



<https://forovalenciasostenible.com/>

## Desperdicio Alimentario - participantes

CONCOVAL-CONFEDERACIÓ DE COOPERATIVES

FEDERACION EMPRESARIAL HOSTELERIA VALENCIA

Asociación Valenciana de Agricultores (AVA-ASAJA)

IMEDES

València Sostenible

REDONA - Universitat Politècnica de València

Gourmet Catering & Eventos

AVACU

HOSBEC

CONFECOMERÇ

València Innovation Capital

Federación Asociaciones Vecinales Valencia

ASUCOVA - Consum S. Coop. V.

Ayuntamiento de València

Mercavalència

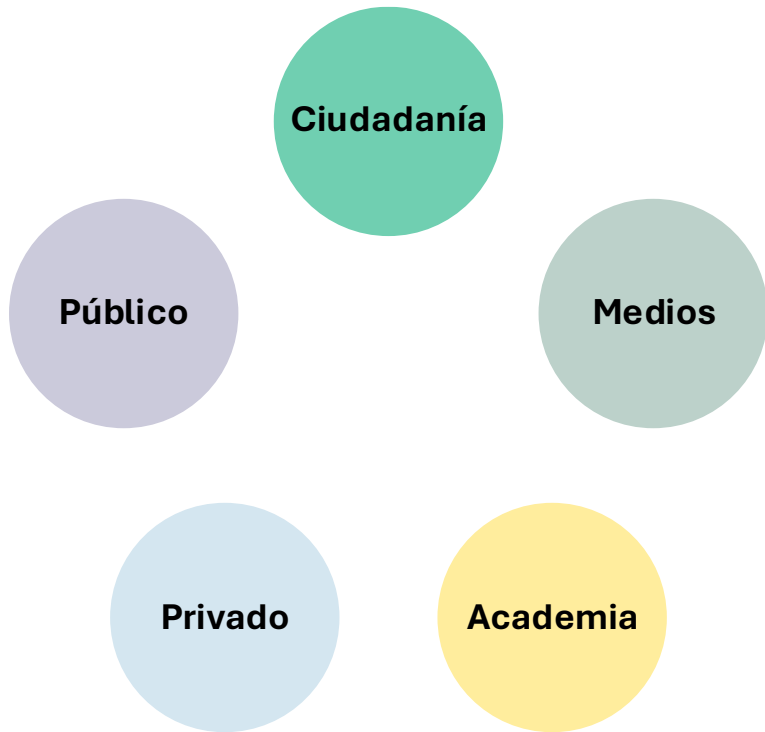
Universitat de València

## Foro Valencia Sostenible

- Fomentar **sinergias** entre sectores vinculados en materia de medio ambiente.
- Debatir y consensuar **visiones de ciudad** a largo plazo.
- Facilitar el desarrollo de **proyectos** de manera coordinada.
- Revisar y proponer **mejoras normativas**, ordenanzas y planes.
- Contribuir a la **sensibilización y comunicación** de iniciativas medioambientales.



## +50 entidades de las 5 hélices



## 3 tipos de sesiones de trabajo

### Sesiones plenarias

Todos los miembros.

Seguimiento y evaluación.

Fomentar colaboraciones entre diferentes dominios.

### Comisiones temáticas

Participación voluntaria.

A demanda según interés de los miembros.

Profundizar en aspectos de un dominio concreto.



### Proyectos de coordinación

Participación voluntaria.

A demanda según interés.

Pueden invitar a entidades externas.

Régimen de funcionamiento propio.

## Objetivos y agenda de hoy

### Objetivos

- Poner en común el trabajo hecho hasta ahora y los proyectos existentes.
- Seguir recogiendo acciones y proyectos para luchar contra el desperdicio alimentario en València.
- Detectar “huecos” que quedan sin cubrir con lo existente.
- Priorizar ámbitos de interés para futuras sesiones.

