



Desperdicio de alimentos

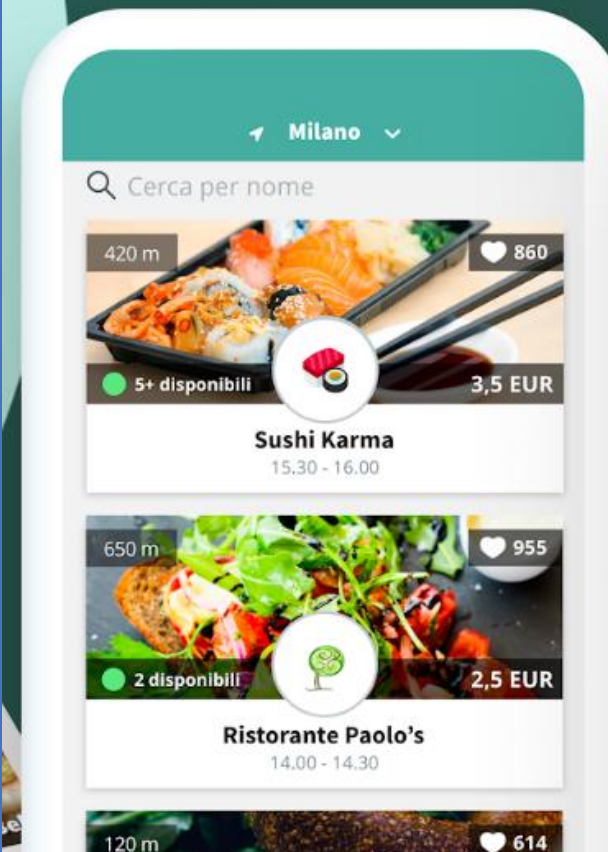


- El desperdicio de alimentos se refiere a cualquier sustancia sana y comestible que en cualquier etapa de la cadena alimentaria, en lugar de destinarse al consumo humano, se desperdicia, se pierde, se degrada. El desperdicio de alimentos se refiere a todos aquellos productos desechados de la cadena agroalimentaria por razones económicas o estéticas o próximos al final de su vida útil pero aún perfectamente comestibles que, a falta de un uso alternativo, están destinados a ser eliminados y desechados, produciendo consecuencias negativas desde el punto de vista del medio ambiente, de los costes económicos y del lucro cesante para las empresas. Por lo tanto, el desperdicio de alimentos no sólo debe evitarse porque los alimentos que aún están en buen estado se convierten en residuos, sino también porque los alimentos producidos requirieron recursos para su producción y requieren recursos adicionales para su eliminación. Los residuos de alimentos pueden dividirse en: -residuos resultantes de una mala inversión (infraestructuras, transporte, almacenamiento), limitaciones espaciales, medioambientales y de gestión (por ejemplo, falta de agua, gestión del suelo, organización del trabajo). -Superávit, es decir, productos alimenticios retirados de la venta por no cumplir con las necesidades de venta de la empresa, restos de actividades promocionales, próximos a alcanzar su fecha de caducidad, no vendidos por daños causados por fenómenos meteorológicos o, inadecuados para su comercialización por alteraciones en el envase.

Aplicaciones contra el desperdicio de alimentos



CERCA, ORDINA E PAGA



- La tecnología puede ser de gran ayuda para evitar el desperdicio de alimentos. Sobre todo cuando es posible combinar los intereses de los minoristas (que siempre tienen excedentes de alimentos que eliminar y, por tanto, un coste que asumir) con los de los consumidores (que, al fin y al cabo, pueden comprar con poco dinero). Todo es online, a través de una aplicación específica, y con un simple clic.

