

Yo Aprovecho, ¿y tú?

+ más alimento
menos desperdicio

Del 8 al 13 de junio

*Reduce el desperdicio
de alimentos*

¡Buen Aprovecho!

alimentación.es
Saber más para comer mejor



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE



PROGRAMA DE LA SEMANA DE REDUCCIÓN DE DESPERDICIOS

JUNIO						
DÍA/HORA	LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12	SÁBADO 13
	Acciones en restaurantes	Acciones en restaurantes	Acciones en restaurantes	Acciones en restaurantes	Acciones en restaurantes	Acciones en restaurantes
09:30 h					Visita a la Escuela Vivero Río Guadarrama	
11:00 h		Acto en Mercado de Maravillas Acto en Expo Milán		Actos en Supermercados	Actos en Supermercados	Actos en Supermercados
12:00 h						Acto en C.C. Príncipe Pío
17.00 h				Actos en Supermercados	Actos en Supermercados	Actos en Supermercados
19:00 h	Acto de presentación Semana y Taller Co-creación en Impact Hub Madrid					
Difusión a través de banners en webs especializadas de los contenidos propios de esta Semana.						
Del 1 al 20 de junio: Acciones en Redes Sociales						
Miércoles 17 de junio, de 9:30 a 12. Jornada #Anticipa2 en el Salón de Actos del MAGRAMA.						

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente desarrollará durante la “Semana de Reducción de Desperdicios” y bajo el lema “Yo aprovecho, ¿y tú?”, diversas acciones de divulgación, información y sensibilización sobre la importancia del “Buen aprovechamiento” de los alimentos, dirigidas al sector de comercialización, la restauración, distribución, consumidor (adulto e infantil) y medios de comunicación.

Las actividades se desarrollarán desde el **lunes 8 al sábado 13 de junio**. El **miércoles 17 de junio** se llevará a cabo la Jornada #Anticipa2.

Las ciudades en las que se desarrollarán las diferentes actividades son: **Madrid, Córdoba, Teruel, Tarragona y Cuenca**.



alimentación.es
Saber más para comer mejor



ACTO DE PRESENTACIÓN DE LA SEMANA Y TALLER DE CO-CREACIÓN DEL "BUEN APROVECHO"

Lunes 8 de junio, de 19:00 a 20:30 h.

Impact Hub Madrid.

C/ Gobernador 26. 28014 Madrid

- Apertura del acto por parte de Fernando J. Burgaz, director general de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.
- Carmen Redondo, responsable del área de consumo HISPACOOOP, impartirá una charla sobre "Los hábitos y comportamientos que podemos instaurar en nuestra vida diaria enfocados a la restauración".
- Víctor Viñuales, director de ECODES. Hablará sobre las iniciativas recibidas para Expo Milán 2015 sobre el "Desafío de la reducción del desperdicio alimentario".
- Taller de Co-creación del Buen aprovechado:
El taller será dirigido por María Álvarez, periodista con experiencia en gestión de iniciativas vinculadas al emprendimiento social y la comercialización. Los asistentes compartirán las experiencias para un "Buen aprovechado" de los alimentos.
- Entrega de diplomas de reconocimiento a todas las personas que han participado en el taller por sus iniciativas para un "Buen aprovechado".

Al finalizar el acto, se llevará a cabo una degustación de tapas que pueden elaborarse con alimentos sobrantes de otras comidas.



¡Buen Aprovecho!



alimentación.es
Saber más para comer mejor



ACTO DE INFORMACIÓN EN UN MERCADO DESTACADO DE MADRID

Martes 9 de junio, de 11:00 a 12:30 h.

Mercado de Maravillas. C/ Bravo Murillo, 122. Madrid.