### Agenda

9.30 - Presentación de los objetivos de la sesión. Alejandro Gómez.

9.45 - Presentación del contexto e hilo temporal de trabajos previos. Marina Castillo.

10.15 - Dinámica de trabajo

Trabajo individual: rellenar proyectos, necesidades y entidades.

Lectura rápida de todas las fichas y apuntar comentarios en post-its.

Compartir aportaciones e ideas a lo que se ha presentado.

Priorizar temáticas para la próxima sesión.

11.25 - Cierre y próximos pasos.

11.30 - Café networking.

## Desperdicio Alimentario - participantes

CONCOVAL-CONFEDERACIÓ DE COOPERATIVES

FEDERACION EMPRESARIAL HOSTELERIA VALENCIA

Asociación Valenciana de Agricultores (AVA-ASAJA)

IMEDES

València Sostenible

REDONA - Universitat Politècnica de València

Gourmet Catering & Eventos

AVACU

HOSBEC

CONFECOMERÇ

València Innovation Capital

Federación Asociaciones Vecinales Valencia

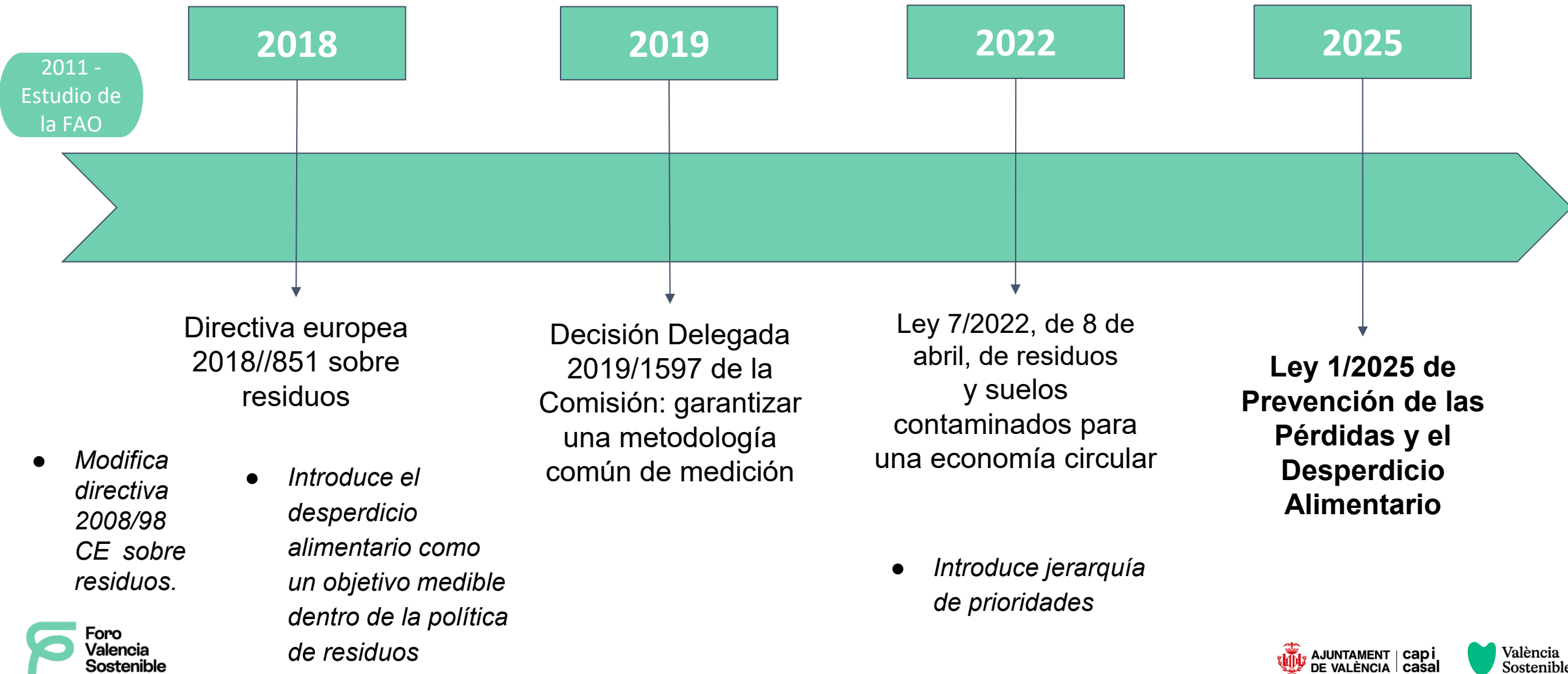
ASUCOVA - Consum S. Coop. V.

