

### III.- OTRAS DISPOSICIONES Y ACTOS

#### Consejería de Sanidad

**Resolución de 04/06/2025, de la Consejería de Sanidad, por la que se aprueba el Plan trienal 2025-2027 de la estrategia contra el desperdicio alimentario en Castilla-La Mancha: Sin desperdicio 2030. [2025/5114]**

El artículo 5.3 de la Ley 3/2019, de 22 de marzo, del Estatuto de las Personas Consumidoras en Castilla-La Mancha, establece el derecho de las personas consumidoras a la soberanía alimentaria, vinculada al consumo de productos locales y de estación distribuidos en circuitos cortos de comercialización y a un consumo responsable basado en la prevención del desperdicio alimentario y de recursos básicos.

El 22 de noviembre de 2022, el Gobierno regional acordó aprobar la Estrategia contra el Desperdicio Alimentario en Castilla-La Mancha “Sin Desperdicio 2030”, publicada en el Diario Oficial de Castilla-La Mancha número 228, de 28/11/2022.

A su vez, el Foro Regional de Reducción del Desperdicio Alimentario, en la reunión celebrada el 3/04/2025, aprobó la programación de medidas a desarrollar en el trienio 2025-2027 de la Estrategia contra el Desperdicio Alimentario en Castilla-La Mancha “Sin Desperdicio 2030”, cuyo contenido se detalla a continuación.

Por todo lo anterior, y de acuerdo con las competencias atribuidas por el Decreto 105/2023, de 25 de julio, de estructura orgánica y competencias de la Consejería de Sanidad,

Resuelvo

Primero. Aprobar el Plan Trienal 2025-2027 de la Estrategia contra el Desperdicio Alimentario en Castilla-La Mancha “Sin Desperdicio 2030” que figura como anexo a la presente resolución.

Segundo. Acordar la publicación de la presente resolución en el Diario Oficial de Castilla-La Mancha para su general conocimiento.

Toledo, 4 de junio de 2025

El Consejero de Sanidad  
JESÚS FERNÁNDEZ SANZ

## Anexo

## Plan Trienal 2025-2027

## Estrategia contra el Desperdicio Alimentario en Castilla- La Mancha "Sin Desperdicio 2030"

Eje 2	Gestión
Línea 2.1	Redistribución
Medida 2.1.1	Creación del Registro de iniciativas, empresas y entidades sobre redistribución de alimentos

Creación de un registro de las iniciativas y procedimientos puestos en marcha por las empresas de distribución de alimentos, por las entidades de restauración, por las organizaciones y fundaciones de bancos de alimentos y por las organizaciones, asociaciones o entidades sin ánimo de lucro de recuperación y redistribución de alimentos, de conformidad con lo establecido en los artículos 7.4, 8.3, 9.3 y 10.2 del Decreto 19/2019, de 26 de marzo.

La redistribución de alimentos pretende convertirse en una de las actuaciones clave para la Estrategia "Sin Desperdicio 2030" -en adelante, la Estrategia- y para los Planes Trienales que la deben desarrollar. Es prioritario facilitar procedimientos y canales para que aquellos alimentos en disposición de ser consumidos puedan encontrar un destino adecuado con todas las garantías, tanto de calidad organoléptica como de seguridad alimentaria.

Eje 2	Gestión
Línea 2.1	Redistribución
Medida 2.1.2	Programa de inspección y control sobre las cantidades gestionadas, el origen y el destino de los alimentos redistribuidos

El Decreto 19/2019, de 26 de marzo, indica, en su artículo 19 dedicado al principio de seguridad de los alimentos objeto de redistribución, que las organizaciones que participen en la redistribución de alimentos deberán llevar un registro de las cantidades y el lugar de origen de los alimentos recibidos y también deberán registrar a quien entregan los alimentos, en un documento de seguimiento.

Este registro debe servir a las Administraciones Públicas competentes como elemento de control sobre las actividades públicas o privadas en materia de redistribución de alimentos y como fuente informativa para poder dimensionar el desperdicio alimentario dentro de la Estrategia "Sin Desperdicio 2030".

Eje 2	Gestión
Línea 2.1	Redistribución
Medida 2.1.4	Apoyo a los Bancos de Alimentos y entidades de recuperación de Castilla-La Mancha

Los Bancos de Alimentos y otras organizaciones sin ánimo de lucro dedicadas a la distribución y redistribución de alimentos son objeto de interés del Decreto 19/2019, de 26 de marzo, que, en su artículo 21, propone que se las apoye desde las Administraciones Públicas en varias líneas de actuación como la difusión de técnicas de almacenamiento, la formación del voluntariado o la coordinación entre distintos agentes de la cadena agroalimentaria.

