



Toolkit - Recursos para formadores

Buenas Prácticas - ODS N° 2

EcoWaste4Food

Los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), también conocidos como Objetivos Globales, fueron adoptados por las Naciones Unidas en 2015 como un llamado universal a la acción para acabar con la pobreza, proteger el planeta y garantizar que para 2030 todas las personas disfruten de paz y prosperidad.

El objetivo número 2 se relaciona con el hambre cero. Su objetivo es acabar con todas las formas de hambre y malnutrición para 2030, asegurándose de que todas las personas, especialmente los niños, tengan alimentos suficientes y nutritivos durante todo el año.

Objetivos sociales

El objetivo del proyecto EcoWaste4Food es apoyar soluciones ecológicas e innovadoras que reduzcan el desperdicio de alimentos mediante la promoción de una economía eficiente en el uso de los recursos.

¿Qué debe cubrir?

El desperdicio de alimentos es un problema del que cada vez somos más conscientes, pero aún no sabemos cómo combatirlo de forma eficaz. Cada vez compramos más productos y preparamos raciones demasiado grandes que no podemos comer, y no tenemos los conocimientos suficientes sobre la correcta conservación de los alimentos. Esto hace que la comida acabe en la basura, aunque debería usarse de otra manera. Además, no solo se desperdician alimentos, sino también las materias primas necesarias para producirlos, como el agua y la energía. El medio ambiente está perdiendo, y con él todos estamos perdiendo. El desperdicio es también un uso ineficiente de los recursos o sus grandes pérdidas en el procesamiento, tanto de la materia prima como de los medios utilizados para la producción de alimentos, ya que también hay toneladas de alimentos que se retiran en los comercios minoristas por no cumplir estándares y debido a errores de empaquetado o etiquetado.



Los europeos desperdician 88 millones de toneladas de alimentos al año [FUSIONS, proyecto UE, 2016]. Según la investigación, los productos alimenticios que más se descartan son los embutidos, el pan, las verduras y las frutas. El mayor porcentaje de alimentos desperdiciados corresponde a las personas adineradas que viven en las grandes ciudades, mientras que las personas mayores, los estudiantes y las personas que viven en áreas rurales desperdician menos alimentos. Así, una media del 20 % de los alimentos se desperdicia en la UE, de los cuales la mayor parte, el 72 %, puede atribuirse a los hogares.

| | |
|---|---|
| <p>¿Cómo fue fundado?</p> | <p>El proyecto ECOWASTE4FOOD reunió a siete autoridades locales y regionales de siete países de toda Europa, conscientes de las necesidades derivadas del creciente desperdicio de alimentos en varias regiones de la UE. Su ambición era abordar el problema crucial del desperdicio de alimentos, no solo para detener una situación inaceptable que causa la pérdida de hasta el 50% de la producción agrícola que no se consume o se consume de manera incorrecta por motivos de salud, sino también para demostrar que el combatir el desperdicio de alimentos podría ser la fuente de una economía eficiente en el uso de los recursos y respetuosa con el medio ambiente para los territorios.</p> <p>El socio principal del proyecto fue CIHEAM-IAMM (Centro Internacional de Estudios Agronómicos Mediterráneos Avanzados - Instituto Agronómico Mediterráneo en Montpellier, Francia). El proyecto incluyó representantes de la región francesa Provenza-Alpes-Costa Azul, la ciudad italiana de Ferrara , la región griega de Macedonia Occidental, la región finlandesa de Ostrobotnia Meridional, el condado inglés de Devon, la región española de Cataluña representada por la Agencia de Residuos de Cataluña y Región de Wielkopolska con la sede de la Oficina de Mariscal de la Región de Wielkopolska en Poznań.</p> <p>Las autoridades locales y regionales socias del proyecto trabajaron juntas, intercambiando sus experiencias y aprendiendo unos de otros, para promover en sus territorios ecoinnovaciones para reducir el desperdicio de alimentos, como una forma de avanzar hacia un crecimiento inteligente, sostenible e inclusivo.</p> |
| <p>¿Cómo se relaciona con los ODS?</p> | <p>Está directamente relacionado con el ODS 2 y ayuda en la solución de problemas relacionados con la reducción del desperdicio de alimentos a través de diferentes ecoiniciativas y ecoinnovaciones, así como campañas sociales relacionadas con este tema.</p> |



| | |
|-------------------------|--|
| Buenas prácticas | <p>Hay dos ejemplos de las iniciativas del proyecto ECOWASTE4FOOD:</p> <p>Campaña de residuos alimentarios en los comedores municipales. Municipio de Ilmajoki (Finlandia). El objetivo de la campaña era mejorar las acciones de prevención del desperdicio alimentario en las cocinas y asesorar a los clientes para evitar el desperdicio alimentario.</p> <p>FrigOK - nevera virtual (Italia) Bofrost, líder italiano en alimentos congelados puerta a puerta, inventó una aplicación para cuidar los productos alimenticios y reducir el desperdicio de alimentos. A partir de la inserción de alguna información (una foto del producto, la cantidad y las fechas de caducidad cuando estén disponibles), la aplicación construye una "nevera virtual" donde cada producto está asociado con colores de semáforo (rojo, amarillo y verde) según la cercanía de caducidad</p> |
|-------------------------|--|

¿Cómo trabajar en ello?

Los profesores de Inclusion pueden utilizar ejemplos de buenas prácticas del proyecto ECOWASTE4FOOD para mostrar a los estudiantes de The Inclusion ejemplos prácticos de soluciones eco-innovadoras para reducir el desperdicio de alimentos y promover una economía más eficiente en el uso de los recursos.

