

Estrategia
“Más alimento, menos desperdicio”



MEMORIA 2014



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE

Estrategia

“Más alimento, menos desperdicio”

La presente memoria de actividades refleja la labor
desempeñada en el marco de la Estrategia
“Más alimento, menos desperdicio”.



Madrid, 2015



Aviso legal: los contenidos de esta publicación podrán ser reutilizados, citando la fuente y la fecha en su caso, de la última actualización.



MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

Edita

© Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente

Secretaría General Técnica

Centro de Publicaciones

Distribución y venta

Paseo de la Infanta Isabel, 1

Teléfono: 91 347 55 41

Fax: 91 347 57 22

Catálogo de Publicaciones de la Administración General del Estado:

<http://publicacionesoficiales.boe.es/>

Tienda virtual: www.magrama.es

centropublicaciones@magrama.es

NIPO: 280-15-032-X (línea)

NIPO: 280-15-033-5 (papel)

Depósito Legal: M-3055-2015

Datos técnicos: Formato: 21x21cm. Caja de texto: 15x16,7cm.

Composición: 2 columnas. Tipografía: Teen Regular, 8 pt. Encuadernación:

fresado. Papel: interior papel reciclado de 100g. Cubierta: en cartulina

gráfica de 250g. Tintas: 4/4. Impreso en papel reciclado 100%.

Programa para la reducción de las
pérdidas y el desperdicio alimentario y
la valorización de los alimentos desechados



Índice

| | |
|---------------------------|----|
| 1. Introducción - - - - - | 4 |
| 2. Estrategia - - - - - | 9 |
| 3. Actuaciones - - - - - | 12 |

1. Introducción

¿Sabías qué...?

El desperdicio alimentario se puede definir, de una manera sencilla, como el conjunto de alimentos o bebidas, que siendo aptos para el consumo humano, terminan por no ser consumidos.

La Estrategia "Más alimento, menos desperdicio" impulsada por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente es la contribución del Gobierno de España para atajar el problema global que supone el desperdicio alimentario.

No obstante, hay que destacar que todavía no se ha alcanzado una armonización a nivel internacional sobre qué debe ser considerado desperdicio de alimentos. Es frecuente la coexistencia de diferentes denominaciones como: desperdicio, pérdida, despilfarro, residuo, etc. o diferentes definiciones en las publicaciones que han abordado esta cuestión. Esta falta de consenso, dificulta la intercomparación de los resultados obtenidos y la posibilidad de fijar objetivos de reducción, que deberían ser controlados a partir de indicadores de medición. Al respecto, es de destacar el trabajo que viene desarrollando en este ámbito el proyecto europeo FUSIONS.

¿Cuántos alimentos se desperdician?

Actualmente, es difícil conocer con precisión cuántos alimentos aptos para el consumo terminan por no ser aprovechados. Sin embargo, según las estimaciones de la FAO (2011), anualmente se desaprovechan 1.300 millones de toneladas, es decir, aproximadamente un 1/3 de la producción mundial de alimentos. Por otro lado, la Comisión Europea estima que en la Unión Europea se desperdician anualmente en torno a 89 millones de toneladas, de las cuales 7,7 se producen en España (Comisión Europea, 2010).



¿Dónde se produce el desperdicio de alimentos?

Los alimentos pasan por diferentes etapas dentro de la cadena alimentaria desde que se producen en el campo, la granja o se pescan. A lo largo de esta cadena, son transportados, acondicionados y/o transformados, y después distribuidos entre los puntos de venta, hasta que finalmente llegan al consumidor.

A lo largo de este proceso, se produce una reducción de la cantidad de alimentos aprovechables, aunque no siempre se puede considerar esta disminución como un desperdicio de alimentos. Por ejemplo: no se puede considerar como un desperdicio de alimentos las partes no comestibles que se eliminan durante los procesos de transformación y preparación de la comida como: mondas, huesos, espinas de pescado, vísceras, cáscaras de huesos, etc. En cambio, sí se considera desperdicio alimentario, por ejemplo: aquella zanahoria curvada en lugar de ser recta o aquella galleta que no ha alcanzado en el horno el

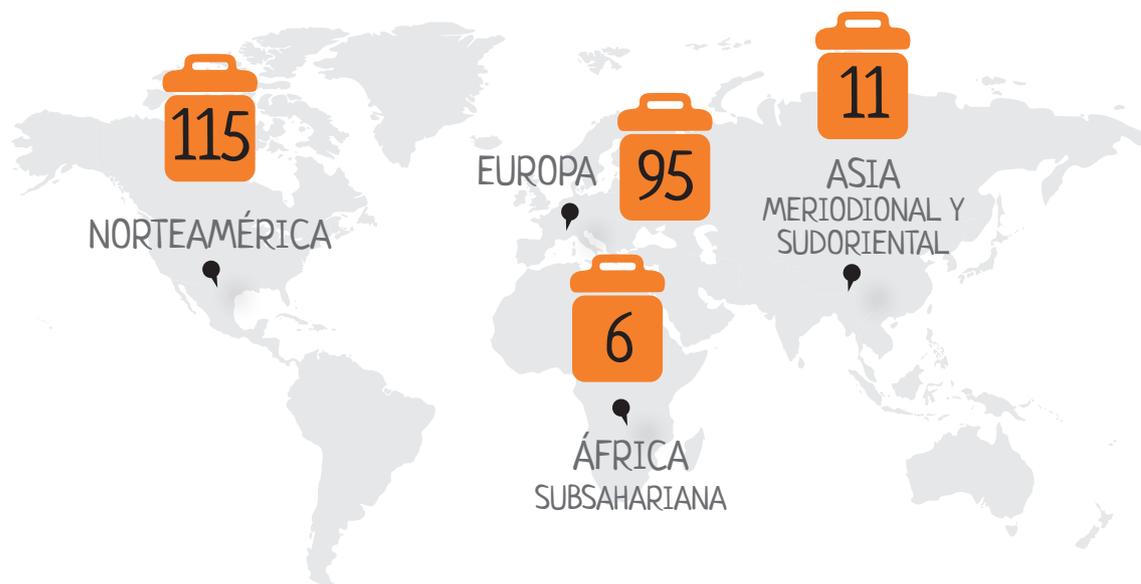
grado de horneado deseado, y que en ninguno de los dos casos llegarán a comercializarse. Lógicamente también es un alimento desperdiciado aquél que el consumidor ha olvidado que tenía en su despensa o nevera y que cuando se da cuenta, ya no está en condiciones de ser consumido y termina por tirarlo a la basura. Por tanto, tal y como se indica, el desperdicio de alimentos se produce a lo largo de toda la cadena alimentaria, pero no en todas las etapas se produce la misma cantidad de alimentos desperdiciados.