Por lo tanto, estas entidades deben ser concebidas como herramientas que hay que potenciar y apoyar desde la Estrategia "Sin Desperdicio 2030", procurando generar sinergias con otros modelos de redistribución de alimentos y potenciando los valores de la solidaridad y justicia social.

Eje 2	Gestión
Línea 2.2	Prevención en marcha
Medida 2.2.1	Promoción de las autocaracterizaciones o autoevaluaciones del desperdicio alimentario en comedores colectivos del sector público de Castilla-La Mancha

Los comedores colectivos ya han sido señalados como escenarios clave para la Estrategia “Sin Desperdicio 2030”, por ser puntos de generación de desperdicio alimentario, así como por su capacidad ejemplarizante una vez se implementen y visualicen iniciativas concretas de control de la pérdida de alimentos.

Cuando estos comedores colectivos están integrados en los centros escolares públicos de Castilla-La Mancha, la lucha contra el desperdicio alimentario puede pasar a formar parte de los valores sociales y ambientales que se transmitan a los equipos docentes y a la población escolar.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Mapa), dentro de su programa Más Alimento, Menos Desperdicio, ha elaborado una serie de documentos técnicos que sirven de referencia para que los distintos centros generadores de residuos de alimentos acometan acciones de prevención contra el desperdicio. Este es el caso del Estudio Piloto para la Medición y Reducción del Desperdicio de Alimentos en Centros Escolares: Auditoría de Autoevaluación que propone una metodología para que los comedores en centros escolares dimensionen la generación de los alimentos desperdiciados y puedan realizar diagnósticos de su actividad en relación con las pérdidas de alimentos.

La Estrategia “Sin Desperdicio 2030” fomentará la puesta en marcha de estas autocaracterizaciones o autoevaluaciones del desperdicio alimentario en los comedores escolares públicos de la Comunidad Autónoma.

Eje 2	Gestión
Línea 2.2	Prevención en marcha
Medida 2.2.4	Fomento y promoción de la implantación del sistema de redistribución de excedentes en el canal Horeca

Los establecimientos del canal Horeca generan una cantidad significativa de desperdicio alimentario del tipo cocinado no servido. Estas raciones están en perfecto estado para su consumo, si se redistribuyen de manera inmediata y bajo determinadas condiciones técnicas de seguridad alimentaria.

Siendo conscientes de que este sistema de redistribución ya está implantado en numerosos municipios, algunos de ellos de Castilla-La Mancha, la Estrategia “Sin Desperdicio 2030” fomentará la puesta en marcha de estas iniciativas o potenciará las existentes, desde el estricto cumplimiento de los requisitos de seguridad alimentaria.

Eje 2	Gestión
Línea 2.3	Desarrollo normativo
Medida 2.3.1	Actualización del Decreto 19/2019, de 26 de marzo, por el que se promueven medidas para evitar el desperdicio alimentario y se facilita la redistribución de alimentos en Castilla-La Mancha

El Decreto 19/2019, de 26 de marzo, estableció las líneas fundamentales de trabajo en materia de desperdicio alimentario. No obstante, al perseguir los objetivos que la Estrategia “Sin Desperdicio 2030” plantea y describe, resulta necesaria su actualización y modificación.

Esta actualización deberá perseguir los objetivos siguientes:

- Actualizar los contenidos a las referencias normativas y orgánicas derivadas de la estructura y competencias actuales de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.
- Incorporar las propuestas que se plantearon durante el transcurso de la primera reunión del Foro Regional del desperdicio de alimentos, que se pueden resumir en las siguientes:
- Inclusión de las empresas de inserción entre las entidades y organizaciones participantes en los procesos de recuperación y redistribución de excedentes alimentarios.
- Valorar el aprovechamiento de los excedentes alimentarios como fuente de generación de empleo a colectivos desfavorecidos a través de acciones de economía circular, teniendo en cuenta la perspectiva de género.
- Desarrollar los artículos 5 (colaboración entre las Administraciones Públicas) y 22.4 (en relación con la aplicación de criterios de contratación pública responsable).

Eje 2	Gestión
Línea 2.3	Desarrollo normativo
Medida 2.3.2	Creación de un Código de Buenas Prácticas para empresas y entidades de Castilla-La Mancha

Redacción de un Código de Buenas Prácticas para la prevención y el aprovechamiento de excedentes de alimentos, con el objeto de regular los valores, principios, criterios y estándares de conducta, al que pueden acogerse de forma voluntaria, las empresas, asociaciones y fundaciones, en los ámbitos públicos y privados, para la ejecución de programas de buenas prácticas encaminada a reducir el desperdicio de alimentos, de conformidad con lo establecido en el artículo 15 del Decreto 19/2019, de 26 de marzo. Las entidades que se acojan a este código de buenas prácticas serán objeto de acreditación o reconocimiento.

