

## DÍA MUNDIAL DEL MEDIO AMBIENTE 2013

El **Día Mundial del Medio Ambiente** tiene como lema este año **Piensa · Aliméntate · Ahorra**, una campaña para de reducir los desechos y las pérdidas de alimentos.

Según FAO, **cada año se desperdician 1,3 billones de toneladas de comida**. Al mismo tiempo, una de cada siete personas del planeta se va a la cama hambrienta y más de 20.000 niños de menos de 5 años mueren de hambre cada día.

Teniendo en cuenta este enorme desequilibrio y los efectos devastadores que esto tiene para el medio ambiente, el tema de este año pretende dar a conocer el impacto que tienen nuestras decisiones alimentarias y cómo tomarlas 100% informados.

Más información en: <http://www.unep.org/spanish/wed/>

## Despilfarro Alimentario



**La alimentación no tiene desperdicio. Aprovéchala. Plan de colaboración para la reducción del desperdicio alimentario.** AECOOC. Gener 2013. 17 p.

[Texto completo](#)



**Aprofitem el menjar. Una guia per a la reducció del malbaratament alimentari en el sector de l'hosteleria, la restauració i el catering.** Fundació Àlicia/UAB. Gener 2013. 53 p.

[Texto completo](#)



**El escándalo del despilfarro alimentario**  
La noche temática (RTVE), 11 mayo 2013

Documental francés que muestra cómo más de mil millones de toneladas de alimentos, un tercio de la producción mundial, se tiran antes de llegar al plato. Desde el pescado que se arroja de nuevo al mar por violar las cuotas de la UE a las verduras no seleccionadas por no tener una forma o color adecuado. Afortunadamente hoy día, un número creciente de personas y organizaciones están decididos a cambiar la forma de producir y consumir alimentos.

[Ver vídeo](#)



**Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”. Programa para la reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario y la valorización de los alimentos desechados.** Madrid: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, 2013. 56 p.

[Texto completo](#)



**Global food. Waste not, want not.** Institution of Mechanical Engineers, Enero 2013. 31 p.

[Texto completo](#)



**Con la comida no se juega.** Salvados (La Sexta), 9 diciembre 2012.

En esta ocasión el programa de Jordi Évole pone de manifiesto cómo la industria de los mercados y nuestro propio comportamiento consumista nos lleva a tirar kilos y kilos de comida al día que se acaban convirtiendo en toneladas.

[Ver vídeo](#)



**Un consum + responsable del aliments: Propostes per a prevenir i evitar el malbaratament alimentari.** [Barcelona]: Agència de Residus de Catalunya, 2012. 41 p.

**76.1 CON**

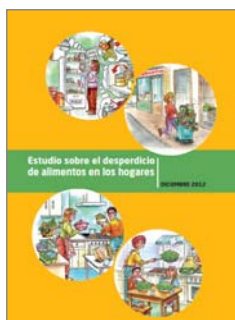
[Texto completo](#)



FAO. **Huella del despilfarro de alimentos: Contabilidad ambiental de las pérdidas y desperdicio de alimentos.** [Roma]: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, marzo de 2012

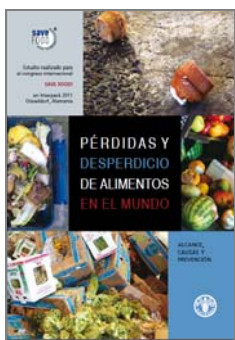
[Texto completo](#)

Galli, Eva. **“Los Bancos de Alimentos: contra el hambre y contra el despilfarro:** [entrevista a]: José Antonio Busto. Presidente Federación Española de Bancos de Alimentos”. *Staff empresarial: Información y servicios para el mánager*, Vol. 23, Nº. 108, 2012, p. 18-21



Hispacoop. **Estudio sobre el desperdicio de alimentos en los hogares.** Madrid: Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad: Confederación Española de Cooperativas de Consumidores y Usuarios, 2012. 92 p.