De la misma forma, la cantidad de alimentos desperdiciados varía mucho en función del nivel de desarrollo del país. En países con un mayor grado de desarrollo económico, como es el caso de la Unión Europea, la mayor cantidad de alimentos se desperdicia en las últimas etapas de la cadena, donde pesan más la falta de eficacia en la coordinación entre los agentes de la cadena y las decisiones del consumidor, por ejemplo a la hora de planificar la compra o de ajustar la cantidad de comida en función del número de comensales. En otros países con menor grado de desarrollo, la mayor parte del desperdicio alimentario se da en las etapas iniciales. La razón es que estos países presentan un menor nivel de inversiones en tecnología que se traducen en un déficit de las

instalaciones e infraestructuras necesarias para una conservación y transformación adecuada de los alimentos. Por ejemplo, en Europa y Norteamérica, los consumidores desperdician anualmente, 95 y 115 kg/cápita respectivamente, mientras que en los países en desarrollo se desperdician entre 6-11 kg/cápita en África subsahariana y en Asia meridional y sudoriental, respectivamente (FAO, 2011).

El desperdicio alimentario es, por tanto, una cuestión compleja, relacionada directamente con la sostenibilidad de la propia cadena alimentaria pero también con la seguridad alimentaria, entendiendo la seguridad alimentaria en toda su dimensión, es decir, como un abastecimiento estable y accesible





de alimentos nutritivos e inocuos. Así que, dadas sus implicaciones, es necesario estudiarlo

desde un punto de vista amplio que integre una perspectiva social, ambiental y económica.

Desperdicio alimentario: un problema global

El desperdicio de alimentos no solo implica un mayor gasto de recursos para gestionar aquellos alimentos no consumidos, sino que al desperdiciar esos alimentos, también se desperdicia los recursos invertidos en su producción, transformación y distribución como por ejemplo: agua, suelo, fertilizantes, energía, trabajo, etc. La FAO (2013) estima que los alimentos desperdiciados anualmente ocupan el 30% de toda la superficie agraria del planeta, unos 1.400 millones de hectáreas, y que para su producción son necesarios 250 km³ de agua, esta cifra equivale casi a 75 veces el consumo registrado de agua de España en el año 2011. Por lo que respecta a las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI), el desperdicio de alimentos genera una huella de carbono de 3.300 millones de toneladas de CO₂. Esto supone que el desperdicio de alimentos es el tercer productor mundial de GEI tras EEUU y China.

Evidentemente, todos estos recursos invertidos en la producción de unos alimentos, que finalmente no serán consumidos, tienen otra lectura complementaria desde un punto de vista económico. De acuerdo a la FAO (2014b), el coste económico global de estos alimentos desperdiciados, expresado según

los precios percibidos de los productores, se estima en 1 billón de dólares anuales aproximadamente. No obstante, existen otros costes ocultos como el impacto medioambiental o en la sociedad, que resultan más difíciles de valorar y que requieren la asunción de un conjunto de hipótesis de partida. Los costes ambientales se estiman en unos 0,7 billones y los costes sociales en cerca de 0,9 billones de dólares. Así pues, el coste global del desperdicio de alimentos es de unos 2,6 billones de dólares (2012) por año, esta cifra equivale al PIB de Francia.

Actualmente, 805 millones de personas (11,3% de la población mundial) sufren subalimentación o hambre crónica. Es decir, la cantidad de alimentos que ingieren es insuficiente para satisfacer sus necesidades energéticas. Aunque se ha conseguido reducir en más de 209 millones de personas desde el período 1990-1992, este valor todavía se encuentra lejos del cumplir el objetivo de la Cumbre Mundial de la Alimentación de 1996, que es reducir a la mitad el número de personas subalimentadas entre 1990 y 2015 (FAO, 2014a).

Desde un punto de vista ético, esta ineficiencia es injusta e inaceptable. Sin duda, las

pérdidas y desperdicio de alimentos representan, desde una perspectiva global, una oportunidad desaprovechada de alimentar a una población mundial en aumento, así como para combatir el hambre y mejorar el nivel de nutrición de las poblaciones más desfavorecidas. Según las proyecciones existentes, en el año 2050 la población mundial habrá crecido desde 6.000 millones de habitantes actuales hasta 9.000 millones, y será necesario elevar la producción mundial de alimentos un 60%. Esto sin duda llevará un aumento en la presión

que la producción de alimentos ejerce sobre los recursos naturales (agua, suelo, biodiversidad). No obstante, con una reducción de la cantidad de alimentos desperdiciados de un 25% en los próximos 40 años, la necesidad de aumentar la producción mundial de alimentos se reduciría del 60% a un 15% (Themen, 2014), lo que además de contribuir a combatir la inseguridad alimentaria, permitiría contribuir a alcanzar la sostenibilidad de los sistemas alimentarios, aliviando significativamente la presión sobre el medio ambiente.

Bibliografía

Comisión Europea, 2010. *Preparatory Study on Food Waste Across EU27*.

FAO, 2011. *Global Food Losses and Food Waste*.

FAO, 2013. *Food wastage footprint. Impacts on natural resources*.

FAO, 2014a. *El Estado de la Inseguridad Alimentaria en el Mundo*.

FAO, 2014b. *Food wastage footprint. Full-cost accounting*.

Themen, D. 2014. *Reduction of food losses and waste in Europe and Central Asia for improved food security and agrifood chain efficiency. 29th Session Regional Conference for Europe*. FAO.



2. La Estrategia

La estrategia “Más alimento, menos desperdicio” se enmarca dentro de las políticas de sostenibilidad promovidas por el Ministerio y tiene como finalidad fomentar la transparencia, el diálogo y la coordinación entre los agentes de la cadena alimentaria y las Administraciones Públicas; desarrollar de manera organizada, coordinada y estructurada actuaciones comunes que propicien un cambio real en las actitudes, procedimientos de trabajo y sistemas de gestión de todos los agentes de la cadena, que permita limitar las pérdidas y el desperdicio y reducir el impacto ambiental de la gestión de estos alimentos como residuos.

El desarrollo de la estrategia requiere el esfuerzo y cooperación de todo el sector agroalimentario español. Por tanto, el enfoque de la estrategia es mul-

tisectorial y multidisciplinar. La intención del Ministerio es que se instrumente mediante recomendaciones, acuerdos voluntarios y autorregulación. Deben ser los propios agentes de la cadena alimentaria los que muestren su compromiso y se adhieran a la estrategia convencidos por sí mismos de este acuciente problema.