Eje 2	Gestión
Línea 2.3	Desarrollo normativo
Medida 2.3.3	Creación de un Registro de empresas y entidades de Castilla-La Mancha relacionadas con la prevención del desperdicio alimentario y el aprovechamiento de los excedentes alimentarios

Creación de un registro de empresas y entidades que se adhieren voluntariamente al Código de Buenas Prácticas previsto en la medida 2.3.2 de la Estrategia. La adhesión al Código de Buenas Prácticas, a través de la inscripción en el Registro, permitirá a las empresas y entidades de Castilla-La Mancha, comprometidas con la disminución del desperdicio alimentario, solicitar la concesión de un "Sello de Adhesión", que tendrá como finalidad reconocer su participación y esfuerzo. Este reconocimiento se concederá y será revisado con la periodicidad que se determine en la disposición por la que se cree este registro.

Eje 2	Gestión
Línea 2.3	Desarrollo normativo
Medida 2.3.5	Desarrollo de iniciativas incluidas en la Estrategia de Economía Circular de Castilla-La Mancha 2020-2030.

Desarrollo de medidas previstas en los siguientes ejes de la Estrategia de Economía Circular de Castilla-La Mancha 2020-2030:

- Fomento del ecodiseño para alargar la vida útil de los productos y evitar la obsolescencia programada.
- Guía práctica de consumo responsable para agentes de la cadena alimentaria, con perspectiva de género (acciones que contribuyan a un cambio de actitudes, procedimientos de trabajo y sistemas de gestión con objetivo de reducir el desperdicio alimentario y las presiones ambientales).
- Guía práctica de consumo responsable del sector público, hogares y entidades con actividades de restauración, con perspectiva de género (acciones que contribuyan a un cambio de actitudes, procedimientos de trabajo y sistemas de gestión con objetivo de reducir el desperdicio alimentario y las presiones ambientales).

Eje 2	Gestión
Línea 2.3	Desarrollo normativo
Medida 2.3.6	Fomento de acciones conjuntas con la Estrategia de Educación Ambiental de Castilla-La Mancha: Horizonte 2030.

Desarrollo de iniciativas conjuntas en el marco de la Estrategia de Educación Ambiental de Castilla-La Mancha: Horizonte 2030, de manera que se generen sinergias entre ambas Estrategias. En concreto, la Estrategia Sin Desperdicio 2030 considera como una de sus políticas fundamentales al consumo responsable y la producción sostenible de los alimentos a lo largo de toda la cadena agroalimentaria.

Eje 2	Gestión
Línea 2.3	Desarrollo normativo
Medida 2.3.7	Desarrollo de las medidas incluidas en la Estrategia Regional sobre Gestión de Biorresiduos de Castilla-La Mancha.

Desarrollo de iniciativas en el marco de la Estrategia Regional sobre Gestión de Biorresiduos de Castilla-La Mancha, en concreto en lo que se refiere a la aprobación de normativa específica para reducir el desperdicio alimentario y redacción de un instrumento de planificación regional; la potenciación del Foro Regional de reducción del desperdicio de alimentos; la realización de estudios de diagnóstico y la suscripción de convenios de colaboración con asociaciones del sector Horeca y de la distribución comercial.

Eje 2	Gestión
Línea 2.3	Desarrollo normativo
Medida 2.3.8	Diseñar e incorporar criterios sobre control del desperdicio alimentario en los contratos de gestión de comedores colectivos públicos de Castilla-La Mancha.

La Estrategia “Sin Desperdicio 2030” procurará la incorporación de criterios sobre el control del desperdicio alimentario en los contratos públicos y propondrá la elaboración de modelos de pliegos de prescripciones técnicas que sirvan de referencia a las Administraciones Públicas en situación de dar cumplimiento a lo recogido en el Decreto 19/2019, de 26 de marzo.

Eje 2	Gestión
Línea 2.4	Evolución e Indicadores
Medida 2.4.1	Definir indicadores cualitativos y cuantitativos específicos para las iniciativas puestas en marcha.

Para garantizar el correcto despliegue de las medidas propuestas en la Estrategia “Sin Desperdicio 2030” así como para la evaluación del cumplimiento de los objetivos de ésta, es necesario diseñar un sistema de control y seguimiento que, una vez incorporado en los Planes Trienales, permita evaluar las iniciativas puestas en marcha y estudiar los resultados obtenidos de una manera coherente y comparable.