Tras la apertura del acto, por parte de un representante del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, se realizarán las siguientes ponencias:

- Alicia Crespo, jefa de área de la Subdirección General de la Estructura de la Cadena Alimentaria del MAGRAMA, presentará las guías prácticas dirigidas al consumidor y los centros educativos, con pautas para la reducción del desperdicio alimentario.
- Roberto Ortuño, director de asistencia tecnológica de AINIA Centro Tecnológico, hablará sobre las innovaciones en envases para contribuir a la reducción de desperdicio alimentario.
- Elaboración de recetas en directo a cargo del chef Juan Carlos Carretero, profesor de la Escuela de Hostelería y Turismo de Madrid. Ofrecerá consejos prácticos para un mejor aprovechamiento de los alimentos al mismo tiempo que realiza una cata guiada de productos elaborados con restos de alimentos.

ENCUENTRO EN EXPO MILÁN "EL VALOR DE LOS ALIMENTOS"

Martes 9 de junio, a las 11:00 h.

Expo Milán. Pabellón de España.

Este encuentro abordará no sólo el valor económico de los alimentos, sino también su valor nutricional y social, y su contribución a la sostenibilidad de la cadena de valor, con especial incidencia en la necesidad de evitar el desperdicio alimentario.

El encuentro correrá a cargo de Julio Audicana, director general adjunto del Instituto Internacional San Telmo, y de Iñigo Lavado, chef del restaurante Singular.



¡Buen Aprovecho!



alimentación.es
Saber más para comer mejor



PÚBLICO INFANTIL

Viernes 12 de junio, de 9:30h a 13:00 h.

Escuela Vivero Río Guadarrama. Navalcarnero (Madrid).

Visita a la Escuela Vivero Río Guadarrama, dirigida a los alumnos de primaria del C.E.I.P. José Jalón.

- Alicia Crespo, jefa de área de la Subdirección General de la Estructura de la Cadena Alimentaria del Ministerio, impartirá una amena charla sobre el "Buen aprovechamiento" de los alimentos y de cómo todos nos podemos implicar.
- Se realizarán tres talleres:
 - Taller para hacer un imán de nevera sobre la reducción del desperdicio.
 - Taller para decorar un envase de alimentos.
 - Taller para hacer zumos de frutas.

La jornada finalizará con una degustación de productos obtenidos mediante el aprovechamiento de alimentos.

Además, se enviarán dos comunicaciones electrónicas a centros educativos a nivel nacional, para informar sobre la celebración de la "**Semana de Reducción de Desperdicios**" y para invitarles a entrar en la página institucional de información agroalimentaria www.alimentacion.es, donde podrán consultar los materiales realizados para que puedan difundirlo entre sus alumnos.



¡Buen Aprovecho!



alimentación.es
Saber más para comer mejor



ACTO DE CIERRE EN CENTRO COMERCIAL DE MADRID

Sábado 13 de junio, de 12:00 a 14:00 h.

C.C. Príncipe Pío. Madrid.

Paseo de la Florida, 2.

Se desarrollarán actividades lúdicas y educativas relacionadas con la concienciación sobre el desperdicio de alimentos. Además se podrá disfrutar de una degustación de tapas elaboradas con productos provenientes del aprovechamiento alimentario.

Se entregará material gráfico informativo y promocional, y se animará a los asistentes a implicarse, pegando una sugerencia en un muro físico ubicado en el centro sobre cómo aprovechar los alimentos sobrantes. Los niños harán un taller de imanes de nevera.

ACCIONES DE PROMOCIÓN EN PUNTOS DE VENTA

Jueves 11, viernes 12 y sábado 13 de junio.

Acciones informativas y de concienciación sobre el "Buen aprovechamiento" de los alimentos en puntos de venta.

Una degustación por centro en horario de mañana o tarde, durante 4 horas, en las cinco ciudades seleccionadas: Madrid, Córdoba, Teruel, Cuenca y Tarragona.

(Ver listado anexo).



¡Buen Aprovecho!



alimentación.es
Saber más para comer mejor



ACTUACIÓN EN HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

Del lunes 8 al sábado 13 de junio.

