



Estrategia

“Más alimento, menos desperdicio”

- **Objetivo** : limitar las pérdidas y el desperdicio, alcanzando el objetivo que marca la Comisión Europea de reducirlo en un **50% para 2020**.

Dos pilares fundamentales:

- Aplicación con criterios de **transparencia, sostenibilidad y solidaridad**: diálogo y coordinación entre los agentes de la cadena alimentaria y las Administraciones Públicas
- Propiciar de forma coordinada y estructurada un **cambio real en las actitudes, procedimientos de trabajo y sistemas de gestión** de todos los agentes de la cadena.

www.menosdesperdicio.es





Estrategia

“Más alimento, menos desperdicio”

1. GENERACIÓN DE CONOCIMIENTO

Trabajar en el diseño de indicadores de evaluación

2. BUENAS PRÁCTICAS Y ACCIONES DE SENSIBILIZACIÓN

Elaborar y difundir guías de buenas prácticas entre los agentes económicos
Desarrollar campañas de información dirigidas a consumidores y restauración

3. ASPECTOS NORMATIVOS

Promover la colaboración institucional de cara a una posible revisión de las normas aplicables al sector

4. COLABORACIÓN CON OTROS AGENTES

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

5. NUEVAS TECNOLOGÍAS

Fomentar el diseño y desarrollo de nuevas tecnologías

**más alimento
menos desperdicio**

Planifica Estrategia

Comisión de seguimiento
MAGRAMA + ACTORES
IMPLICADOS

GRUPOS DE
TRABAJO



**Aspectos
normativos**

**Buenas
prácticas y
acciones de
sensibilización**

**Generación de
conocimiento**

**Colaboración
con otros
agentes**

**Diseño y
desarrollo de
nuevas
tecnologías**

**Grupo de
análisis
normativo**

**Grupo de
sensibilización
y buenas
prácticas**

**Grupo de estudios y de
coordinación con otros
agentes**

**Grupo de
nuevas
tecnologías**

más alimento
menos desperdicio



Área 1: Generación de conocimiento

¿Qué? ¿Cuánto? ¿Dónde? ¿Cómo? ¿Cuándo? ¿Por qué?

Se han realizado **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. Así como un estudio sobre análisis de la vida útil de los productos alimentarios.

Todos ellos están disponibles en www.menosdesperdicio.es

Resumen ejecutivo del estudio
"Las pérdidas y el desperdicio alimentario en la distribución alimentaria, la restauración colectiva y organizada"

Resumen ejecutivo del estudio
"Las pérdidas y el desperdicio alimentario generado por la producción agrícola de alimentos en España"

Resumen ejecutivo del estudio
"Análisis de la vida útil de los productos alimentarios"

Resumen ejecutivo del estudio
"Las pérdidas y el desperdicio alimentario en la industria agroalimentaria española: situación actual y retos de futuro"

más alimento
menos desperdicio



Área 1: Generación de conocimiento

¿Qué? ¿Cuánto? ¿Dónde? ¿Cómo? ¿Cuándo? ¿Por qué?

Actualmente se están llevando a cabo **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

Estudio sobre pérdidas previas a la recolección

Guía de Buenas prácticas para la prevención y reducción del desperdicio de alimentos en la industria alimentaria

Herramienta para la auditoría sobre el desperdicio en comedores escolares

Estudio sobre el desperdicio de alimentos en el hogar

más alimento
menos desperdicio



Área 1: Generación de conocimiento

Estudio sobre pérdidas previas a la recolección

Dos etapas:

- Verano-otoño 2014 (completada)
(Girasol, uva (vinificación/mesa), almendro, caqui, cebolla, pimiento)
- Primavera-invierno 2015 (pendiente)
(Fruta de hueso y pepita, hortalizas, cítricos)



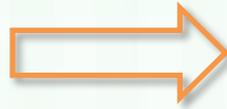
Resultados:

- Nº Parcelas analizadas: 7.466
- Superficie total valorada: 13.356,21 Ha
- Producción susceptible recolección: 90.965,5 t
- Nº de agricultores entrevistados: 1715
- Nº de peritos: 92



Metodología:

- Red de peritación del sistema de seguros agrarios
- Cuestionario al agricultor y visita parcela en el momento de la tasación definitiva.
- Excluye accidentes meteorológicos



Causas de pérdidas de las pérdidas :

- Eficiencia de recolección
- Calibre
- Malformaciones
- Lesiones
- Falta de rentabilidad
- Otros (perdida calidad, falta de cuajado....)