Estrategia
“Más alimento, menos desperdicio”

Programa para la reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario y la valorización de los alimentos desechados

 GOBIERNO DE ESPAÑA

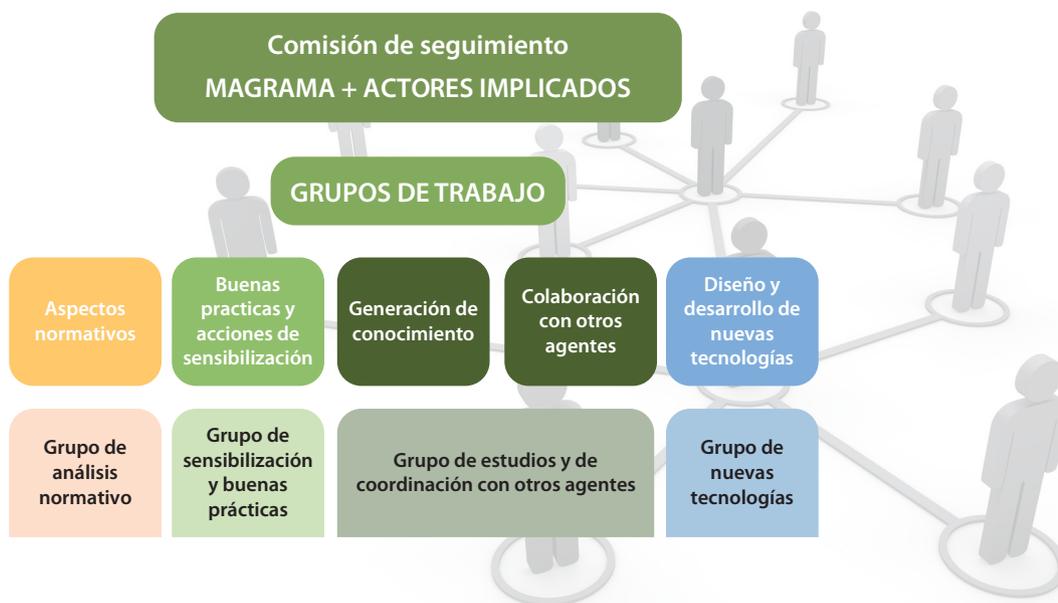
MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

Las actuaciones de la estrategia se agrupan en 5 ejes:

| | |
|---|--|
| GENERACIÓN DE CONOCIMIENTO | <ul style="list-style-type: none"> • Promover la realización de estudios para conocer el cuánto, cómo, dónde y el porqué del desperdicio • Trabajar en el diseño de indicadores de evaluación |
| BUENAS PRÁCTICAS Y ACCIONES DE SENSIBILIZACIÓN | <ul style="list-style-type: none"> • Elaborar y difundir guías de buenas prácticas entre los agentes económicos • Desarrollar campañas de información dirigidas a consumidores y restauración |
| ASPECTOS NORMATIVOS | <ul style="list-style-type: none"> • Promover la colaboración institucional de cara a una posible revisión de las normas aplicables al sector |
| COLABORACIÓN CON OTROS AGENTES | <ul style="list-style-type: none"> • Promover acuerdos de cumplimiento voluntario • Desarrollar la colaboración con BA y otras entidades benéficas • Fomentar los canales cortos de comercialización • Fomentar las auditorías sectoriales o de empresas |
| NUEVAS TECNOLOGÍAS | <ul style="list-style-type: none"> • Fomentar el diseño y desarrollo de nuevas tecnologías |

Con la finalidad de aunar los esfuerzos de todos los actores implicados, se ha constituido una Comisión de Seguimiento formada

por el Ministerio y los principales actores de la cadena alimentaria (asociaciones sectoriales, asociaciones de consumidores, bancos de



alimentos y otras Administraciones Públicas). La función principal de la comisión es evaluar el grado de cumplimiento de las actuaciones propuestas en el marco de la estrategia. A su

vez, dependiendo de esta Comisión, se han creado Grupos de Trabajo de temas específicos para actuar de foros de encuentro y debate de ideas y propuestas.

Miembros de la Comisión de Seguimiento

| | | | |
|------------------------------|--|--|--|
| ASOCIACIONES REPRESENTATIVAS | ACES | Asociación de Cadenas Españolas de Supermercados | |
| | AECOC | Asociación multisectorial de fabricantes y distribuidores responsable | |
| | ANGED | Asociación de Grandes Empresas de Distribución | |
| | ASAJA | Asociación Agraria de Jóvenes Agricultores | |
| | ASEDAS | Asociación Española de Distribuidores, Autoservicios y Supermercados | |
| | CEDECARNE | Confederación Española de Detallistas de la Carne | |
| | COAG | Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos | |
| | CONXEMAR | Asociación Española de Mayoristas, Importadores, Transformadores y Exportadores de Productos de la Pesca y Acuicultura | |
| | COOP. AGRO-ALIMENTARIAS | Cooperativas Agro-alimentarias | |
| | FEDEPESCA | Federación Nacional de Asociaciones Provinciales de Empresarios Detallistas de Pescados y Productos Congelados | |
| | FEHR | Federación Española de Hostelería y Restauración | |
| | FEHCAREM | Asociación Empresarial de Cadenas de Restauración Modernas | |
| | FESBAL | Federación Española de Bancos de Alimentos | |
| | FIAB | Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas | |
| | SIGROB | Sistema integrado de Gestión de Residuos Orgánicos Biosostenibles | |
| UPA | Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos | | |
| ADMINISTRACIONES PÚBLICAS | AESAN | Agencia Española de Seguridad Alimentaria | |
| | CCAA | Comunidades Autónomas | |
| | FEGA | Fondo Español de Garantía Agraria | |
| | INC | Instituto Nacional de Consumo | |
| | INE | Instituto Nacional de Estadística | |
| | MAGRAMA | | DG Industria Agroalimentaria/SG Estructura de la Cadena Alimentaria/SG Promoción |
| | | | DG Calidad y Evaluación Ambiental/SG Residuos |
| | | DG Producciones y Mercados Agrarios | |
| | | DG Ordenación Pesquera/SG Economía Pesquera | |
| | | Oficina Española de Cambio Climático | |

3. Actuaciones

Área 1: generación de Conocimiento

Durante el año 2014 se han revisado los estudios encargados en el ejercicio anterior, y se han contratado nuevos estudios para continuar profundizando en el conocimiento de las particularidades del desperdicio de alimentos en España, así como de posibles soluciones para abordar esta cuestión.

segundo semestre: Publicación de los resúmenes de los estudios para conocer en qué etapas se produce el desperdicio de alimentos en la producción agrícola, industria agroalimentaria y distribución y restauración colectiva y organizada.

El 20 de mayo se presentaron en la 4ª Comisión de Seguimiento los estudios realizados durante el año 2013 y se adjuntaron para su valoración los documentos de síntesis de los mismos.

