

Fernando Burgaz: La reducción del desperdicio alimentario es una tarea conjunta de todos los operadores de la cadena alimentaria

17/06/2015

Presenta la “Guía práctica para reducir el desperdicio alimentario en el comercio minorista de frutas y hortalizas”

Destaca la labor de las tres iniciativas ganadoras del desafío de reducir la cantidad de alimentos desperdiciados, uno de los ejes de la participación del pabellón de España en Expo Milano 2015

El director general de la Industria Alimentaria, Fernando Burgaz, ha subrayado que la reducción del desperdicio alimentario es una tarea conjunta de todos los operadores de la cadena alimentaria, desde la producción de alimentos al consumidor final.

Fernando Burgaz ha inaugurado hoy, en la sede del Ministerio, la Jornada #Anticipa2 “Lucha contra el desperdicio alimentario: desafío y oportunidad”, organizada en el marco del Programa de Alta Formación para Gestores de Empresas de la Cadena Alimentaria para contribuir a divulgar algunos ejemplos de acciones que contribuyan a acabar con el problema del desperdicio de alimentos.

Según ha explicado Burgaz, esta jornada de #Anticipa2 se encuadra en la Estrategia “Más alimentos, menos desperdicio”, puesta en marcha por el Ministerio en abril de 2013, en coordinación con los agentes de la cadena alimentaria, para impulsar una serie de actuaciones que fomenten un cambio de actitudes, sistemas de trabajo y de gestión que permitan limitar el desperdicio y reducir las presiones ambientales.

En esta línea, Burgaz ha explicado que su Departamento ha venido trabajando para poder disponer de instrumentos que permitan conocer la realidad del problema. Según ha apuntado, en estos momentos se cuenta con los procedimientos para evaluar la magnitud del desperdicio en dos eslabones de la cadena alimentaria: en las explotaciones agrarias y en los hogares españoles.

En el caso del desperdicio en el hogar, “esta evaluación nos va a aportar una información de alto valor para conocer, con gran precisión, qué productos se están desperdiciando, lo que servirá de ayuda al resto de la cadena para saber qué está pasando con sus productos y mejorar sus procedimientos de elaboración”.

GUÍAS PRÁCTICAS PARA REDUCIR EL DESPERDICIO

Asimismo, Burgaz ha indicado que el Ministerio también se está volcando en la concienciación de los diferentes operadores. En este sentido, el Director General ha presentado la “Guía práctica para reducir el desperdicio alimentario en el comercio minorista de frutas y hortalizas”, que se suma a las guías ya disponibles para la reducción del desperdicio alimentario en los hogares y en los centros

escolares.

Según ha detallado Burgaz, la guía que se presenta hoy ofrece, de una manera sencilla, información y recomendaciones para que los minoristas de este sector contribuyan a reducir los alimentos desechados.

INICIATIVAS DESAFÍO DE REDUCIR EL DESPERDICIO

Por otra parte, Fernando Burgaz ha presentado las tres iniciativas ganadoras del desafío de reducir la cantidad de alimentos desperdiciados, que es uno de los ejes de la participación del pabellón de España en Expo Milano 2015.

Para ello, la directora general de Espigoladors y miembro de la plataforma Aprovechemos los alimentos, Mireia Barba, ha presentado la iniciativa Espigoladors, que permite recuperar fruta y verdura que se descarta por razones estéticas o por exceso de producción, para su donación a entidades locales.

Asimismo, el director general de la Fundación Eroski, Alejandro Martínez Berriocho, ha explicado el programa Desperdicio cero, que ha permitido alcanzar el objetivo del desperdicio cero en toda la red de supermercados e hipermercados, a través de la colaboración con más de 40 organizaciones sociales en España.

Por último, el vicepresidente de la Fundación Banco de Alimentos de Navarra, Carlos Almagro, ha detallado el proyecto que desarrolla junto a la Mancomunidad de la comarca de Pamplona para la recogida en supermercados de alimentos frescos que, siendo aptos para el consumo, tienen próxima la fecha de caducidad o se encuentran en envases defectuosos.

Datos de contacto:

Nota de prensa publicada en:

Categorías: [Nutrición](#) [Industria Alimentaria](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>