

Estrategia "Más alimento, menos desperdicio"

viernes 31 de julio de 2015



Noticias

663 MILLONES DE EUROS PARA AYUDA ALIMENTARIA HASTA EL AÑO 2020



La ministra de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Isabel García Tejerina, anunció que España va a disponer, hasta el año 2020, de 663 millones de euros para ayudar a las personas más desfavorecidas, de los que 563 corresponden a financiación de la Unión Europea y otros 100 millones al presupuesto nacional.

Durante la visita realizada al Banco de Alimentos de Alcalá de Henares (Madrid), la ministra, junto al ministro de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, Alfonso Alonso, presentó el Programa 2015 de ayuda alimentaria para las personas más desfavorecidas.

Fuente: MAGRAMA

Destacamos

- ▶ 1 de mayo-31 de octubre. Expo Milano 2015. Milán, Italia. Exposición universal que tratará sobre los problemas de la nutrición y los recursos de nuestro planeta. Fuente: Expo Milano 2015
- ▶ 8-14 de agosto. 29ª Conferencia Internacional de Economistas Agrarios: Agricultura en un mundo interconectado. Milán, Italia. Foro en el que se debatirán las interconexiones que están contribuyendo a los cambios en la agricultura mundial, sus efectos y las mejores formas de actuar ante los mismos. Fuente: ICAE
- ▶ 14-25 de septiembre. Curso "Lost harvest and wasted food". Wageningen, Países Bajos. El curso analizará la cadena de suministro

NUEVO SITIO WEB DE AECOSAN: "EL ETIQUETADO CUENTA MUCHO"

El pasado 20 de julio la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) presentó la campaña "El etiquetado cuenta mucho", con la finalidad de dar a conocer las ventajas de la información alimentaria facilitada al consumidor.

Fuente: AECOSAN

MAYOR PRODUCCIÓN Y DESCENSO DE LOS PRECIOS SEGÚN LAS PERSPECTIVAS AGRÍCOLAS 2015-2024 DE LA OECD-FAO

El nuevo informe "OCDE-FAO Perspectivas Agrícolas 2015-2024" prevé para la próxima década un menor ritmo de crecimiento en el comercio agrícola, una proporción global de producción y consumo estables, una mayor concentración de la exportación de productos agrícolas básicos en unos pocos países exportadores y una dispersión de las importaciones en un número cada vez mayor de países. Los precios reales de los productos agrícolas experimentarán un descenso gradual, aunque los precios se mantendrán elevados. Por otra parte, el incremento de ingresos en los países desarrollados incentivará un cambio en la demanda de alimentos y cambios en la dieta.

Fuente: OECD

INFORME SOBRE LA IMPORTANCIA DEL AGUA PARA GARANTIZAR LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Décimo volumen de la serie de documentos de trabajo del Comité de la FAO de Suecia, que bajo el título "Water, food security and human dignity - a nutrition perspective", analiza la importancia del agua para la seguridad alimentaria a nivel mundial y la necesidad de llevar a cabo una gestión sostenible de los recursos naturales. Además, el informe recopila ejemplos de nuevas formas de colaboración entre los gobiernos, el sector privado y la sociedad civil.

Fuente: Gobierno de Suecia

de los alimentos y el papel de los diferentes actores, así como el diseño de alternativas sostenibles para las prácticas de cosecha, almacenamiento, gestión y deterioro de los residuos de alimentos.

Fuente: Wageningen UR

► 15 de septiembre-15 de noviembre. IV Edición de **Restaurants contra el Hambre. España.**

Iniciativa solidaria de la hostelería en España promovida por Acción contra el Hambre en colaboración con la Federación Española de Hostelería.

Inscripciones hasta el 30 de septiembre.

Fuente: Acción contra el Hambre

► 24-27 de septiembre. **Barcelona Degusta. Barcelona, España.**

Festival gastronómico popular para disfrutar de la gastronomía y sus mejores ingredientes. Clases magistrales, talleres, degustaciones, catas, cuenta cuentos, cine y conciertos al aire libre, entre otros. En la Sala Degusta se tratará la temática "Food Waste: Cómo

LA FAO Y AUTOGRILL SE ASOCIAN PARA COMBATIR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

La FAO y Autogrill, multinacional de restaurantes en autopistas y aeropuertos en 30 países, se han asociado para reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos y apoyar la producción de los pequeños agricultores en los países en desarrollo.

Durante el acuerdo de tres años de duración, la FAO proporcionará herramientas a Autogrill para vigilar y reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos en sus establecimientos y sensibilizar a sus clientes sobre esta problemática. Por su parte, la cadena de restaurantes prestará mayor atención a la procedencia de sus productos.

Fuente: FAO

CONVOCATORIA ABIERTA A PROYECTOS DE INNOVACIÓN CIUDADANA

La iniciativa de Innovación Ciudadana de la Secretaría General Iberoamericana (SEGIB) y el Ministerio de Cultura de Brasil por medio de su acción #RedeLabs, con la colaboración de Medialab-Prado, convocan a la presentación de propuestas de experimentación e innovación ciudadana para investigación, desarrollo, documentación, y/o prototipado provenientes o con aplicación en el ámbito iberoamericano, en el Laboratorio Iberoamericano de Innovación Ciudadana/Brasil (LABiCBR), que se realizará del 15 al 29 de noviembre de 2015 en Río de Janeiro.

Fuente: Medialab-Prado

CUESTIONARIO EUROPEO DE NECESIDADES DE COMPETENCIAS Y CAPACIDADES

Encuesta para el análisis de las necesidades en formación de la industria alimentaria y las empresas (referente a educación académica, formación y Desarrollo Profesional Continuo).