- “Estudio de las pérdidas y el desperdicio de alimentos generado por la producción primaria de alimentos en España”.
- “Las pérdidas y el desperdicio alimentario en la industria agroalimentaria española: situación actual y retos de futuro”.
- “Las pérdidas y el desperdicio alimentario en la distribución alimentaria, la restauración colectiva y organizada”.

Estos tres estudios fueron realizados a lo largo del segundo semestre de 2013 por las empresas consultoras contratadas.

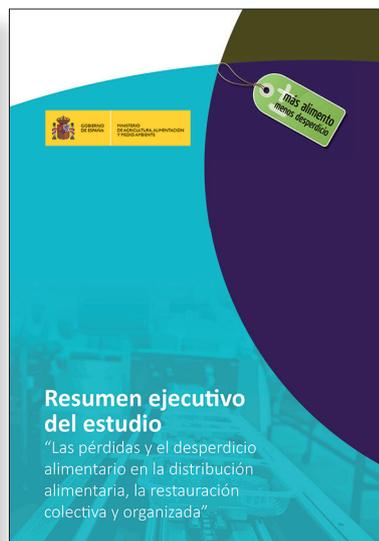
Los resultados han sido sintetizados en sus correspondientes resúmenes ejecutivos, que han sido publicados en la página web del MAGRAMA en el segundo semestre del año 2014.



Vantage Consulting
Group S.L.



C Soluciones Empresariales
del valle del Ebro S.L.U.



KA Brain
Asociados S.L

A continuación se presentan brevemente algunas de las principales ideas extraídas de las conclusiones presentadas en los estudios:



Estudio sobre las pérdidas y el desperdicio alimentario generado por la producción agrícola en España

- El concepto de desperdicio alimentario es muy desconocido en el sector productor, e incluso lleva a confusión e incluso a un cierto rechazo. Por el contrario, el concepto de pérdida de alimentos es más aceptado y su comprensión espontánea es más cercana al concepto real que se está estudiando.
 - La heterogeneidad entre los diferentes subsectores agrícolas que conforman el sector primario no se refleja en la misma medida en los puntos del proceso donde se identifican los principales focos de generación de desperdicio alimentario, que se concentran en la fase final de la vida de producto: recolección y comercialización.
 - Por el contrario, el desperdicio alimentario en los sectores de la ganadería, huevos y lácteo es anecdótico, a diferencia de los sectores agrícolas, e. Estos sectores presentan principalmente los focos de pérdida de alimentos en lo que podría llamarse “pérdidas pasivas”, que correspondería a aquellas que se producen por bajos rendimientos en los procesos productivos (p.ej. elevado índice de mortalidad en las reses, baja productividad de la variedad sembrada...). El marco legal comunitario aplicable a los subproductos animales no destinados al consumo humano y los productos derivados de los mismos, (SANDACH) regula de forma muy estricta este subsector y minimiza la existencia de desperdicio alimentario en el sector ganadero.
- Globalmente se calcula que las pérdidas de alimentos y desperdicio alimentario en la fase primaria asciende a un 26,0% del total de la producción potencial.
 - De este porcentaje, la mayoría (un 21,9%) corresponde a pérdidas alimentarias debidas a la ineficiencia de los procesos o a factores externos como inclemencias climáticas o plagas.
 - Por otro lado, un 4,08% del desperdicio es fruto del descarte voluntario por parte de los productores.
 - Destaca el hecho de que del 11,1% de descartes voluntarios (desperdicio potencial), el 6,97% se recupera sea mediante su reutilización en procesos de transformación que lo reintroducen en el consumo de los hogares (3,52%) o mediante procesos de valorización para otros usos como alimentación animal o compostaje (3,45%).
 - Globalmente el 70,6% de la producción llega de forma directa o transformada al consumo de los hogares.



Estudio sobre las pérdidas y el desperdicio alimentario en la industria agroalimentaria española. Situación actual y retos de futuro

- En la industria agroalimentaria suele existir tres áreas de gestión claves en relación a la generación de pérdidas/desperdicios. Estas son la gestión de la compra, la gestión de la producción y el sistema de producción y la gestión del stock y las ventas.
- El concepto de calidad está muy interiorizado en el sector. Las industrias no se pueden permitir fabricar productos que no sean aceptados por el mercado.
- La generación de desperdicios/mermas/pérdidas está influida por el tipo de empresa:
 - Magnitud de producción.
 - Método de elaboración/transформación agroalimentaria.
 - Estándares de calidad y diferenciación de producto.
- Dependencias de campañas o épocas productivas influenciadas por otros factores.
- Sistemas de gestión de calidad y de seguridad alimentaria.
- Apreciaciones por subsectores:
 - En el subsector cárnico la generación de pérdidas/desperdicios es mínima y su valorización se da al cumplir con la normativa Sandach.
 - En las industrias de transformación de pescado la totalidad de la pérdida en masa es gestionada como Sandach.
 - En las industrias de transformación de frutas y hortalizas los diferentes productos disponen de rendimientos diferentes, por su morfología y en función del estado en el que provengan del productor primario. Los descartes y destriós que estas industrias generan son gestionadas como biorresiduos o como subproductos.
 - En las industrias de elaboración de aceites El aprovechamiento en las almazaras y plantas de refinado es máximo, gracias a las diferentes subcategorías de productos finales.
 - En las industrias lácteas los descartes de los procesos productivos, excepto los que presenten, presencia de sustancias ilegales, presencia de contaminantes ambientales o restos de medicamentos son reincorporados para la fabricación de productos técnicos o destinados a la alimentación animal.
 - En las industrias de molinería los descartes realizados son valorizados comercialmente para la fabricación de piensos.





Estudio sobre las pérdidas y el desperdicio alimentario en la distribución alimentaria, la restauración colectiva y organizada

- El desperdicio alimentario generado en la distribución comercial es del 1,3% de la mercancía comercializada.
 - Los principales productos afectados son panadería y bollería y frutas y verduras. Estas dos secciones representan aproximadamente un 60% del desperdicio total.
 - En distribución la práctica totalidad del desperdicio se origina en el punto de venta.
 - El desperdicio alimentario generado en la restauración comercial y colectiva es del 13,5% de la mercancía comercializada.
 - Existen notables diferencias entre la cantidad de desperdicio generada entre la restauración colectiva y la organizada, siendo muy superior en la primera.
- Las principales categorías de producto afectadas son los platos ya elaborados y los restos "del plato" que se consideran mayoritariamente una opción del consumidor más que del operador.
 - En restauración el desperdicio alimentario se genera fundamentalmente en la elaboración y preparación de las comidas.

segundo semestre: Contratación de estudios para profundizar en el conocimiento sobre la generación y la prevención del desperdicio de alimentos en España.

