



Toolkit - Recursos para formadores

Buenas Prácticas - ODS N° 12

Woskowijka de Malu

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.

La meta número 12 se relaciona con el Consumo y la Producción Responsables. Su objetivo es garantizar patrones de consumo y producción sostenibles.

Objetivos Sociales

El objetivo de esta iniciativa es hacer un uso eficiente de los recursos naturales mediante la elección de productos reutilizables para reducir los residuos plásticos.

¿Qué debe cubrir?

Muchas personas, que tienen su propia casa, a menudo tienen que empaquetar algo de comida, almacenarla para más tarde o llevarla al trabajo o de viaje. La mayoría de las veces, se utiliza papel de aluminio, papel de comida o recipientes de plástico para este propósito. Su uso genera residuos innecesarios, ya que este tipo de envases suelen ser de un solo uso. Además, los alimentos almacenados en plástico tienden a estropearse o enmohecerse más rápidamente, lo que genera desperdicio de alimentos.

Manufaktura Malu y su producto, "Woskowyjki" (envases de cera), tienen como objetivo reducir el uso de plásticos vírgenes en un 30 % en los envases comercializados.



<p>¿Cómo fue fundado?</p>	<p>“Woskowijka” (envases de cera) de Malu es una alternativa ecológica a los envases de comida y desechables. Manufaktura Malu es el primer y actualmente el mayor productor de envases de cera en el mercado polaco. La empresa se fundó a finales de 2017 y 2018 en Cracovia y desde el principio se ha centrado en la más alta calidad del producto y el diseño único.</p> <p>Manufaktura Malu es propietaria y creadora de la marca Woskowijka®, que luego fue adaptada por otros productores.</p>
<p>¿Cómo se relaciona con los ODS?</p>	<p>El consumo y la producción sostenibles requieren un enfoque sistemático y la cooperación de los actores involucrados en toda la cadena de suministro, desde los productores hasta los consumidores. Este proceso implica la realización de actividades educativas y de otro tipo para que los consumidores aumenten su conciencia sobre el consumo sostenible y el estilo de vida asociado a él.</p> <p>Esta buena práctica se relaciona directamente con el ODS 12 que pretende aumentar la eficiencia en el uso y cambiar el enfoque de los recursos alejándose de su gestión lineal y cambiando los patrones de consumo (desarrollo de una economía circular)</p>



Buenas prácticas

Los Woskowyjki (envases de cera) de Malu son envases de alimentos naturales que reemplazan el film transparente, el papel de aluminio o los envases de plástico desechables. Es una especie de pieza de algodón orgánico en una mezcla especial a base de cera de abejas, en la que se pueden envolver los alimentos para almacenarlos o transportarlos. Son 100% naturales, reutilizables y tienen propiedades antibacterianas que dan como resultado una mayor frescura de los alimentos almacenados. Estos envases de cera son perfectos para almacenar pan, sándwiches, verduras, frutas, queso, bocadillos y para cubrir un tazón o una taza. No se recomienda su uso con carne cruda. Simplemente colócalo en un plato u objeto, presiona hacia abajo con las manos y espera unos segundos. Bajo la influencia del calor de las manos y la presión, tomará la forma del objeto y se pegará para guardar el artículo seleccionado.

Algodón orgánico certificado (el más alto estándar en la industria textil), cera de abejas purificada, resina de pino y aceite de jojoba. Gracias a las propiedades naturales de la cera y la resina, las perlas de cera prolongan la frescura de los productos y tienen propiedades antibacterianas. Woskowyjka by Malu cuenta con pruebas realizadas por una empresa certificadora profesional, permitiendo que el producto entre en contacto con alimentos.

La empresa colabora con tiendas y droguerías especializadas en ecología y residuo cero.

¿Cómo trabajar en ello?

No solo la producción de alimentos tiene un gran impacto en el medio ambiente (agricultura, procesamiento de alimentos). Asimismo, los hogares, a través de la elección de los productos alimenticios, la dieta y los hábitos influyen en su entorno, la cantidad de energía consumida y los alimentos desperdiciados. Cada año, alrededor de un tercio de todos los alimentos producidos, o 1.300 millones de toneladas de alimentos con un valor aproximado de \$ 1 billón, se desperdician en los hogares o las tiendas, o se echan a perder debido a las malas prácticas de transporte y recolección.

El proyecto Inclusion y sus estudiantes pueden aprender a comprar y elegir conscientemente estos productos que no dañan el medio ambiente y a utilizar productos naturales, investigando y comprando a empresas que saben que tienen prácticas sostenibles y que no dañan el medio ambiente.