Los indicadores de seguimiento, que deberán ser cualitativos y cuantitativos siempre que sea posible, tendrán que diseñarse teniendo en cuenta tanto el horizonte de esta Estrategia “Sin Desperdicio 2030” como el de cada uno de los sucesivos los Planes Trienales.

Eje 3	Divulgación
Línea 3.1	Formación y buenas prácticas
Medida 3.1.1	Formación a cuadros técnicos y políticos de las Administraciones Públicas de Castilla-La Mancha sobre desperdicio alimentario

La implicación en la lucha contra el desperdicio alimentario de los cuadros políticos y técnicos de las distintas Administraciones Públicas de Castilla-La Mancha es un elemento crucial para la consecución de los objetivos de la Estrategia “Sin Desperdicio 2030”.

Sin ser un tema de especial complejidad conceptual o técnica, el desperdicio alimentario responde a un perfil multisectorial, multidisciplinar y multifactorial. La programación de políticas sanitarias, sociales, ambientales y económicas, así como la correcta implementación de iniciativas concretas son tareas que necesitan de equipos formados e informados.

Para facilitar que la reducción del desperdicio alimentario entre en la agenda política de todos los municipios del Castilla-La Mancha y que los equipos técnicos y políticos dispongan de toda la información que precisan, la Estrategia “Sin Desperdicio 2030” pondrá en marcha iniciativas formativas en soportes y formatos adaptados a las circunstancias sociales y técnicas de cada administración.

Eje 3	Divulgación
Línea 3.1	Formación y buenas prácticas
Medida 3.1.2	Plan de Formación para personas consumidoras sobre reducción del desperdicio alimentario

El desperdicio alimentario es un problema conocido para la mayoría de las personas consumidoras de Castilla-La Mancha que han recibido más o menos información a lo largo de los últimos años.

Con el convencimiento de que la información y la formación es la mejor herramienta para concienciar a las personas consumidoras, la Estrategia “Sin Desperdicio 2030” pondrá en marcha un Plan de Formación para este colectivo que deberá materializarse en los sucesivos Planes Trienales, a través de actividades formativas.

Estas actividades de formación deberán abordar el control del desperdicio alimentario desde la óptica del consumo responsable, de cercanía y saludable, la reducción de la generación de residuos de naturaleza orgánica y la reducción de costes tanto económicos como ambientales.

El Plan de Formación para personas consumidoras deberá utilizar un lenguaje inclusivo, evitar imágenes estereotipadas de las personas consumidoras, tener previsto el diseño y producción de materiales de recuerdo, el diseño de materiales informativos en soporte papel y/o digital, la redacción de manuales de buenas prácticas y la producción de elementos audiovisuales.

Eje 3	Divulgación
Línea 3.1	Formación y buenas prácticas
Medida 3.1.3	Plan de Formación para establecimientos del sector Horeca sobre reducción del desperdicio alimentario

El sector Horeca es uno de los públicos objetivos de la Estrategia “Sin Desperdicio 2030” sobre el que pretende incidir de una manera más intensa. Son referentes, dentro de una sociedad de consumo y ocio, tanto de la generación de desperdicio alimentario como en la capacidad de actuar en su control y de visibilizar hábitos sostenibles de trabajo y un posicionamiento en su compromiso con el medio ambiente o la justicia social.

Es por este motivo que el Decreto 19/2019, de 26 de marzo, establece en su artículo 8.1 que los establecimientos comerciales de restauración formarán a su personal trabajador para desarrollar buenas prácticas que eviten el desperdicio de alimentos y su difusión a todas las personas consumidoras. En atención a ello, la Estrategia “Sin Desperdicio 2030” pondrá en marcha un Plan de Formación específico para este colectivo que deberá materializarse en los sucesivos Planes Trienales, a través de actividades formativas.

Estas actividades de formación deberán abordar el control del desperdicio alimentario desde la óptica de la gestión de los alimentos en almacén, cocina y sala, el consumo responsable, de cercanía y saludable, la reducción de la generación de residuos de naturaleza orgánica y la reducción de costes tanto económicos como ambientales.

El Plan de Formación para el sector Horeca deberá utilizar un lenguaje inclusivo, evitar imágenes estereotipadas de las personas consumidoras, tener previsto el diseño y producción de materiales de recuerdo, el diseño de materiales informativos en soporte papel y/o digital, la redacción de manuales de buenas prácticas y la producción de elementos audiovisuales.

Eje 3	Divulgación
Línea 3.1	Formación y buenas prácticas
Medida 3.1.4	Plan de Formación para comedores colectivos sobre reducción del desperdicio alimentario

El artículo 8 del Decreto 19/2019, de 26 de marzo, habla de los establecimientos comerciales de restauración en términos generales, refiriéndose a los del canal Horeca -hoteles, restaurantes y cafeterías-. No obstante, los comedores colectivos de hospitales, centros escolares, institutos, residencias de mayores y personas dependientes o cuarteles de toda Castilla-La Mancha también son entidades con actividades de restauración.