Ayuntamiento de València

Mercavalència

Universitat de València

# Marco Legislativo Pérdidas y Desperdicio Alimentario



# Ley 1/2025 Prevención Pérdidas y Desperdicio alimentario

## ♥ OBJETIVO:

La prevención y reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos por parte de todos los agentes de la cadena alimentaria, estableciendo una jerarquía de prioridades de solución y dando respuesta al objetivo sobre el sistema alimentario de producción y consumo responsables de la Agenda 2030.

## ♥ ÁMBITO DE APLICACIÓN:

Esta ley es de aplicación a las actividades que realizan en territorio español los agentes de la cadena alimentaria ya sean de la producción, transformación, distribución de alimentos, así como hostelería, restauración, otras entidades y asociaciones de distribución de alimentos donados y de la Administración pública

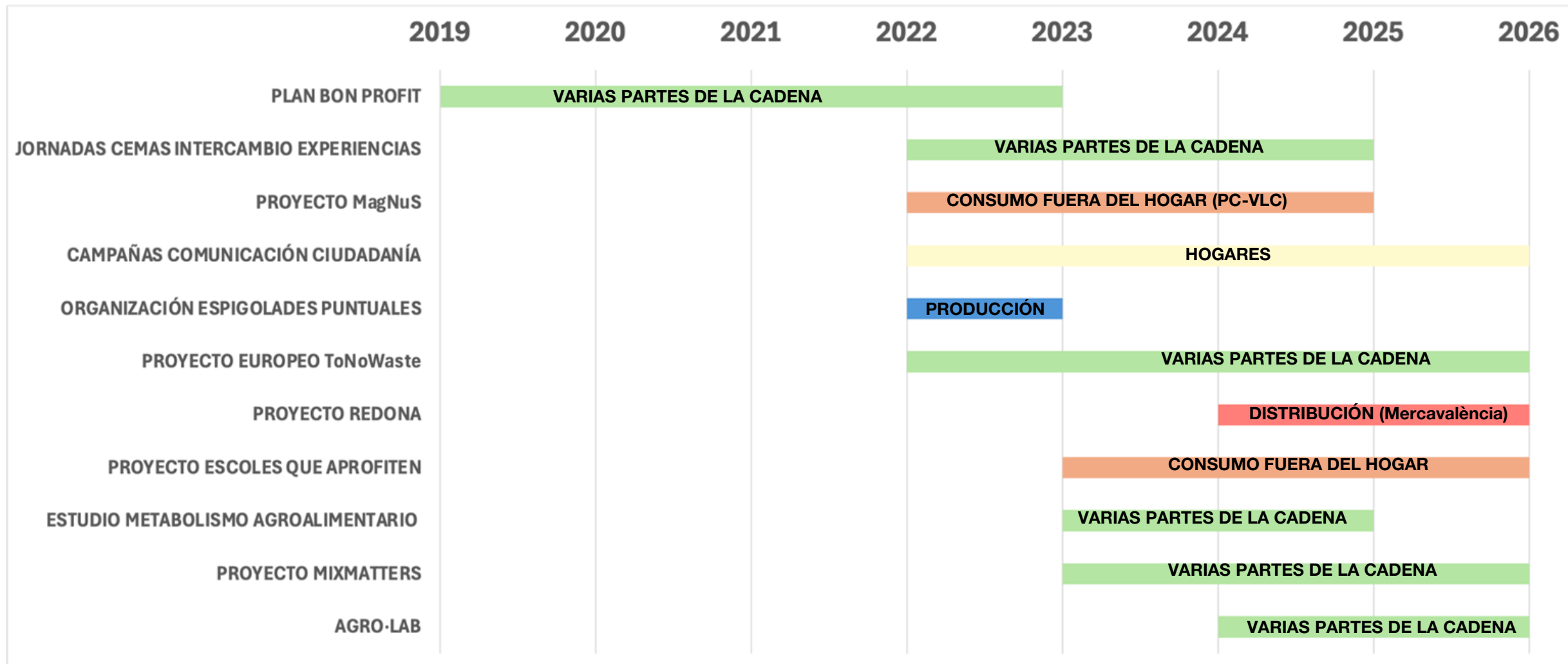
## ♥ OBLIGACIONES:

- Aplicar a las pérdidas y el desperdicio alimentario la jerarquía de prioridades.
- Disponer de un plan de aplicación para la prevención de las PDA que contemple la forma en que aplicará la jerarquía de prioridades.
- Promover acuerdos o convenios para donar sus excedentes de alimentos a entidades de iniciativa social.
- Obligación de evitar actuaciones orientadas a dejar los alimentos en condiciones no aptas para su consumo o valorización.

## ♥ RÉGIMEN SANCIONADOR

- Infracciones leves → multa de hasta 2.000 euros.
- Infracciones graves → multa entre 2.001 y 60.000 euros.
- Infracciones muy graves → multa entre 60.001 y 500.000 euros.

# Proyectos prevención y reducción PDA en València



# Plan de acción contra el desperdicio alimentario en la Comunitat Valenciana 'Plan Bon Profit'

Este plan tenía por objetivo principal la prevención y reducción de la pérdida de alimentos y del desperdicio alimentario. Para conseguirlo, se diseñaron objetivos, contenidos y acciones organizados en cuatro pilares estratégicos:

- Aspectos legales y legislativos (diagnóstico del D.A. en la C.V.)
- Concienciación y formación para la ciudadanía y actores del sector agrícola-alimentario (colegios, hogares, actores de la cadena...)
- Innovación e investigación (diseño y prueba de protocolos de medición)
- Redes de colaboración y sinergias (iniciativas y proyectos que inspiran).



**La propuesta con la que se inicia el Plan BonProfit incluye 4 grandes ejes de trabajo y un total de 14 acciones**

**MEDIDA 1**  
Diagnóstico del desperdicio alimentario y desarrollo normativo

**MEDIDA 2**  
Concienciación

**MEDIDA 3**  
Investigación e innovación

**MEDIDA 4**  
Iniciativas y proyectos que inspiran sinergias

# Jornadas intercambio de experiencias y conocimiento

Celebración de diversas jornadas con el objetivo de crear un espacio en el cual compartir conocimiento y experiencias, crear redes de colaboración, concienciar y sensibilizar.

- Año 2023: Enfoque Internacional y multisectorial
- Año 2024: Enfoque intercambio de experiencias ciudades europeas
- Año 2025: Enfoque local – Necesidad de coordinación



## Proyecto MagNuS

Este proyecto evalúa y aborda el desperdicio alimentario de los eventos y conferencias celebrados en el Palacio de Congresos de València. Este proyecto ha contado con diversas fases:

**FASE I (2022-2023):** Se evaluó el desperdicio alimentario de los eventos y conferencias celebrados en el Palacio de Congresos de València. Se cuantificaron los residuos orgánicos generados, se clasificaron por grupos de alimentos y se evaluaron los valores energéticos y nutricionales.