[Texto completo](#)



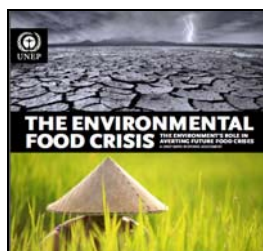
Gustavsson, Jenny ... et al. **Pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo: alcance, causas y prevención.** Roma: FAO, 2011. 29 p.

[Texto completo](#)



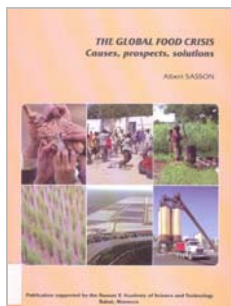
Stuart, Tristram. ***Despilfarro: el escándalo global de la comida***. Madrid: Alianza, 2011. 480 p.

[\[DISPONIBLE EN LA RED DE BIBLIOTECAS DE ARAGÓN\]](#)



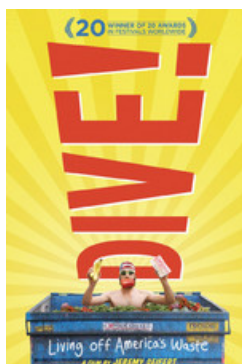
Nelleman, C. ... [et al.]. ***The Environmental Food Crisis: The Environment's Role in Averting Future Food Crises***. Nairobi: UNEP, 2009. 101 p.

[Texto completo](#) (en inglés)



Sasson, Albert. ***The global food crisis : Causes, prospects, solutions***. [Rabat]: AGRI-BYS, D.L. 2009. 282 p.

**76.1 SAS glo**



Seifert, Jeremy. ***Dive!*** USA, 2009.

En este documental Seifert y sus amigos se sumergen entre los contenedores de basura de los supermercados de Los Ángeles y recuperan miles de dólares en alimentos. Kilos de comida que, al contrario de lo que se pudiera pensar, es de calidad, en perfectas condiciones para el consumo humano. Frutas y verduras que se descartan por el simple hecho de no ser atractivas para los ojos del consumidor, docenas de huevos que se desechan porque un solo huevo se ha roto.

[Ver trailer](#)

Web de la película: <http://www.divethefilm.com/>

Lleixà Jornet, Gemma. “**Ni un alimento desaprovechado: Banco de alimentos**”.  
*Cuadernos para el diálogo*, N<sup>o</sup>. 28 (marzo), 2008, p. 86-87



**¿Qué puedo hacer cada día para generar menos residuos alimentarios?**. Comisión Europea.  
Folleto con 10 consejos para tirar menos residuos alimentarios, ahorrar y proteger el medio ambiente

[Ver folleto](#)



**Stop Food Waste**. Comisión Europea.  
Vídeo que anima a reducir el desperdicio de alimentos. Como responsabilidad compartida, todos podemos hacer algo al respecto, es hora de moverse.

[Ver vídeo](#)



Vivero Pol, José Luis; Pascoe Rippey, Andrés. “**El desperdicio de alimentos en época de crisis. Soluciones a la paradoja del sistema alimentario global**”. Observatorio del Hambre.  
Nota informativa mensual n<sup>o</sup> 1

[Texto completo](#)

## Consumo Sostenible



***La noche temática - ¡Disfruten de la comida!***  
La noche temática (RTVE), 12 de mayo de 2013.

Documental alemán que analiza el coste medioambiental para llenar a diario las mesas de comida. La deforestación de la selva para cultivar soja en Brasil o la destrucción de las tres cuartas partes de los manglares del mundo para construir criaderos de gambas plantean la reflexión de un consumo y producción responsable de los alimentos.

[Ver vídeo](#)



[Barañano, Leire (dir.); coordinación, Isabel Castillo].  
[Consumo responsable y desarrollo sostenible : Tendencias de consumo responsable 2012](#). Madrid: Club de Excelencia en Sostenibilidad, 2012. 38 p.