Dadas sus particularidades en la gestión y el tipo de servicio, la Estrategia “Sin Desperdicio 2030” diseñará un Plan de Formación específico para el personal trabajador de estos centros que deberá materializarse en los sucesivos Planes Trienales, a través actividades formativas.

Estas actividades de formación deberán abordar el control del desperdicio alimentario desde la óptica de la gestión de los alimentos en almacén, cocina y sala, el consumo responsable, de cercanía y saludable, la reducción de la generación de residuos de naturaleza orgánica y la reducción de costes tanto económicos como ambientales.

El Plan de Formación para comedores colectivos deberá tener previsto el diseño y producción de materiales de recuerdo, el diseño de materiales informativos en soporte papel y/o digital, la redacción de manuales de buenas prácticas y la producción de elementos audiovisuales.

Eje 3	Divulgación
Línea 3.3	Sensibilización
Medida 3.3.2	Celebración del Día Internacional de la Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos (29 septiembre)

Celebrar cada 29 de septiembre, durante el período de vigencia de la Estrategia, el Día Internacional de la Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos, designado como tal por la Asamblea General de las Naciones Unidas para reconocer el papel fundamental que desempeña la producción sostenible de alimentos en la promoción de la seguridad alimentaria y la nutrición.

Con ocasión de esta conmemoración se organizarán en la región eventos, jornadas y actividades relacionadas con la reducción del desperdicio alimentario, con perspectiva de género.

Eje 3	Divulgación
Línea 3.3	Sensibilización
Medida 3.3.3	Desarrollar iniciativas conjuntas sobre consumo responsable, alimentación saludable, seguridad alimentaria y reducción del desperdicio alimentario

Desarrollar actividades e iniciativas sobre consumo y compra responsable, alimentación saludable y desperdicio alimentario en las que participen, de manera coordinada, aquellas Consejerías de la Junta de la Comunidades de Castilla-La Mancha y entidades con competencias en estas materias; se empleará un lenguaje inclusivo y se evitarán imágenes estereotipadas de las personas consumidoras.

El desperdicio alimentario no puede desligarse de los hábitos de consumo responsable de las personas consumidoras, de los y las responsables de los establecimientos del canal Horeca o de quienes gestionan comedores colectivos de Castilla-La Mancha. Como tampoco se debe olvidar fomentar la compra sostenible de productos de bajo impacto para el medio ambiente y seguros para el consumo, ni de la necesidad de asegurar una alimentación saludable para toda la ciudadanía.

Eje 3	Divulgación
Línea 3.4	Participación y transparencia
Medida 3.4.2	Newsletter Sin Desperdicio 2030

Una Newsletter es una publicación periódica que se remite, a través del correo electrónicos a aquellas personas, entidades o empresas que puedan tener intereses ciertos en la información que se maneja como consecuencia de una determinada actividad. Es, por tanto, una herramienta eficaz dentro de la estrategia digital de un producto o de un servicio, dado que transmite proactividad, ayuda a establecer relaciones entre las partes e invita a posteriores interacciones.

Como desarrollo de la plataforma web, la Estrategia “Sin Desperdicio 2030”, promoverá el diseño, mantenimiento y envío regular durante la vigencia de esta, de una Newsletter cuyas personas destinatarias serán agentes sociales, económicos y ambientales de Castilla-La Mancha con intereses en el control del desperdicio alimentario.

Eje 3	Divulgación
Línea 3.4	Participación y transparencia
Medida 3.4.3	Memoria Anual “Sin Desperdicio 2030”

Elaborar una memoria anual de actividad con datos desagregados por sexo, que tendrá carácter público y quedará a disposición de ciudadanía y entidades que la requieran en aquellos formatos que aseguren su máxima difusión. La transparencia debe regir el desarrollo de la estrategia y sus planes trienales para generar confianza e informar de manera puntual a ciudadanía y entidades.

Eje 3	Divulgación
Línea 3.4	Participación y transparencia
Medida 3.4.4	Fomentar encuentros de intercambio de conocimiento

El intercambio de información es la base del avance y del éxito de cualquier programa, plan o estrategia. Es fundamental conocer experiencias de éxito, medidas que han supuesto un fracaso y, en ambos casos, extraer conclusiones que puedan servir para que la Estrategia “Sin Desperdicio 2030”, se desarrolle de una forma eficiente.

Una de las formas de obtener esta información de una manera detallada y extensa son los foros técnicos, por lo que resulta muy útil la asistencia de los equipos técnicos y políticos.