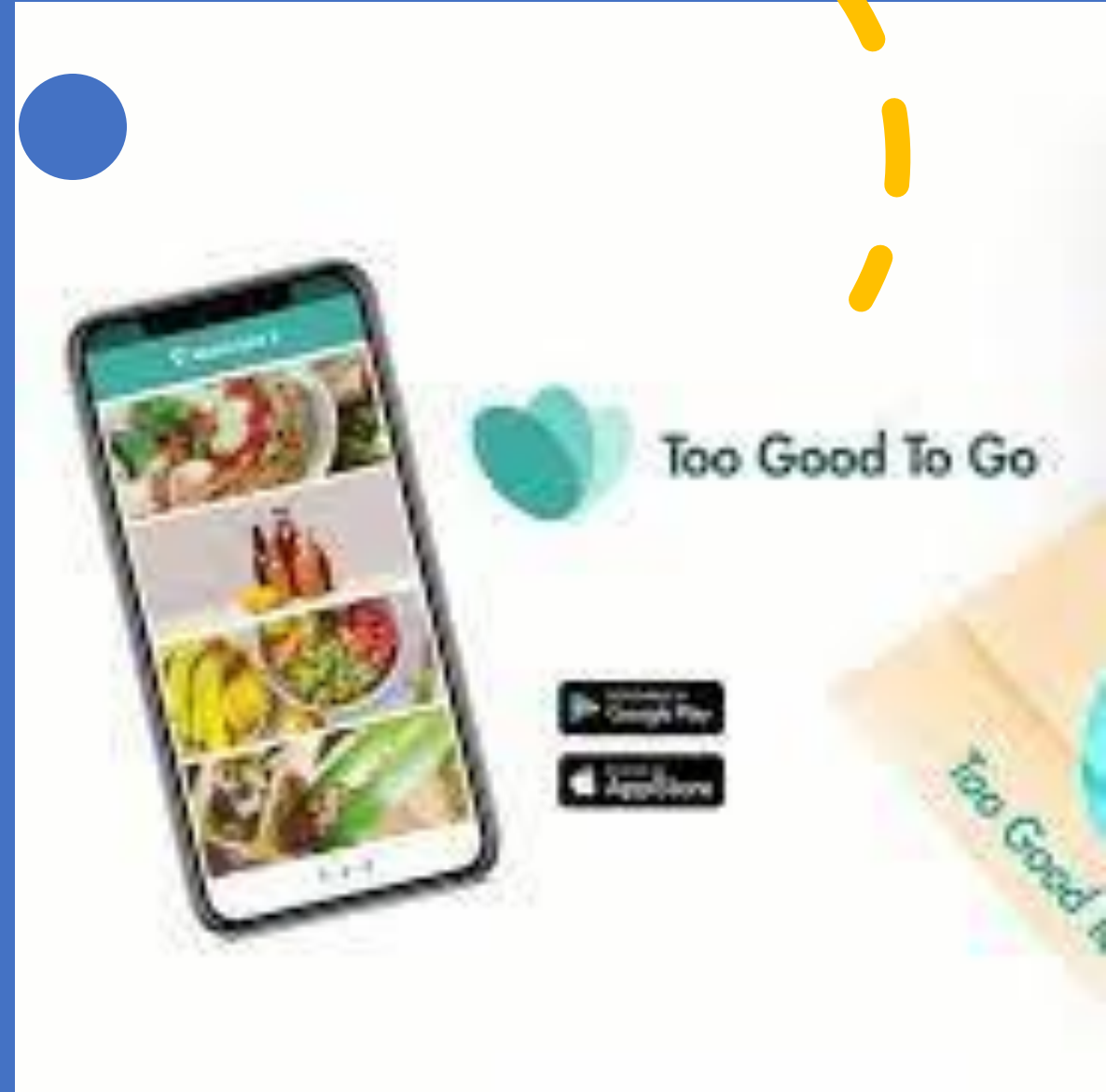


Aplicaciones:

- Too good to go
- Bring the food
- Last minute sotto casa
- My foody
- Ubo
- Eco dal frigo
- Puccifrigo
- Thinkabout
- Spesa in tempo

Too good to go

- Literalmente: demasiado bueno para tirarlo. Es la aplicación más extendida en el mundo, se encuentra tanto en Europa como en Estados Unidos, con 38 millones de usuarios, más de 80 mil tiendas afiliadas y 60 millones de ventas de Magic Box. En Italia está extendida en más de cincuenta ciudades. Funciona así: al final del día, el tendero, en lugar de tirar los alimentos no vendidos que caducan, o que no puede almacenar, los vende por debajo del coste. ¿Cómo? El vendedor lo pone en una caja Magic, que el cliente recoge por la tarde. Se trata de un <paquete sorpresa>, ya que el consumidor no puede elegir el contenido preparado por el vendedor. el precio: el descuento no puede ser inferior al 30%.



Bring The food

- Bring The Food es una app desarrollada por investigadores de la Fundación Bruno Kessler de Trento en colaboración con la Fundación Banco Alimentare con el objetivo de recuperar los excedentes de alimentos de la pequeña y gran distribución, los comedores y el sector de la restauración y ponerlos a disposición de organizaciones sin ánimo de lucro y entidades benéficas que, a su vez, los donan a quienes más lo necesitan. Cualquiera puede inscribirse como "donante de alimentos" o como "organización beneficiaria".





Last minute sotto casa

- Todo está en línea, y todo es gratuito. Lo único que tiene que hacer el consumidor es registrarse, momento en el que recibirá las ofertas de la tienda cercana a su casa directamente en su teléfono móvil o smartphone. Cuando el cliente está interesado en una compra, bloquea la oferta y va a la tienda a comprarla. La ventaja es sólo para las ventas gracias a los productos de desecho, sino también porque al hacerlo el vendedor crea más clientes

My foody

- Está disponible como aplicación tanto en IOS como en Android. Permite encontrar ofertas de los supermercados más cercanos, ahorrando hasta un 50% en la factura de la compra y ayudando a reducir el desperdicio de alimentos, con evidentes beneficios para el medio ambiente. ¿Qué alimentos se ofrecen? Los que están próximos a la caducidad pero siguen siendo excelentes, los productos con defectos de envasado y los alimentos de temporada que corren el riesgo de ser desperdiciados.



