



# DESPERDICIO ALIMENTARIO

## Requisitos

### Para poder participar

Ser alumn@ de la Universitat Politècnica de València (UPV):

MUEAMA - MUIAGRO - MUCD - MUIMO - GIAMR - GCTA

Enviar una carta de motivación:

**[catedratierraciudadana@gmail.com](mailto:catedratierraciudadana@gmail.com)**

### Una vez aceptado el desafío

Cumplimentar la ficha de proyecto

Asistir a las sesiones de formación.

Comprometerse con la elaboración de la propuesta

Comprometerse con la entidad colaboradora

## Qué te ofrecemos

Una beca de dos meses

Unas sesiones de formación y acompañamiento

Oportunidad de una beca posterior para implementar la propuesta

Trabajo en equipo



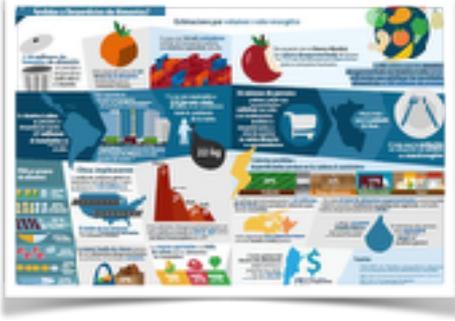
## El Desperdicio Alimentario

Más de 800 millones de personas pasan hambre y al mismo tiempo un tercio de los alimentos que producimos se acaba despilfarrando. ¡Qué absurda contradicción!

Reducir el Desperdicio Alimentario es responsabilidad de tod@s, es un fenómeno que afecta a toda la cadena alimentaria desde la producción agrícola hasta el consumo final en los hogares. Muchas iniciativas reflejan el interés y compromiso en la reducción del desperdicio alimentario

- Naciones Unidas: Iniciativa Save Food, MUFPP
- Estados: Ley Despilfarro en Italia, 2016
- Ayuntamiento de València: Estrategia Alimentaria Municipal
- Entidades privadas : programa PROFIT de Consum, programa Remenja'mmm de restaurantes
- Campañas de sensibilización y denuncia: Red de Consumo Solidario

**Nos sumamos a estas iniciativas y te proponemos un desafío**



## CIFRAS DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO

- 88 millones de toneladas al año, lo que equivale a 173 kgs por persona (UE)
- 170 millones de toneladas de CO2 emitidas en la producción y eliminación de residuos (UE)
- En los hogares es donde mayor desperdicio (53%) se produce
- 28% de la superficie agrícola del mundo (1,4 millones de Has) se usan anualmente para producir alimentos que se pierden o desperdician.
- El volumen total de agua que se utiliza cada año para producir los alimentos que se pierden o desperdician alcanza los 250 km3.
- Los hogares españoles tiraron a la basura 1.326 millones de kilos de alimentos en 2015.
- En total, en España se tiran al año 7.700 millones de kilos de alimentos
- Entre el 25 % y el 40 % de la mayoría de las cosechas de frutas y verduras son rechazadas por los supermercados

# El Desafío: Reducir el Desperdicio Alimentario

El desafío tiene una duración aproximada de dos meses y en él participamos diferentes entidades:

-Por una parte la **Cátedra Tierra Ciudadana y la UPV organizan este desafío y ofrecen un curso de formación y prácticas remuneradas**. Se trata de 5 sesiones de 5 horas de duración que concentramos en 3 semanas. Es una formación para acompañarte en el diseño de propuestas concretas que den respuesta a dificultades que diferentes entidades han identificado previamente.

- El **Ayuntamiento de València** que apoya esta iniciativa que desarrolla la Estrategia Alimentaria municipal puesto que permite **promover cambios en la cultura agroalimentaria** hacia modelos social y medioambientalmente más sostenibles

- **Entidades del sector agroalimentario valenciano** comprometidas con la reducción de este problema. **Tu propuesta dará respuesta a un problema real.**

**Las conclusiones de este periodo se presentarán en el mes de diciembre en un Diálogo de Saberes en el que el equipo organizador podrá apoyar la propuesta más innovadora que dé una respuesta efectiva con una periodo de prácticas para su implementación.**

## ¿ACEPTAS EL RETO?

**TE ESPERAMOS**

**4 Octubre a las 12 h**

**SALÓN de GRADOS Edificio 3P - ETSIAMN**