**FASE II (2024):** Implementación de medidas en el PC-VLC para tratar de prevenir y reducir el desperdicio alimentario (formación personal, guía dirigida a los clientes, pantallas con mensajes, gestión del excedente a través de donaciones y compost).

**FASE III (2025):** Realización de un documental que cuenta el proyecto MagNuS y muestra el potencial de València como referente en alimentación y gastronomía sostenible.

Objetivo: Sensibilización

El CEMAS impulsa una nueva fase del proyecto MagNuS para evitar el desperdicio alimentario en el turismo de reuniones y mejorar la sostenibilidad



· Per a la nova fase del projecte, es preveu crear un decàleg dirigit a les organitzacions d'esdeveniments per a promoure la sensibilització i prevenció

# Campañas comunicación ciudadanía

**CONTRA EL MALBARATAMENT ALIMENTARI:**  
29 DE SETEMBRE  
DE 10H A 14H



**#APROFITAVLC**

RECUPERACIÓ DE FRUITES I VERDURES.  
CONSELLS D'APROFITAMENT  
ALIMENTARI I NUTRICIÓ SOSTENIBLE.  
ACTUACIONS, DEGUSTACIÓ.

**AJUNTAMENT DE VALÈNCIA**  
AGENCIJA PLURILINGÜE SOSTENIBLE I HORA

**CAV** CONSELL AGRARI DE VALÈNCIA

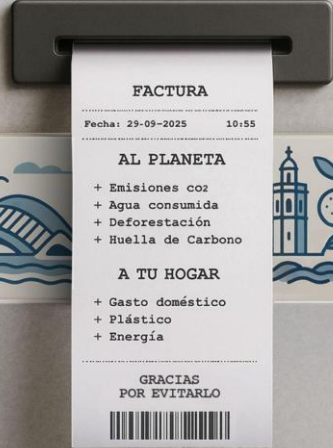
**CONSELL ALIMENTARI DE VALÈNCIA**  
APROFITAVLC

**HORTAALIMENTACIÓ VALÈNCIA**



## DESPERDICIA COMIDA PASA FACTURA

Día Internacional de concienciación sobre la pérdida y el desperdicio de alimentos.  
**29/09**



**FACTURA**

Fecha: 29-09-2025 10:55


**AL PLANETA**

- + Emisiones CO2
- + Agua consumida
- + Deforestación
- + Huella de Carbono

**A TU HOGAR**

- + Gasto doméstico
- + Plástico
- + Energía

GRACIAS POR EVITARLO



**AJUNTAMENT DE VALÈNCIA** **CEMAS**

## Reto - La Comida no se tira

Con motivo del Día Internacional de concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio Alimentario 2024 se lanzó un reto colectivo en la provincia de València. 21 centros educativos midieron lo que se tiraba en un solo recreo, lo pesaron y transformaron los resultados en una campaña creativa con vídeos y mensajes de sensibilización. Los resultados fueron alarmantes: 91 kg de comida desperdiciados en un solo día.

Coles, institutos y universidades

# ¡UNÍOS AL RETO!

¿Cuántos bocadillos, piezas de fruta o platos de comida se tiran a la basura sin terminar? ¿Sabes a cuántas personas podrían alimentar? Mide la cantidad de desperdicio alimentario de tu centro escolar en un día y ¡participa en el reto!

CONTACTA:  
valencia@justiciaalimentaria.org | 683 456 025

## #LaComidaNoSeTira

AJUNTAMENT DE VALÈNCIA | València Innovation Capital | JUSTICIA ALIMENTARIA | ToNoWaste

?Kg

## Espigolades puntuales

Se han desarrollado acciones de aprovechamiento en campo, como las espigoladas, recuperando excedentes agrícolas y haciéndolos llegar a entidades sociales para su distribución.

# Espigolada VERDURA DE TEMPORADA

Recuperem les fruites i verdures del camp descartades del circuit comercial i donem accés a una alimentació saludable a tota la població.  
T'hi apuntes?