La Estrategia “Sin Desperdicio 2030” debe de fundamentarse en la mejora continua desde posiciones de proactividad, por lo que procurará, a lo largo de su vigencia, fomentar encuentros de intercambio de conocimiento con responsables de iniciativas exitosas en otras CCAA o en otros estados de la UE.

Eje 3	Divulgación
Línea 3.4	Participación y transparencia
Medida 3.4.5	Concurso anual sobre iniciativas en la lucha contra el desperdicio alimentario

Para fomentar la participación de la ciudadanía, entidades sociales, empresas o Administraciones Públicas, la Estrategia “Sin Desperdicio 2030” propondrá un concurso anual, y durante toda su vigencia, para iniciativas que se hayan desarrollado en torno al desperdicio alimentario dentro del ámbito geográfico y competencial de Castilla-La Mancha.

Este concurso deberá comunicarse y difundirse en los soportes, formatos y medios que se consideren necesarios para que llegue al mayor número posible de personas y entidades, de manera que se asegure la transparencia y la máxima participación.

La elaboración de las bases del concurso, la valoración de las iniciativas presentadas, así como la definición del premio corresponderán a la Dirección General con competencias en materia de consumo o al departamento que, a futuro, se le encomiende el despliegue de la “Estrategia Sin Desperdicio 2030”.

Eje 3	Divulgación
Línea 3.4	Participación y transparencia
Medida 3.4.6	Participación en Congresos y Jornadas nacionales e internacionales.

El desarrollo de las iniciativas que se implementen a través de los Planes Trienales generará información que deberá ser gestionada en clave interna para mejorar el control sobre el desperdicio alimentario en Castilla-La Mancha, pero que puede resultar de utilidad general si se comparte en foros técnicos abiertos de corte nacional e internacional.

Uno de los eventos más conocidos y consolidados es el Punto de Encuentro de Asociación Española de Codificación Comercial, Aecoc, Contra el Desperdicio Alimentario que reúne anualmente a profesionales de la cadena agroalimentaria para luchar de manera coordinada contra el desperdicio de alimentos. El encuentro analiza cada año casos de éxito impulsados desde distintos puntos de la cadena alimentaria como el sector primario, la industria, la distribución alimentaria o las Administraciones Públicas, mostrando los mejores exponentes nacionales e internacionales.



En el desarrollo de sus medidas a través de los Planes trienales, la Estrategia “Sin Desperdicio 2030” procurará la asistencia a estos Congresos y Jornadas con el objeto de visualizar tanto la Estrategia como las iniciativas y acciones que se desarrollen durante la vigencia de esta.

Eje 4	Innovación
Línea 4.1	Alimentos
Medida 4.1.3	Estudiar el redimensionamiento de raciones en comedores colectivos y establecimientos de canal Horeca.

La Organización Mundial de la Salud -OMS- propone una ingesta diaria media de entre 1.600 y 2.000 calorías al día para las mujeres, y de entre 2.000 y 2.500 para los hombres. Estas cantidades que pueden variar en función de muchos factores como la constitución y el metabolismo de cada persona, la edad o la actividad física diaria proporcionan una referencia que debe tenerse en cuenta en aquellos centros en los que se sirvan comidas, tales como comedores colectivos o establecimientos de canal Horeca.

En la cultura del ocio y en una sociedad como la nuestra en la que las comidas son actos sociales, la variedad de alimentos que se sirven en la mesa y la cantidad de cada uno de ellos contribuyen a escenificar un espacio de bienestar, tanto en el ámbito privado como en el público.

Desde una perspectiva de control del desperdicio alimentario revisar las cantidades cocinadas y las raciones servidas en los comedores colectivos y establecimientos Horeca, manteniendo los niveles nutricionales de los menús será una de las apuestas que la Estrategia “Sin Desperdicio 2030” procurará desarrollar durante su vigencia.

Eje 4	Innovación
Línea 4.3	Sociedad
Medida 4.3.1	Fomentar la creación de una Cátedra sobre desperdicio alimentario

Crear una cátedra sobre desperdicio alimentario que permita la colaboración entre el ámbito privado -empresas- y la universidad para desarrollar actividades académicas, culturales, de investigación o transferencia de conocimiento, y que contribuya desde el punto de vista de la investigación académica, al desarrollo de las iniciativas que se implementen desde los planes trienales de esta Estrategia.

