



RESPUESTA DEL GOBIERNO

(684) PREGUNTA ESCRITA SENADO

684/2793 y 684/2798

25/09/2016

4828 y 4833

AUTOR/A: MULET GARCÍA, Carles (GMXS)

RESPUESTA:

La Estrategia “Más alimento menos desperdicio”, ha buscado, entre otros objetivos, durante los años que viene aplicándose, frenar la generación de estos desperdicios alimentarios en los hogares, mediante el desarrollo de campañas informativas dirigidas a los consumidores, la restauración y las escuelas en relación con el conocimiento de las prácticas para la conservación de alimentos y la importancia de la reducción del desperdicio alimentario en los ámbitos privado y público.

Las medidas previstas en la Estrategia en este sentido son las siguientes:

1. Promover campañas de sensibilización, información y divulgación sobre el valor de los alimentos y los productos agrícolas y sobre las causas y las consecuencias del despilfarro de alimentos, y los modos de reducirlos.
2. Trabajar con organizaciones de la restauración para promover el mejor aprovechamiento de los productos, mejores prácticas de gestión, la realización de auditorías internas en cocinas y almacenes, y fomentar la práctica del “no lo tiro”.
3. Diseñar sistemas de autoevaluación en hogares y restauración para poner a su disposición instrumentos que permitan evaluar los avances logrados con la aplicación de las guías de buenas prácticas.
4. Fomentar la introducción de campañas de educación y sensibilización sobre el desperdicio alimentario en centros escolares.
5. Elaboración de guías de buenas prácticas sobre gestión de alimentos (sistemas de conservación, decisiones de compra, elaboración de raciones, ventajas y formas de reutilización de algunos alimentos...) haciendo especial incidencia en el valor nutricional de los alimentos según su forma de conservación, elaboración y forma de reutilización.
6. Difusión de las guías a través de medios presenciales y electrónicos, utilización de las redes sociales para difundir estas buenas prácticas, y elaboración de documentación audiovisual destinada al gran consumo.



7. Creación de un sitio web destinado a promover la responsabilidad social y el debate público respecto al desperdicio alimentario.

Todos estos materiales se encuentran disponibles en www.menosdesperdicio.es y www.alimentacion.es.

La divulgación y promoción de buenas prácticas y acciones de sensibilización, transmitiendo el mensaje a la ciudadanía y a los diferentes sectores productivos tienen como objetivo dar a conocer las consecuencias éticas, medioambientales y económicas de ello. Para llevar a cabo esta concienciación, el citado Ministerio, en el marco de sus disponibilidades presupuestarias, ha desarrollado anualmente una campaña de concienciación a consumidores, llevando a cabo acciones en centros comerciales, colegios y sector de la restauración, bajo el lema, “Buen aprovechamiento!” (2013), “Practica la magia del buen aprovechamiento en la cocina” (2014) y “Yo aprovecho ¿y tú?” (2015).

Así mismo ha elaborado y divulgado guías prácticas para el consumidor, restaurador, centros educativos y minoristas de frutas y hortalizas, sobre cómo reducir el desperdicio alimentario en sus respectivas actividades. Dichas guías se encuentran disponibles en la web.

Además, se han llevado diversas actividades para niños de Primaria, como un concurso de cuentos infantiles y cartelería que permita a los más pequeños reflexionar sobre la necesidad de prevenir el desperdicio de alimentos.

Entre el material promocional desarrollado están una serie de 10 cápsulas de video de unos 15 segundos de duración sobre consejos para un mejor aprovechamiento y conservación de los productos alimentarios disponibles en el portal institucional de información agroalimentaria: www.alimentacion.es.

Igualmente se han desarrollado unos manteles individuales con el decálogo sobre el aprovechamiento alimentario y disponible para que los restaurantes que deseen sumarse a la iniciativa conciencien a los consumidores que acudan a sus negocios sobre la necesidad de consumir responsablemente y de llevarse a casa la comida que no hayan consumido haciendo uso de la bolsa ‘Buen aprovechamiento’.

Además se han preparado materiales informativos, consejos y recetas que ayuden a reutilizar los alimentos.

En el marco de estas campañas se han organizado concursos con el fin de que consumidores y restauradores presenten sus trucos y recetas que impliquen un aprovechamiento de alimentos o una mejor conservación de estos.

Se han realizado una serie de actuaciones informativas dirigidas al consumidor en puntos de venta de Madrid y se han distribuido pósters en los centros escolares a nivel nacional que contienen un decálogo con recomendaciones básicas sobre el aprovechamiento de alimentos dirigidos a profesores y alumnos.

Así mismo se han llevado a cabo, hasta 800 talleres en colegios dirigidos a unos 20.000 escolares de 8 a 12 años de 3º a 6º de Primaria y otros 20.000 escolares de 13 a 16 años de 1º a 4º de E.S.O., con el objetivo de estimular entre la población infantil y juvenil el consumo de los productos alimentarios que forman parte de la Dieta Mediterránea y actitudes de consumo responsables y aprovechamiento de los alimentos.



Así destaca la publicación de un boletín o newsletter mensual en el que se recopilan noticias e iniciativas relacionadas con el desperdicio de alimentos.

Del mismo modo, se ha elaborado un “Catálogo de Iniciativas”, en el que se recopilan aquellas iniciativas tanto a nivel nacional como internacional que puedan resultar inspiradoras para poner en práctica acciones encaminadas a reducir y prevenir el desperdicio de alimentos.

Durante el año 2016, se ha desarrollado una nueva web específica que será operativa antes de acabar el año, y que se dirige a concienciar al público en general e informar sobre todas aquellas que puedan suscitar interés en relación con esta problemática.

Madrid, 2 de enero de 2017