 DIMECRES  
27 OCTUBRE  10.00 H. - 13.00 H.

 Massarajos  
(Horta Nord)

 Es facilitarà compartir vehicle

**INSCRIPCIONS** → 

 O a través del mail:  
voluntariat@espigoladors.com

#AprofitaVLC





**AJUNTAMENT DE VALÈNCIA**  
REGIDORIA D'AGRICULTURA,  
ALIMENTACIÓ SOSTENIBLE I HORTA



espigoladors.cat



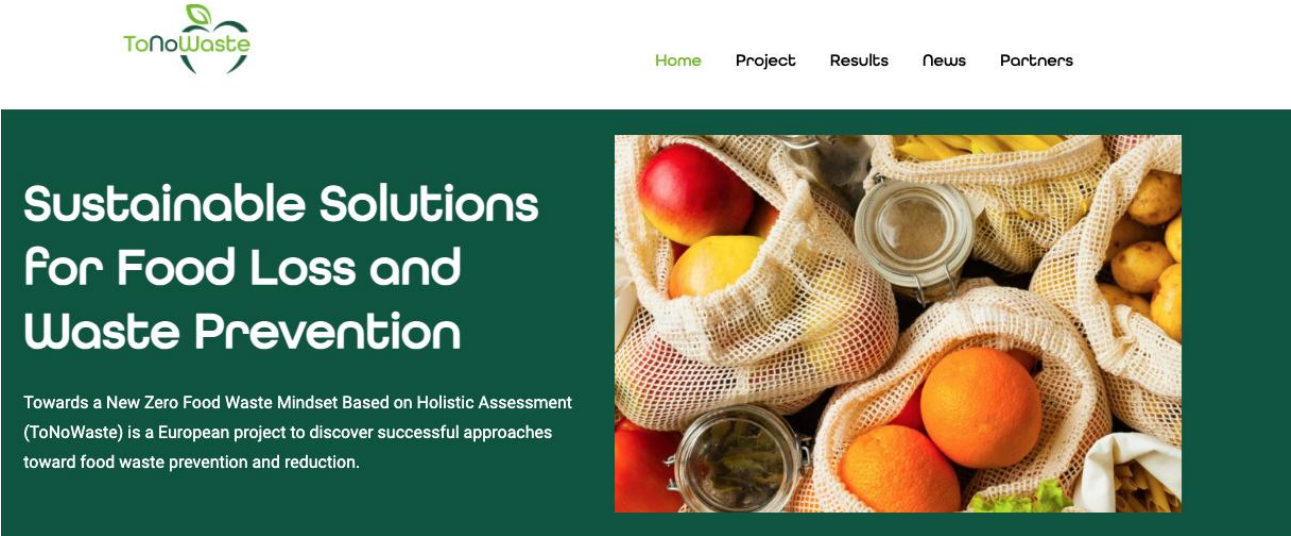
espigoladors

# Proyecto ToNoWaste

El objetivo de este proyecto europeo es proporcionar información objetiva, estandarizada e integrada sobre los impactos y beneficios globales de las acciones diarias de los públicos objetivos: consumidores, agricultores, empresas de la cadena alimentaria y responsables públicos.

En València → herramienta de evaluación de la sostenibilidad de las acciones que se desarrollan para prevenir y reducir las PDA.

Prueba en Marcavalència, Federación de Cooperatives Agroalimentaries CV, Cuinatur



**Sustainable Solutions  
For Food Loss and  
Waste Prevention**

Towards a New Zero Food Waste Mindset Based on Holistic Assessment (ToNoWaste) is a European project to discover successful approaches toward food waste prevention and reduction.

## The project

ToNoWaste mission is to encourage actors in European food systems using science and evidence-based tools and lessons learned to make better decisions toward a more sustainable food production and consumption patterns.