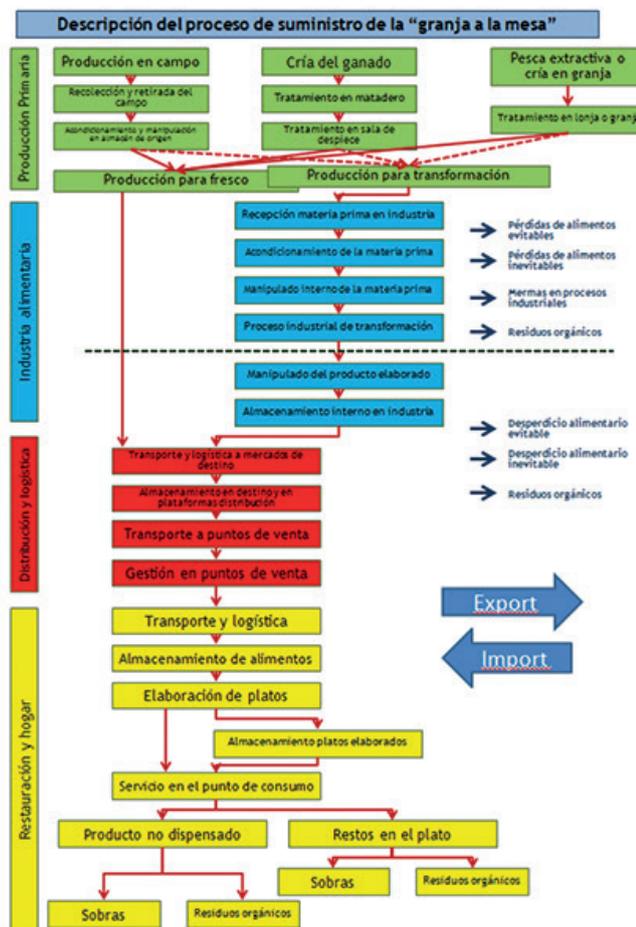
Durante el principio del segundo semestre de 2014 se ha procedido a contratar un nuevo conjunto de estudios que complementen la información previamente obtenida y que sirvan para pormenorizar la situación de partida en cuanto a la producción de pérdidas y desperdicio de alimentos en España.

A continuación se muestra un cuadro resumen con los títulos de los estudios y trabajos contratados; el nombre de la empresa consultora y el importe* del mismo.

| Estudio | Empresa |
|--|--|
| Cuantificación del desperdicio en campo de cultivos con destino a la alimentación humana en el período septiembre-noviembre 2014. | Agroseguro S.A. |
| Cuantificación del desperdicio alimentario en los hogares españoles. | Taylor Nelson Sofres |
| Diseño y puesta en marcha del código de buenas prácticas para optimizar la generación de pérdidas y desperdicios alimentarios en la industria agroalimentaria. | C Soluciones Empresariales del valle del Ebro S.L.U. |
| Auditoria para la medición y reducción del desperdicio de alimentos en comedores escolares y comedores de la administración general del estado. | KA Brain Asociados S.L. |

segundo semestre: Elaboración de un modelo para cuantificar las pérdidas y el desperdicio de alimentos dentro de la Cadena Alimentaria.

El objetivo es diseñar un modelo que sirva para realizar una evaluación global de las pérdidas y el desperdicio de alimentos, permitiendo la cuantificación de las mismas, a partir de datos estadísticos disponibles.



Área 2: divulgación y promoción de buenas prácticas y acciones de sensibilización

27 a 29 de enero: Presentación de la estrategia “Más alimento, menos desperdicio” en Madrid Fusión.

El MAGRAMA presentó la Estrategia “Más alimento, menos desperdicio” los días 27, 28 y 29 de enero en el congreso gastronómico Madrid Fusión.

Se instaló un punto de información y se realizaron dos ponencias sobre desperdicio de alimentos: “Ingenio para el aprovechamiento de materias primas”, impartida por Ricard Camarena y “Gestión de mermas en cocina” impartida por Paco Roncero.

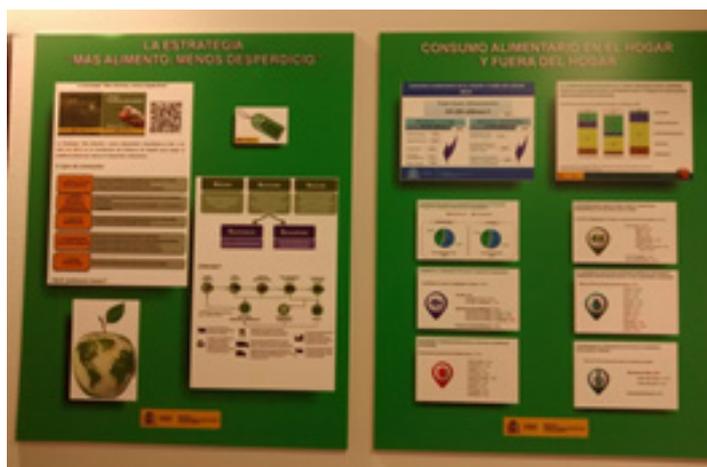


31 de marzo a 3 de abril: Presentación de la estrategia "Más alimento, menos desperdicio" en la Feria Alimentaria de Barcelona.

La feria Internacional Alimentaria se celebró en Barcelona entre el 31 de marzo y el 3 de abril de 2014. Esta feria es una de las ferias de negocios más relevantes a nivel internacional para todos los profesionales de la industria de la alimentación y bebidas, constituyendo un punto obligado para conocer las tendencias del sector relacionadas con la innovación y la internacionalización.



El MAGRAMA entre toda la oferta informativa que desarrolló en la feria, también presentó la estrategia "Más alimento, menos desperdicio"



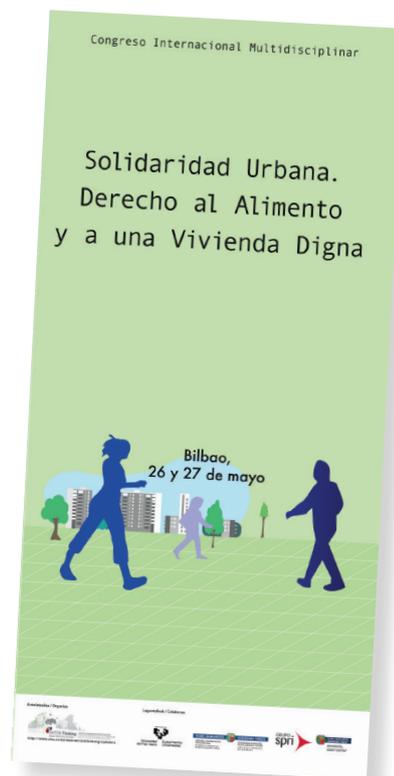
26 y 27 de mayo: Participación en el congreso internacional multidisciplinar: *Solidaridad Urbana. Derecho al alimento y a una vivienda digna.*

El congreso sobre Solidaridad Urbana, derecho al alimento y a una vivienda digna, organizado por la Universidad del País Vasco se celebró el 26 y 27 de mayo. EL MAGRAMA participó en el mismo presentando la estrategia a través de una ponencia.