Eje 5	Cooperación
Línea 5.1	Redes solidarias de distribución
Medida 5.1.1	Fomento de la donación de excedentes en el sector de la distribución alimentaria

El sector de la distribución es una pieza clave en la cadena agroalimentaria desde el punto de vista de la producción del desperdicio alimentario. Su trabajo es vender productos en perfecto estado de presentación y con todas las salvaguardas que marca la normativa en materia de seguridad alimentaria. En este escenario procura alcanzar los mayores niveles de venta de producto a la persona consumidora-reduciendo las pérdidas en el almacén y en los lineales.

Las técnicas de venta más actuales se orientan para derivar productos, en el límite de sus fechas de caducidad o de consumo preferente, hacia ventas de último minuto. En el mejor de los casos, el producto será vendido y consumido presumiblemente, pero esta alternativa lleva a correr el riesgo de generar un desperdicio que podría evitarse si se optara por un modelo de donación de excedentes.

Si bien es cierto que la donación de excedentes puede llegar a alcanzar, en algunos casos, el mismo volumen que las cantidades de alimentos convertidos en residuos orgánicos, no es menos cierto que no suele ser una política de empresa claramente asentada.

La Estrategia “Sin Desperdicio 2030” procurará fomentar la donación de excedentes en el sector de la distribución a través de redes y entidades de redistribución consolidadas o de nueva creación, para contribuir a la reducción del desperdicio alimentario.

EJE 5	Cooperación
LINEA 5.1	Redes solidarias de distribución
Medida 5.1.2	Fomento de la donación de excedentes en el sector Horeca

Fomentar, en colaboración con establecimientos del canal Horeca y entidades asociativas del sector, la donación de los excedentes generados en cocina y no servidos que, por sus características, no pueden ser reutilizados para nuevos platos y menús de días posteriores. Asimismo, en lo que se refiere a facilitar la retirada de los excedentes de alimentos servidos y no consumidos por parte de las personas comensales.

Eje 5	Cooperación
Línea 5.1	Redes solidarias de distribución
Medida 5.1.3	Fomento de la donación de excedentes en las cooperativas agrícolas

El sector primario de la cadena agroalimentaria, en el desarrollo de sus funciones, se adapta a las normas impuestas por el sector y a las preferencias y gustos de las personas consumidoras, cualesquiera que estos sean. En estas circunstancias, su producción real se sitúa muy por encima de las necesidades del mercado.

En previsión de situaciones adversas procura sobredimensionar su producción para que el producto suministrado al mercado se adapte a las necesidades de este. Esto supone el abandono de parte de las cosechas en el campo que, como ya se ha comentado, esta Estrategia “Sin Desperdicio 2030” procurará recuperar por canales alternativos.

Además de estas pérdidas, la gestión interna del producto en las cooperativas genera un segundo tipo de desperdicio que tiene que ver con su calibre, su aspecto físico o su potencial aceptación por la persona consumidora. Esta Estrategia fomentará la donación de estos productos de la mano de las cooperativas agrícolas.

Eje 5	Cooperación
Línea 5.1	Redes solidarias de distribución
Medida 5.1.4	Fomento de la donación de excedentes de comedores escolares a familias en riesgo de exclusión

Fomentar la donación de los excedentes de los comedores escolares a familias en riesgo de exclusión social para asegurar una alimentación saludable de sus miembros y reducir el desperdicio alimentario. Al respecto, se contará con la colaboración de los centros educativos y de las entidades sociales que desarrollan actividades de redistribución de excedentes alimentarios, tanto en la identificación de dichas familias como en los procedimientos de canalización de los excedentes en cuestión.

Eje 5	Cooperación
Línea 5.2	Acuerdos institucionales
Medida 5.2.1	Propiciar acuerdos de colaboración para la reducción del desperdicio alimentario con asociaciones de personas consumidoras

Alcanzar acuerdos de colaboración con las organizaciones de personas consumidoras de Castilla-La Mancha, bien directamente o a través del Consejo de Consumidores y Usuarios de Castilla-La Mancha, para el desarrollo de acciones e iniciativas contempladas en la propia Estrategia o aquellas otras que se propongan al respecto, tengan como objetivo el control del desperdicio alimentario.

Teniendo en cuenta que el desperdicio alimentario generado en los hogares particulares supone el 42% del desperdicio total de la cadena alimentaria, las personas consumidoras y sus asociaciones resultan agentes claves para alcanzar los objetivos marcados en esta Estrategia, por lo que todas las medidas que se pongan en marcha y que les afecten de una u otra forma serán de capital importancia.

Eje 5	Cooperación
Línea 5.2	Acuerdos institucionales
Medida 5.2.2	Proponer acuerdos de colaboración para la lucha contra el desperdicio alimentario con empresas de distribución

Fomentar la colaboración y participación de las empresas de distribución comercial a través de convenios que permitan la puesta en marcha de iniciativas conjuntas en la prevención del desperdicio alimentario y el aprovechamiento de los excedentes alimentarios.