## Agro·lab

Aceleradora de iniciativas agroalimentarias sostenibles. Se celebró una primera edición con el enfoque en prevenir y reducir las pérdidas y el desperdicio alimentario a lo largo de la cadena agroalimentaria, y se va a celebrar una segunda edición. Apoyando así a startups que trabajan en medición, inteligencia artificial o conservación de alimentos.

Participación de diversas start-ups:

- Effiwaste: Software específico para la medición de desperdicios en hoteles, restaurantes y comedores.
- Gambooz: Utiliza IA y visión por ordenador para optimizar las operaciones y reducir el desperdicio.
- KeepCool: Desarrolla soluciones ecológicas para alargar la vida útil de los alimentos frescos.
- La Fermenteria de l'Horta: Proyecto que conserva y transforma excedentes vegetales de origen local.
- FOOD-REDUWASTE: Desarrollo de envases activos por ITENE para aumentar la conservación de los alimentos.



## Proyecto Redona

REDONA es una aplicación tecnológica para la comunicación y la gestión de alimentos en Mercavalència, el principal mercado mayorista alimentario de la Comunitat Valenciana. Esta herramienta conecta a los mayoristas de Mercavalència con las ONG para la donación de fruta y verdura apta para el consumo (pero no para la venta) a familias e individuos vulnerables que sufren inseguridad alimentaria.



■ COMUNICACIÓN, DIVULGACIÓN

**Redona, presente en el Foro València Sostenible como iniciativa clave contra el desperdicio alimentario**

## Proyecto Escoler que aprovechen

Se trata de un proyecto educativo que convierte los comedores escolares y las aulas en espacios de aprendizaje contra el desperdicio alimentario. En cinco escuelas valencianas se trabaja con profesorado, alumnado y familias para reflexionar sobre la comida que se tira, medir el desperdicio en los comedores, y diseñar soluciones creativas para aprovechar mejor los alimentos.

En estos comedores se desperdicia de media un 25% de la comida servida a diario.



# Proyecto MixMatters

El proyecto Mixmatters tiene como objetivo poner en marcha y demostrar un sistema integrado capaz de separar y valorizar tres tipos de flujos mixtos de biorresiduos, procedentes de tres sectores de la industria agroalimentaria (mercados mayoristas, invernaderos e industria alimentaria), en seis productos de alto valor añadido (polvo, concentrado de azúcares, proteínas, fibras, compuestos bioactivos y monómeros plásticos).

## Mixmatters



- Es un proyecto financiado por el programa Horizonte Europa de la Comisión Europea que tiene como objetivo poner en marcha y demostrar un sistema integrado capaz de separar y valorizar tres tipos de flujos mixtos de biorresiduos, que contienen impurezas procedentes de tres sectores de la industria agroalimentaria (mercados mayoristas, invernaderos e industria alimentaria), en seis productos de alto valor añadido.
- Todo ello a través de la simbiosis industrial entre productores de biorresiduos, socios tecnológicos y con la participación activa de la industria de base biológica y las autoridades públicas.

# Estudio de Metabolismo Agroalimentario de València

Iniciativa que mapea los flujos de comida para mejorar la planificación y reducir desechos. A través de este estudio se ha obtenido información interesante.

- Pérdidas producción primaria: se estiman un total de 27.613,71 toneladas de producto alimentario perdido (hasta 61.279 si se agrega el nodo de procesado).
- Pérdidas en transporte: Se calcula que entre 6.372 y 14.141 toneladas de alimentos en buen estado se pierden en el nodo de transporte de productos manufacturado
- Retail alimentario: datos no consistentes: El nodo intermedio de la cadena alimentaria es el más opaco. Se encuentran datos muy diferentes según las fuentes.
- La encuesta EUROSTAT (2020) indica una fuerte contribución del desperdicio alimentario y las pérdidas alimentarias totales derivado del consumo doméstico (41% en peso de las pérdidas totales en la alimentación), igual a 37 kilogramos por habitante y año en el caso español





<https://forovalenciasostenible.com/>