2 a 7 de junio: Segunda Semana para la Reducción del Desperdicio de Alimentos.

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente organizó la "Semana de la Reducción de Desperdicios" del 2 al 7 de junio, con la finalidad de concienciar a la población sobre el aprovechamiento de alimentos.

Bajo el lema "Practica la magia del Buen aprovechamiento en la cocina", se realizó un amplio programa de acciones divulgativas, informativas y de sensibilización destinadas a medios de comunicación y bloggers, escolares, profesionales de la hostelería y la restauración, distribución, y consumidor final. Las actividades se desarrollaron en las



ciudades de Madrid, Zaragoza, Vitoria, León y Santander.

Acto central: El lunes 2 de junio, en la Sede del Ministerio, se presentó la Semana a representantes del sector alimentario y profesionales de la restauración y la hostelería, así como a escuelas de hostelería.

En el acto intervino el Director General de la Industria Alimentaria, Fernando J. Burgaz, que presentó la Semana, sus objetivos y actuaciones. A continuación, el chef Jesús Almagro, hizo una exposición sobre cocina creativa, consejos y recetas sobre el apro-



vechamiento de alimentos en la cocina y, por último, Ana Palencia, Directora de Comunicación de Unilever, trató sobre las pautas contra el desperdicio de alimentos en consumidores y restauración.

El mago Murphy, actuó de conductor del evento y practicó la “magia del Buen aprovechado” entre las distintas ponencias presentando las distintas tapas que se degustaron.

Acciones dirigidas al consumidor final:

Desde el jueves 5 al sábado 7 de junio, en puntos de venta de Madrid, Zaragoza, Vitoria, León y Santander, se realizaron actuaciones informativas con consejos para adquirir mejores hábitos para comprar, conservar y aprovechar mejor los alimentos.

Una selección de restaurantes asociados a la web de reservas www.eltenedor.es se sumó a la Semana, ofreciendo folletos a sus clientes y publicando en sus páginas webs banners e información sobre la “Semana de la Reducción de Desperdicios”. También los bloggers especializados en gastronomía y alimentación apoyaron las campañas en sus blogs.

Asimismo, en la Plaza de Callao de Madrid, el sábado 7 de junio, se desarrolló una actividad dirigida a los consumidores que contó con la actuación del mago Murphy; se repartieron folletos informativos, degustaciones

y merchandising. Además, los participantes tuvieron la oportunidad de hacerse “selfies” con el mago.

Visita al Banco de Alimentos de Madrid:

El martes 3 de junio, se realizó una visita guiada al Banco de Alimentos de Madrid dirigido a responsables de Responsabilidad Social Corporativa de hipermercados, grandes superficies, mercados y asociaciones de consumidores.

Visita al vivero Escuela Río Guadarrama:

Los alumnos de primaria del colegio C.E.I.P. María Martín de Navalcarnero (Madrid), visitaron el miércoles 4 el Vivero Escuela Río Guadarrama, perteneciente al Ministerio. Allí se les impartió una amena charla a cargo de Alicia Crespo, Jefa de Área de la Subdirección General de la Estructura de la Cadena Alimentaria del MAGRAMA, sobre el “Buen aprovechado” de los alimentos. Se realizó un taller de manualidades con consejos prácticos sobre cómo practicar la magia del Buen aprovechado con recetas infantiles.

Además se enviaron 2 comunicaciones a colegios a nivel nacional para informar sobre la celebración de la “Semana de la Reducción de Desperdicios” y para invitarles a entrar en la página institucional de información agroalimentaria www.alimentacion.es donde pueden consultar los materiales realizados para que puedan difundirlo entre sus alumnos.

Acciones dirigidas a Medios Comunicación y bloggers: En el Mercado de la Paz (Madrid) el jueves 5 de junio se realizó un acto informativo dirigido los medios de comunicación y bloggers. La Subdirectora General de la Estructura de la Cadena Alimentaria del Ministerio, Esther Valverde presentó la semana a los asistentes. Posteriormente, el Director General de la Fundación Alcía, Toni Massanés, trató sobre la necesidad de sensibilizar y educar a la sociedad sobre el problema del desperdicio alimentario partiendo de la base de que la cocina es la estrategia alimentaria humana, que debe ser equilibrada y sostenible. Para finalizar, el chef Pedro Larumbe, ofreció consejos prácticos para un mejor aprovechamiento de los alimentos a la vez

que realizó una cata guiada de productos elaborados con restos de alimentos.

Acciones en Redes Sociales: Durante la celebración de la "Semana de la Reducción de Desperdicios" y a través de los perfiles en las redes sociales del Ministerio en Facebook, Magramagob; Twitter, @Alimentacion_es y Tuenti se realizaron acciones en redes sociales para convocar a los distintos eventos, ofrecer consejos y animar a participar en el concurso de recetas para un buen aprovechamiento de los alimentos que formaron parte del recetario digital "Escuela del magos del Buen aprovechamiento en la cocina". La receta ganadora fue "Sushi de cocido" de José Luis Zuya.

23 de septiembre: Participación en la Jornada sobre calidad y seguridad alimentaria organizada por el Grupo Analiza Calidad.

El 23 de septiembre el MAGRAMA participó en la jornada sobre calidad y seguridad alimentaria organizada por el Grupo Analiza Calidad en la Facultad de Farmacia de Madrid, con una ponencia en la que se presentó la estrategia "Mas alimento, menos desperdicio".



14 de octubre: Participación en la Jornada sobre gestión de residuos agroalimentarios.

El 14 de octubre la Unión Regional de Cooperativas Agrarias de Castilla y León (URCACYL) orga-

nizó una jornada en Valladolid sobre gestión y minimización de residuos en la empresa agroalimentaria con el título “Cómo transformar un problema en una oportunidad”. El MAGRAMA participó en la misma presentando la estrategia “Más alimento, menos desperdicio”.

24 de noviembre: Jornada de #Anticipa2 dedicada a la prevención del desperdicio de alimentos.

Las jornadas #Anticipa2 de la DG de de la Industria Alimentaria son una oportunidad para conocer y anticipar tendencias dentro del sector agroalimentario.

La jornada de #Anticipa2 titulada “La innovación al servicio de la lucha contra el desperdicio de alimentos: nuevos sistemas de packaging y de conservación de productos perecederos” se celebró el 24 de noviembre, coincidiendo con la celebración de la Semana Europea para la Prevención de Residuos del 22-30 de noviembre.

