



Cuinatur sirve a un buen número de comedores escolares y participa en este proyecto a nivel europeo. C. A. D.

# Guerra al desperdicio de alimentos

La empresa Cuinatur, que sirve a comedores escolares, participa en un proyecto europeo para concienciar contra el derroche

CASTELLÓN El 29 de septiembre, Día Internacional de Concienciación sobre las Pérdidas y el Derroche de Alimentos, celebrado ayer, es una de las fechas señaladas en el calendario de Cuinatur. Y es que desde siempre, uno de los objetivos de la empresa de comedores escolares ha sido trabajar para conseguir un mejor aprovechamiento de los alimentos. Por este motivo, Cuinatur se ha implicado en el proyecto To-

NoWaste en el cual participan otras 20 empresas e instituciones de 7 países, una iniciativa financiada por la Unión Europea y coordinada por la Universitat Jaume I.

El proyecto tiene una duración de 4 años y pretende ser un punto de partida para poder superar el desafío del desperdicio alimentario, pero con un enfoque multiactor e interdisciplinario, que considera no solo los desafíos agrónomos, económicos y ambientales

de modelo de negocio sino también aspectos transversales como la psicología e innovación social para luchar también contra las desigualdades sociales y de género

El proyecto empezó a andar el pasado 1 de septiembre y pretende guiar a los diferentes actores del mercado en la hora de utilizar herramientas y datos de evaluación basados en la ciencia y en la evidencia para tomar mejores decisiones hacia patrones de producción y consumo de alimentos más sostenibles.

El gerente de Cuinatur, Félix Segarra, explica que «es necesario actuar y concienciar a la sociedad para reducir el derroche alimentario, puesto que es un eje fundamental para poder andar hacia el desarrollo de sistemas agroalimentarios sostenibles que mejoran el uso eficiente de los recursos naturales y, al mismo tiempo, puedan garanti-

zar la seguridad alimentaria».

Los estudios realizados advierten que el derroche de alimentos es un problema muy importante. Los datos indican que solo en la UE, alrededor de 88 millones de toneladas de alimentos se derrochan anualmente a lo largo de la cadena de suministro, desde la producción primaria hasta el consumo, el que supone unos costes asociados de 143.000 millones de euros.

A nivel mundial se estima que se derrochan sobre un 17% de los alimentos. Unas pérdidas que también se reflejan a nivel medioambiental, puesto que el desperdicio de alimentos supone entre un 8 y un 10% de las emisiones de gases de efecto invernadero, hecho que contribuye a la inestabilidad del clima y perjudica a los cultivos.

Entre los objetivos de la Agenda 2030 de Desarrollo Sostenible, se encuentra el reducir en la mitad el derroche alimentario. Una meta que también contempla el proyecto ToNoWaste y que es quiere convertir en un ecosistema de innovación abierta diseñado para aprovechar los hallazgos previos para la identificación de impulsores socia-

les, técnicos/ambientales, económicos, políticos/legales, éticos y demográficos y para colaborar con las acciones Y+D en curso para proponer soluciones integrales de reducción del derroche alimentario.

En la actualidad, la evaluación del problema del desperdicio de los alimentos sigue sin resolverse, no solo porque es complejo debido a la falta de datos de acceso abierto y a la ausencia de una metodología estándar para la evaluación integral en sistemas agroalimentarios reales, sino también porque afecta el compromiso de las entidades privadas, que necesitan evaluar la rentabilidad y la sostenibilidad de las soluciones de prevención y reducción del derroche de alimentos para poder actuar.