UBO

- UBO significa "UNA BUENA OCASIÓN". Es una aplicación para informar a los consumidores sobre el correcto almacenamiento de los alimentos, reduciendo el desperdicio de los mismos. El proyecto fue ideado por el Sector de Protección del Ciudadano y del Consumidor de la Región de Piemonte y la Estructura Comercial de la Región del Valle de Aosta, y financiado por el Ministerio de Desarrollo Económico. En la UBO App también se pueden encontrar consejos sobre la conservación de hasta 500 alimentos, así como información sobre su huella hídrica, su aporte nutricional y la reutilización de las sobras y los residuos. También hay un espacio para la información sobre la estacionalidad de las frutas y verduras y consejos para hacer la lista de la compra.



Q digita un nome o un codice

la app sugli
ntari, in ITALIANO

E100	Curcumina
E101	Lattoflavina, Riboflavina
E101a	Riboflavina-5'-fosfato
E102	Tartrazina
E103	Crisoina resorcinolo

Glutammato monosodico

ESALTATORI DI SA
GLUTAMMA

E621

Notes

L'acido glutammico e i suoi derivati, tra cui il glutammato monosodico, è stato scoperto nel 1900. Veniva inizialmente estratto da alcune piante e alghe, ma adesso viene prodotti industrialmente. Viene usato per esaltare il sapore dei cibi, si trova spessissimo nei dadi e nei brodi, ma anche in altri prodotti. Nonostante ci sono alcuni sostenitori che ritengono innocuo questa sostanza perché presente

Info e pericolosità

E450
E451
E452
E459

Q W E

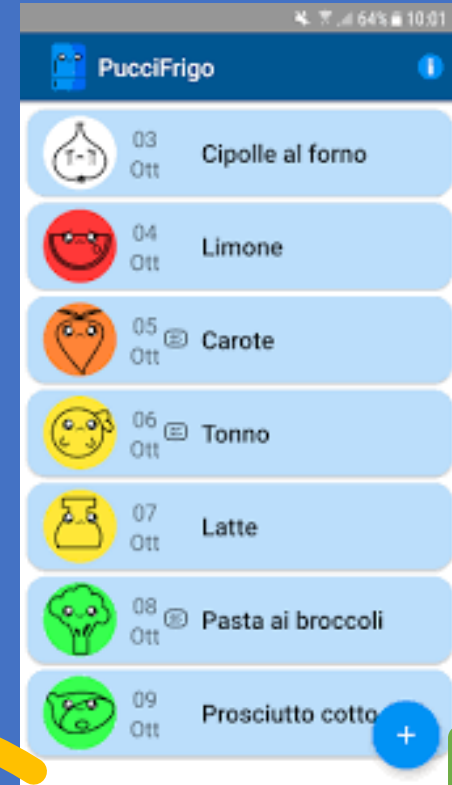
Eco dal frigo



- Si tratta di un app fondata da Lucia Pizzini nella quale si trovano ricette e facili da fare attraverso gli ingredienti che abbiamo in casa o che sono avanzati dai pasti precedenti.

Pucci frigo

- PucciFrigo es una aplicación para Android que te recuerda las fechas de caducidad de los alimentos, evitando así desperdicios innecesarios y costosos. Su funcionamiento es sencillo: Basta con marcar, como en un papel, el nombre del alimento y su fecha de caducidad para tenerlo constantemente controlado. El alimento parece feliz y sonriente cuando aún faltan muchos días para la fecha de caducidad, mientras que se va entristeciendo poco a poco a medida que se acerca. Por supuesto, las notificaciones llegan diariamente para avisar de la caducidad de un producto o para actualizarlo con los últimos productos adquiridos



Thinkabout

- Todos los días, los productores informan de que productos alimenticios que aún están en buen estado, pero que están destinados a la basura (quizás simplemente porque están magullados o cerca de la fecha de caducidad) se ponen a disposición de los trabajadores de la empresa. La entrega se realiza directamente en la empresa, o en su domicilio, en un plazo de 2 a 3 días después del pedido. Por supuesto, hay descuentos del 30% y del 50%.



Spesa in tempo



- Con esta aplicación, los minoristas evitan el desperdicio de comida sobrante al final del día y los consumidores pueden incluso comprarla con un 90% de descuento. Al inscribirse, el usuario tiene que poner su dirección para recibir directamente en su smartphone las ofertas que puede encontrar en las tiendas más cercanas.