Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Jornada sobre el aprovechamiento y donación de alimentos que no se consumen

09-03-2016

¿Cuántas veces os habéis preguntado qué hacer con los alimentos aptos para el consumo que se quedan fuera del circuito? ¿Cuántas habéis visto coartada la iniciativa de colaborar con acciones solidarias y estrategias de aprovechamiento responsable por culpa de las dudas respecto a la normativa sobre la calidad y la seguridad alimentaria? Urban Elika – Elikagaiak Denontzat ha organizado una jornada para responder a éstas y otras muchas preguntas sobre el aprovechamiento de los alimentos.

Enmarcado en el programa oficial de la Escuela de Verano Food Forum de la UPV/EHU, el grupo Urban Elika – Elikagaiak Denontzat ha organizado una jornada sobre el aprovechamiento responsable, sostenible y justo de los alimentos, bajo el título *El reto de aprovechar los alimentos que quedan fuera del circuito comercial*.

El curso, que se celebrará el día 30 de junio en Vitoria–Gasteiz, está dirigido a todas las personas que este?n interesadas en la recuperacio?n de alimentos, incluyendo entidades sociales e instituciones pu?blicas, y reunirá a expertos de diferentes a?reas que, en conjunto, dara?n una respuesta rigurosa –teo?rica y pra?ctica- a todas las cuestiones que se plantean respecto al aprovechamiento de los excedentes alimentarios.

El objetivo de Food Forum es lanzar una invitación para la reflexión crítica sobre el uso que hacemos de los alimentos y este año se centra en el caso concreto de los alimentos que siendo aún aptos y saludables para el consumo humano quedan, por algún motivo, fuera del circuito comercial. Alimentos que han sido elaborados en las cocinas de un comedor colectivo o un restaurante y que, por alguna razón, no se han servido en el día.

La jornada invita a conocer y dar a conocer las investigaciones, las estrategias y las experiencias comprometidas con un uso más responsable, sostenible y justo de los alimentos.

Donar con plenas garantías

Con una clara sensibilidad por las personas que no tienen acceso adecuado a los alimentos, están surgiendo estrategias de recuperación de estos alimentos. Se trata de iniciativas que, si bien están comprometidas con la reducción del despilfarro, no ocultan su dimensión solidaria y de compromiso social como es el caso de los *tupper* solidarios, cestas solidarias, despensas solidarias o las neveras solidarias. Ante ello hay muchas empresas y entidades que se preguntan como pueden contribuir a estas estrategias de aprovechamiento responsable y justo de los alimentos.

En la mayoría de los casos la iniciativa se coarta por las dudas legales o por el desconocimiento sobre el modo en que desde el punto de vista logístico e higiénico-sanitario cabría organizar una red de recuperación.

¿Cómo afrontar la donación de estos alimentos con plenas garantías jurídicas? ¿Qué cautelas deben observarse desde la perspectiva de la calidad y la seguridad alimentaria? ¿Existen experiencias de las que podamos aprender? ¿Cómo están abordando las instituciones y las entidades estas propuestas?, son algunas de las preguntas a las que se dará respuesta en la jornada.

Más información: *El reto de aprovechar los alimentos que quedan fuera del circuito comercial*

www.restauracioncolectiva.com Copyright © Restauración Colectiva 2024 / Versión 2.0 / Todos los derechos reservados. Página 2