**88.4 CON**



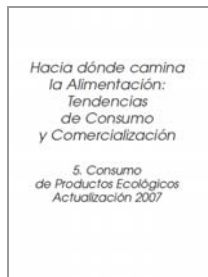
Nierenberg, Danielle y Brian Halweil (dirs.); Royce Gloria Androa ... [et al.]; editora, Linda Starke; [traducción, Isabel Bermejo y Mar Garzón]. [La situación del mundo 2011 : Innovaciones para alimentar el planeta : informe anual del Worldwatch Institute sobre el progreso hacia una sociedad sostenible](#). Barcelona: Icaria, 2011. 436 p.

**47.2 SIM 2011**



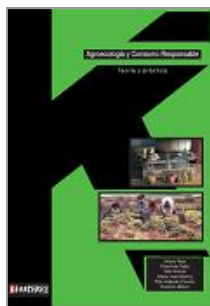
Assadourian, Erik (dir.); [colaboran], Mona Amodeo... [et al.]; editoras, Linda Starke y Lisa Mastny; [traducción, Isabel Bermejo y Mar Garzón]. [La situación del mundo 2010 : Cambio cultural : del consumismo hacia la sostenibilidad : informe anual del Worldwatch Institute sobre el progreso hacia una sociedad sostenible](#). Barcelona: Icaria, 2010. 439 p.

**47.2 SIM 2010**



Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino. [Hacia dónde camina la alimentación : tendencias de consumo y comercialización. 5. Consumo de productos ecológicos. Actualización 2007.](#) Madrid: Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, D.L. 2008. 55 p.  
[Texto completo](#)

**76.1 HAC**



Arturo Ruiz... [et al.] ; Pilar Galindo, coord. ; prólogo de Eduardo Sevilla Guzmán. [Agroecología y consumo responsable : teoría y práctica.](#) Madrid: Kehaceres, D.L. 2006. 209 p.

**83.12 AGR**



Caballero, Araceli; [ilustraciones, Xavier Gándara]. [Protozoos insumisos : ciudadanía y consumo responsable.](#) [Barcelona]: Intermón Oxfam, D.L. 2009. 159 p.

**88.4 CAB pro**



García, María Antonia. [La tierra, nuestro hogar : Guía de consumo sostenible.](#) Madrid: Fundación Hogar del Empleado, 2006. 159 p.

**88.4 GAR tie**



Comín, Pilar; Font, Bet. *Consumo sostenible : preguntas con respuesta*. Barcelona: Icaria, 1999. 190 p.

**88.4 COM con**

---

## Medidas tomadas para evitar el desperdicio de alimentos

---

**Real Decreto 176/2013**, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios. (BOE N° 76 de 29/03/2013).

Parlamento Europeo (2011). **Resolución del Parlamento Europeo, de 19 de enero de 2012**, sobre cómo evitar el desperdicio de alimentos: estrategias para mejorar la eficiencia de la cadena alimentaria en la UE. Bruselas, Bélgica.

Potočník J, Comisario Europeo de Medio Ambiente (2011). **It's time to stop wasting food. Congreso "Combating food waste in the EU"**. Bruselas, 8 de noviembre de 2011 (Ref: SPEECH/11/725).

WRAP (2011). **WRAP reports significant progress on waste reduction**

**Preguntas y respuestas** sobre la minimización del desperdicio y la optimización del envasado de alimentos. Bruselas, 14 /09/2011.

**Reglamento (UE) n.º 1169/2011** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

EUFIC (2011). **EUFIC Forum n° 5** – Consumer response to portion information on food and drink packaging – A pan-European study. Bruselas, Bélgica.

---



---

Comisión Europea (2010). [Preparatory study on food waste across EU 27](#).  
Bruselas, Bélgica.

---

WRAP (2010). [Press release: Industry recommendations unveiled to reduce household food waste](#), 19 agosto 2010.

---

[Directiva 2008/98/CE](#) del Parlamento Europeo y del Consejo, de 19 de noviembre de 2008, sobre los residuos y por la que se derogan determinadas Directivas.

---

[Directiva 2000/13/CE](#) del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de marzo de 2000, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

---

[Reglamento \(CE\) n.º 1221/2008](#) de la Comisión, de 5 de diciembre de 2008, que modifica, en lo que atañe a las normas de comercialización, el Reglamento (CE) n.º 1580/2007 por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos (CE) n.º 2200/96, (CE) n.º 2201/96 y (CE) n.º 1182/2007 del Consejo en el sector de las frutas y hortalizas.