El cuestionario se desarrolla en el marco del Proyecto europeo EU FOOD-STA (European Food Studies & Training Alliance) cofinanciado por el programa ERASMUS+, con el

aprovechar los
alimentos".
Fuente: Barcelona
Degusta

objetivo de establecer y facilitar colaboraciones entre la industria y el sector académico para el intercambio de conocimientos, necesidades, ideas, capacitación y personal.

Fuente: Surveyonline

NUEVA EDICIÓN DE LOS PREMIOS ECOEMPREENDEDORES BIOCULTURA

Hasta el 5 de octubre permanecerá abierta la segunda convocatoria de los “Premios Ecoemprendedores BioCultura”, organizados por BioCultura con la colaboración especial de Greenbiz (Green Business Spain), cuya misión es “visibilizar e impulsar las mejores prácticas empresariales en el sector ecológico, contribuyendo de este modo al desarrollo y expansión de una economía más verde y baja en carbono, justa e inclusiva”.

Fuente: BioCultura

CONVOCATORIA DE SUBVENCIONES PARA PROYECTOS DE PREVENCIÓN Y PREPARACIÓN PARA LA REUTILIZACIÓN DE RESIDUOS MUNICIPALES

Con la finalidad principal de fomentar la prevención y la preparación para la reutilización de residuos municipales y, por tanto, contribuir a lograr una gestión más sostenible y un ahorro de recursos naturales, se presenta esta convocatoria de subvenciones dirigida a entes locales, entidades sin ánimo de lucro y universidades de Cataluña.

Fuente: Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya

EL AYUNTAMIENTO DE ZARAZOGA IMPULSARÁ EL CONSUMO DE PRODUCTOS DE LA HUERTA

El Ayuntamiento de Zaragoza impulsará la relación entre los agricultores y los consumidores de su ciudad, sean particulares, tiendas o restaurantes, para favorecer la distribución y consumo de productos ecológicos cultivados en la huerta zaragozana. El compromiso es elaborar una "hoja de ruta" que favorezca que, antes de fin de año, la adhesión de más restaurantes al Proyecto Life Km0.

Fuente: Ayuntamiento de Zaragoza

EL GRUPO IFA Y LA FUNDACIÓN GASOL SE UNEN PARA PROMOVER HÁBITOS DE

VIDA SALUDABLES

El Grupo IFA y la Fundación Gasol firmaron el pasado martes 14 de julio un acuerdo con el objetivo de difundir y promover hábitos de vida saludables. El acuerdo se prolongará al menos durante tres años e incluirá toda una serie de actividades y programas en el ámbito de la alimentación y el deporte.

Fuente: Fundación Gasol

NUEVO MÉTODO DE CONSERVACIÓN ALARGA LA VIDA DE LOS ALIMENTOS POR SUPERENFRIAMIENTO

Científicos escandinavos han empleado el superenfriamiento ("superchilling") para mantener la frescura del salmón hasta 30 días sin añadir productos químicos. El método de conservación, desarrollado por los laboratorios SINTEF, se encuentra en un punto entre el congelamiento y el enfriamiento, y será probado en alimentos ecológicos, entre otros productos, como parte del proyecto de la Unión Europea SUS-Organic.

Fuente: SINTEF

LA UNIVERSIDAD DE TEL AVIV UTILIZA IMPULSOS ELÉCTRICOS PARA CONSERVAR LA LECHE

Una investigación llevada a cabo desde la Universidad de Tel Aviv aprovecha campos eléctricos pulsados de bajo consumo para matar a las bacterias de la leche y contribuir al aumento de su vida útil.

Este proceso podría proporcionar un proceso de pasteurización no térmico, sin suministro constante de electricidad, por lo que resultaría una alternativa para los países menos desarrollados.

Fuente: Universidad de Tel Aviv



Iniciativas contra el desperdicio alimentario

PONT ALIMENTARI: UNIDOS PARA APROVECHAR LA COMIDA QUE SE DESPERDICIA

El proyecto Pont Alimentari pretende incidir en la reducción del desperdicio a través de una campaña de educación ambiental basada en valores de solidaridad y en el

aprovechamiento de los recursos naturales. Incluye el diagnóstico de los alimentos que se tiran en la distribución al por menor, el catering y la restauración, su sensibilización respecto al derroche alimentario, las propuestas de mejora y la creación de una red de interacción entre las empresas donantes y entidades benéficas de Barcelona.

El proyecto está promovido por la Fundación Prevención de Residuos y la Fundación Banco de Recursos, con el apoyo del Departamento de Territorio y Sostenibilidad de la Generalitat de Cataluña.

Fuente: Pont Alimentari

ALIMENTOS LIOFILIZADOS ELABORADOS CON PRODUCTOS A PUNTO DE CADUCAR

FoPo Food Powder es un nuevo producto alimenticio liofilizado creado por estudiantes de la Universidad de Lund (Suecia) a partir de frutas y verduras a punto de caducar o alimentos que son desechados por no cumplir los estándares del mercado. El producto resultante cuenta con una vida útil de hasta dos años y mantiene buena parte de las propiedades nutricionales de los alimentos originales.

Fuente: FoPo Food Powde

UN VIAJE SIN DESPERDICIOS

El minorista eléctrico ao.com ha presentado una campaña diseñada para ayudar a combatir los residuos de alimentos en el Reino Unido. Centrada alrededor de una plataforma interactiva, lleva a los consumidores de compras a por los productos que van a preparar esa noche. Además de diversos consejos, incluye un planificador de comidas descargable, recetas y una guía de congelación.

Fuente: ao.com

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

