



Castilla-La Mancha

EJE 4 INNOVACIÓN



EJE 4	INNOVACIÓN
LINEA 4.1	ALIMENTOS
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.

El desperdicio alimentario se genera por muy diferentes motivos en los distintos eslabones de la cadena alimentaria. Pero en todos los casos, las mermas de producción son costes económicos que soportan los agentes económicos de las etapas de producción, manipulado, procesado y distribución.

Investigar para reducir estas mermas debe considerarse una inversión en términos económicos y ambientales y un paso en la reducción del desperdicio alimentario.

La Estrategia **Sin Desperdicio 2030** procurará fomentar la investigación desde la esfera pública y privada, apostando por la colaboración entre ellas, con el objetivo de identificar tecnologías de gestión de alimentos, de desarrollar herramientas o procedimientos de producción, manipulado y distribución y de facilitar su transferencia al mundo empresarial para reducir el desperdicio alimentario.

La investigación aplicada a la manipulación y procesado de alimentos en las distintas etapas de la cadena agroalimentaria puede proponer herramientas, procedimientos y tecnologías que ayuden a reducir el desperdicio de alimentos.



EJE 4	INNOVACIÓN
LINEA 4.1	ALIMENTOS
MEDIDA 4.1.2	Incorporar conceptos sobre desperdicio alimentario en los cursos sobre manipulación de alimentos.

La normativa que regula la higiene de los productos alimenticios recoge las obligaciones de las empresas de alimentación para garantizar la formación del personal manipulador de productos en cuestiones de higiene alimentaria. Esta formación podrá ser impartida por la propia empresa alimentaria, empresas o entidades formadoras -reconocidas o no reconocidas por organismos oficiales- y centros o escuelas de formación profesional o educacional reconocidos por organismos oficiales -dentro de la formación reglada).

Durante el desarrollo de sus Planes Trienales, la Estrategia **Sin Desperdicio 2030** procurará poner en marcha, de manera coordinada con la Consejería con competencias en seguridad alimentaria, aquellos cambios normativos o medidas concretas que sirvan para incorporar conceptos de control del desperdicio alimentario en los cursos sobre manipulación de alimentos.

La formación en materia de seguridad e higiene de alimentos para obtener el carnet de manipulación dispondrá de información sobre control y reducción del desperdicio alimentario.



EJE 4	INNOVACIÓN
LÍNEA 4.1	ALIMENTOS
MEDIDA 4.1.3	Estudiar el redimensionamiento de raciones en comedores colectivos y establecimientos de canal HORECA

La Organización Mundial de la Salud -OMS- propone una ingesta diaria media de entre 1.600 y 2.000 calorías al día para las mujeres, y de entre 2.000 y 2.500 para los hombres. Estas cantidades que pueden variar en función de muchos factores como la constitución y el metabolismo de cada persona, la edad o la actividad física diaria proporcionan una referencia que debe tenerse en cuenta en aquellos centros en los que se sirvan comidas, tales como comedores colectivos o establecimientos de canal HORECA.

En la cultura del ocio y en una sociedad como la nuestra en la que las comidas son actos sociales, la variedad de alimentos que se sirven en la mesa y la cantidad de cada uno de ellos contribuyen a escenificar un espacio de bienestar, tanto en el ámbito privado como en el público.

Desde una perspectiva de control del desperdicio alimentario revisar las cantidades cocinadas y las raciones servidas en los comedores colectivos y establecimientos HOIRECA, manteniendo los niveles nutricionales de los menús será una de las apuestas que la Estrategia **Sin Desperdicio 2030** procurará desarrollar durante su vigencia.

Revisión de la cantidad y calidad de las raciones como apuesta para el control alimentario y la alimentación saludable.



EJE 4	INNOVACIÓN
LINEA 4.2	ENVASES
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.

Los envases son un elemento indispensable para la distribución y comercialización de alimentos. El funcionamiento actual de la cadena agroalimentaria permite, gracias a los envases, que los alimentos se conserven en perfectas condiciones de seguridad durante largo tiempo, desde el lugar de su producción y envasado hasta el punto de consumo.

Las tecnologías de envasado y el diseño de envases que atienden a variables ambientales contribuyen entre otras muchas cuestiones a producir la menor cantidad de residuo posible una vez usados, a que estos sean reciclables al final de su vida útil o que a mantengan el producto que contienen en perfecto estado para evitar la generación de desperdicio. Es lo que se conoce como ecodiseño.

Las entidades que investigan y desarrollan tecnologías en el ámbito del ecodiseño pueden resultar socios estratégicos en la lucha contra el desperdicio alimentario.

En este sentido, la Estrategia **Sin Desperdicio 2030** procurará establecer acuerdos de colaboración con entidades públicas y privadas para que fomente el ecodiseño orientado a reducir el desperdicio de alimentos, con especial interés en aquellas domiciliadas en Castilla-La Mancha.



EJE 4	INNOVACIÓN
LINEA 4.3	SOCIEDAD
MEDIDA 4.3.1	Fomentar la creación de una Cátedra sobre desperdicio alimentario

Las cátedras universitarias son uno de los instrumentos regulados por ley dentro del entorno universitario que permiten la colaboración entre el ámbito privado -empresas- y la universidad para desarrollar actividades académicas, culturales, de investigación o transferencia de conocimiento. **Esta fórmula de colaboración público-privada** permite a los y las estudiantes completar su formación y a las empresas estar en contacto directo con el foco generador de conocimiento.

Investigar sobre el desperdicio alimentario en el ámbito universitario, con el respaldo de un socio privado, permitirá desarrollar programas de I+D+i que serían difíciles de implementar desde otros ámbitos o esferas económicas o sociales.

Así pues, la Estrategia **Sin Desperdicio 2030** procurará la creación y financiación de una Cátedra sobre Desperdicio Alimentario en la Universidad de Castilla-La Mancha con el objeto de que ayude, desde el punto de vista de la investigación académica, al desarrollo de las iniciativas que se implementen desde los Planes Trienales de esta Estrategia. Esta Cátedra se regirá por las condiciones particulares recogidas en el Protocolo para la creación y funcionamiento de cátedras y aulas universidad-empresa en la Universidad de Castilla-La Mancha.

La creación de una Cátedra sobre desperdicio alimentario, fruto de la colaboración público-privada posibilitará abrir líneas de investigación en la Universidad de Castilla-La Mancha.