Acción informativa y promocional de la “**Semana de Reducción de Desperdicios**” a través de banners que se publicarán en la web especializada en reservas de restaurantes “El Tenedor”, así como en blogs de gastronomía y alimentación. Los restaurantes adheridos a la Semana recibirán un adhesivo de establecimiento colaborador.

(Consultar listado [aquí](#)).

JORNADA #ANTICIPAZ

Miércoles 17 de junio, de 9:30 a 12:00 h.

Salón de actos del MAGRAMA.

C/Infanta Isabel 1. Madrid

Jornada a cargo de los tres ganadores del desafío Expo Milán, que girará en torno al siguiente título: “La lucha contra el desperdicio de alimentos: desafío y oportunidad”.

PLAN DE COMUNICACIÓN EN REDES SOCIALES

Acciones a través de los perfiles del Ministerio en redes sociales de uso masivo y generalista: Facebook, Twitter e Instagram.

Se realizarán acciones en redes sociales para convocar a los distintos eventos, ofrecer consejos y animar a participar en las distintas actividades de la Semana. Se buscará la implicación de los destinatarios para sumarse a reducir el desperdicio.



¡Buen Aprovecho!



alimentación.es
Saber más para comer mejor



ACTUACIONES DIGITALES

Envío al sector, administraciones, distribución, canal HORECA, caterings, etc., de boletines de divulgación sobre la Semana, con información sobre la concienciación sobre el desperdicio y enlaces a los materiales promocionales editados y disponibles en www.alimentacion.es.

MATERIALES DE LA CAMPAÑA

- Cartel, en formato electrónico y en papel.
- Tríptico informativo, en formato electrónico y en papel.
- Imanes: "Yo aprovecho, ¿y tú?", y otros modelos.
- Adhesivos "Yo aprovecho, ¿y tú?".
- Material infantil.
- Material juvenil.
- Newsletter monográfica en la semana previa.
- Newsletter monográfica posterior sobre el desarrollo de la semana.

Adicionalmente los materiales se localizan en: www.alimentacion.es



alimentación.es
Saber más para comer mejor



LISTADO Y HORARIO DE SUPERMERCADOS POR CIUDADES

	Horarios 11:00 a 15:00 h	Horarios 17:00 a 21:00 h
MADRID		
Jueves 11 de junio	Alcampo Moratalaz C/ Camino de Vinateros s/n. Moratalaz (Madrid)	
Viernes 12 de junio	Carrefour Market C/ Valencia 2. 28012 Madrid	Carrefour Market C/ Fuencarral 158. 28010 Madrid
Sábado 13 de junio	E. Leclerc C.C. Madrid Sur Avda. de Pablo Neruda 91-97. 28038 Vallecas (Madrid)	
CÓRDOBA		
Viernes 12 de junio	Eroski C/Venerable Juan de Santiago s/n. 14001 Córdoba	
Sábado 13 de junio	Carrefour C.C. La Sierra C/ Poeta Emilio Prados s/n. 14001 Córdoba	
TERUEL		
Viernes 12 de junio	Simply Av. Sagunto. Pol. Fuenfresca. 44002 Teruel	
Sábado 13 de junio		Symply C/ Corona de Aragón 16. 44200 Calamocha (Teruel)
CUENCA		
Viernes 12 de junio		Eroski C.C. El Mirador Avda. del Mediterráneo s/n. 16004 Cuenca
Sábado 13 de junio	Alcampo Ctra. Nacional 400, km 178,5. 16003 Cuenca	
TARRAGONA		
Viernes 12 de junio	Eroski Avda. del Cardenal Vidal i Barraquer 15. 43005 Tarragona	
Sábado 13 de junio		Carrefour Autovía Reus, Km 4. 43006 Tarragona



¡Buen Aprovecho!



alimentación.es
Saber más para comer mejor