---

## Enlaces web de interés

### [2013 Día Mundial del Medio Ambiente](#)

Sitio web oficial del DMMA 2013

### [Agencia Europea de Medio Ambiente \(AEMA\)](#)

“Señales de la AEMA” es una publicación anual de la AEMA que contiene artículos sobre temas de interés para el debate sobre política ambiental y para el público en general.

→ En 2012 también sobre [Residuos alimentarios](#)

### [Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria](#)

Como área especializada de la Agencia de Salud Pública de Cataluña, tiene como finalidad conseguir el máximo grado de seguridad alimentaria en Cataluña mediante la planificación y el apoyo a la coordinación de la intervención pública en Seguridad Alimentaria.

---

### **Agencia de Protección del Medio Ambiente (EPA). EE.UU.**

Agencia de Protección Ambiental de Estados Unidos cuya misión es proteger la salud de los seres humanos y el medio ambiente.

→ [Residuos de alimentos](#)

---

### **Agencia de Salud Pública de Cataluña**

Es el organismo responsable en Cataluña de la promoción y la protección de la salud, la prevención i la gestión de les alertes epidemiológicas i alimentarias.

→ [Prou malbaratar aliments: Campanya per no llençar cap aliment en bon estat.](#)

Campanya de la Agencia de Salud Pública de Cataluña. Marzo de 2013

---

### **Dirección General de Salud y consumidores.** Comisión Europea

Dirección General de la Comisión Europea cuyo principal objetivo es hacer de Europa un lugar más saludable, donde los consumidores puedan estar seguros de que sus intereses están protegidos.

→ [Alimentos](#)

---

### **European Food Information Council**

Guía sobre la seguridad y calidad alimentaria, y salud y nutrición para una dieta equilibrada y un estilo de vida saludable.

→ [Cómo minimizar el desperdicio de alimentos](#)

---

### **Federación Española de Bancos de Alimentos (FESBAL)**

Creada en 1996, esta federación coordina las actividades de los Bancos de Alimentos del país y facilita las relaciones con los organismos de la Administración Central e Internacional, así como con otras entidades no lucrativas y con empresas que facilitan alimentos excedentes o que ayudan en su sector de competencia a la actividad de los bancos de alimentos.

---

### **Food Marketing Institute**

Asociación comercial que ofrece a sus miembros una variedad de servicios que van desde ayudar a comerciantes para desarrollar nuevos sistemas de distribución, a la identificación de las actitudes de los consumidores hacia la seguridad alimentaria, los residuos sólidos...

→ [Food waste](#)

---

### **Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura (FAO)**

Organización de NU responsable de velar por la seguridad alimentaria, y asegurar que las personas tengan acceso regular a alimentos de buena calidad que les permitan llevar una vida activa y saludable.

---

### **Piensa, Aliméntate, Ahorra**

Sitio web de la campaña “Think, Eat, Save” de PNUMA, FAO y Messe Düsseldorf, que pretende aportar notoriedad a los esfuerzos para lograr que todos los sectores de la sociedad se conciencien y actúen, convirtiéndose en actores en la lucha contra los desechos alimenticios.

### **Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA)**

Programa de NU que tiene como misión dirigir y alentar la participación en el cuidado del medio ambiente inspirando, informando y dando a las naciones y a los pueblos los medios para mejorar la calidad de vida sin poner en riesgo las de las futuras generaciones.

### **Red Global de Bancos de Alimentos**

Esta red es una organización global sin fines de lucro dedicada a la creación, el suministro y el fortalecimiento de los bancos de alimentos y redes de bancos de alimentos en todo el mundo, en países fuera de los EE.UU.

### **Slow food**

ONG fundada en 1989 para contrarrestar el auge de la comida rápida y la vida rápida, la desaparición de las tradiciones gastronómicas locales y la disminución de interés de la gente en los alimentos que comen, de dónde vienen, cómo saben y cómo nuestras elecciones alimenticias afectan al resto del mundo.

