



»»» NEWSLETTER «««

ULGY FRUITS NOT!

“Ugly” fruits and vegetables... NOT!: Un programa educativo innovador hacia el consumo sostenible y la reducción del desperdicio de alimentos.

Proyecto nº 2021-2-PL01-KA220-VET-000050880



¿POR QUÉ DESPERDICIAMOS TANTA COMIDA?

»»» MÁS INFORMACIÓN...

La Organización Mundial de la Salud (OMS) calcula que cada año se desperdician unos 1.300 millones de toneladas de alimentos, lo que equivale a un tercio de la producción total. He aquí algunas de las principales razones de este fenómeno:

1. Sobreproducción:

- En muchos casos, los productores de alimentos prevén una demanda mayor de la que realmente se produce. La sobreproducción puede dar lugar a un exceso de oferta y a desperdicios cuando algunos productos no se compran.



PARA SABER MÁS «««

2. Estándares de apariencia y calidad:

- Los consumidores suelen esperar que los productos alimentarios sean de excelente calidad y tengan un aspecto perfecto. Los productos con defectos menores pueden ser rechazados tanto por los productores como por los consumidores, con el consiguiente desperdicio de alimento

3. Fecha de consumo preferente:

- Las fechas de caducidad a menudo se malinterpretan. Los consumidores pueden no ser conscientes de que muchos productos siguen siendo seguros para el consumo después de su fecha de caducidad.



¿POR QUÉ NADIE QUIERE COMPRAR FRUTAS Y VERDURAS “FEAS”?

HAY VARIOS FACTORES QUE PUEDEN INFLUIR EN QUE LA GENTE EVITE A MENUDO COMPRAR FRUTAS Y HORTALIZAS "FEAS", ES DECIR, LAS QUE TIENEN UNA FORMA, UN TAMAÑO O UN ASPECTO EXTERNO INUSUALES:

➤➤➤ LA INFLUENCIA EN REDES SOCIALES Y LA PUBLICIDAD

La sociedad está muy expuesta a imágenes idealizadas de alimentos en las redes sociales, donde solo se presentan frutas y verduras perfectas y hermosas. Esto crea expectativas sobre el aspecto de los productos.

➤➤➤ DESCONOCIMIENTO SOBRE LA CALIDAD DEL SABOR

Es posible que algunos consumidores simplemente no sean conscientes de que las frutas y hortalizas más feas son igual de sabrosas, sanas y valiosas que sus homólogas más atractivas.

➤➤➤ INCAPACIDAD PARA COMPRENDER EL MOTIVO DE LAS SORPRESAS DE LA NATURALEZA

Puede que los clientes no se den cuenta de que, en la naturaleza, los productos suelen variar de forma y aspecto. La expectativa de una fruta perfecta puede deberse al desconocimiento de los procesos naturales.



ESTADÍSTICA:

- Desperdicio de alimentos a escala de la Unión Europea: Alrededor de 88 millones de toneladas de alimentos se desperdician anualmente en la UE, lo que supone unos 173 kg por habitante.
- Desperdicio en los hogares: Los hogares son responsables de aproximadamente el 53% del desperdicio total de alimentos.



»»» PAÍSES E INSTITUCIONES

El consorcio del proyecto está formado por 8 instituciones asociadas (tres universidades y cinco organizaciones no gubernamentales) de siete países.



UNIWERSYTET
PRZYRODNICZY
WE WROCŁAWIU

**Universidad de Ciencias Ambientales y de la Vida
de Wrocław - Polonia**



Universitaet Paderborn - Alemania



UNIVERSIDADE
LUSÓFONA

**Cooperativa de Formação y Animación Cultural -
Portugal**



Stando LTD - Chipre



Innovation Street - Grecia



Asociación ARID - Polonia



Inercia Digital SL - España



Pnevma LLC - Bulgaria

PROXIMAMENTE...



- Puesta a disposición del curso de aprendizaje electrónico y del manual en el sitio web del proyecto en las lenguas nacionales de los socios del proyecto - febrero de 2024
- Formación - 26 de febrero - 1 de marzo de 2024 en Cracovia (Polonia)
- Reunión final de socios - 29-30 de abril en Sofía (Bulgaria)

¿QUIERES MÁS INFORMACIÓN?

Entra en la web de
UglyFruits NOT
[https://www.uglyfruitsnot-
erasmusproject.upwr.edu.pl](https://www.uglyfruitsnot-erasmusproject.upwr.edu.pl)
/ follow our social media
media.

Saludos de parte de
los socios del proyecto