más alimento
menos desperdicio



Área 1 y 2: Generación de conocimiento

Guía de Buenas prácticas para la prevención y reducción del desperdicio de alimentos en la industria alimentaria

Dos etapas:

1. Realización de estudio para conocer situación inicial (2013)
2. Elaboración Guía de Buenas Prácticas (2014)

Sectores en estudio:

- Procesado y conservación de carne y productos cárnicos
- Procesado y conservación de pescados, crustáceos y moluscos
- Procesado y conservación de frutas y hortalizas
- Fabricación de aceites y grasas vegetales y animales
- Fabricación de productos lácteos
- Fabricación de productos de molinería,
- Fabricación de productos de panadería y pastas alimenticias
- Fabricación de otros productos alimenticios
- Fabricación de bebidas



Características 1ª etapa:

- Envío de 300 encuestas.
- Asistencia técnica a 60 empresas.
- Aplicación de 9 protocolos de diagnóstico en empresas de forma presencial.

Características 2ª etapa:

- Elección 9 empresas representativas
- Revisión sistema y análisis implantación buenas prácticas.
- Elaboración de la guía de buenas prácticas y herramienta de auditoría.



más alimento
menos desperdicio



Area 1: Generación de conocimiento

Estudio sobre el desperdicio en el hogar

Objetivos:

1. Cuantificar los alimentos (tal como se compraron) desechados por deterioro o caducidad.
2. Cuantificar las recetas (alimentos cocinados o incluidos en recetas) por sobrar o por deterioro.

Método:

- 12.000 hogares del Panel de Compras y Panel de Usos
- 1000 encuestas/semestre
- Recogida por scanner diaria de las compras para el hogar
- Diario de consumo semanal (recetas que elaboran cada día)

Datos obtenidos:

- Detalle de recetas y comida desperdiciada
- Volumen absoluto de desperdicio en raciones (kg)



más alimento
menos desperdicio



Área 1: Generación de conocimiento

Modelo de evaluación global

Producción mundial de alimentos



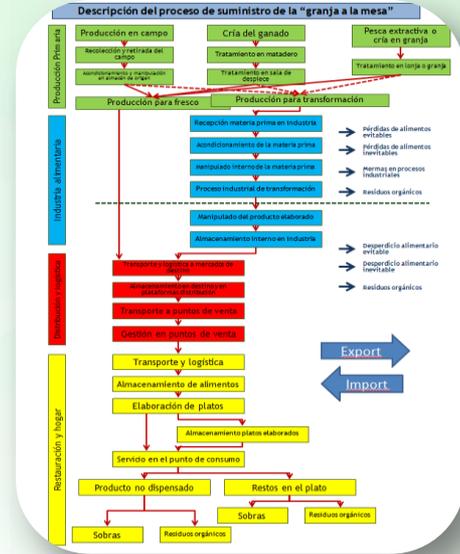
Europa
89 millones de toneladas

España
7,7 millones de toneladas

1/3 se desperdicia

1300 millones de toneladas

Elaboración de un **modelo de evaluación global** de pérdidas y desperdicio, que permita su **cuantificación y valorización** en las distintas fases de la cadena a partir de fuentes estadísticas oficiales.



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

Presentación de la estrategia “Más alimentos, menos desperdicio” en ferias y jornadas



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

Elaboración de material promocional

Decálogo del ¡Buen Aprovecho!
Reduce el desperdicio de alimentos

- 1 La comida **hay** que probar, para descubrir que muy rica puede estar.
- 2 Cuando vamos a la compra, una lista nos llevamos. De esta forma no compramos más de lo que necesitamos.
- 3 Si los alimentos se nos estropean y los tenemos que tirar, **malgastamos el dinero y el planeta sufre más.**
- 4 Para **conservar** los alimentos frescos, la nevera es su lugar. No los dejes mucho tiempo fuera, o se estropearán.
- 5 No piques entre comidas, que pierdes el apetito. Sobra toda la cena, y el desperdicio no evita.
- 6 A la hora de **servirse** la comida, hay que hacerlo **con medida** (poner la ración justa y repetir si tienes un hambre que asusta).
- 7 ¿Sabes que la **fruta madura** se puede **convertir** en una deliciosa mermelada? **Aprovecha** la comida sobrante y **reutilízala** con imaginación.
- 8 Deposita en la basura sólo lo imposible de aprovechar.
- 9 Si fuera de casa **sueles** comer, un recipiente contigo debes traer. Los alimentos **aprovecharás** y más **reutilizarás**.
- 10 Si te llavan a un restaurante pide sólo lo que te voyas a comer y **no dejes nada en el plato**. Si te llevas lo que sobra, la familia disfrutará con comida deliciosa, lista para saborear!

