntos críticos de la cadena de suministro y proporcionando ejemplos que los reducen de forma eficaz.

La metodología presentada permitirá medir de forma más eficaz los progresos en la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos a través de un índice de pérdidas desde la postcosecha hasta antes de llegar al comercio minorista, y de un índice de desperdicio a nivel minorista y de consumo. El primero señala unas pérdidas del 14% a nivel mundial, mientras que las estimaciones para el segundo serán proporcionadas en el futuro por ONU-Medio Ambiente.

FUENTE: FAO

LAS EMPRESAS PROGRESAN MÁS QUE LOS GOBIERNOS EN LA REDUCCIÓN DE LAS PDA

El cuarto informe anual para evaluar los progresos de gobiernos y empresas en relación a la Meta 12.3 de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), que busca reducir a la mitad las pérdidas y el desperdicio de alimentos (PDA) mundiales para 2030, señala que las empresas progresan más adecuadamente que los gobiernos de los países y bloques regionales.

Entre los puntos negativos, el informe señala que solo los países que representan alrededor del 12% de la población mundial realizan una cuantificación. En el lado positivo, destaca la metodología de medición de la Comisión Europea, y que un tercio de las 50 compañías de alimentos más grandes del mundo hayan establecido programas para acelerar la consecución de la Meta 12.3.

FUENTE: CHAMPIONS 12.3



DESTACAMOS



► Del 16-11-2019 al 24-11-2019. XI Semana Europea de la Prevención de Residuos. Diversas localizaciones.

Otro año más se convoca a participar a las autoridades públicas, entidades privadas y a toda la sociedad europea en acciones de sensibilización sobre sostenibilidad y gestión de residuos.

FUENTE: EWWR

► Del 18-11-2019 al 20-11-2019. Fórum Gastronómico Barcelona 2019. Barcelona, España.

Punto de encuentro para los profesionales de la gastronomía en el que se tratarán temas diversos como la presentación de platos innovadores, el control de stocks y las repercusiones de la alimentación en el cambio climático.

FUENTE: FÓRUM GASTRONÓMICO BARCELONA

► 26-11-2019. I CVIS Agro Sostenible. Online.

El Instituto de Sostenibilidad organiza el I Congreso Virtual sobre Sostenibilidad en el sector Agroalimentario (CVIS Agro Sostenible). Tras este congreso, se realizarán jornadas y actividades virtuales durante todo el año.

FUENTE: INSTITUTO DE SOSTENIBILIDAD

NOTICIAS

LA INDUSTRIA ALIMENTARIA DEL REINO UNIDO APRUEBA CON NOTA EN LA REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Primer hito en la implementación de la Hoja de ruta para la reducción del desperdicio de alimentos en Reino Unido, lanzada hace un año por WRAP y la organización benéfica IGD: más del 50% de las 250 empresas alimentarias con mayor facturación del Reino Unido miden e informan sobre sus datos de desperdicio de alimentos desde septiembre de 2019.

FUENTE: WRAP

EL BEI CONCEDE UN PRÉSTAMO DE 7,5 MILLONES DE EUROS A WINNOW PARA MEJORAR LA GESTIÓN DE RESIDUOS ALIMENTARIOS EN RUMANÍA

El Banco Europeo de Inversiones (BEI) ha concedido un préstamo de 7,5 millones de euros a la empresa tecnológica Winnow para el desarrollo de soluciones de software y hardware que ayuden a reducir el desperdicio de alimentos y mejorar la gestión de residuos alimentarios en los servicios de restauración de Rumanía.

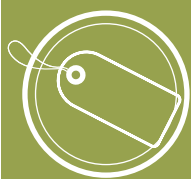
FUENTE: CE

LA CARNE ARTIFICIAL YA SE PRODUCE EN EL ESPACIO

La empresa israelí Aleph Farms ha sido la primera en conseguir producir carne in vitro a pequeña escala en el espacio en condiciones de microgravedad.

Este nuevo hito en la producción de alimentos supone un ejemplo más de como el empleo de nuevas técnicas, como el cultivo in vitro, pueden contribuir a la disminución en la generación de residuos y desperdicio de alimentos, al mismo tiempo que permiten reducir el consumo de recursos necesarios para su producción.

FUENTE: TICBEAT



INICIATIVAS CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

LA CAMPAÑA #STOPDESPERDICIO BUSCA CONEXIONES EN TODO EL MUNDO

El Programa Mundial de las Naciones Unidas ha presentado la campaña Stop Desperdicio (Stop The Waste) para concienciar a la sociedad sobre la cantidad de alimentos que acaban en la basura siendo comestibles, mientras que una parte del mundo pasa hambre.

Mediante los hashtags #StopDesperdicio y #StoptheWaste la campaña apuesta por la máxima difusión de la problemática del desperdicio de alimentos gracias a la participación de los ciudadanos de todos los países del planeta.

FUENTE: PMA

RECONOCIMIENTO INTERNACIONAL PARA EL INVENTO SOBRE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS DE UNA ESTUDIANTE ESPAÑOLA

La máquina ideada por Maitane Alonso, estudiante de medicina en la Universidad del País Vasco (UPV), permite alargar la conservación de los alimentos a temperatura ambiente de dos días a dos semanas mediante la aplicación de ozono durante 15 segundos.

El invento ha sido reconocido, entre otros galardones, con el primer premio en Sostenibilidad y el segundo en Microbiología en el International Science and Engineering Fair (ISEF) celebrado en Phoenix (Estados Unidos), el más importante a nivel mundial en el ámbito de la ciencia y la tecnología.

FUENTE: SOCIETY FOR SCIENCE & THE PUBLIC

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