El sector de la distribución de alimentos puede contribuir al control y reducción del desperdicio alimentario en la región implantando procedimientos internos de gestión de producto y también informando a las personas consumidoras al respecto. Asimismo, pueden contribuir al aprovechamiento de excedentes colaborando con entidades sociales para la entrega de alimentos considerados fuera de rango para la venta en lineales, pero que estando dentro de las fechas de consumo preferente y caducidad están en perfectas condiciones para el consumo.

La distribución es responsable de aproximadamente el 5% de todo el desperdicio alimentario generado en la cadena agroalimentaria.

Eje 5	Cooperación
Línea 5.2	Acuerdos institucionales
Medida 5.2.3	Proponer acuerdo de colaboración para la lucha contra el desperdicio con asociaciones del sector Horeca

Fomentar la colaboración y participación del sector Horeca (hostelería, restauración, catering) a través de convenios con la Federación Regional de Hostelería y Turismo de Castilla-La Mancha y otras asociaciones de ámbito provincial y local del sector Horeca que permitan la puesta en marcha de iniciativas conjuntas en la prevención del desperdicio alimentario y el aprovechamiento de los excedentes alimentarios.

Asimismo, pueden contribuir al aprovechamiento de excedentes colaborando con entidades sociales para la entrega de alimentos en condiciones aptas para su consumo.

El sector Horeca genera alrededor del 14% del desperdicio alimentario total de la cadena alimentaria.

Eje 5	Cooperación
Línea 5.2	Acuerdos institucionales
Medida 5.2.4	Proponer acuerdos de colaboración para la lucha contra el desperdicio alimentario con la Federación de Municipios y Provincias de Castilla-La Mancha

Fomentar la colaboración y participación de las entidades locales a través de un convenio con la Federación de Municipios y Provincias de Castilla-La Mancha que permita la puesta en marcha de iniciativas conjuntas en la prevención del desperdicio alimentario en los pueblos y ciudades de Castilla-La Mancha y fomentará también su adhesión al Pacto de Política Alimentaria Urbana de Milán, firmado en octubre de 2015.

Las ciudades ocasionan entre el 70% y el 80% del desperdicio alimentario después del consumo, según los datos de algunos estudios realizados en 40 ciudades de 16 países europeos.

Eje 5	Cooperación
Línea 5.2	Acuerdos institucionales
Medida 5.2.9	Promover acuerdos de colaboración para la lucha contra el desperdicio alimentario con las cooperativas agroalimentarias.

Fomentar la colaboración y participación de las cooperativas agroalimentarias a través de un convenio con Cooperativas Agroalimentarias de Castilla- La Mancha para implantar las medidas e iniciativas de que deriven de la Estrategia, y en particular, en lo relativa a la pérdida de alimentos en la producción y transformación de alimentos.

Eje 5	Cooperación
Línea 5.3	Colaboración público-privada
Medida 5.3.1	Promover acuerdos de colaboración para la lucha contra el desperdicio alimentario con la Red Europea contra la Pobreza y la Exclusión Social en Castilla-La Mancha.

Fomentar la colaboración y la participación de la Red Europea de Lucha Contra la Pobreza y Exclusión Social en Castilla-La Mancha -EAPN-CLM- a través de un convenio que permita la puesta en marcha de iniciativas conjuntas en el aprovechamiento y redistribución de los excedentes alimentarios.

Al respecto, este escenario de colaboración se hará extensivo a aquellas otras entidades sociales cuya actividad se desarrolle en el ámbito del aprovechamiento y redistribución de los excedentes alimentarios, con objeto de crear redes que promuevan sinergias con otros agentes económicos y sociales para contribuir a rebajar la incidencia de los índices de pobreza, en todas sus formas.

La lucha contra el desperdicio alimentario debe contar con un compromiso firme de justicia social y solidaridad entre las personas que la Estrategia procurará mantener y fomentar.

Eje 5	Cooperación
Línea 5.3	Colaboración público-privada
Medida 5.3.2	Potenciar el Foro Regional de Reducción del Desperdicio Alimentario

Potenciar el Foro Regional de Reducción del Desperdicio Alimentario, en la medida que se constituye como nodo relacional que facilita la coordinación, la cooperación y el intercambio de información, de manera fluida y eficaz, y genera un espacio para la canalización de sinergias entre todas sus personas integrantes.

El Foro Regional de Reducción del Desperdicio Alimentario debe contribuir a un despliegue eficiente de las iniciativas de la Estrategia, basado en un trabajo colaborativo para el desarrollo de las iniciativas y medidas de la Estrategia y sus planes trienales.