www.buenaprovecho.es

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente
Plan Nacional de Reducción del Desperdicio Alimentario
El Plan de Acción de Buen Aprovecho
Elaborado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente
Diciembre 2012

alimentación.es
Sabete más para comer mejor

Comprometidos con el aprovechamiento de alimentos.
Pide tu bolsa para llevar a casa.
¡Buen Aprovecho!
Reduce el desperdicio de alimentos

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente
Plan Nacional de Reducción del Desperdicio Alimentario
Elaborado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente
Diciembre 2012

Contra el error HOGAR (hacerlo, tenerlo, usarlo, comerlo, beberlo, tirar) de desperdicio de alimentos. Evita el desperdicio de alimentos en tu hogar. Aprende a aprovecharlos mejor. Aprende a aprovecharlos mejor. Aprende a aprovecharlos mejor.

Saber guardar
Para evitar el desperdicio de alimentos, es importante saber guardarlos correctamente. Aprende a aprovecharlos mejor. Aprende a aprovecharlos mejor. Aprende a aprovecharlos mejor.

Evita el desperdicio en tus momentos
Cada día, en tu hogar, hay momentos en los que se desperdician alimentos. Aprende a aprovecharlos mejor. Aprende a aprovecharlos mejor. Aprende a aprovecharlos mejor.

¡Buen Aprovecho!
Para evitar el desperdicio de alimentos, es importante saber guardarlos correctamente. Aprende a aprovecharlos mejor. Aprende a aprovecharlos mejor. Aprende a aprovecharlos mejor.

Planifica la compra y la cocción
Para evitar el desperdicio de alimentos, es importante planificar la compra y la cocción. Aprende a aprovecharlos mejor. Aprende a aprovecharlos mejor. Aprende a aprovecharlos mejor.

¡Mantén bien los alimentos!
Para evitar el desperdicio de alimentos, es importante mantenerlos bien. Aprende a aprovecharlos mejor. Aprende a aprovecharlos mejor. Aprende a aprovecharlos mejor.

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente
Plan Nacional de Reducción del Desperdicio Alimentario
Elaborado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente
Diciembre 2012

PRACTICA la Magia del ¡Buen Aprovecho! en la cocina.
Reduce el desperdicio de alimentos

alimentación.es
Sabete más para comer mejor

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente
Plan Nacional de Reducción del Desperdicio Alimentario
Elaborado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente
Diciembre 2012

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

Semanas temáticas de Sensibilización contra el Desperdicio de Alimentos

1ª edición: 4-10 de noviembre de 2013

2ª edición: 2-7 de junio de 2014

3ª edición: 8-13 de junio de 2015



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

Jornadas #Anticipa2

Boletín de noticias mensual

Programa de Alta Formación para Gestores de Empresas de la Cadena Agroalimentaria Jornada #Anticipa2

Fecha : 24 de Noviembre de 2014
Hora : 09:30 h - 12:00 h
Lugar : Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Salón de actos sede Atocha. Paseo Infanta Isabel, nº 1

[Inscripción gratuita](#) [Inscríbete Aquí](#)

O confirma tu asistencia en el correo: bzn-Anticipa2@magrama.es

"La innovación al servicio de la lucha contra el desperdicio de alimentos: nuevos sistemas de packaging y de conservación de productos perecederos"

