

# Estrategia

## “Más alimento, menos desperdicio”



SEPTIEMBRE 2020

## NOTICIAS

### EL PRIMER DÍA DEDICADO A LAS PÉRDIDAS Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS LLENA LA RED DE CELEBRACIONES



Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

El Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos se ha celebrado por primera vez en todo el mundo con distintos eventos que, debido a la actual pandemia COVID-19, han tenido internet como principal medio para su desarrollo.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), comprometido con la reducción de las pérdidas y desperdicio alimentario, participó en diversos actos, como el [“80. Punto de Encuentro AECOC Contra el Desperdicio Alimentario”](#) y la webinar [“Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos”](#), para exponer, entre otras temáticas, los últimos [datos del desperdicio alimentario en los hogares españoles](#) y un avance del estudio en la industria y la gran distribución en España, realizado en colaboración con AECOC, todo ello en el marco de la Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”.

El compromiso con la sostenibilidad ocupa un lugar destacado en la sociedad, pero la responsabilidad compartida y la colaboración deben seguir siendo impulsadas para alcanzar la [Meta 12.3 de los ODS](#).

FUENTE: MAPA

## DESTACAMOS



### ► Del 1 al 31 de octubre 2020. Fruit Attraction LIVEConnect. Telepresencial.

Edición telepresencial mediante la plataforma tecnológica Fruit Attraction LIVEConnect, a través de la cual se tratarán temas como la sostenibilidad del sector hortofrutícola y los ODS. Dentro del programa, el Biofruit Congress 2020 sobre la demanda más sostenible analizará el comportamiento de los consumidores y los productos de residuos “0”.

FUENTE: IFEMA

### ► 6 de octubre 2020. Conferencia final del proyecto BARBARA. Zaragoza, España/Online.

Evento donde se mostrará cómo introducir subproductos y residuos agrícolas en una economía circular, resultado de las investigaciones para el desarrollo de nuevos materiales de base biológica, procedentes del desperdicio de alimentos o subproductos agrícolas.

FUENTE: BARBARA

### ► Del 15 al 29 de octubre 2020. Conferencia Farm to Fork 2020: Construyendo juntos sistemas alimentarios sostenibles. Online.

Primera reunión anual para impulsar el camino de la UE hacia sistemas alimentarios sostenibles, incluyendo sesiones para guiar a los consumidores hacia dietas saludables y reducir el desperdicio de alimentos.

FUENTE: CE

### ► 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



# NOTICIAS

## EL AUMENTO DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO SE RALENTIZA EN 2019

Las estadísticas del desperdicio de alimentos de los hogares españoles en 2019 señalan que 1.352 millones de kg/l de alimentos y bebidas fueron tirados sin aprovechar.

A pesar del volumen desperdiciado, el 1% de aumento respecto al año 2018, se traduce en una estabilidad del desperdicio, con un incremento moderado que lleva al optimismo.

FUENTE: MAPA

## LA TRANSICIÓN HACIA SISTEMAS ALIMENTARIOS SOSTENIBLES, CLAVE PARA LA DIVERSIDAD BIOLÓGICA

El informe [Perspectiva Mundial sobre la Diversidad Biológica 5](#) de la ONU analiza el estado de la naturaleza, el progreso hacia el cumplimiento de las 20 Metas de Aichi para la Diversidad Biológica y las prácticas que facilitan a los países avanzar en su consecución de forma urgente.

Entre las ocho grandes transiciones necesarias para frenar y detener el declive acelerado de la biodiversidad, el documento destaca la “Transición hacia sistemas alimentarios sostenibles”, que incluye la necesidad de disminuir drásticamente el desperdicio de alimentos en las fases de suministro y consumo.

FUENTE: PNUMA

## MERCABARNA INICIA UNA CÁTEDRA PARA LUCHAR CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

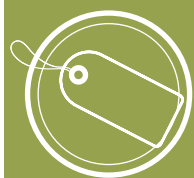
Una nueva cátedra universitaria creada por Mercabarna permite estudiar cómo prevenir y reducir el desperdicio de alimentos en la producción y la distribución mayorista y minorista de la cadena alimentaria.

FUENTE: MERCABARNA

## LA ALIANZA ENTRE GOOGLE Y LA FAO FACILITA LA TOMA DE DECISIONES EN LA AGRICULTURA

La colaboración entre Google y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) ha dado como resultado Earth Map, herramienta que a través de internet permitirá a agricultores de todo el mundo la toma de decisiones para, entre otras ventajas, reducir las pérdidas de sus cosechas al acceder a mapas y estadísticas sobre tendencias ambientales y climáticas.

FUENTE: FAO



## INICIATIVAS CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

### “CIUDADES VERDES”, APUESTA DE LA FAO POR IMPULSAR LA SOSTENIBILIDAD DE LAS CIUDADES

La iniciativa “Ciudades verdes” de la FAO surge para lograr ciudades más verdes, resilientes y con sistemas alimentarios más sostenibles, mejorando la nutrición de sus habitantes e impulsando la recuperación tras la COVID-19.

El [llamamiento a la acción](#) destaca la importancia de reducir el desperdicio de alimentos en el marco de la sostenibilidad y la economía circular.

FUENTE: FAO

### FOODSTORIES REPORTE RECETAS SALUDABLES APOSTANDO POR LA SOSTENIBILIDAD

FoodStories diseña recetas saludables con productos de proximidad y de temporada. Sus clientes seleccionan las recetas, reciben los ingredientes y siguiendo los pasos para su preparación, pueden evitar el desperdicio de alimentos al ajustar ingredientes y cantidades. Los envases empleados son reutilizables y prescinden del uso de plásticos de un solo uso, apostando por la sostenibilidad.

FUENTE: FOODSTORIES

### LA APP “ENCANTADO DE COMERTE” COMBATE EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS Y AYUDA A LOS MÁS VULNERABLES

La app española “Encantado de Comerte” lucha contra el desperdicio de alimentos vendiendo a precios reducidos los excedentes de tiendas minoritas y negocios de restauración, al mismo tiempo que facilita la donación de alimentos a las personas en situación de necesidad gracias a los acuerdos establecidos con organizaciones como CEAR.

FUENTE: EDC

**La Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”**

**es una iniciativa del:**

