



- [Portada](#)
- [Presentación](#)
- [Asistentes interactivos](#)
- [Campanas](#)
  - Aceite y Aceituna
  - Alimentos de España en los mundiales de natación de Budapest
  - Carnes
  - Dieta Mediterránea
  - Frutas y Verduras
  - Lácteos
  - Modelo Europeo de Producción
  - Pan
  - Pescados y mariscos
  - Sellos de calidad
  - Sidra de Asturias
  - Zumos y néctares
  - Semanas Alimentos
  - Programas promoción e información
  - Histórico campañas 2007-2009
  - Histórico programas de promoción e información 2007-2014
- [Conoce lo que comes](#)
- [Calidad Diferenciada](#)
  - [Programa Escolar de consumo de Frutas, Hortalizas y Leche en las Escuelas](#)
- [Zona infantil y educativa](#)
- [Comunidades Autónomas](#)
- [Turismo Agroalimentario](#)
- [Canal TV](#)
- [Marmy](#)
- [Agenda](#)
- [Boletín Informativo](#)
- [Widget](#)
- [Premios de Alimentación](#)
- [Fototeca](#)
- [Multimedia](#)
- [Área Profesional](#)

Estás en: [Portada](#) > [Campanas](#) > [Semana de la Reducción de Desperdicios 2013](#)

IMPRIMIR | CREAR PDF | MAYOR - NORMAL

## Campanas

### Semana de la Reducción de Desperdicios 2013

#### Semana de la Reducción de Desperdicios 2013

Con el lema "Más alimento, menos desperdicio", el 4 de noviembre inicia el Ministerio la Semana de la Reducción de Desperdicios.



El Ministerio, dentro de la estrategia "Más alimento, menos desperdicio" celebra del 4 al 10 de noviembre de 2013 la "Semana de la Reducción de Desperdicios". Bajo el lema "Buen aprovechado" se desarrollan las siguientes actuaciones:

- **Lunes 4, acto Institucional en la sede del MAGRAMA.** Dirigido a profesionales de la restauración y medios especializados en alimentación. Jornada que contará con la presentación por parte del Ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Miguel Arias Cañete, de la "Semana de la reducción de Desperdicio". En el marco de este acto, Gregorio Varela, de la Fundación Española de la Nutrición (FEN), presentará Prácticas Correctas para la Reducción de Desperdicios Alimentarios en el canal HORECA. Posteriormente, Mario Sandoval, del Restaurante Coque, dará consejos y trucos sobre cómo reducir el desperdicio de alimentos. Se realizará una cata guiada de tapas hechas con alimentos no consumidos. El acto se finaliza con la entrega de premios del Concurso "Buen aprovechado" para restauradores y consumidores.
- **Jueves 7, jornada Anticipa2:** 'El desperdicio alimentario: un problema global, enfoques prácticos', tiene lugar en el salón de actos del MAGRAMA, dirigida al sector de la distribución y a los medios de comunicación.
- **Sábado 9 y domingo 10 de noviembre.** Actos de **promoción en hipermercados y supermercados** de Madrid. Información a los consumidores sobre las prácticas correctas para reducir el desperdicio de alimentos. Se les facilitará un folleto sobre Prácticas Correctas para la Reducción de Desperdicios Alimentarios, así como el recetario "Buen aprovechado".
- **Del lunes 4 al domingo 10 de noviembre, en una actividad de difusión a restaurantes,** se distribuye material promocional (mantel individual con el decálogo del "Buen aprovechado" y una bolsa isotérmica 'Buen aprovechado').
- Durante la Semana se realizan **acciones de promoción en colegios** mediante el envío de un póster electrónico con el decálogo sobre el "Buen aprovechado" para comedores escolares, así como de un póster interactivo con 10 recomendaciones.
- No te pierdas nuestros concursos '¡Buen aprovechado!', para restauradores y consumidores del territorio nacional, que nos dan innumerables ejemplos para la reducción de desperdicios alimentarios.



#### Premiados del concurso ¡Buen aprovechado!

En las diversas acciones promocionales se entregará al público en general y al sector de la restauración diversos materiales informativos:



[Folleto recetario con 10 recetas de Buen aprovechado](#)



[Póster Decálogo comedores escolares](#)



[Folleto Buenas Prácticas consumidor](#)



[Folleto Buenas Prácticas restaurador](#)



[Mantel Decálogo electrónico para restaurantes](#)



[Pegatina Buen Aprovecho restaurantes](#)



[Ver vídeo 10 consejos Cómo aprovechar para no desperdiciar](#)



[Recetario on-line](#)

Información sobre las jornadas:



[Ver vídeo resumen Semana de la Reducción de](#)



## Mapa Web

### Presentación

#### Asistentes interactivos

#### Campañas

Aceite y Aceituna  
 Agricultura Ecológica  
 Alimentos de España en los mundiales de natación de Budapest  
 Carnes  
 Dieta Mediterránea  
 Etiquetado de alimentos  
 Frutas y Verduras  
 Lácteos  
 Mediterraneamos  
 Modelo Europeo de Producción  
 Pan  
 Pescados y mariscos  
 Sellos de calidad  
 Semana de la Reducción de Desperdicios 2013  
 Sidra de Asturias  
 Zumos y néctares  
 Semanas Alimentos  
 Programas promoción e información  
 Histórico campañas 2007-2009  
 Histórico programas de promoción e información 2007-2014

#### Conoce lo que comes

Enciclopedia de los Alimentos  
 Dieta Mediterránea  
 Modelo Europeo de Producción  
 Agricultura Ecológica  
 Buscador de Recetas

#### Calidad Diferenciada

Presentación  
 Buscador  
 Localizador geográfico  
 Paisajes y Sabores de España

#### Programa Escolar de consumo de Frutas, Hortalizas y Leche en las Escuelas

Programa  
 Normativa  
 Medidas de acompañamiento  
 Encuestas

### Zona infantil y educativa

Juegos  
 Campañas - Programas de promoción e información  
 Cocinar en Familia  
 Los niños y el pescado  
 Club Pezqueñines

### Comunidades Autónomas

#### Turismo Agroalimentario

Rutas del Vino  
 Paradores de Turismo  
 Oleoturismo Mallorca  
 Oleoturismo DOP Priego de Córdoba  
 Ruta de la Manzana y la Sidra  
 Sidra de Asturias  
 Mapas de Alimentos con Calidad Diferenciada  
 Gastronomía  
 Rutas de Paisajes y Sabores de España

#### Canal TV

Spots  
 Reportajes  
 Entrevistas  
 Ferias y Premios

#### Marmy

#### Agenda

#### Boletín Informativo

### Widget

#### Premios de Alimentación

#### Fototeca

Frutas  
 Verduras  
 Bodegones  
 Quesos y Mantequillas  
 Leche y lácteos  
 Gastronomía  
 Jamón  
 Ibérico  
 Carne y embutidos  
 Vino  
 Aceite  
 Bebidas Espirituosas  
 Frutos secos  
 Condimentos y especias  
 Cereales y legumbres  
 Miel y productos de pastelería y repostería  
 Pescados y mariscos  
 Láminas de Especies Pesqueras  
 Cordero y Cabrito  
 Pan

#### Multimedia

Reportajes  
 Juegos

#### Área Profesional

Caja de Herramientas

#### Alimentación responsable

Estrategia "Más alimento, menos desperdicio"  
 Consejos sobre reutilización de alimentos  
 Recetario para la reducción de desperdicios