→ [Audiencia sobre la Alimentación Sostenible](#). Bruselas, 19/11/2012

### **WRAP**

*Trabajando juntos por un mundo sin residuos*

ONG fundada en el año 2000 para ayudar a poner en marcha el reciclaje en el Reino Unido y la creación de un mercado para los materiales reciclados.

→ ***Iniciativas y campañas de buenas prácticas para evitar el desperdicio de alimentos:***

### **Approved food**

El supermercado *on line* de productos de alimentos y bebidas más grande del Reino Unido, que ofrece productos con la fecha de caducidad o de consumo preferente a punto de vencer, o incluso ya vencidos, pero que todavía están en buen estado. Tienen una duración de máximo dos o tres días y unos precios mucho más bajos que los de los supermercados tradicionales.

### **Food wise**

Campaña australiana con el objetivo de reducir el impacto ambiental del consumo de alimentos en el país. Esta web quiere convertirse en un sitio de intercambio para las personas y las organizaciones en torno a la sostenibilidad alimentaria.

### **Love food, hate waste**

Iniciativa puesta en marcha por WRAP tiene como objetivo crear conciencia sobre la necesidad de reducir el desperdicio de alimentos y ayudar a tomar acción.

### **Save Food**

Iniciativa mundial sobre la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos.

→ [Estudio Save Food](#)

Primer estudio paneuropeo sobre el desperdicio de alimentos en hogares particulares. Realizado en siete países, el estudio de Albal revela datos sorprendentes en lo relativo al desperdicio de alimentos en los hogares europeos.

### **Somos lo que tiramos**

Campaña puesta en marcha por la Universidad de Barcelona y la Fundación Banco de los Alimentos de Barcelona con el objetivo de abrir un debate sobre el despilfarro alimentario y la necesidad de encontrar una solución a este problema.

### **Sustainable Restaurant Association**

ONG inglesa que ayuda a los restaurantes a ser más sostenibles y los comensales a tomar decisiones más sostenibles cuando se come fuera.

→ [Campaña “Demasiado bueno para tirar”](#)

Iniciativa puesta en marcha en Londres en 2011, con el objetivo de ayudar a tomar conciencia sobre la espantosa magnitud de residuos de alimentos generados en los restaurantes, así como a ofrecer alternativas viables para reducirlos.

### **Unilever Food Solutions**

→ [Abra los ojos con las sobras](#)

Unilever ofrece en su web algunos consejos para reducir los desperdicios y convertirlos en beneficios de una manera creativa.

Puedes descargar esta guía en: [http://www.zaragoza.es/contenidos/medioambiente/cda/2013\\_DMMA.pdf](http://www.zaragoza.es/contenidos/medioambiente/cda/2013_DMMA.pdf)  
Todas nuestras guías están disponibles en la sección de [Publicaciones Propias](#) de nuestra web.

### Envíanos tus comentarios

¿Qué te ha parecido esta guía? ¿Te ha resultado útil? ¿Conoces otros recursos sobre este tema que no hayamos incluido? Nos encantaría recibir tus comentarios y sugerencias.

Te invitamos a hacerlo a través de nuestro correo [cdama-documentacion@zaragoza.es](mailto:cdama-documentacion@zaragoza.es)

#### Centro de Documentación del Agua y el Medio Ambiente

Paseo Echegaray y Caballero, 18  
50003 Zaragoza Tel. 976 72 60 87

[cdama-gestion@zaragoza.es](mailto:cdama-gestion@zaragoza.es)

[www.zaragoza.es/medioambiente/centrodocumentacion](http://www.zaragoza.es/medioambiente/centrodocumentacion)

---

Esta “**Guía de lectura sobre el Día Mundial del Medio Ambiente 2013**” realizada por el **Centro de Documentación del Agua y el Medio Ambiente** se encuentra bajo una Licencia Creative Commons

([Reconocimiento-NoComercial-CompartirIgual 3.0.](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/))