Jornada #Anticipa2

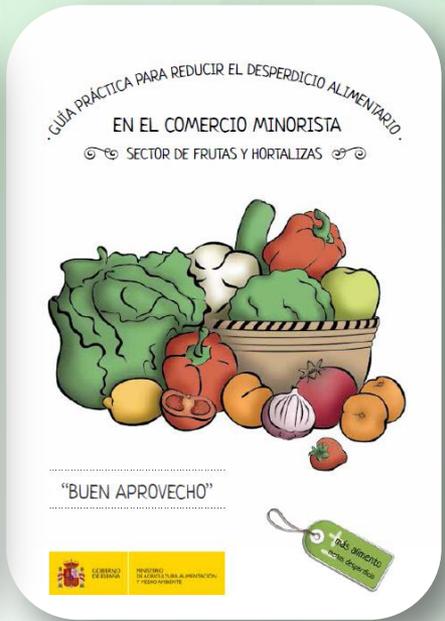
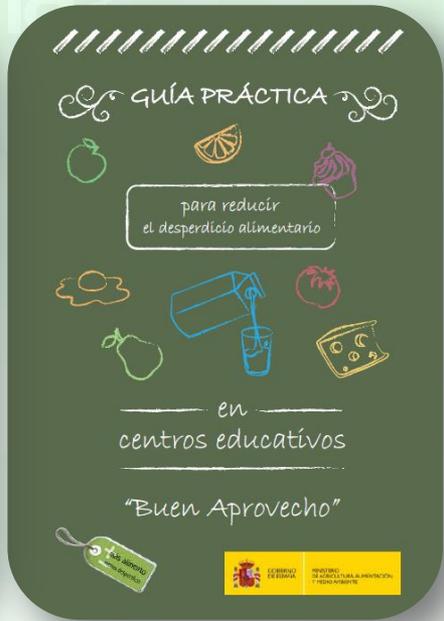
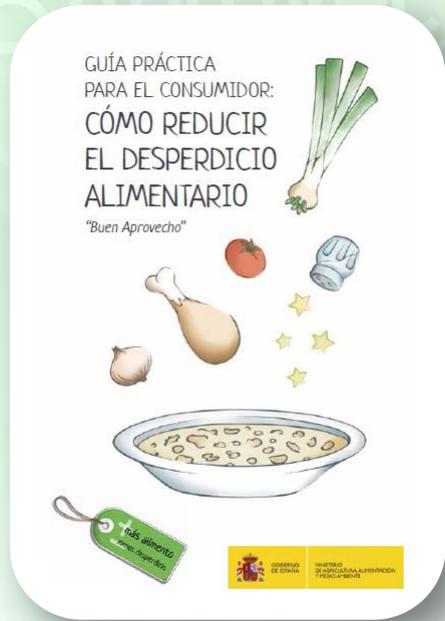
Fecha : 7 de noviembre de 2013
Hora : 9:30 h - 12:30 h
Lugar : Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Salón de Actos sede Atocha. Paseo Infanta Isabel, nº 1

"El desperdicio alimentario: Un problema global, enfoques prácticos"



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

Edición de publicaciones



**más alimento
menos desperdicio**

Área 4: Colaboración con otros agentes

- Colaboración con ONGs.
- Colaboración con organizaciones de consumidores
- Participación en el I y II punto de encuentro contra el desperdicio alimentario organizado por la asociación AECOC que reúne a la mayor parte de distribuidores e industria agroalimentaria.
- Colaboración con Unilever
- Participación en el congreso Envifood Meeting Point.
- Colaboración con cadenas de supermercados

La comida no se tira

Con solo un 15% de los alimentos que se despilfarran cada año se acabaría el problema del hambre en el mundo.

Por un CONSUMO RESPONSABLE que se preocupe por las personas.

Logos: PROYDE, EDIFICAR, prodeba, aca, PROCLADE, SIM, PASCALIA

La estrategia "Más alimento, menos desperdicio" es una iniciativa del

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. Descongele 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.

Logos: Alcampo, SIMPLY supermercados, oney, immochan

**La alimentación
aprovéchala
no tiene desperdicio**

**II PUNTO DE ENCUENTRO
AECOC CONTRA
EL DESPERDICIO ALIMENTARIO**

4 DE JUNIO. MADRID

**GUÍA PRÁCTICA PARA
REDUCIR LOS DESPERDICIOS
ALIMENTARIOS**

Logos: Unilever, AECOC

Recetas con aprovechamiento y consejos

Por Sergio Fernández Guerrero

Logos: MISA COOP

envifood meeting point

**11-13
Junio
2014
España
MADRID**

**más alimento
menos desperdicio**

Desperdicio
Planifica
Estrategia
Gestión
Aprovecha
Recicla
Sobras
MAGRAMA
Creatividad
Etiquetas
Raciones
Cesta
Tirar
Calcula
Descongelar
Compra
Consumo
Mercado
Congelar
Contenedor
Auditoría
Consejos
Kg
millones
ajusta
Reutiliza

MUCHAS GRACIAS POR SU ATENCIÓN

Esther Valverde Cabrero

Evalverde@magrama.es

www.menosdesperdicio.e



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE