

Los envases innovadores reducen el desperdicio alimentario



Noticias

Fernando Burgaz ha participado en la jornada "#Anticipa2" en el marco de la Estrategia "Más Alimentos, menos desperdicio"

El director general de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Fernando Burgaz ha asegurado que "las últimas tendencias en innovación en la industria del envase, y las técnicas de procesado y conservación de alimentos perecederos, cumplen una función clave en el desarrollo de soluciones para reducir el desperdicio de alimentos".

Se trata, ha añadido de nuevos sistemas, "que permiten también mantener la calidad y la seguridad de los alimentos que consumimos, y garantizar un sistema productivo sostenible y respetuoso con el medio ambiente".

Burgaz hacía estas afirmaciones durante la presentación de la Jornada #Anticipa2 que, bajo el título **"La innovación al servicio de la lucha contra el desperdicio de alimentos: nuevos sistemas de packaging y de conservación de productos perecederos"**, se ha celebrado hoy en la sede del Departamento. Una Jornada que coincide con la semana europea de la prevención de residuos, que se celebra bajo el lema "Parar el desperdicio alimentario", y **en línea con las actuaciones recogidas en la Estrategia "Más alimento, menos desperdicio" lanzada por el Ministerio en abril de 2013.**

El director general ha explicado como el desarrollo de nuevos envases y sistemas de conservación para alimentos perecederos, con mínima adición de aditivos, es una constante. Esta adaptación, ha indicado, ha sido necesaria "ante los cambios de estilo de vida, que han provocado una mayor demanda de productos frescos y semielaborados con tiempos de conservación más largos".

Así, ha señalado Burgaz, "los envases activos y las tecnologías de envase Inteligente, ayudan además a la toma de decisiones por parte del consumidor y el operador, evitando pérdidas innecesarias".

GUÍA PRÁCTICA PARA EL CONSUMIDOR

Durante su intervención, el director general ha presentado la **"Guía práctica para el consumidor: cómo reducir el desperdicio alimentario"**, elaborada por este Ministerio en el marco de la Estrategia "Más alimento menos desperdicio", cuyo objetivo es **"informar sobre la urgente necesidad de prevenir y reducir este desperdicio de productos de primera necesidad"**, ha puntualizado Burgaz.

Esta Guía, que consta de cinco partes dedicadas a ¿Sabías que...? ¿Quieres saber cuánto desperdicias?, ¿Qué puedes hacer?, "No olvides aplicar siempre las 3R" y un Anexo con diversas recetas dirigidas a aprovechar las sobras con creatividad, busca abordar, ha explicado el director general, de forma amena y constructiva "la problemática actual y ofrece las claves para que cada ciudadano contribuya, desde sus hogares, a reducir los alimentos desechados".

Un consumidor responsable, ha puntualizado Burgaz, "debe ser consciente de **las implicaciones sociales y medioambientales que tiene cada una de las decisiones que toma en el momento de la compra y el consumo**", y que determinan en gran parte las decisiones que toman

los operadores a lo largo de la cadena de suministros.

El director general ha presentado también las actualizaciones del **Catálogo de iniciativas nacionales e internacionales de lucha contra el desperdicio alimentario**, que constituye, ha señalado Burgaz, “una publicación viva con ejemplos de iniciativas llevadas a cabo por empresas privadas, organizaciones sin ánimo de lucro, administraciones públicas y organizaciones ciudadanas”.

Tras el director general, han intervenido en la Jornada el Jefe del departamento de tecnologías del envase de AINIA, Carlos Enguix, que ha resalta la importante contribución de las tecnologías del envase a la reducción de gran parte del desperdicio de alimentos. En particular ha abordado los materiales barrera, las atmósferas de envasado, los sistemas activos para alargar la vida útil del producto y los envases inteligentes que indican frescura o estado de conservación del producto.

También ha participado la asesora Científica - Food Packaging & Transportation - Packaging & Specialty Plastics de Dow Chemical Iberica, Isabel Arroyo, que ha presentado sus innovaciones, como la solución PacXpert™, que ha permitido cambiar los envases rígidos por flexibles disminuyendo el peso del envase, facilitando el transporte y permitiendo al consumidor utilizar todo el contenido.

ESTRATEGIA “MÁS ALIMENTO, MENOS DESPERDICIO”

La estrategia [“Más alimentos, menos desperdicio”](#) [1] en la que se enmarca la Jornada de hoy, **está destinada a fomentar la transparencia, el diálogo y la coordinación entre los agentes de la cadena alimentaria y las Administraciones públicas**. Tiene también como finalidad desarrollar de forma coordinada, actuaciones que contribuyan a impulsar un cambio de actitudes, sistemas de trabajo y de gestión que permita limitar el desperdicio y reducir las presiones ambientales.

Para lograr la meta propuesta, se desarrollan cinco grandes áreas de actuación, definidas junto con el sector, que se centran en los ámbitos del conocimiento del problema, el establecimiento de buenas prácticas, su difusión y promoción, los aspectos normativos que pueden afectarle, la colaboración con otros agentes, y el fomento y desarrollo de nuevas tecnologías que ayuden a minimizar el problema.

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente

Enlaces:

[1] <http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/estrategia-mas-alimento-menos-desperdicio/default.aspx>