

Presentación del proyecto

¿Sabías que cada año se desperdician **159 millones de toneladas de alimentos** y que casi la **mitad de las frutas y verduras que se producen nunca se consumen**? Aunque muchas son las causas detrás de este desperdicio alimentario, se estima que el 60% se debe a una mala gestión en hogares, hostelería y supermercados. Considerando estos datos, es imperante que se dediquen esfuerzos a entender las causas de la generación de residuos en estos tres escenarios con el fin de promover soluciones que contribuyan a reducir estos números tan elevados. Para dar respuesta a esta necesidad surge el proyecto SPRINT que arrancó en junio de 2024, financiado por la Unión Europea a través del programa Single Market Programme (SMP) y ejecutada al 100% por socios nacionales. Con dos años de ejecución, esta propuesta analizará los principales motivos detrás del desperdicio de alimentos así como el tipo de alimentos que más se desperdician, desarrollará soluciones tecnológicas para reducirlo y propondrá medidas de fácil implementación. Como broche final, cuantificará el impacto de las acciones propuestas con el fin de validar las medidas propuestas.

Socios participantes

Este proyecto liderado por Innovasturias cuenta además con la participación de CREDA (Centro de Investigación en Economía y Desarrollo Agroalimentario), el centro tecnológico ASINCAR y las empresas tecnológicas ABAMOBILE y CIS ROBOTICS. A este consorcio se une la cadena hotelera ARTIEM Hoteles y los supermercados MasyMas, que proporcionarán el escenario idóneo para realizar casos de uso, sirviendo como ejemplo de buenas prácticas.

Acciones ejecutadas

En los primeros 6 meses del proyecto, se han realizado las primeras acciones dirigidas a estudiar los motivos del desperdicio en los objetos de estudio. Para ello el 17 de octubre se organizaron dinámicas de grupo en ASINCAR (Noreña) centrado en hogares sin hijos y el Colegio Corazón de María (CODEMA) de Gijón, enfocado a familias con hijos.



Imagen de las dinámicas de grupo realizadas con familias gracias a la colaboración del colegio gijonés CODEMA

Además, en la primera semana de noviembre, los investigadores involucrados en el proyecto de CREDA se desplazaron a Asturias con el fin de cuantificar el tipo de desperdicio alimentario en los hoteles de ARTIEM y en supermercados seleccionados de la cadena MasyMas.

Próximos eventos

- Evento de presentación y primeras acciones en Asturias (Enero de 2025)
- Evento de presentación y primeras acciones en Barcelona (Enero de 2025)

Web del proyecto & RRSS

¿No quieres perderte nada del proyecto SPRINT? Síguenos en nuestras redes sociales y suscríbete a nuestra newsletter en nuestra web:

- Web: <https://sprintzerofoodwaste.eu/en/>
- Twitter: https://x.com/i/flow/login?redirect_after_login=%2Fsprintzerowaste%2F
- LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/sprintzerofoodwaste/posts/?feedView=all>
- Instagram: <https://www.instagram.com/sprintzerofoodwaste/>
- Facebook: <https://www.facebook.com/people/Sprintzerofoodwasteeu/61564525502465/>