



Te encuentras en Inicio /



Mercabarna convoca un premio para reconocer iniciativas contra el despilfarro alimentario

26-06-2019

Mercabarna ha convocado la primera edición de los ‘Premios Mercabarna Paco Muñoz’ contra el despilfarro alimentario, concebidos para promover y reconocer las iniciativas que se llevan a cabo para luchar contra el despilfarro alimentario en el eslabón de la producción y de la distribución de la cadena alimentaria. La dotación de los premios será de 5.000 € por cada una de las cuatro categorías que se han establecido.

La denominación de estos galardones, que se otorgarán anualmente, es un homenaje a **Paco Muñoz** por su larga trayectoria profesional en el ámbito de la lucha contra el despilfarro alimentario, tanto desde la Universidad Autónoma de Barcelona como desde la Plataforma Aprofitem els Aliments (PAA). Paco Muñoz es, además, un referente para Mercabarna, ya que junto con su equipo de la PAA, realizó un estudio para maximizar el aprovechamiento alimentario en este mercado.

La dotación del premio será de 5.000 € por cada una de las cuatro categorías siguientes:

- Productores catalanes del sector hortofrutícola, cárnico o de la pesca que estén aplicando medidas que ayuden a reducir la pérdida de producción.
- Empresas mayoristas con sede en Catalunya de los sectores hortofrutícola, cárnico o de la pesca que implementen proyectos para reducir el desperdicio alimentario.
- Empresas minoristas catalanas de los sectores hortofrutícola, cárnico o de la pesca que hayan puesto en marcha medidas en esta línea.
- Trabajo en red. Iniciativas que luchen contra el despilfarro alimentario, promovidas entre dos o más agentes de la cadena alimentaria y de entidades sociales.

El plazo de admisión de proyectos se abrirá el próximo 3 de julio y finalizará el 15 de octubre. La entrega de los premios tendrá lugar durante el mes de noviembre de 2019 (las bases para participar se pueden consultar en la web de Mercabarna).

El jurado de los premios está formado por expertos de diferentes instituciones y entidades:

- **Arturo Angulo**, experto en alianzas en la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO).
- **Gloria Cugat**, subdirectora general de Inspección y Control Alimentario del Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Generalitat de Cataluña.
- **Elena Bagaria**, técnica del departamento de Prevención y Eficiencia de los Recursos en la Agencia Catalana de Residuos.
- **Carlos Vázquez**, jefe de Gestión de Residuos del Ayuntamiento de Barcelona.
- **Chema Gil**, director del Centro de Investigación en Economía y Desarrollo Agrario (CREDA).
- **Gaby Susana**, directora de la Plataforma Aprofitem los Aliments (PAA).

Cabe recordar que en Catalunya se derrochan 35kg por persona al año y que un tercio de los alimentos que se producen en el mundo se desperdician. En la Unión Europea, ese desperdicio llega a los 88 millones de toneladas de alimentos por año, con un coste asociado de 143 billones de euros. Esta cantidad equivale a unos 173kg por persona.

Se produce desperdicio en todos los pasos de la cadena alimentaria. La producción y el procesado generan el 30% de los alimentos descartados, la comercialización el 5%. Al final del proceso, en los servicios y los hogares, se acumula 65% de este fenómeno, según datos del *Proyecto Fusiones* de 2012.

Si acercamos estos datos al territorio catalán, la Agencia de Residuos de Catalunya, indica que se malgastan más de 260.000 toneladas de alimentos al año, que servirían para nutrir a 500.000 personas. Esto equivale a 34,9 kg/habitante y tirar 841 millones de euros anuales.

Noticias Relacionadas

- La Universidad de Verano de Mercabarna pondrá este año el foco en el despilfarro alimentario
- Hospital Nostra Senyora de Meritxell, un año implementando medidas contra el desperdicio
- ¿Nos atrevemos a afrontar el despilfarro alimentario en nuestros hospitales?
- La lucha contra el despilfarro alimentario en el Congreso de Restauración Colectiva 2016