

Estrategia

“Más alimento, menos desperdicio”



OCTUBRE 2020

NOTICIAS

EL MAPA PUBLICA LOS INDICADORES 2019 DE LOS SECTORES AGRARIOS, PESQUERO Y DE LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA



El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) ha presentado el “Informe Anual de Indicadores: Agricultura, Pesca y Alimentación 2019”, publicación que facilita los principales indicadores nacionales en los sectores agrario, pesquero e industria agroalimentaria. Además, proporciona un análisis de los mercados, consumo y comercialización, y la descripción del medio físico y social sobre el que se desarrollan.

Entre los datos relativos al desperdicio de alimentos, el informe destaca un volumen de alimentos desperdiciados en los hogares de 1.352 millones de kg durante el año 2019, lo que equivale a un 4,7% sobre el total de su compra en alimentación.

FUENTE: MAPA

LA COVID-19 AUMENTA EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS FRESCOS EN LOS PAÍSES DE BAJOS INGRESOS

El desperdicio de alimentos está incrementándose en los países de bajos ingresos a consecuencia de la crisis sanitaria generada por la COVID-19, según ha anunciado la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO).

DESTACAMOS



► 3 de noviembre de 2020. Alibetopías. La innovación alimentaria: Startups, tecnología y nuevos modelos de innovación global. Madrid, España / Online.

En formato presencial y online, nueva edición para presentar las últimas tendencias en I+D+i en el sector de las bebidas y la alimentación, incluyendo las vinculadas a la economía circular.

FUENTE: ALIBETOPÍAS

► Del 3 al 4 de noviembre de 2020. European Circular Economy Stakeholder Conference. Online.

Nueva cita de la Plataforma europea de partes interesadas de la economía circular. Entre los eventos programados, se tratarán éxitos y nuevos desafíos en un taller entorno al desperdicio de alimentos.

FUENTE: UE

► Del 9 al 13 de noviembre 2020. VII S2B Impact Forum. Online.

Impulsar la economía de impacto es el objetivo de este congreso, durante el cual se debatirá sobre el papel de la IA y el enfoque lucrativo en la reducción del desperdicio de alimentos.

FUENTE: SHIP2B

► 16 de noviembre. From Waste to Value: How to Tackle Food Waste. Online.

Curso sobre las causas y el impacto del desperdicio de alimentos, así como las alternativas para mejorar su gestión a nivel personal, comunitario y nacional. Duración: 3 semanas.

FUENTE: FUTURELEARN

NOTICIAS

Los consumidores han modificado sus hábitos y están adquiriendo alimentos que contienen carbohidratos y productos no perecederos en lugar de productos frescos. Adicionalmente, las medidas de distanciamiento físico adoptadas en algunos países, han dado lugar a que disminuyan los compradores en los mercados, propiciando que los alimentos no encuentren salida y finalmente sean desperdiciados.

FUENTE: ONU

LA ECONOMÍA CIRCULAR, PROTAGONISTA DE LA NUEVA WEB DE CASTILLA-LA MANCHA

La Junta de Castilla-La Mancha ha lanzado una web enfocada en la economía circular con el fin de hacer partícipe a toda la sociedad en la búsqueda e implantación de modelos de producción y consumo sostenibles.

Entre los contenidos, se facilitan acciones que pueden llevar a cabo administraciones, empresas y ciudadanos, como son la minimización y valorización los residuos, incluido el desperdicio alimentario, y la optimización de los procesos de fabricación y gestión.

FUENTE: JUNTA DE CASTILLA-LA MANCHA

¿QUÉ COMEREMOS EN LAS CIUDADES DEL FUTURO?

La mesa de debate “¿Qué comeremos en las ciudades del futuro?”, celebrada durante Ftalks20, sirvió de marco para destacar la necesidad de disminuir el desperdicio de alimentos en nuestro sistema alimentario.

Entre las alternativas para hacer frente a la problemática del desperdicio de alimentos, Juan Miguel Herrero, Director General de la Industria Alimentaria del MAPA, señaló la importancia de dar valor a los alimentos y mejorar la eficiencia de la cadena agroalimentaria.

Así mismo, y entre otros puntos, durante el evento se expuso la relevancia de la relación local-global de los alimentos, el papel fundamental de la mujer durante la producción y comercialización de los productos, y la importancia de la alimentación como un derecho fundamental.

FUENTE: FTALKS20

UN PROYECTO CONTRA EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS RECIBE EL PREMIO LIFE DE MEDIO AMBIENTE 2020

La contribución del proyecto [Flaw4Life](#) para cambiar los hábitos de consumo y reducir el desperdicio alimentario ha sido reconocida con el Premio Life de Medio Ambiente 2020.

El proyecto ha impulsado en todo el territorio portugués la creación de mercados alternativos para frutas y verduras que se quedaban fuera de los estándares estéticos convencionales, apostando por su comercialización equitativa junto al resto de productos de calidad.

FUENTE: CE

RECOMPENSA DE 1 MILLÓN DE DÓLARES POR APROVECHAR CÁSCARAS DE GRANADAS

La compañía The Wonderful Company busca ideas innovadoras que valoricen de forma ecológica y rentable las cáscaras de granada resultantes de la elaboración de sus zumos, ofreciendo para ello hasta 1 millón de dólares en fondos y recursos de desarrollo a proyectos innovadores.

FUENTE: THE WONDERFUL COMPANY

► Del 21 al 29 de noviembre 2020. Semana Europea para la Reducción de Residuos. Varias localizaciones.

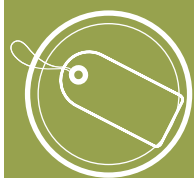
Esta nueva edición pondrá especial atención en la gran cantidad de residuos generados durante el proceso de fabricación de los productos, los llamados “residuos invisibles”.

FUENTE: EWWR

► Del 01 al 02 de diciembre 2020. The Future of Food Conference. Online.

Responsables políticos de la UE, socios del [EIT Food](#) y resto de implicados en la cadena agroalimentaria tratarán tendencias y prioridades en la innovación alimentaria, sin olvidar temáticas como la sostenibilidad y el desperdicio de alimentos.

FUENTE: FORUM EUROPE



INICIATIVAS CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

PROYECTO GOSA LLEVA LA SOSTENIBILIDAD A LOS COMEDORES DE CANARIAS, MADRID Y VALENCIA

El proyecto GOSA trabaja para que 15 comedores de centros educativos públicos de Canarias, Madrid y Valencia, disfruten de menús sostenibles basados en productos ecológicos, locales y de temporada, favoreciendo con ello la reducción del desperdicio de alimentos. Y para garantizar su abastecimiento, promueve la creación de una red local y supraautonómica de producción ecológica.

FUENTE: GOSA

LA NIEBLA DE DRY MISTING MEJORA LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS FRESCOS

El sistema de humidificación Dry Misting crea una fina niebla que protege a los alimentos frescos de la deshidratación, prolongando su vida útil y minimizando la necesidad de envases plásticos.

El proyecto “Fresh Demo”, desarrollado por la empresa Contronics con financiación de la UE, fue reconocido con el [Horizon Impact Award 2020](#) por su contribución a la reducción del desperdicio de alimentos y del uso de plásticos mediante el uso de la tecnología Dry Misting.

FUENTE: CONTRONIS

CRUSTNACK: UN BOCADO SIN DESPERDICIO

Estudiantes de la Universidad de Valladolid (UVA) llegan a la final de los premios Ecotrophelia con un snack sostenible que reaprovecha el pan desechado de la cadena alimentaria.

FUENTE: UVA

La Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”

es una iniciativa del:

