



Castilla-La Mancha

PRINCIPIOS RECTORES Y OBJETIVOS



PRINCIPIOS RECTORES Y OBJETIVOS

Son Principios Rectores de esta Estrategia **Sin Desperdicio 2030** los siguientes:

PROMOVER LA ECONOMÍA CIRCULAR

Mediante el establecimiento de programas y medidas vinculadas a la reducción del desperdicio alimentario con el fin de evitar sus consecuencias éticas, económicas, sociales, nutricionales y ambientales.

DISMINUIR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Mediante una gestión más eficiente de los recursos destinados a la producción agraria y una mejor gestión de los recursos hídricos, evitando excedentes agrícolas que puedan perderse o desperdiciarse y que pueden proporcionar claros beneficios para la ayuda alimentaria.

SENSIBILIZAR E INFORMAR

A los agentes de la producción, transformación, distribución, hostelería, restauración, personas consumidoras y ciudadanía en general, sobre las causas y las consecuencias para el medio ambiente del desperdicio de alimentos.

FOMENTAR LA REDISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

Garantizando la seguridad alimentaria, la trazabilidad y la descripción de las funciones de los distintos agentes implicados en la recuperación y redistribución de los excedentes alimentarios, evitando situaciones de estigmatización.

FAVORECER LA INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN

En el ámbito de la reducción del desperdicio alimentario.

PERSPECTIVA DE GÉNERO



Castilla-La Mancha

Como transversalidad de los contenidos de la Estrategia

En atención a ellos, se definen los siguientes objetivos:

OBJETIVO ESTRATÉGICO

Reducir la cantidad de desperdicio alimentario generado en Castilla-La Mancha, en todos los sectores de la cadena agroalimentaria.

OBJETIVOS GENERALES

Dar cumplimiento al mandato del Decreto 19/2019, de 26 de marzo, por el que se promueven medidas para evitar el desperdicio alimentario y se facilita la redistribución de alimentos en Castilla-La Mancha.

*

Contribuir a afianzar el concepto de Economía Circular desde la perspectiva de la prevención del desperdicio alimentario y la generación de residuos.

*

Participar del desarrollo de acciones que contribuyan a la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

*

Dimensionar el desperdicio alimentario en Castilla-La Mancha en cada uno de los eslabones de la cadena alimentaria, así como los costes ambientales y sociales asociados.

*

Definir mecanismos de colaboración público-privados con las distintas Administraciones Públicas y los agentes sociales y económicos de Castilla-La Mancha para la implementación eficiente de la Estrategia Sin Desperdicio 2030.

*

Contribuir a formar a los agentes económicos y sociales de la cadena alimentaria, desde la perspectiva del consumo responsable y sostenible, de la transparencia, la participación y el diálogo y la perspectiva de género.

OBJETIVO CUANTITATIVO

De acuerdo con la Meta 12.3 del Objetivo 12 de los ODS: Garantizar Modalidades de Consumo y Producción Sostenibles de los Objetivos para el Desarrollo Sostenible, reducir a la mitad el desperdicio de alimentos *per cápita* en Castilla-La Mancha en la venta al por menor y a nivel de



Castilla-La Mancha

las personas consumidoras y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha, de aquí a 2030.



Castilla-La Mancha

EL DESPERDICIO ALIMENTARIO



5

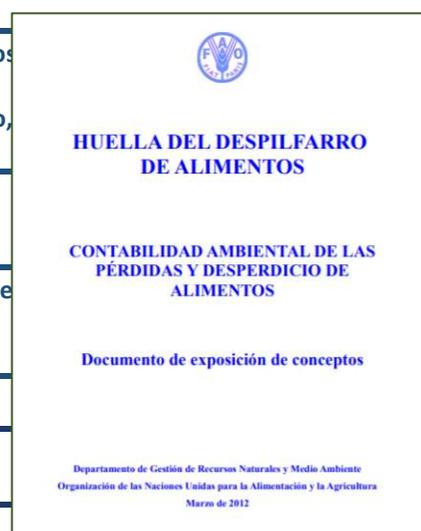
EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

5.1.- Los números del desperdicio

Alrededor de 1.800 millones de toneladas de alimentos destinados al consumo humano se pierden en algún punto de la cadena agroalimentaria en todo el mundo, en un año.

Más del 25% de la superficie agrícola útil del mundo se destina a la producción de alimentos que serán desperdiciados

El 25% de las calorías contenidas en los alimentos producidos en todo el mundo no son consumidas.



El desperdicio alimentario es el responsable de la generación del 8% de los gases de efecto invernadero y del consumo de más de 250 millones de m³ de agua.

Casi el 9% de las personas en el mundo padecen hambre. Algo más de 690 millones de seres humanos.

El 40% de toda la población adulta del mundo tiene sobrepeso. Excepto en el África subsahariana y Asia hay más muertes provocadas por problemas derivados del sobrepeso que por malnutrición.

En España, se tiraron a la basura en 2019 un total de 1.352 millones de Kg de alimentos y bebidas. Aproximadamente el 4,7% de todos los alimentos comprados.



Castilla-La Mancha

Una familia media española desperdicia algo más de 76 Kg/l de alimentos y bebidas durante un año.

En España, más de 800.000 personas están en una situación de inseguridad alimentaria severa. Esto supone el 1,8% de todos los españoles.

Casi 8 de cada 10 hogares españoles reconoce desperdiciar alimentos, siendo las unidades familiares con parejas de hasta 49 años y con menores las que más desperdician.

5.2.- Qué entendemos por desperdicio alimentario

En el año 2000, la **Cumbre del Milenio de las Naciones Unidas** aprobó la **Declaración del Milenio**, en la que se establecieron ocho objetivos básicos de Desarrollo del Milenio entre los que incluía de una forma perfectamente engarzada el desperdicio alimentario, la erradicación de la pobreza extrema y el hambre en el mundo y garantizar la sostenibilidad del medio ambiente. Cuatro conceptos que no pueden ser tratados de manera independiente dado que todos son consecuencia de una misma disfunción; el particular funcionamiento de la estructura económica y de la sociedad del siglo XXI.

El problema del desperdicio alimentario era bien conocido antes de la Cumbre del Milenio, pero quizás pueda convenirse que fue en ese momento en el que se encaró de manera decidida como un problema acuciante, habida cuenta del impacto que genera en términos ambientales si hablamos de agua perdida, suelo desaprovechado y emisiones generadas; o en términos sociales si lo hacemos de pobreza, de desnutrición o de desigualdad.

Es la FAO (*Food and Agriculture Organization*, u Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) la que, en 2012, propone una definición del desperdicio alimentario en su documento **Huella del Despilfarro de Alimentos: Contabilidad Ambiental de las Pérdidas y Desperdicio de Alimentos** estableciendo tres niveles descriptivos. Así, habla de **pérdida de alimentos** como la disminución, en la cadena alimenticia, de la masa alimentaria comestible, durante las etapas de producción, cosecha, elaboración y distribución; define **desperdicio de alimentos** como el descarte de alimentos aptos para el consumo, por obra del minorista y de la persona consumidora y menciona el **despilfarro de alimentos** como aquellos alimentos que se pierden por descomposición o desaprovechamiento.

Tres definiciones cuyo alcance por separado es discutible y que, de manera conjunta, dejan algunas lagunas conceptuales que se han ido corrigiendo pasados los años.



Castilla-La Mancha

Es la **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** la que propone una definición que servirá a sus Estados miembros como una primera referencia conceptual común, que se ha ido matizando y ajustando a distintos escenarios.

Conjunto de productos alimenticios descartados de la cadena agroalimentaria por razones económicas, estéticas o por la proximidad de la fecha de caducidad, pero que siguen siendo perfectamente comestibles y adecuados para el consumo humano y que, a falta de posibles usos alternativos, terminan eliminados como residuos.

Esta es la definición que acepta el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y que utiliza como base en su **Estrategia Más Alimento, Menos Desperdicio** desde 2013. En ella, a diferencia de la que propone la FAO, se tiene en cuenta el desperdicio generado por todos los agentes de la cadena agroalimentaria, alcance que también se asume en el Decreto 19/2019, de 26 de marzo, por el que se promueven medidas para evitar el desperdicio alimentario y se facilita la redistribución de alimentos en Castilla-La Mancha, como se ha detallado en el Capítulo 3 de esta Estrategia **Sin Desperdicio 2030**.

5.3.- Dónde se produce desperdicio alimentario

Si bien el Decreto 19/2019 considera de manera general el desperdicio generado desde el sector primario hasta la persona consumidora final cualquiera que éste sea, pone especial énfasis en el segmento generado en los entornos urbanos y domésticos; esto es, los domicilios particulares, los establecimientos del sector de la hostelería, hoteles, restaurantes y cafeterías, o canal HORECA, los comedores colectivos y los establecimientos de la pequeña y gran distribución de alimentos.

En estos entornos podemos identificar de manera intuitiva dos focos de desperdicio alimentario que serán tenidos en cuenta por esta Estrategia **Sin Desperdicio 2030**.

El ocasionado por la gestión de los alimentos durante su manipulación y almacenamiento

El ocasionado en el consumo de los alimentos durante su preparación y servicio

Manipulación y almacenamiento

En la lógica de la cadena agroalimentaria, y a los efectos comentados, la manipulación, almacenamiento y presentación de productos -envasados o no- y preparados -listos para su consumo directo o previo cocinado y/o acondicionamiento- en los establecimientos de la

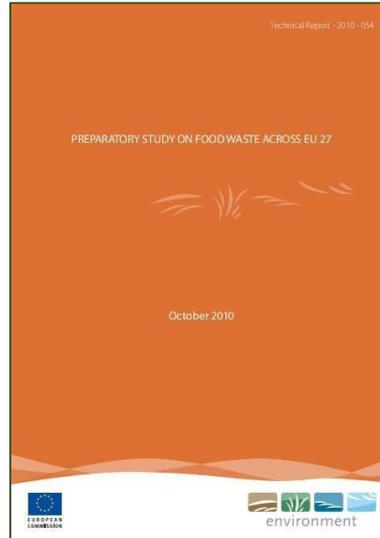


Castilla-La Mancha

distribución es el primer punto de generación de desperdicio alimentario en nuestros pueblos y Como también lo es el almacenamiento y manipulación de estos productos en los domicilios particulares, los establecimientos del sector de la hostelería, o canal HORECA, y los comedores colectivos.

Consumo

El desperdicio en consumo de alimentos queda circunscrito a las cocinas y comedores de los domicilios particulares, los establecimientos restauración y los comedores colectivos en los que diferenciar una primera fase de **pre-consumo** y una posterior de **post-consumo**.



ciudades.

podemos

La fase de pre-consumo es la que genera desperdicio en el momento de la manipulación incorrecta previa al cocinado y la parte que se conoce como **cocinado y no servido**. La fase post-consumo sería aquella generada por el alimento **servido y no consumido**.

En estos entornos hay que considerar que hay una parte del desperdicio que es **inevitable**, que incluye los restos y partes de comida que no pueden ser consumidos por sus características - pieles, cáscaras o huesos- y otra que sí es **evitable** que incluye al resto de alimentos. Cabe señalar que el considerado inevitable empieza a no computarse como desperdicio.

PRE-CONSUMO		POST-CONSUMO
ALMACÉN	COCINA	COMEDOR
<ul style="list-style-type: none"> • Condiciones inadecuadas de almacenamiento. • Planificación inadecuada. • Fecha de caducidad superada. • Mermas en manipulación 	<p>INEVITABLES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Restos <p>EVITABLES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inadecuada manipulación o cocinado. • Inadecuado dimensionamiento (cocinado no servido). • Daño estético. • Mermas. 	<p>INEVITABLES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Restos <p>EVITABLES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Raciones excesivas (servido no consumido). • No ajustado a gustos y/o preferencias.

5.4.- Cuánto desperdiciamos

Existe una profusa bibliografía sobre cuánto se desperdicia a lo largo de la cadena agroalimentaria y en cada uno de sus eslabones. La Comisión Europea y la entidad consultora *BIO Intelligence Service* elaboraron en el año 2010 el documento que lleva por título **Preparatory Study On Food Waste Across Eu 27** (Estudio preparatorio sobre el desperdicio de alimentos en



Castilla-La Mancha

Europa 27), en el que identificaron cuatro grandes sectores generadores de desperdicio alimentario en la Europa de los 27 y que sigue siendo una aproximación asumida por los Estados miembros. En este estudio se planteó el siguiente reparto:

- Fabricación y transformación: 39%.
- Distribución: 5%.
- Restauración: 14%.
- Personas consumidoras: 42%.

En términos absolutos, las estimaciones sobre el desperdicio alimentario *per cápita* en nuestro país, desde la producción primaria hasta el consumo final en nuestros domicilios particulares varían entre los 134 y los 375 kg al año. El Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación, (MAPA), por su parte, estima una cantidad de 174 Kg/hab/año.

Una proyección de estas cantidades para Castilla-La Mancha arroja los datos, por provincia, que se muestran en la tabla siguiente.

	POBLACIÓN	134Kg/h/año	375 Kg/h/año
ALBACETE	388.167	52.014.378	145.562.625
CIUDAD REAL	495.761	66.431.974	185.910.375
CUENCA	196.329	26.308.086	73.623.375
GUADALAJARA	257.762	34.540.108	96.660.750
TOLEDO	694.844	93.109.096	260.566.500
CASTILLA-LA MANCHA	2.032.863	272.403.642	762.323.625

Desperdicio alimentario expresado en Kg/hab/año por provincia.

Fuente: Elaboración propia.

Para estandarizar la metodología de la medición del desperdicio alimentario y evitar en la medida de lo posible inconsistencias en los datos (o su cuantificación) como las vistas, la Comisión Europea publicó en 2019 la **Decisión Delegada (UE) 2019/1597 de la Comisión, de 3 de mayo de 2019, por la que se complementa la Directiva 2008/98/CE del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que concierne a una metodología común y a los requisitos mínimos de calidad para la medición uniforme de los residuos alimentarios.**



Castilla-La Mancha

Por su parte, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación puso en marcha, dentro de la **Estrategia Más Alimento, Menos Desperdicio**, el “Panel de Cuantificación del Desperdicio Alimentario en los Hogares” que intenta dimensionar el desperdicio alimentario de los hogares españoles.



En concreto estudia el desperdicio de productos sin utilizar entendido como el de aquellos productos que se han tirado a la basura sin haberlos llegado a consumir por deterioro o caducidad y el desperdicio generado por los restos de recetas y platos cocinados o preparados en el hogar que se tiran, ya sea por sobrar en el plato o en la cocina, o bien por su deterioro tras haber sido guardados un tiempo en el frigorífico. Los datos para el trienio 2017-2019, referidos a cantidades generadas en domicilios particulares se muestran

en la tabla siguiente.

	2017	2018	2019
Total desperdicio	26,96	29,24	29,51

Datos de desperdicio alimentario *per cápita* en España Kg/hab/año.

Fuente: Ministerio Agricultura, Pesca y Alimentación.

A partir de estas medias anuales podemos describir la evolución para Castilla-La Mancha, como sigue:

	POBLACIÓN	2017	2018	2019
ALBACETE	388.167	10.464.982	11.350.003	11.454.808
CIUDAD REAL	495.761	13.365.717	14.496.052	14.629.907
CUENCA	196.329	5.293.030	5.740.660	5.793.669
GUADALAJARA	257.762	6.949.264	7.536.961	7.606.557
TOLEDO	694.844	18.732.994	20.317.239	20.504.846
CASTILLA-LA MANCHA	2.032.863	54.805.986	59.440.914	59.989.787

Desperdicio alimentario generado en domicilios particulares en Castilla-La Mancha, expresado por provincia.

Fuente: Elaboración propia.

5.5.- Cuánto deberíamos reducir

Conocidos estos datos de generación media anual y de acuerdo con el objetivo de intentar reducir a la mitad el desperdicio de alimentos *per cápita* en Castilla-La Mancha, tanto en la venta al por menor como a nivel de las personas consumidoras, así como y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha de aquí a 2030, proponemos una evolución conservadora para la reducción en nuestros



Castilla-La Mancha

domicilios particulares de 0,5 Kg por habitante y año, de manera sostenida para la vigencia de esta Estrategia **Sin Desperdicio 2030**, tal y como se indica en la tabla siguiente, pero sin renunciar a mayores tasas de reducción.

	POBLACIÓN	DESPERDICIO	2021-2023	2024-2026	2027-2029
ALBACETE	388.167	11.454.808	10.480.509	9.898.259	9.316.008
CIUDAD REAL	495.761	14.629.907	13.385.547	12.641.906	11.898.264
CUENCA	196.329	5.793.669	5.300.883	5.006.390	4.711.896
GUADALAJARA	257.762	7.606.557	6.959.574	6.572.931	6.186.288
TOLEDO	694.844	20.504.846	18.760.788	17.718.522	16.676.256
CASTILLA-LA MANCHA	2.032.863	59.989.787	54.887.301	51.838.007	48.788.712
	Kg/hab/año	29,51	27	25,5	24

Reducción del desperdicio alimentario en domicilios particulares de Castilla-La Mancha, expresado en Kg/hab/año por provincia.

Fuente: Elaboración propia.

Estas cantidades, calculadas para cada uno de los 919 municipios de Castilla-La Mancha se detallan en el **ANEXO I**.



Castilla-La Mancha

ESTRATEGIA SIN DESPERDICIO 2030

ESTRATEGIA SIN DESPERDICIO 2030

La Estrategia **Sin Desperdicio 2030** se estructura en torno a cinco **EJES ESTRATÉGICOS** que definen la alternativa programática general de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha en materia de reducción del desperdicio alimentario. Para cada uno de estos Ejes, la Estrategia despliega varias **LÍNEAS DE TRABAJO** que van acotando áreas de conocimiento y de intervención. Finalmente, cada Línea se concreta en una serie de **MEDIDAS** que deberán materializarse en **INICIATIVAS** concretas en los sucesivos **PLANES TRIENALES**.

De este modo, se plantea una programación a largo plazo, coincidente con el Horizonte 2030, pero desde la lógica de aproximaciones sucesivas a través de tres **PLANES TRIENALES**. Este modelo de planificación permite trabajar de una forma versátil al disponer de iniciativas cuya implementación muestra resultados a corto plazo, posibilita identificar y corregir errores en un corto espacio de tiempo y ayuda a diseñar versiones mejoradas para su nueva puesta en marcha.



En atención a ello, la Estrategia **Sin Desperdicio 2030** se despliega en los términos siguientes.

EJE 1. CONOCIMIENTO

Esta Estrategia parte de la convicción de que sólo a través del conocimiento en detalle de la situación actual del desperdicio alimentario en Castilla-La Mancha se lograrán alcanzar los objetivos planteados en la misma. Las particularidades poblacionales, demográficas o



Castilla-La Mancha

socioeconómicas de esta Comunidad Autónoma determinarán el tipo de iniciativas que se pondrán en marcha a lo largo de los tres Planes Trienales.

Debemos conocer qué iniciativas están operativas en nuestro territorio desde el primer instante y estar atentos a aquellas otras que, ejecutándose en otras Comunidades o Estados de la Unión Europea, puedan ser reproducidas en nuestro entorno social. Resultará fundamental, del mismo modo, disponer de datos reales de desperdicio, en distintos escenarios, para dimensionar el nivel de generación en la cadena agroalimentaria de nuestra Comunidad, así como en nuestros pueblos y ciudades.

Y todo ello para ser capaces de definir los costes que supone para la economía de nuestro tejido productivo y de nuestras familias y las cargas ambientales que se generan.

LÍNEA 1.1 ANTENA DEL DESPERDICIO.

Disponer, como base de conocimiento, de aquella información referida a iniciativas operativas en Castilla-La Mancha y aquellas otras radicadas en otras Comunidades Autónomas o estados de la Unión Europea.

- Medida 1.1.1. Base de datos sobre iniciativas contra el desperdicio alimentario en Castilla-La Mancha.
- Medida 1.1.2. Observatorio para la reducción del desperdicio alimentario en Castilla-La Mancha.

LÍNEA 1.2 GENERACIÓN DE DESPERDICIO.

Dimensionar el desperdicio alimentario real generado en Castilla-La Mancha a través de distintos programas de caracterizaciones.

- Medida 1.2.1. Programa de caracterización del desperdicio alimentario en plantas de valorización de Castilla-La Mancha.
- Medida 1.2.2. Programa de caracterización del desperdicio alimentario en establecimientos del canal HORECA.
- Medida 1.2.3. Programa de caracterización del desperdicio alimentario en comedores colectivos de titularidad autonómica.

LÍNEA 1.3 COSTES AMBIENTALES.

Poner en marcha iniciativas y estudios para conocer los costes ambientales ocasionados por el desperdicio alimentario y en la posterior gestión de los residuos generados.

- Medida 1.3.1. Definir y dimensionar los costes ambientales del desperdicio alimentario en municipios de Castilla-La Mancha.

LÍNEA 1.4 COSTES ECONÓMICOS.



Castilla-La Mancha

Desarrollar iniciativas y estudios para conocer los costes económicos ocasionados por el desperdicio alimentario y la posterior gestión de los residuos generados.

- Medida 1.4.1. Dimensionar los costes económicos asociados al tratamiento del desperdicio alimentario en plantas de valorización de Castilla-La Mancha.
- Medida 1.4.2. Dimensionar los costes económicos asociados al desperdicio alimentario en el canal HORECA.
- Medida 1.4.3. Dimensionar los costes económicos asociados al desperdicio alimentario en los domicilios particulares.

EJE 2. GESTIÓN

El desperdicio alimentario se resuelve con el movimiento y con la acción. Por lo tanto, esta Estrategia tiene el compromiso de poner en marcha Medidas que se concretarán en Iniciativas, a lo largo de los Planes Trienales, en las que la redistribución de los alimentos se posicionará como una Línea de trabajo de referencia. Más allá de las cuestiones inherentes al desperdicio alimentario, la redistribución de alimentos es un tema de justicia social y solidaridad en la lucha contra la exclusión social, la pobreza y la nutrición.

Por supuesto, la prevención debe consolidarse como la mejor manera de evitar el desperdicio alimentario y debe ir acompañada por el desarrollo normativo suficiente a partir del Decreto 19/2019, de 26 de marzo, por el que se promueven medidas para evitar el desperdicio alimentario y se facilita la redistribución de alimentos en Castilla-La Mancha.

Finalmente, y para asegurar el éxito de esta Estrategia y de los Planes Trienales, se deberán definir indicadores robustos de todas las Iniciativas desplegadas.

LÍNEA 2.1 REDISTRIBUCIÓN.

Poner en marcha iniciativas de apoyo y fomento a las redes de redistribución de alimentos, como piedra angular de esta Estrategia.

- Medida 2.1.1 Creación del Registro de iniciativas, empresas y entidades sobre redistribución de alimentos.
- Medida 2.1.2. Programa de inspección y control sobre las cantidades gestionadas, el origen y el destino de los alimentos redistribuidos.
- Medida 2.1.3. Elaboración de Guías de Buenas Prácticas para la redistribución de alimentos en Castilla-La Mancha.
- Medida 2.1.4. Apoyo a los Bancos de Alimentos y entidades de recuperación de Castilla-La Mancha.

LÍNEA 2.2 PREVENCIÓN EN MARCHA.



Castilla-La Mancha

Fomento de medidas y políticas de prevención en la generación del desperdicio alimentario y de los residuos orgánicos.

- Medida 2.2.1. Promoción de la realización de autocaracterizaciones o autoevaluaciones del desperdicio alimentario en comedores colectivos del sector público de Castilla-La Mancha.
- Medida 2.2.2. Promoción de la realización de autocaracterizaciones o autoevaluaciones del desperdicio alimentario en domicilios particulares.
- Medida 2.2.3. Fomento y promoción de la implantación del sistema de redistribución de excedentes del sector primario.
- Medida 2.2.4. Fomento y promoción de la implantación del sistema de redistribución de excedentes en el canal HORECA.
- Medida 2.2.5. Fomento de la redacción de Planes de Prevención del desperdicio alimentario.

LÍNEA 2.3 DESARROLLO NORMATIVO.

Desarrollo de herramientas e instrumentos normativos como despliegue del Decreto 19/2019, de 26 de marzo, por el que se promueven medidas para evitar el desperdicio alimentario y se facilita la redistribución de alimentos en Castilla-La Mancha.

- Medida 2.3.1. Modificación del Decreto 19/2019, de 26 de marzo, por el que se promueven medidas para evitar el desperdicio alimentario y se facilita la redistribución de alimentos en Castilla-La Mancha.
- Medida 2.3.2. Creación de un Código de Buenas Prácticas para empresas y entidades de Castilla-La Mancha.
- Medida 2.3.3. Creación de un Registro empresas y entidades de Castilla-La Mancha relacionadas con el sector alimentario, la prevención del desperdicio alimentario y el aprovechamiento de excedentes alimentarios.
- Medida 2.3.4. Incorporación de contenidos formativos relacionados con el desperdicio alimentario en el currículo de los centros escolares de Primaria, Secundaria, Bachillerato y Formación Profesional de Castilla-La Mancha.
- Medida 2.3.5. Desarrollo de iniciativas incluidas en la Estrategia de Economía Circular de Castilla-La Mancha 2030.
- Medida 2.3.6. Fomento de acciones conjuntas con la Estrategia de Educación Ambiental de Castilla-La Mancha: Horizonte 2030.
- Medida 2.3.7. Desarrollo de las medidas incluidas en la Estrategia Regional sobre Gestión de Biorresiduos de Castilla-La Mancha.
- Medida 2.3.8. Diseñar e incorporar criterios sobre control del desperdicio alimentario en los contratos de gestión de comedores colectivos públicos de Castilla-La Mancha.

LÍNEA 2.4 EVOLUCIÓN E INDICADORES.

Definición de indicadores de la evolución de la presente Estrategia Sin Desperdicio 2030.

- Medida 2.4.1. Definir indicadores cualitativos y cuantitativos específicos para las iniciativas puestas en marcha.



Los agentes económicos y sociales que intervienen en la cadena agroalimentaria, así como la ciudadanía de Castilla-La Mancha tienen el derecho de recibir información adecuada, veraz y actualizada sobre la gestión en materia de desperdicio alimentario de su Comunidad Autónoma.

Por este motivo, esta Estrategia quiere prestar especial atención a la formación y el fomento de las buenas prácticas en la gestión y el manipulado de los alimentos para empresas, entidades sociales y ciudadanía. Pero también quiere que todos se sientan parte del frente común que es la Estrategia Sin Desperdicio 2030, por lo que su visualización se entiende como un elemento relevante.

Sensibilizar e informar con transparencia y fomentar la participación de todos serán políticas de alto impacto durante el despliegue de los Planes Trienales.

LÍNEA 3.1 FORMACIÓN Y BUENAS PRÁCTICAS.

Formar a los agentes sociales, económicos y políticos implicados en la reducción del desperdicio alimentario, como forma de generar decisiones razonadas y coherentes.

- Medida 3.1.1. Formación a cuadros técnicos y políticos de las Administraciones Públicas de Castilla-La Mancha.
- Medida 3.1.2. Plan de Formación para personas consumidoras sobre reducción del desperdicio alimentario.
- Medida 3.1.3. Plan de Formación para establecimientos del canal HORECA sobre reducción del desperdicio alimentario.
- Medida 3.1.4. Plan de Formación para comedores colectivos sobre reducción del desperdicio alimentario.
- Medida 3.1.5. Diseño de unidades didácticas sobre reducción del desperdicio alimentario como material de apoyo para los centros escolares de Castilla-La Mancha.

LÍNEA 3.2 COMUNICACIÓN.

Programar la comunicación sobre la reducción del desperdicio alimentario elaborando una hoja de ruta para la diseminación de los contenidos y conocimientos generados dentro de la Estrategia **Sin Desperdicio 2030** y dar visibilidad a la propia Estrategia.

- Medida 3.2.1. Diseño de una imagen de marca para la Estrategia Sin Desperdicio 2030.
- Medida 3.2.2. Redacción de un Plan de Comunicación para la Estrategia Sin Desperdicio 2030.

LÍNEA 3.3 SENSIBILIZACIÓN.



Castilla-La Mancha

Desarrollar acciones educativas, de manera coordinada con otros Departamentos de la Junta de Castilla-La Mancha, desde una perspectiva programada y planificada.

- Medida 3.3.1. Producción de una exposición itinerante sobre reducción del desperdicio alimentario.
- Medida 3.3.2. Celebración del Día Internacional de la Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos (29 de septiembre).
- Medida 3.3.3. Desarrollar iniciativas conjuntas sobre consumo responsable, alimentación saludable, seguridad alimentaria y reducción del desperdicio alimentario.

LÍNEA 3.4. PARTICIPACIÓN Y TRANSPARENCIA.

Crear espacios de discusión, comunicación y transparencia sobre la reducción del Desperdicio Alimentario de Castilla-La Mancha.

- Medida 3.4.1. Plataforma web Sin Desperdicio 2030.
- Medida 3.4.2. *Newsletter* Sin Desperdicio 2030.
- Medida 3.4.3. Memoria Anual Sin Desperdicio 2030.
- Medida 3.4.4. Fomentar encuentros de intercambio de conocimiento.
- Medida 3.4.5. Concurso anual sobre iniciativas en la lucha contra el desperdicio alimentario.
- Medida 3.4.6. Participación en Congresos y Jornadas nacionales e internacionales.

EJE 4. INNOVACIÓN

La innovación es la base del progreso en todos los ámbitos de la sociedad. Nuevos hábitos generan nuevas necesidades. Nuevas necesidades piden soluciones novedosas.

Esta Estrategia no puede por menos que proponer y fomentar la investigación en la gestión de los alimentos, de su manipulación, envasado, logística y consumo desde una perspectiva de seguridad alimentaria, de responsabilidad en el consumo y de alimentación saludable.

LÍNEA 4.1 ALIMENTOS.

Fomentar la investigación de entidades públicas y privadas sobre perdurabilidad de alimentos y reducción del desperdicio alimentario a lo largo de la cadena agroalimentaria.

- Medida 4.1.1. Fomentar la investigación de centros públicos y privados sobre reducción del desperdicio alimentario en la cadena de producción, manipulado y distribución de alimentos.
- Medida 4.1.2. Incorporar conceptos sobre desperdicio alimentario en los cursos de manipulación de alimentos.
- Medida 4.1.3. Estudiar el redimensionamiento de raciones en comedores colectivos y establecimientos del canal HORECA.



LÍNEA 4.2 ENVASES.

Apoyo a líneas de investigación de entidades públicas y privadas que desarrollen proyectos sobre envases sostenibles y control del desperdicio alimentario.

- Medida 4.2.1. Establecer acuerdos de colaboración con entidades tecnológicas para el desarrollo de envases de alimentos que ayuden a reducir el desperdicio de alimentos.

LÍNEA 4.3 SOCIEDAD.

Apoyo a líneas de investigación de entidades públicas y privadas que desarrollen proyectos sobre desarrollo social, económico y control del desperdicio alimentario.

- Medida 4.3.1. Fomentar la creación de una Cátedra sobre desperdicio alimentario.

EJE 5. COOPERACIÓN

En la lucha contra el desperdicio alimentario no hay posibilidad de tener éxito, si no se trabaja de una forma colaborativa, participativa y multilateral. Y bajo esta premisa, la Estrategia Sin Desperdicio 2030 dibuja escenarios de cooperación con la redistribución de alimentos como primera alternativa, pero sin olvidar a todos y cada uno de los agentes sociales y económicos de Castilla-La Mancha, a quienes considera aliados estratégicos y para los que propone acuerdos de colaboración de distinto nivel y alcance.

A través de esta Estrategia, la Junta de Castilla-La Mancha movilizará recursos financieros y propondrá incentivos económicos y fiscales para colaborar con aquellos agentes que se impliquen de una manera decidida en la reducción del desperdicio alimentario en nuestra Comunidad Autónoma.

LÍNEA 5.1 REDES SOLIDARIAS DE DISTRIBUCIÓN.

Proponer medidas, identificar líneas de financiación y establecer mecanismos para apoyar a las redes solidarias consolidadas de la cadena alimentaria de Castilla-La Mancha.

- Medida 5.1.1. Fomento de la donación de excedentes en el sector de la distribución alimentaria.
- Medida 5.1.2. Fomento de la donación de excedentes en los establecimientos del sector HORECA.
- Medida 5.1.3. Fomento de la donación de excedentes en las cooperativas agrarias.
- Medida 5.1.4. Fomento de la donación de excedentes de comedores escolares a familias en riesgo de exclusión.

LÍNEA 5.2 ACUERDOS INSTITUCIONALES.



Castilla-La Mancha

Diseñar una hoja de ruta para el desarrollo de acuerdos institucionales y financieros con entidades, empresas y otras Administraciones Públicas en la lucha contra el desperdicio alimentario en Castilla-La Mancha.

- Medida 5.2.1. Propiciar acuerdos de colaboración para la reducción del desperdicio alimentario con asociaciones de personas consumidoras y usuarias.
- Medida 5.2.2. Propiciar acuerdos de colaboración para la reducción del desperdicio alimentario con empresas de la distribución.
- Medida 5.2.3. Propiciar acuerdos de colaboración para la reducción del desperdicio alimentario con asociaciones del sector HORECA
- Medida 5.2.4. Propiciar acuerdos de colaboración para la reducción del desperdicio alimentario con la Federación de Municipios y Provincias de Castilla la Mancha.
- Medida 5.2.5. Propiciar acuerdos de colaboración para la reducción del desperdicio alimentario con las Diputaciones Provinciales.
- Medida 5.2.6. Propiciar acuerdos de colaboración para la reducción del desperdicio alimentario con la Asociación Española de Codificación Comercial, AECOC.
- Medida 5.2.7. Propiciar acuerdos de colaboración para la reducción del desperdicio alimentario con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- Medida 5.2.8. Propiciar acuerdos de colaboración para la reducción del desperdicio alimentario con las organizaciones interprofesionales alimentarias.
- Medida 5.2.9. Propiciar acuerdos de colaboración para la reducción del desperdicio alimentario con las cooperativas agroalimentarias.

LÍNEA 5.3 COLABORACIÓN PÚBLICO PRIVADA.

Identificar agentes sociales y económicos de la cadena agroalimentaria de Castilla-La Mancha para poner en marcha acciones conjuntas sobre control del desperdicio alimentario.

- Medida 5.3.1. Promover acuerdos de colaboración con la Red Europea de Lucha contra la Pobreza y la Exclusión Social en Castilla-La Mancha.
- Medida 5.3.2. Potenciar el Foro Regional de Reducción del Desperdicio de Alimentos.
- Medida 5.3.3. Fomento de la inclusión de la reducción del desperdicio alimentario en las memorias de Responsabilidad Social Corporativa de las empresas.

LÍNEA 5.4. INSTRUMENTOS ECONÓMICOS Y FISCALES

Definir líneas de financiación y proponer incentivos económicos y fiscales para proyectos sobre prevención del desperdicio alimentario.

- Medida 5.4.1. Fomentar la inclusión de cláusulas sociales en la contratación pública de las administraciones públicas de Castilla-La Mancha relativas a minimizar el desperdicio alimentario, a facilitar el consumo local o de Km 0 y a potenciar el consumo responsable.
- Medida 5.4.2. Definir incentivos para proyectos de I+D+i sobre desperdicio alimentario, sus consecuencias ambientales y su contribución al cambio climático.
- Medida 5.4.3. Definir incentivos para proyectos de investigación destinados a evitar el desperdicio alimentario en el sector agrario.