

# "Manejo de residuos sólidos en emergencia sanitaria por COVID-19"

# 1.- ¿Cuál es la situación de los residuos de alimentos en cadena de alimentos, con énfasis en la gastronomía?

- En América Latina y el Caribe cada persona genera casi 1 kilo de basura por día, unos 231 millones de toneladas de desechos anuales, de los cuales, el 52% son alimentos
- El desperdicio de alimentos ocurre en los procesos de producción, cultivo, procesado, distribución y consumo



## 2.- ¿Cómo la gastronomía podría impulsar el aprovechamiento de los residuos de alimentos?

Impulsar un modelo de economía circular que articule la cadena alimenticia productores – transformadores y consumidores.

- Jóvenes estudiantes de gastronomía formados y motivados para aplicar conceptos circulares,
- Pequeños productores aplican conceptos de negocios y producción circular
- Restaurantes y supermercados implementan un manejo y aprovechamiento de desperdicios
- Fomentar en la ciudadanía la importancia de un consumo alimentario más responsable.

The graphic is a green and white promotional poster for a cooking contest. At the top, it features a circular logo with a recycling symbol and a frying pan, with the text 'reCocinArte' and 'Concurso de cocina con residuos de alimentos'. Below this, a large white banner with green text reads '¡ÚLTIMOS DÍAS!'. Underneath the banner, it says 'Envía tu receta al correo: [recocinarte@gmail.com](mailto:recocinarte@gmail.com)' and 'Participa hasta el 31 de mayo'. At the bottom, it lists the organizers: 'Manja cafeterías y escuelas de cocina' and 'iCCO COOPERACIÓN', and the supporting organization: 'Embajada de Francia en Bolivia'.

reCocinArte  
Concurso de cocina con residuos de alimentos

**¡ÚLTIMOS DÍAS!**

Envía tu receta al correo:  
[recocinarte@gmail.com](mailto:recocinarte@gmail.com)

Participa hasta el 31 de mayo

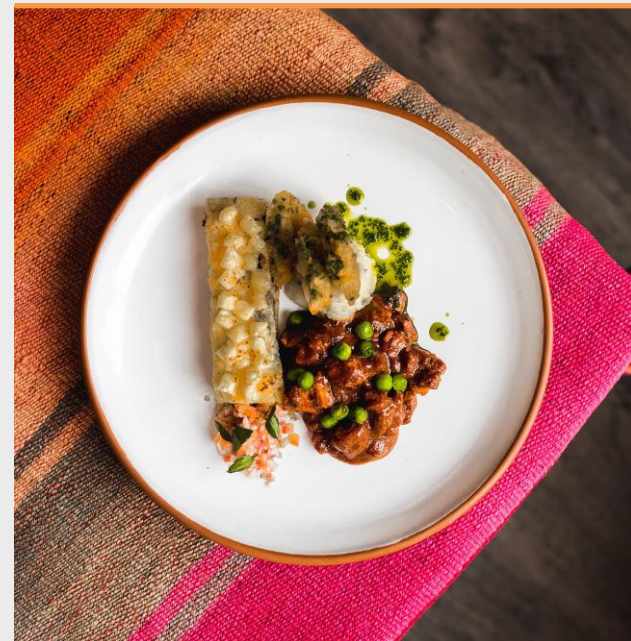
ORGANIZAN:  
Manja  
cafeterías y escuelas de cocina

iCCO COOPERACIÓN

CON EL APOYO DE:  
Embajada de Francia en Bolivia  
AMBASSADE DE FRANCE EN BOLIVIE

### 3.- ¿Cuáles son los desafíos para poner en la agenda el tema de residuo de alimentos?

- Ver el desperdicio como un problema, para convertirlo en una oportunidad.
- Para llegar al Hambre Cero, se debe acabar con el desperdicio
- El desperdicio es oro, y se puede generar economía con él.
- Políticas públicas para la prevención y reducción de Desperdicios de Alimentos



## 4.- ¿Qué puedo hacer yo?

**Muchas gracias!**