La jornada sirvió para presentar por parte del Director General de la Industria Alimentaria, Fernando J. Burgaz, la “Guía Práctica para el Consumidor: Cómo reducir el desperdicio Alimentario” elaborada por este Ministerio en el marco de la estrategia “Más alimento, menos desperdicio”; y la edición 2014 del “Catálogo de Iniciativas Nacionales e Internacionales contra el desperdicio de alimentos”.

La jornada contó con la participación de Carlos Enguix, Jefe departamento de tecnologías del envase del centro tecnológico AINIA; e Isabel Arroyo, asesor científico de Food Packaging & Transportation-Packaging & Specialty Plastics de la empresa Dow Chemical Iberica S. L.



enero a diciembre: Publicación del boletín o newsletter mensual de información. Antena de seguimiento, recopilación y análisis de la información, nacional e internacional, generada en torno al desperdicio alimentario.

A lo largo de todo el ejercicio se ha continuado con la publicación mensual de boletines de noticias como instrumento institucional de información y divulgación de la estrategia. Para lograr una mayor difusión se dispuso en la página web de la estrategia cualquier interesado podría suscribirse al mismo, enviando un correo electrónico a menosdesperdicio@magrama.es

Noticias

NUEVO ESTUDIO SOBRE LA CANTIDAD ESTIMADA, VALOR Y CALORÍAS DE PÉRDIDAS ALIMENTARIAS POSCOSECHA A NIVEL MINORISTA Y DE CONSUMO EN LOS ESTADOS UNIDOS

El estudio muestra, para cada grupo de alimentos, la cantidad (diaria por habitante), el valor y las calorías representativas de las pérdidas de alimentos a nivel minorista y de consumo. Las estimaciones de valor se basan en los precios minoristas.

Destacamos

- 6, 9 y 28 de mayo, Estocolmo (Suecia), Düsseldorf (Alemania) y Londres (Reino Unido), respectivamente. FUSIONS: Reuniones de la Plataforma Regional. El propósito de las reuniones es intercambiar conocimientos, experiencias y buenas prácticas y soluciones que promuevan la prevención y la reducción de desperdicio de alimentos. Fuente: FUSIONS
- 7-8 de mayo. 2ª Edición de la Conferencia Intenacional de Alimentos SAVE FOOD. Expertos de la política, la industria la sociedad tratarán el tema de las pérdidas y el desperdicio de alimentos. Fuente: SAVE FOOD
- 10 de mayo. Jornada Europea de Limpieza de Espacios

Noticias

RESUMEN DE LA "SEMANA DE LA REDUCCION DE DESPERDICIOS" CELEBRADA DEL 2 AL 7 DE JUNIO

Bajo el lema "Practica la magia del Buen provecho en la cocina", se realizó un amplio programa de acciones divulgativas, informativas y de sensibilización con la finalidad de concienciar a la población sobre el aprovechamiento de alimentos. Las actividades, desarrolladas en ciudades de Madrid, Zaragoza, Vitoria, León y Santander, a través de medios de comunicación y bloggers, escolares, restaurantes, distribución, y la restauración, distribución, y...

Destacamos

- 7 de Julio 2014. Conferencia "Donación de alimentos: La lucha contra la pobreza alimentaria y hacer frente a los residuos de alimentos". Bruselas, Bélgica. El evento, organizado por el Comité Económico y Social Europeo (CESE), será una oportunidad para ilustrar las mejores prácticas para la donación de alimentos y discutir las recomendaciones propuestas con los responsables políticos y las principales partes interesadas. Dentro de este marco se presentará el "Estudio comparativo de las legislaciones y prácticas de los Estados miembros de la UE en materia de donación de alimentos". Fuente: CESE
- 22 - 24 de septiembre 2014. Seafood Expo Southern Europe. Barcelona. Se trata de una nueva denominación, en el salón reunirá a los productores de mariscos y hará con la participación de más de 22 países. Food Expo Southern

Noticias

PUBLICACIÓN DE LA MEMORIA ANUAL DE LA ESTRATEGIA "MÁS ALIMENTO, MENOS DESPERDICIO"

El MAGRAMA publica la Memoria Anual de la Estrategia "Más alimento, menos desperdicio". Refleja la labor realizada durante el ejercicio 2013, mostrando todas las actividades llevadas a cabo a lo largo del año. Fuente: MAGRAMA

Destacamos

- 8 de abril. Bolonia, Italia. Campamento FUSIONS en la innovación social para la prevención y reducción de los residuos de alimentos. El objetivo será investigar el potencial de la innovación social para la prevención y reducción de los residuos de alimentos y las oportunidades dentro de la Política de Innovación Social Europeo actual y presentar los Estudios de Factibilidad seleccionados. Fuente: Fusions
- 2-8 Junio 2014. Semana de la Reducción de Desperdicios EL MAGRAMA presentará en Junio de 2014 la "Semana de la Reducción de Desperdicios", cuya finalidad es concienciar a la población sobre el aprovechamiento de alimentos. Fuente: MAGRAMA
- 14-26 Septiembre 2014. Curso "Lost harvest and wasted food" Los objetivos del curso son comprender el vínculo entre la producción primaria, el manejo post-cosecha, la cadena de

Área 4: colaboración con otros agentes

abril a diciembre: Colaboración con las ONG
Proclade, Proyde y Sed

El 11 de abril se produjo una reunión entre el MAGRAMA y el departamento de Estudios e Incidencia Social, que reúne a las ONGD Proclade, Proyde y Sed.

Estas ONG manifestaron su intención de desarrollar una campaña de sensibilización sobre consumo responsable, que entronca directamente con el objetivo de prevención del desperdicio de alimentos, para lo cual solicitaron la cesión por parte del Ministerio del logotipo de la Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”. La campaña se ha desarrollado a lo largo de todo el curso académico 2014-2015 con el lema “La comida no se tira” a lo largo de los 190 centros educativos con los que están vinculadas estas ONG.



La comida no se tira, CONSUME CON RESPONSABILIDAD

EN ESPAÑA...

- 7,7 MILLONES DE TONELADAS** DE COMIDA SE DESPERDICIAN CADA AÑO
- 40%** DE TODA LA COMIDA QUE SE TIRA A LA BASURA PROVIENE DEL CONSUMO EN EL HOGAR
- 76 Kilos** DE COMIDA TIRA AL AÑO A LA BASURA CADA HOGAR

De acuerdo con expertos y autoridades mundiales en el tema de la alimentación, la gente puede poner mucho de su parte para evitar que la comida termine en la basura, empezando por un consumo responsable de los alimentos.

Consumir de manera responsable significa, por ejemplo, no dejarse tentar por ofertas que llevan a comprar cosas que no se necesitan, tener en cuenta que la fecha de consumo preferente suele ser solo una sugerencia y elegir los productos, no solo por su precio o por su calidad, sino por la historia que han vivido antes de llegar a la tienda y la que les espera después de concluir su vida útil.

En definitiva, debemos adquirir y promover con convicción unos hábitos de consumo cada vez más responsables y solidarios y no olvidar nunca que tirar un alimento es desperdiciar los recursos naturales que se han usado para producirlo.

**+ más alimento
menos desperdicio**

La estrategia “Más alimento, menos desperdicio” es un logotipo de:

Activación y uso compatible con las prioridades de la estrategia “Más alimento, menos desperdicio” del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Cualquier uso no autorizado en otros ámbitos es responsabilidad exclusiva de PRODEBA y se reportará al Servicio de Inspección de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

mayo y junio: Colaboración con Simply Supermercados

El 14 de mayo, Supermercados Sabeco S.A., que opera bajo la marca Simply, contactó con el MAGRAMA para solicitar la cesión del logotipo de la Estrategia "Más Alimento, menos desperdicio" para la realización de algunas acciones sensibilización sobre el desperdicio de alimentos, tanto entre sus propios empleados como entre los clientes.

Entre las acciones realizadas destaca la celebración de un concurso para los empleados sobre buenas prácticas y la elaboración de un decálogo contra el desperdicio para empleados y clientes.

Aquí NO se tira nada

Decálogo para aprovechar los alimentos

1. Haz una lista con los productos imprescindibles de tu despensa.
2. Revisa periódicamente tu despensa y las fechas de caducidad y consumo preferente.
3. Elabora menús semanales o quincenales combinando los criterios nutricionales y gastronómicos.
4. Adopta una postura responsable a la hora de hacer la compra y aprovecha las promociones sobre todo en productos de larga duración.
5. Escoge el tamaño de envase adecuado a las necesidades de tu hogar. Si no lo utilizas todo, asegúrate de guardar el resto en el propio envase comercial bien cerrado o en un envase hermético.
6. Después de hacer la compra, llévala a casa en el menor tiempo posible y guarda los alimentos justo al llegar.
7. Descongela sólo los productos congelados que vayas a utilizar.
8. Aprovecha bien las piezas de los productos frescos a la hora de limpiarlas, pelarlas, despiezarlas, etc...
9. Cuantifica adecuadamente los alimentos al cocinar según el número de comensales. Si sobra algún alimento, se puede consumir en las comidas inmediatas posteriores.
10. Cuando comes fuera de casa intenta no desperdiciar comida. Si sobra, solicita que la preparen adecuadamente para llevártela.

Más alimento menos desperdicio

Instituto del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente

Alcampo Simply Supermercados oney immochan

4 de junio: Participación en el II Punto de Encuentro contra el desperdicio alimentario organizado por AECOC.

El MAGRAMA colaboró con la segunda edición del Punto de Encuentro AECOC contra el desperdicio de alimentos. La inauguración de la jornada corrió a cargo del Secretario General de Agricultura y Alimentación, Carlos Cabanas.

A lo largo de la jornada se presentaron varios casos de éxito de empresas como Dia, Carrefour, Grupo Pascual, Compass Group, Makro y Unilever. Además se presentó la Estrategia para la Reducción de Desperdicio de Alimentos del Gobierno de los Países Bajos, junto con una iniciativa para procesar alimentos frescos no comercializables y evitar su desperdicio.



+ más alimento
menos desperdicio

11 a 13 de Junio: Participación en el congreso Envifood Meeting Point.

El congreso Envifood Meeting Point se celebró entre el 11 y el 13 de junio, organizado por Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB) y la Institución Ferial de Madrid (IFEMA), con el objeto de establecer una plataforma de encuentro para compañías de soluciones ambientales y el sector de la alimentación y bebidas.

El evento contó con la colaboración del MAGRAMA en su organización, destacando la participación de Federico Ramos, Secretario de Estado de Medio Ambiente; Carlos Cabanas, Secretario General de Agricultura y Alimentación; Susana Magro, Directora General de la Oficina Española de Cambio Climático;

Fernando J. Burgaz, Director General de la Industria Alimentaria; Esther Valverde, Subdirectora General Estructura de la Cadena Alimentaria; M^a José Delgado, Subdirectora General de Residuos y Ana Rodríguez, Subdirectora General Adjunta de la Subdirección General de Fomento Industrial e Innovación.



Julio: *Colaboración con Supermercados Alcampo.*

El 21 de julio Alcampo S.A. solicitó la cesión del logotipo de la Estrategia “Más alimento, menos desperdicio” para su inclusión en algunas actividades destinadas a promover

una sensibilización sobre el desperdicio de alimentos.

Entre las actividades propuestas destacaba la elaboración de un decálogo titulado “Aquí no se tira nada” con consejos sobre cómo evitar el desperdicio de alimentos y carteles y folletos de sensibilización entre empleados y clientes.

Área 5: fomento del diseño y desarrollo de nuevas tecnologías

20 de mayo: *Presentación a la Comisión de Seguimiento de la Estrategia del estudio sobre vida útil de los alimentos.*

Los resultados han sido sintetizados en un resumen ejecutivo, que ha sido publicado en la página web del MAGRAMA en el segundo semestre del año 2014.

A continuación se presentan brevemente algunas de las principales ideas extraídas de las conclusiones presentadas en los estudios.



Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria - CNTA

+ más alimento
menos desperdicio



Estudio análisis de la vida útil de los productos alimentarios

- No existen grandes diferencias entre lo etiquetado tradicionalmente y los resultados de vida útil para los productos analizados. En algunos casos podría ser mayor, pero en otros casos, ha sido necesario ajustarla (es decir, el estudio recomienda una vida útil menor de lo esperado).
- En el caso de las conservas y los congelados estudiados, la degradación afecta principalmente a las características sensoriales.
- En el caso de envases impermeables (vidrio o lata) la degradación es de leve a moderada cuando se llega al fin de vida útil establecida. Sin embargo, en los envases más permeables (plástico) la degradación que se observa es mayor.
- En el caso de los productos microbiológicamente perecederos, la vida útil depende mucho de la composición del producto, de los tratamientos de conservación y de otras barreras que incluya el alimento, como: aditivos, atmósfera protectora, etc. y de las condiciones de almacenamiento. Este último factor es fundamental. Las condiciones de abuso influyen notablemente en la vida útil del producto, produciéndose alteraciones de forma más rápida e intensa.

Estrategia
“Más alimento, menos desperdicio”



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE

Centro de Publicaciones
Pº infanta isabel 1
28014 - Madrid