

# En acción

¡Uniendo fuerzas para construir un sistema alimentario resiliente, sostenible, seguro y saludable!



Diciembre 2022

<b>Prólogo</b>	<b>2</b>	<b>En hechos</b>	<b>8</b>
<b>En el punto de mira</b> la WUWM participó en la COP27; ¡descubra nuestras reflexiones sobre los resultados!	<b>3</b>	<b>En eventos</b> la WUWM participó en el «Grupo de Expertos sobre el Mecanismo Europeo de Preparación y Respuesta a las Crisis de Seguridad Alimentaria sobre los factores que impulsan la seguridad alimentaria».	<b>9</b>
<b>Participa</b> La WUWM publica “Fortaleciendo los mercados locales de alimentos frescos para sistemas alimentarios resilientes” para ofrecer herramientas claras que fomenten mejores entornos alimentarios.	<b>5</b>	<b>Entrevista</b> con la Dra. Gunhild A. Stordalen, fundadora y presidenta ejecutiva de la Fundación EAT	<b>10</b>
<b>En Cartelera</b> La WUWM se une a la Coalición de Sistemas Alimentarios Urbanos	<b>7</b>	<b>Entrevista</b> con Charles Michel, chef y defensor del clima	<b>14</b>
		<b>Buenas Prácticas</b> ¡Descubra cómo tres mercados mayoristas chinos, Central Kitchen y las municipalidades locales se asocian para mejorar la alimentación de los estudiantes chinos!	<b>17</b>
		<b>En el mundo de la WUWM</b>	<b>19</b>





# Prólogo

Queridos lectores,

2 A medida que se acerca fin de año quiero enviar un cordial saludo a todos nuestros miembros. También aprovecho para felicitarles por su compromiso de garantizar un funcionamiento normal y un suministro continuo de alimentos frescos a miles de millones de ciudadanos de todo el mundo, a pesar del estado de polícrisis en el que vivimos. El año 2022 ha puesto de relieve la importancia de reforzar las cadenas mundiales de suministro de alimentos que se han visto expuestas a debilidades estructurales, agravadas por la guerra de Ucrania, el aumento de los precios de la energía y los productos agrícolas, el empeoramiento de los fenómenos climáticos mundiales y las consecuencias económicas de la pandemia COVID-19. Si no se toman medidas ahora, para abordar la debilidad estructural que pone en peligro las cadenas de suministro de alimentos, millones de personas corren el riesgo de sufrir un aumento de hambre; según la ONU, 222 millones de personas en 53 países se enfrentarán a una aguda inseguridad alimentaria a finales de 2022.

Tenemos la responsabilidad de tomar medidas urgentes y encontrar soluciones sistémicas para aumentar la eficiencia de la cadena de valor de los alimentos frescos. La WUWM organizó una conferencia en Abu Dhabi con el fin de reunir a los principales actores que conforman nuestro sector e intercambiar ideas sobre vías concretas para rediseñar las operaciones de la cadena de valor de los alimentos frescos con el fin de alcanzar la sostenibilidad, la eficiencia y la resiliencia de la misma. La WUWM también estuvo presente en la COP27 porque realmente



creemos que, para lograr la transformación de nuestros sistemas alimentarios, necesitamos disponer del financiamiento necesario para construir infraestructuras básicas capaces de alimentar al mundo con alimentos sanos. Tendremos que financiar masivamente las innovaciones en la agricultura para: optimizar el riego, fomentar la agroecología así como el uso de energías renovables en las granjas, mejorar el almacenamiento post-cosecha y la cadena de frío, garantizar un transporte eficiente de los productos, un mejor envasado y, finalmente, contar con mercados mayoristas modernos y eficientes que puedan garantizar una comercialización transparente y fluida así como garantizar el envío de grandes volúmenes de productos frescos de la granja a la mesa.

Como Presidente de la WUWM me comprometo a estar a la vanguardia de la transición de los sistemas alimentarios hacia la sostenibilidad y a trabajar con todas las partes dispuestas a emprender este camino con nosotros.

Les deseo a todos un feliz final de 2022.

Atentamente,

**Stephane Layani,**  
**Presidente de la WUWM**

# En el punto de mira:

**la WUWM participó en la COP27; ¡descubra nuestras reflexiones sobre los resultados!**

La 27ª Conferencia de las Partes en la Convención Marco de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático (COP27) se celebró del 6 al 18 de noviembre de 2022 en Sharm el-Sheikh (Egipto).

Más de 92 jefes de Estado y unos 35.000 representantes, o delegados de 190 países asistieron a la Conferencia.

La WUWM fue invitada como ponente principal y asistió por primera vez a esta importante conferencia. La misma tiene como objetivo crear compromisos concretos para mitigar el calentamiento global y reducir drásticamente las emisiones.

3

Las agencias de la ONU y los expertos estiman que el sector alimentario es responsable de alrededor del 30% de las emisiones mundiales. La transformación y transición de los sistemas alimentarios actuales es, por lo tanto, de gran importancia si queremos alcanzar los objetivos del Acuerdo de París d3 2015 y mitigar los efectos del cambio climático.

Hoy, el sector alimentario tiene, por un lado, el potencial de convertirse en un actor clave para garantizar la captación de carbono a través de buenas prácticas agrícolas y, por el otro, el reto de dejar de ser una de las principales causas de deforestación y pérdida de biodiversidad.

Aunque el vínculo entre el cambio climático y la transformación de los sistemas alimentarios parece bastante claro, la alimentación nunca se incluyó en la agenda de la COP ni en las negociaciones antes de la conferencia de Sharm el-Sheik.

En este sentido, podemos felicitarnos por el hecho de que la COP27 permitiera a los sistemas alimentarios entrar por primera vez en las negociaciones internacionales sobre el clima con un Día dedicado a la Agricultura y los Sistemas Alimentarios organizado por la COP y un pabellón enteramente dedicado a los sistemas alimentarios.

**“Aunque el vínculo entre el cambio climático y la transformación de los sistemas alimentarios parece bastante claro, la alimentación nunca se incluyó en la agenda de la COP ni en las negociaciones previas a la COP27.”**

Uno de los principales objetivos del pabellón de sistemas alimentarios era identificar acciones, estrategias y soluciones en toda la cadena de valor alimentaria que pudieran conducir a una transformación hacia sistemas alimentarios más saludables, resilientes y equitativos.

Al haber alcanzado recientemente los 8.000 millones de habitantes, el cambio climático está perturbando la producción de alimentos, los medios de subsistencia y la salud humana. Estos retos interconectados nos obligan a reflexionar sobre cómo podemos aumentar de forma sostenible la producción de alimentos, adaptarnos y generar resiliencia al cambio climático, al mismo tiempo que descarbonizar nuestros sistemas alimentarios.

Al haber alcanzado recientemente los 8.000 millones de habitantes, el cambio climático está perturbando la producción de alimentos, los medios de subsistencia y la salud humana. Estos retos interconectados nos obligan a reflexionar sobre cómo podemos aumentar de forma sostenible la producción de alimentos, adaptarnos y generar resiliencia al cambio climático, al mismo tiempo que descarbonizar nuestros sistemas alimentarios.

Los miembros de la coalición en el Pabellón de Sistemas Alimentarios destacaron que la transformación de los sistemas alimentarios mundiales podría generar 4,5 billones de dólares en nuevas oportunidades económicas para 2030 y contribuir a lograr un sector alimentario sostenible, respetuoso con la naturaleza, coherente con la justicia social e implicado para con la seguridad alimentaria.





Sin embargo, las políticas finales que se adoptan no incluyen ningún compromiso ni mecanismo específico para financiar la transformación de los sistemas alimentarios.

«El progreso siempre empieza con debates que luego se traducen en acción. Sí, no estamos avanzando lo suficientemente rápido, pero al mismo tiempo estamos experimentando una imparable formación de coaliciones para hacer que las cosas avancen de verdad», afirmó la Dra. Gunhild Stordalen, fundadora y consejera delegada de la EAT, una de las organizaciones clave para acelerar la transformación de los sistemas alimentarios en los últimos años.

La Secretaria General de la WUWM fue invitada a intervenir en la COP27 durante la mesa redonda «Alimentando la ciudad para la salud de las personas, los paisajes y el clima», organizada conjuntamente por la FAO e ICLEI.

La mesa redonda exploró cómo las ciudades y los gobiernos locales pueden ayudar a rediseñar los sistemas alimentarios, en un marco de gobernanza integral, con el fin de lograr la transformación del sector hacia la sostenibilidad; fomentando al mismo tiempo el acceso a una mejor nutrición para sus poblaciones.

4

La Sra. Carrara señaló que en un mundo altamente urbanizado los mercados mayoristas representan infraestructuras que constituyen una oportunidad única para garantizar la disponibilidad diaria en grandes volúmenes de una alta diversidad de alimentos tanto frescos como nutritivos en las ciudades. Los mismos, actúan como un nexo altamente eficiente entre las zonas rurales (de producción) y las urbanas (de consumo). «Los mercados mayoristas son la columna vertebral para garantizar el acceso a frutas y verduras de la ciudadanía. Su contribución para conseguir unos entornos alimentarios urbanos diversificados y saludables es evidente. Sin embargo, muchos países siguen careciendo de esta infraestructura tan esencial para garantizar y coordinar los flujos de alimentos frescos del campo a la mesa», declaró Carrara.

**“En lo que respecta a los mecanismos de los sistemas alimentarios para mitigar el cambio climático, la COP27 fue una oportunidad perdida.”**

Por lo que respecta a de los sistemas alimentarios para combatir el cambio climático, la COP27 fue una oportunidad perdida. No obstante, se presentaron las siguientes oportunidades y algunos cambios positivos tuvieron lugar, incluyendo;

- La decisión de pasar la Labor conjunta de Koronivia sobre la agricultura a una fase de implementación;
- Se creó un fondo para Pérdidas y Daños; sin embargo, aún no se ha determinado su financiación.
- Cinco pabellones de agricultura y alimentación en el programa auxiliar;
- El primer Día de la Agricultura y la Adaptación, que también incluyó el lanzamiento de la iniciativa insignia de la Presidencia, Agricultura Alimentaria para una Transformación Sostenible (FAST),
- Lanzamiento de la Iniciativa sobre Acción Climática y Nutrición (I-CAN).

La WUWM tiene grandes expectativas de que la próxima COP28, que tendrá lugar en Dubai en noviembre de 2023, presidida por la Sra. Mariam bint Mohammed Almheiri, Ministra de Cambio Climático y Medio Ambiente de los Emiratos Árabes Unidos (EAU), sitúe los sistemas alimentarios en el centro de los debates y dé mayor visibilidad a la tan necesaria innovación y financiación climática de este espacio.

La WUWM se alegró mucho de la oportunidad de haber participado en la COP27 y de haber conocido a tantas nuevas personalidades del mundo académico, el mundo de las ONG y de la sociedad civil que trabajan en este ámbito.

La entrevista con Su Excelencia Mariam bint Mohammed Almheiri, Ministra de Cambio Climático y Medio Ambiente de los Emiratos Árabes Unidos, está disponible en el boletín «En Acción» de noviembre.

¡No te pierdas la entrevista con la Dra. Gunhild Stordalen que publicamos en este boletín!

Seguiremos fomentando y fortaleciendo nuestra voz en las negociaciones y debates internacionales de la próxima COP.

# Participa:

## La WUWM publica “Fortaleciendo los mercados locales de alimentos frescos para sistemas alimentarios resilientes” para ofrecer herramientas claras que fomenten mejores entornos alimentarios.

Nos complace compartir con nuestros lectores que acabamos de publicar un documento políticas alimentarias, elaborado conjuntamente con la Alianza Mundial para una Nutrición Mejor (GAIN), la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), Health Bridge Foundation, El Programa de Naciones Unidas para los Asentamientos Humanos (ONU-Hábitat), la Coalición Mundial de Mercados Agrícolas, Ciudades y Gobiernos Locales Unidos (CGLU), Gobiernos Locales por la Sostenibilidad (ICLEI) y Gobiernos Regionales por el Desarrollo Sostenible (Regions4).

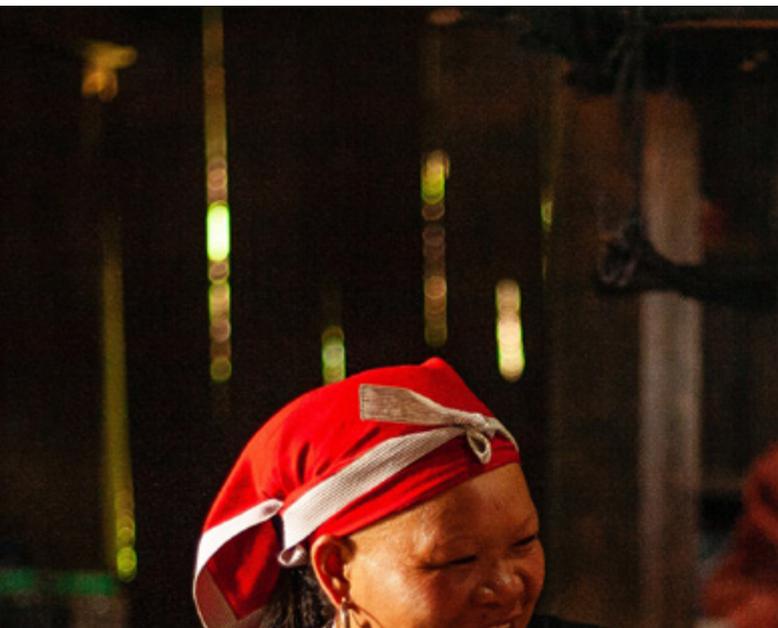
5

Bajo el título «Collaborative discussion Paper: Strengthening Local Fresh Food Markets for Resilient Food Systems» (“Documento de discusión colaborativo: Fortaleciendo los mercados locales de alimentos frescos para sistemas alimentarios resilientes”) este documento está escrito para los responsables de la toma de decisiones y los profesionales de nuestro sector. El mismo propone herramientas y soluciones concretas para que los gobiernos refuercen la resiliencia de los sistemas alimentarios locales y faciliten el acceso diario de los ciudadanos a dietas saludables.

Este documento es el resultado de múltiples reuniones, que comenzaron durante la UNFSS y continuaron en el Foro Urbano Mundial 2022, donde los coautores (que representan a diferentes sectores de los sistemas alimentarios) se reunieron todos juntos por primera vez con la ambición de desarrollar un enfoque multidisciplinar que podría poner sobre la mesa nuevas ideas para mejorar la Sostenibilidad y la Resiliencia de los sistemas alimentarios locales. Durante estas reuniones, los coautores del documento, reconocidos expertos de nuestro campo, llegaron a la conclusión de que los sistemas de mercado y, en particular, los mercados locales de alimentos frescos, son actores clave para garantizar entornos alimentarios adecuados a nivel local para facilitar la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). Por todo ello, estos necesitan tener el apoyo institucional para ser reforzados y conseguir con éxito el cumplimiento de sus funciones y objetivos.

**“Estudios recientemente publicados demuestran que los mercados locales de alimentos frescos desempeñan un papel crucial para garantizar la seguridad alimentaria y el acceso a dietas sanas y sostenibles alrededor del mundo.”**

Además del hecho de que los sistemas de mercados territoriales de alimentos frescos demostraron un mayor grado de resiliencia en comparación con otros puntos de venta de alimentos durante la pandemia del Covid-19 para apoyar el acceso a dietas saludables, estudios publicados recientemente demostraron que los mercados locales de alimentos frescos desempeñan un papel crucial para garantizar la seguridad alimentaria, el acceso a dietas saludables y sostenibles alrededor del mundo ya que suministran en muchos países más del 80% de los alimentos frescos consumidos. Además, estas estructuras de mercado contribuyen a una gestión sostenible de los productos locales; a unos medios de vida más sostenibles a nivel territorial; y al acceso de los pequeños agricultores a la comercialización de sus productos.





Sin embargo, a menudo las autoridades de todo el mundo descuidan o pasan por alto el papel de estos mercados a la hora de garantizar la seguridad alimentaria y asegurar una mejor nutrición. Por ello, los coautores decidieron poner sobre la mesa una herramienta eficaz que explicara su papel y ayudara a los gobiernos a aprovechar todo el potencial de los mercados locales de alimentos frescos a la hora de desarrollar políticas.

El documento muestra también que en muchos países el papel de los mercados de alimentos frescos podría mejorarse si los gobiernos nacionales y locales, el sector privado y la sociedad civil actuaran de forma coordinada. Estas alianzas son vitales para modernizar las infraestructuras, su gestión y aprovechamiento del potencial que estas infraestructuras - tanto formales como informales - tienen para fomentar la seguridad alimentaria y una mejor nutrición a nivel local.

6

**“Este documento propone herramientas y soluciones concretas para que los responsables de la toma de decisiones refuercen la resiliencia de los sistemas alimentarios locales y faciliten el acceso diario de los ciudadanos a dietas saludables.”**

Por un lado, el documento presenta una selección de experiencias concretas de diferentes regiones y, por el otro, propone un conjunto de acciones recomendadas para los responsables de la toma de decisiones. Estas acciones coordinadas se dirigen a los gobiernos locales, los agentes del mercado, los gobiernos nacionales y las organizaciones internacionales (incluidas las agencias de la ONU).

En el documento se presentan objetivos generales:

- Objetivos transversales para todos los agentes
- Pasos operativos para reforzar sistemas de mercado inclusivos
- Más allá de las cadenas de valor: un enfoque sistémico de los mercados de alimentos
- Aprender de los impactos de COVID-19
- Colaboración entre múltiples partes interesadas para sistemas de mercado resilientes
- Experiencias de mercado de las ciudades
- Sistemas de mercado territoriales
- Retos y oportunidades
- Acciones recomendadas para los diferentes niveles de gobernanza

La WUWM desea expresar su sincero agradecimiento y reconocimiento a todos los coautores: Kristie Daniel (HealthBridge), Remy Sietchiping (ONU-Hábitat), Thomas Forster (ONU-Hábitat), Florence Egal (ONU-Hábitat), Ann Trevenen Jones (GAIN), Cecilia Marocchino (FAO), Marcello Vicovaro (FAO), Carmelo Troccoli (WorldFMC), Richard McCarthy (WorldFMC) y nuestra Secretaria General, Eugenia Carrara, por su implicación en la redacción de esta importante publicación contrastada con datos y evidencia. Esperamos que esta publicación y las herramientas concretas compartidas empoderen a los responsables de la toma de decisiones y faciliten un enfoque sistémico para la transformación de los sistemas alimentarios.

Para leer la publicación completa, visite nuestro sitio web.

# En Cartelera:

## La WUWM se une a la Coalición de Sistemas Alimentarios Urbanos

Según las Naciones Unidas, se prevé que la población urbana crezca de los 4.400 millones actuales a 6.700 millones en 2050, por lo que urge crear sistemas alimentarios urbanos sostenibles capaces de suministrar alimentos accesibles y nutritivos para todos. Para lograr este objetivo, los agentes urbanos deben colaborar con los gobiernos nacionales, subnacionales y otras partes interesadas para formular y aplicar políticas alimentarias eficaces que promuevan sistemas alimentarios urbanos sostenibles.

La Coalición sobre Sistemas Alimentarios Urbanos (UFSC) es una de las coaliciones surgidas de la Cumbre sobre Sistemas Alimentarios de las Naciones Unidas de 2021 en reconocimiento de la importancia de la agenda alimentaria urbana a nivel local, nacional e internacional. Dado que el 70% del consumo de alimentos tiene lugar en zonas urbanas y que se prevé que este porcentaje aumente como consecuencia de la creciente urbanización, cada vez hay más consenso sobre la necesidad de desarrollar estrategias de sistemas alimentarios sostenibles para avanzar en la agenda de transformación de los mismos.

La Coalición de Sistemas Alimentarios Urbanos ofrece una plataforma para conectar mejor las ciudades pequeñas, medianas y las grandes metrópolis, así como los gobiernos nacionales para ayudarles a promover una política alimentaria coherente y una acción coordinada. Asimismo, esta Coalición impulsa el diálogo y la inclusión para comprender mejor los obstáculos y las oportunidades de transformación de los sistemas alimentarios urbanos, y ofrece una oportunidad única para compartir experiencias y buenas prácticas. La Coalición también fomentará la toma



**“Se espera que la población urbana crezca de los 4.400 millones actuales a 6.700 millones en 2050, por lo que urge crear sistemas alimentarios urbanos sostenibles capaces de suministrar alimentos accesibles y nutritivos para todos.”**

de decisiones basada en evidencia mediante la facilitación del intercambio de conocimientos y experiencias entre las principales partes interesadas y la producción, gestión y distribución de los datos adecuados.

La WUWM acaba de unirse este mes a la Coalición de Sistemas Alimentarios Urbanos. Otros socios clave de la WUWM que también forman parte de la coalición, son la fundación EAT, Gain, ICLEI, la FAO y ONU-Hábitat. En conjunto, la Coalición representa un polo diverso de conocimientos que reúne a redes de ciudades, organizaciones no gubernamentales, el mundo académico y las principales instituciones de las Naciones Unidas.



# En hechos:

- Más de 92 jefes de Estado y unos 35.000 representantes o delegados de 190 países asistieron a la COP27.
- Los sistemas alimentarios son responsables de 1/3 de las emisiones mundiales de gases de efecto invernadero (GEI).
- Las ciudades consumen casi el 80% de la energía total producida en el mundo al tiempo que producen el 70% de los residuos mundiales.
- El 95% de nuestros alimentos procede del suelo. La producción de alimentos ocupa casi el 40% del suelo mundial.
- Según un nuevo estudio de las Naciones Unidas que reclama el abandono de la agricultura intensiva tradicional, un tercio de los suelos del planeta está gravemente degradado y el suelo fértil se pierde a un ritmo de 24.000 millones de toneladas al año.
- Los sistemas alimentarios mundiales son el principal motor de la pérdida de biodiversidad, ya que sólo agricultura es una de las principales amenazas identificadas para 24.000 de las 28.000 especies en peligro de extinción (86%).
- La transformación de los sistemas alimentarios mundiales podría generar 4,5 billones de dólares en nuevas oportunidades económicas para 2030 así como contribuir a lograr un sector alimentario sostenible, respetuoso con la naturaleza, coherente con la justicia social e implicado para con la seguridad alimentaria.

- Se prevé que la factura de las importaciones agrícolas mundiales se dispare casi un 50% hasta los 424.000 millones de dólares en 2022, lo que supone un 112% más que en 2020, debido en gran medida al aumento de los costes de la energía y los fertilizantes importados.
- El informe EAT-Lancet demuestra que un cambio de nuestros sistemas alimentarios actuales a la Dieta de Salud Planetaria puede evitar más de 11 millones de muertes prematuras de adultos al año.
- El cambio a prácticas de producción regenerativas puede ayudarnos a hacer frente a 1/3 de las emisiones globales y permitirnos extraer enormes cantidades de carbono de la atmósfera para fijarlos en nuestros suelos y vegetación.

**“Los sistemas alimentarios mundiales son el principal motor de la pérdida de biodiversidad, ya que sólo la agricultura es una de las principales amenazas identificadas para 24.000 de las 28.000 especies en peligro de extinción (86%).”**



# En eventos:

## la WUWM participó en el «Grupo de Expertos sobre el Mecanismo Europeo de Preparación y Respuesta a las Crisis de Seguridad Alimentaria sobre los factores que impulsan la seguridad alimentaria».

La WUWM asistió, en calidad de miembro, a la reunión del «Grupo de Expertos sobre el Mecanismo Europeo de Preparación y Respuesta a las Crisis de Seguridad Alimentaria (EFSCM) sobre los factores que impulsan la seguridad alimentaria», organizada el 14 de noviembre de 2022, en la que se debatieron los principales motores de la seguridad alimentaria en la Unión Europea (UE) y la seguridad alimentaria mundial en general, a corto y a medio plazo.

Si hoy en día la disponibilidad de alimentos no está aún en entredicho en la UE, los elevados precios de los alimentos están poniendo en peligro su asequibilidad. En este sentido, la Estrategia «de la granja a la mesa» anunció varias iniciativas importantes, entre ellas el plan de contingencia para garantizar el suministro de alimentos y la seguridad alimentaria en tiempos de crisis, así como la adopción para finales de 2023 de una legislación marco para sistemas alimentarios sostenibles con el fin de acelerar aún más la transición hacia un sistema alimentario sostenible.

El plan promueve la colaboración entre todas las partes implicadas en la cadena de suministro alimentario, tanto públicas como privadas. Agricultores, pescadores, productores acuícolas, procesadores de alimentos, comerciantes, minoristas, logistas y transportistas se encuentran entre los participantes del sector privado. Este plan también implicará a las autoridades nacionales, regionales y de la UE.

Para seguir su aplicación, la Comisión creó en 2020 el Mecanismo Europeo de Preparación y Respuesta ante Crisis de Seguridad Alimentaria (EFSCM),

**“Si hoy en día la disponibilidad de alimentos no está aún en entredicho en la UE, los elevados precios de los alimentos están poniendo en peligro su asequibilidad!”**

una plataforma permanente coordinada por la Comisión, que incluye a las autoridades públicas de los Estados miembros y se apoya en un grupo especializado de expertos.

El grupo específico de expertos reúne a representantes de los Estados miembros y de algunos países no pertenecientes a la UE, así como a agentes de todas las fases de la cadena alimentaria, y cuenta con un reglamento interno que regula su funcionamiento.

El EFSCM se centra en actividades específicas y en un conjunto de acciones que deberán completarse entre mediados de 2022 y 2024:

- Mejorar la preparación utilizando los datos disponibles (por ejemplo, meteorología, clima, mercados) y evaluando las vulnerabilidades y las infraestructuras críticas de la cadena de suministro alimentario;
- Coordinación, cooperación y comunicación: intercambio de información, mejores prácticas, planes nacionales de contingencia, elaboración de recomendaciones para hacer frente a las crisis y coordinación y cooperación con la comunidad internacional.

Como fuerza motriz del suministro de alimentos frescos en la Unión Europea, que suministra el 50% de todos los productos frescos que se consumen en la UE, la WUWM se moviliza plenamente para garantizar el suministro a los ciudadanos de la UE y trabajar para reforzar la sostenibilidad y la resiliencia. Nuestros mercados son actores clave cuando se trata de información sobre logística de salida y de llegada, volúmenes de productos comercializados y formación de precios.



# Entrevista

con la Dra. Gunhild A. Stordalen,  
fundadora y presidenta ejecutiva  
de la Fundación EAT

Nos complace compartir con nuestros lectores una entrevista exclusiva con la Dra. Gunhild A. Stordalen, fundadora y presidenta ejecutiva de la Fundación EAT. La Dra. Stordalen ha participado en debates públicos sobre cuestiones como el cambio climático y la salud pública, y es una de las principales voces que abogan por transformar los sistemas alimentarios mundiales hacia la sostenibilidad. La EAT trabaja para alcanzar la visión de un sistema alimentario mundial justo y sostenible para la salud de las personas y el planeta sin dejar a nadie atrás. Ello se logrará mediante la ciencia, la disrupción impaciente y asociaciones novedosas. Para garantizar el éxito, la EAT conecta y se asocia con miembros de las comunidades científica, políticas y empresariales siguiendo un marco para el cambio basado en una interacción dinámica a tres bandas a través del conocimiento, el compromiso y la acción.

**La “Comisión EAT-Lancet sobre Alimentación, Planeta, Salud” es un informe que reunió a 37 científicos destacados de todo el mundo para responder a la pregunta «¿podemos alimentar a una población futura de 10.000 millones de personas con una «dieta saludable» dentro de los límites planetarios?». ¿Cuáles son las principales conclusiones del informe?**

Afortunadamente, el informe concluye que sí es posible, algo que no se daba por hecho cuando lo encargamos. Dado que la agricultura ocupa casi el 40% de la superficie mundial y



que la producción de alimentos es responsable de hasta el 30% de las emisiones mundiales de gases de efecto invernadero, en un mundo en el que más de 800 millones de personas se acuestan con hambre, ¿qué ocurrirá cuando otros 2.000 millones de personas habiten la Tierra? Es evidente que debe ser muy diferente de lo que es hoy, y la Comisión EAT-Lancet nos proporciona el proyecto o, más concretamente, los objetivos científicos que debemos alcanzar. Para que podamos alimentar al planeta de forma equitativa y saludable, para que podamos alcanzar nuestros objetivos en materia de cambio climático y para que reduzcamos al mínimo la pérdida de biodiversidad, tenemos que cambiar nuestra dieta. Requerirá un esfuerzo colectivo de los sectores públicos y privados de todo el mundo, pero afortunadamente es factible, incluso manteniéndonos fieles a las ricas y diversas culturas alimentarias que tenemos hoy en día.

**En su informe, usted afirma que las dietas saludables son «beneficiosas para todos», en el sentido de que son buenas tanto para las personas como para el planeta. ¿Qué significa para la Comisión EAT-Lancet «dietas sanas»? y ¿qué consecuencias tienen hoy en día las dietas «poco sanas»?**

Las dietas poco saludables provocan enfermedades, muertes prematuras, despilfarro de recursos y daños medioambientales en abundancia. De hecho, las enfermedades relacionadas con la alimentación son actualmente la principal causa de mala salud y muertes prematuras en el mundo. Incluso más que el alcohol, el tabaco, las drogas ilegales y las relaciones sexuales de riesgo juntos. Durante la pandemia de la Covid-19 se ha puesto aún más de relieve el hecho de que las enfermedades relacionadas con la dieta, como la obesidad y la diabetes, provocan una tasa de mortalidad mucho mayor. Esto aumenta la presión sobre los ya sobrecargados proveedores de atención sanitaria, agravando aún más la crisis. Se calcula que más de 2.000 millones de personas padecen sobrepeso u obesidad. En el otro extremo de la escala, también aumenta el número de personas que padecen hambre crónica, que el año pasado ascendió a 828 millones. Es una cantidad casi insondable de pura tragedia humana.

11

Para nuestro planeta, las consecuencias son igualmente terribles. El consumo excesivo de carne, sobre todo procedente de instalaciones de producción industrializadas, y de calorías vacías, causa grandes daños a nuestro clima y nuestros ecosistemas. Cuando hablamos de dietas sanas, hablamos de alimentos deliciosos y nutritivos. Hablamos de dietas ricas en plantas y flexitarianas, que es lo que han estado comiendo las personas de la mayoría de las culturas alimentarias tradicionales de todo el mundo. Y resulta que esto también es bueno para nuestro planeta. La comida sana es beneficiosa tanto para las personas como para el planeta.

**“La ciencia nos dice claramente que nuestros sistemas alimentarios actuales son insostenibles para las personas y el planeta.”**

**En pocas palabras, ¿qué nos dice la ciencia sobre el impacto de nuestros sistemas alimentarios actuales? ¿Y qué medidas deberíamos tomar para hacerlo sostenible?**

En pocas palabras, la ciencia nos dice claramente que nuestros sistemas alimentarios actuales son insostenibles para las personas y el planeta. El informe EAT-Lancet demuestra que un cambio de nuestros sistemas alimentarios actuales a la Dieta de Salud Planetaria puede evitar más de 11 millones de muertes prematuras de adultos al año. Y el cambio a prácticas de producción regenerativas puede ayudarnos a hacer frente a 1/3 de las emisiones globales y permitirnos extraer enormes cantidades de carbono de la atmósfera para fijarlos en nuestros suelos y vegetación. También nos ayudará a restaurar los ecosistemas y la biodiversidad y a ahorrar enormes cantidades de agua dulce. Sin embargo, cada país y cada región son diferentes. No existe una cura milagrosa que pueda recetarse a todas las partes del mundo, ni queremos erradicar las increíbles tradiciones alimentarias que forman parte de nuestras culturas y nuestro patrimonio. Por ello, creemos que la mejor manera de lograr la sostenibilidad es proporcionar un marco basado en la ciencia para que los países puedan crear su propia vía nacional adaptada a sus necesidades y culturas. Entre los ejemplos de medidas eficaces se incluyen la renovación de los actuales incentivos y frenos económicos, hacer más rentable la creación de alimentos sostenibles y saludables, asegurarse de que los alimentos que se suministran en el sector público están en consonancia con la Dieta de Salud Planetaria, y simplemente dejar de convertir las zonas naturales restantes a la producción de alimentos. Necesitamos que el sector privado haga un cambio gigantesco, pero para que eso ocurra, tenemos que asegurarnos de que el cambio sea rentable, y tenemos que mejorar la concienciación de los consumidores para ayudar a impulsar la demanda.





## **Según los estudios de EAT, ¿qué tipo de transformación de los patrones alimentarios debería producirse para lograr Dietas Planetarias Saludables en 2050?**

La transformación será diferente de un lugar a otro, pero en general necesitamos ver un cambio hacia dietas más ricas en plantas. No estamos hablando de abolir la carne y los lácteos, pero, sobre todo en los países y grupos de población con mayores ingresos, tenemos que reducir su producción y consumo de forma significativa. Afortunadamente, existe una enorme variedad de sabrosas verduras, legumbres, frutos secos, cereales integrales, algas, patatas, setas y frutas con los que sustituirlos.

## **¿Cómo pueden desplegarse eficazmente estas transformaciones? ¿Qué asociaciones son necesarias para apoyar estos cambios?**

Ante todo, necesitamos que los gobiernos modifiquen sus políticas a lo largo de toda la cadena de valor de los alimentos. Deben reorientar las subvenciones agrícolas y pesqueras, reformar la contratación pública de alimentos, utilizar las políticas fiscales y la reglamentación para facilitar el acceso de la población a alimentos sanos y su asequibilidad. Necesitamos que la industria alimentaria asuma una responsabilidad mucho mayor, y esto incluye tanto a las grandes como a las pequeñas empresas, desde la producción hasta la venta al por menor. Necesitamos que el mundo de las finanzas despierte y desempeñe un papel impulsor del cambio similar al que estamos viendo cada vez más en la financiación de la energía: los flujos de capital hacia nuestros sistemas alimentarios deben impulsar la transformación hacia resultados saludables, sostenibles y equitativos. También tenemos que concienciar a los consumidores para generar el tipo adecuado de demanda y reducir el desperdicio de alimentos. En EAT hemos conseguido asociarnos con varias ciudades importantes de todo el mundo, y hemos mantenido conversaciones productivas con productores, consumidores y ayuntamientos para ayudar a conseguir un cambio basado en las circunstancias, culturas y necesidades únicas de la zona local. Con más del 56% de la población mundial viviendo en ciudades y una urbanización global continuada, creemos que es clave conseguir que las ciudades suban a bordo.

## **Durante la COP27 en Sharm el-Sheik, los sistemas alimentarios se incluyeron por primera vez en la agenda, ¿qué propuestas concretas apoyó/recomendó EAT a los países para que adopten medidas climáticas efectivas para proteger y transformar los sistemas agroalimentarios? ¿Puede compartir con nuestros lectores su opinión sobre los resultados de las negociaciones relativas a los sistemas alimentarios y la mitigación del cambio climático?**

Fue alentador presenciar una COP que, por primera vez, tuvo como tema principal los sistemas alimentarios. En EAT trabajamos duro para desempeñar un papel importante en la consecución de este progreso tangible. Sin embargo, no nos equivoquemos, en la COP27 no obtuvimos los resultados que el mundo necesita desesperadamente. Sencillamente, no hay camino hacia un futuro seguro para la humanidad dentro del límite de 1,5 grados a menos que consigamos transformar la producción y el consumo de alimentos, y este hecho aún no se ha manifestado en decisiones o resultados reales. Sabíamos de antemano

**“El cambio a prácticas de producción regenerativas puede ayudarnos a hacer frente a 1/3 de las emisiones globales y permitirnos extraer carbono de la atmósfera para fijarlos en nuestros suelos y vegetación.”**

que en la COP27 sólo se conseguirían avances limitados, por lo que llevamos tiempo trabajando sistemáticamente con nuestros socios para movilizar resultados realmente significativos antes de la COP del año que viene en los EAU. Allí, queremos ver un gran avance político en forma de un grupo de países y ciudades con grandes ambiciones que anuncien cambios reales y significativos en las políticas del sistema alimentario alineadas con el límite de 1,5 grados. Y queremos ver un gran avance financiero en forma de lanzamiento de una plataforma de coinversión para la transformación de los sistemas alimentarios a través de una masa crítica de financiación privada, pública, multilateral y filantrópica. Estos avances no son «buenos para tener», son «imprescindibles» si queremos tener alguna posibilidad de evitar una catástrofe climática.

**“La WUWM tiene un importante papel que desempeñar para impulsar la transformación de nuestros sistemas alimentarios. Estáis en una posición privilegiada para influir tanto en la oferta como en la demanda.”**

13

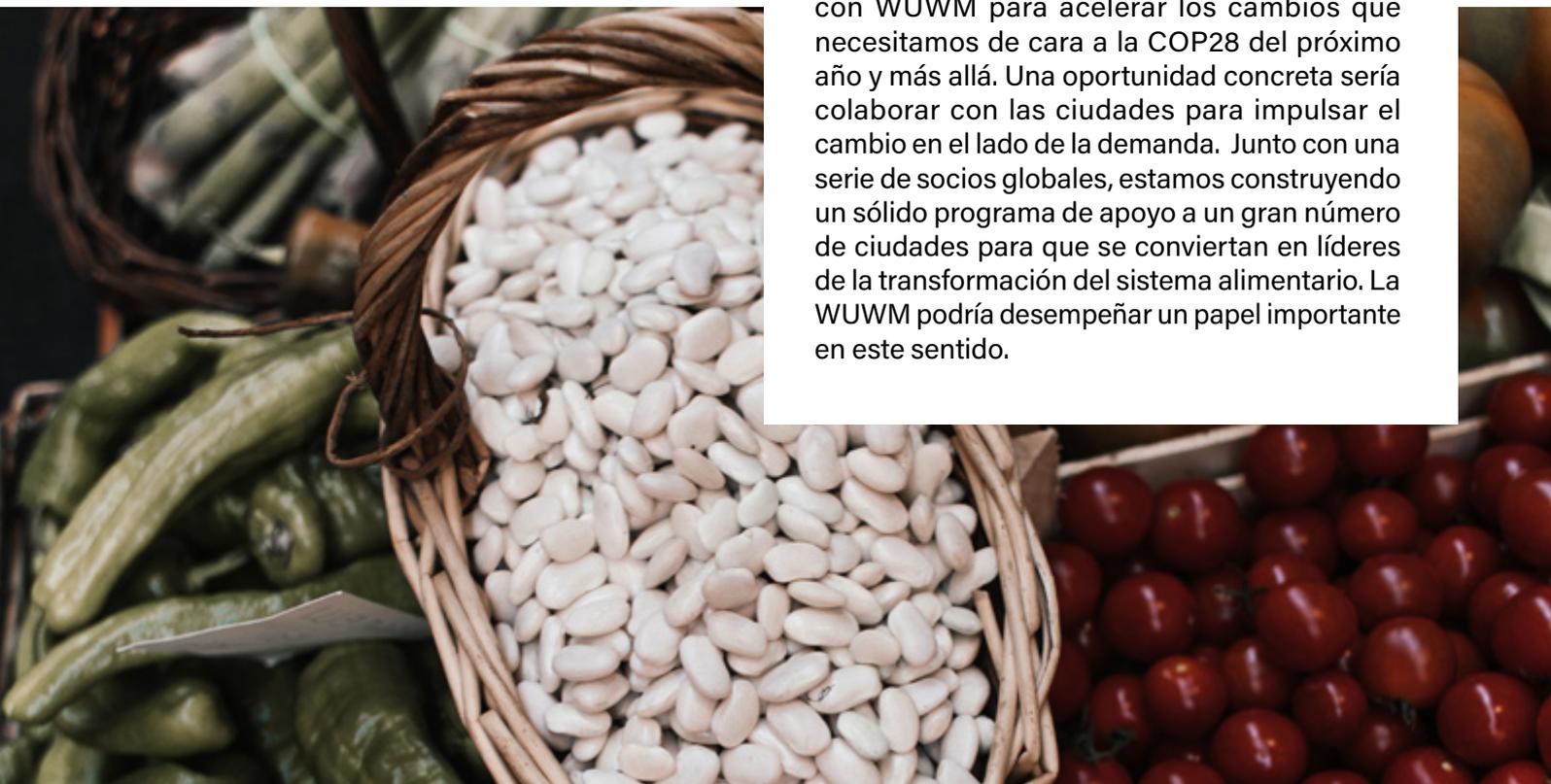


### **¿Cuáles son los próximos pasos de la fundación EAT tras los debates de la COP27?**

Para EAT se trata ahora de trabajar con nuestros numerosos socios para hacer realidad estos avances antes de la COP28 del año que viene.

### **¿Qué tipo de colaboraciones podría establecer EAT con WUWM para apoyar la transición del sistema alimentario?**

La WUWM tiene un papel importante que desempeñar para impulsar la transformación de nuestros sistemas alimentarios. Necesitamos mucha más acción de la que vemos en este momento dentro del comercio mayorista de alimentos. Ustedes y sus miembros están en una posición privilegiada para influir tanto en la oferta como en la demanda. En EAT estaríamos encantados de explorar formas de colaborar con WUWM para acelerar los cambios que necesitamos de cara a la COP28 del próximo año y más allá. Una oportunidad concreta sería colaborar con las ciudades para impulsar el cambio en el lado de la demanda. Junto con una serie de socios globales, estamos construyendo un sólido programa de apoyo a un gran número de ciudades para que se conviertan en líderes de la transformación del sistema alimentario. La WUWM podría desempeñar un papel importante en este sentido.





### ¿Podría presentar brevemente su trabajo a nuestros lectores?

Empecé como chef en restaurantes con estrellas Michelin tras formarme en el Instituto Paul Bocuse. Exploré la comida como arte en experiencias inmersivas y la estética multisensorial en el departamento de psicología experimental de la Universidad de Oxford, donde publiqué más de una docena de artículos sobre la percepción multisensorial del sabor. Me convertí en conferenciante público sobre el futuro de la comida. Se puede ver la síntesis de todo esto aplicada a mi participación en *The Final Table* de Netflix. Hoy, trabajo en innovación alimentaria, como educador en algunos de los mejores institutos culinarios del mundo, creador de contenidos de educación alimentaria en Patreon, e influencer que aboga por utilizar la comida como herramienta para un cambio positivo en nuestras relaciones con la naturaleza, la sociedad y uno mismo.

### ¿Cuál es el papel de un educador alimentario?

Sinceramente, atribuyo el fracaso de nuestro sistema alimentario al desconocimiento por parte del público en general de los principios básicos de la alimentación. Afecta a todos los eslabones de la cadena alimentaria. En mi opinión, una educación alimentaria básica debería ser accesible a todos desde una edad temprana, igual que la lectura y la escritura.

El papel de un educador alimentario es enseñar cómo la comida es una parte central de nuestra sociedad, de la relación con nuestro planeta y de nuestros cuerpos. Comprendiendo los alimentos, podemos tener relaciones más sanas. Creo que conectando diferentes disciplinas y campos relacionados con la alimentación podemos imaginar sistemas alimentarios más sostenibles para todos en las próximas décadas.

**“El papel de un educador alimentario es enseñar cómo la comida es una parte central de nuestra sociedad, de la relación con nuestro planeta y de nuestros cuerpos.”**



# Entrevista

con Charles Michel, chef y defensor del clima

En el mes posterior a la COP27, nos complace compartir con nuestros lectores una entrevista con Charles Michel, chef y defensor del clima. El Sr. Michel es un orador público y asesor sobre temas como el futuro de la alimentación y el cambio de los patrones alimentarios por otros más sostenibles. Él se encuentra en la intersección de la ciencia, el arte, la comunidad y el espíritu empresarial y su objetivo es inspirar soluciones que puedan llevar a la humanidad a una mejor relación con la naturaleza a través de la forma en que comemos.

**¿Cómo puede la «alfabetización alimentaria» cambiar los hábitos de consumo? y ¿cómo cree que los chefs pueden ayudar a las poblaciones a adoptar pautas alimentarias sostenibles?**

La mayor parte del comportamiento humano es automático, inducido por estímulos ambientales, la cultura y las creencias. La facilidad de acceso desempeña un papel dominante en nuestras elecciones, por lo que delegamos la posibilidad de acceder a alimentos sanos en las fuerzas del mercado y los poderes del sistema alimentario moderno. Cuanto más nos informemos sobre nuestras percepciones, prejuicios y creencias en torno a la alimentación, más podremos participar activamente en la creación de un sistema alimentario mejor para todos y más personas del sector podrán producir mejores productos para los mercados. Esto incluye alejarse de comportamientos derrochadores, fomentar el consumo de alimentos de temporada y elecciones más éticas, por nombrar algunos.

15

Los chefs y todos los diseñadores de experiencias alimentarias desempeñan un papel importante en la educación a través de los productos que crean y venden. El placer y el deseo de alimentos más éticos deben crearse teniendo en cuenta el diseño multisensorial, así como la elaboración de narrativas que resulten atractivas. Intentar convencer a la gente de que coma mejor por salud o por el medio ambiente suele ser ineficaz. En cambio, centrarse en crear tendencias y educar puede tener un impacto mucho más profundo

**En su manifiesto, «Guía para una alimentación consciente», afirma que comer es un acto político. ¿Puede explicar a nuestros lectores por qué comer es un acto político y económico?**

Cada dólar que gastamos en comida es un voto a favor de una determinada forma de obtener sustento de la tierra. Cada plato de comida tiene un impacto medioambiental y social.

La comida es una conexión directa que establecemos a diario con la naturaleza y las personas que trabajan la tierra y los sistemas que nos alimentan. En las últimas décadas nos hemos distanciado cada vez más de estas realidades, y eso ha hecho que la mayoría de nosotros no seamos conscientes de lo que realmente cuesta producir alimentos.

**“Cada dólar que gastamos en comida es un voto a favor de una determinada forma de obtener sustento de la tierra. Cada plato de comida tiene un impacto medioambiental y social!”**





16

Según Project Drawdown, el principal recurso mundial para soluciones climáticas, las tres soluciones más potentes para revertir el cambio climático son: reducir el desperdicio de alimentos, mejorar la planificación familiar y la educación, y fomentar dietas ricas en plantas. Estas medidas permitirían absorber 235,73 gigatoneladas de CO<sub>2</sub> de aquí a 2050, mucho más de lo que se podría conseguir únicamente con la conservación y la reforestación, o incluso sustituyendo los combustibles fósiles por energías renovables. Es esencial comprender que el sistema alimentario es responsable de cerca de un tercio de las emisiones mundiales de carbono, y que los residuos alimentarios representan por sí solos cerca del 8% de todas las emisiones. En comparación, la aviación representa alrededor del 2,5% de todas las emisiones.

También creo que el acceso a alimentos nutritivos debería ser un derecho fundamental para todos los seres humanos, porque actualmente producimos suficientes alimentos para ello. Los hábitos que forjamos al involucrarnos en la alimentación son fundamentales para un futuro pacífico en la Tierra y reducen el sufrimiento; las elecciones alimentarias tienen implicaciones éticas directas; de ahí que la alimentación sea intrínsecamente política.

### ¿Qué tipo de colaboraciones podría establecer entre mercados de alimentos frescos, o con WUWM para fomentar la alimentación consciente?

Junto con mis mecenas y activistas alimentarios de todo el mundo, hemos creado una «Guía de la alimentación consciente» de 10 puntos que cualquiera puede descargarse gratuitamente en 22 idiomas. Se trata de 10 formas en las que pueden colaborar diferentes actores. Les invito a echarle un vistazo.

Creo que podemos reducir sustancialmente el desperdicio de alimentos enseñando nuevas formas de procesar y conservar frutas y verduras, por ejemplo. Conseguir que más gente participe en el sistema alimentario, más allá del mero consumo, puede ser tan sencillo como gestionar los residuos de forma inteligente o hacer compost en casa. Los grandes cambios empiezan por los consumidores, y los mercados podrían desempeñar un papel más activo en su educación.

También parece que desconocemos en gran medida el verdadero coste de los alimentos. Ciertas prácticas predominantes hoy en día priorizan el rendimiento sobre la ética, aumentando las posibilidades de crear perjuicios para los consumidores y los ecosistemas que provocarán costes crecientes a la sociedad en términos de asistencia sanitaria y restauración ecológica. Debemos hablar más de ello y cooperar en la búsqueda de soluciones sistémicas.

En otro orden de cosas, el filo de la innovación para conseguir mejores productos para las personas y el planeta a menudo no llega a las cadenas de suministro y la demanda... lo que ralentiza el proceso de transformación de los sistemas alimentarios. Las soluciones tecnológicas están aquí, necesitamos acelerar la innovación y el acceso a la información.

**“En mi opinión, una educación alimentaria básica debería ser accesible a todos desde una edad temprana, al igual que la lectura y la escritura.”**



# Buenas Prácticas:

**¡Descubra cómo tres mercados mayoristas chinos, Central Kitchen y las municipalidades locales se asocian para mejorar la alimentación de los estudiantes chinos!**

17

Este mes queremos compartir con nuestros lectores un interesante proyecto que tres mercados mayoristas chinos de Huzhou (provincia de Zhejiang), Anji (provincia de Zhejiang) y Binhai (provincia de Jiangsu), han desarrollado para proporcionar una mejor alimentación a los estudiantes chinos mediante el desarrollo de cocinas colectivas. El proyecto «Nong Guan Central Kitchen and Distribution Center» comenzó el pasado septiembre con el reparto diario de alimentos para 20.000 estudiantes. Actualmente, los alimentos frescos se preparan en la cocina de la escuela. El objetivo del proyecto es entregar 200.000 comidas frescas y saludables y 10.000 comidas calientes al día para 2023.

**¿Podría presentar a nuestros lectores el proyecto «NG Central Kitchen and Distribution Center» en China?**

El proyecto de cocina central y centro de distribución de Nong Guan es un proyecto clave de la provincia de Jiangsu en 2022, que abarca una superficie de 2,67 hectáreas con un área de construcción de 35.000 metros cuadrados y una inversión total de unos 35 millones de dólares.

Construimos una cocina central para ofrecer a los comedores escolares dietas sanas: en esta cocina se cocina con verduras crudas y los platos calientes están listos para comer, listos para calentar, listos para cocinar y listos para servir. La cocina central del Centro tiene tres

**“Construimos una cocina central para suministrar a los comedores escolares dietas sanas: ¡en esta cocina cocinamos con verduras crudas y platos calientes que son listos para comer!”**

plantas: la primera es la línea de producción para cocinar platos calientes. La segunda planta es el centro de procesado y envasado de alimentos precocinados y la tercera planta es el centro de investigación y desarrollo. El proyecto utiliza el sistema ERP (Planificación de Recursos Empresariales) y el sistema de información de trazabilidad de seguridad alimentaria «Sunshine Lunch» para crear un centro de distribución de cocina centralizado, estandarizado y regulado. El proyecto «NG Central Kitchen» pretende promover la integración de las industrias locales y construir una industria basada en la información y de referencia inteligente, desde la granja hasta la mesa.

**¿Cuándo se puso en marcha este proyecto y cuál es su objetivo? ¿Cuántas comidas al día se distribuyen desde el principio?**

Comenzamos la construcción de la Cocina Central el 16 de enero de 2022, y esperamos que esté terminada y en pleno funcionamiento a finales de este año. ¡Una vez finalizado el proyecto, podrá procesar 200.000 verduras limpias y 10.000 platos calientes al día, así como producir 10.000 metros cúbicos de platos precocinados! Proporcionará comidas a cerca de 200.000 personas, incluidos los alumnos de las escuelas locales y el personal de los parques de comedores industriales, mientras tanto, también se concentrará en la elaboración de comidas precocinadas.

## “La cocina central proporcionará comidas sanas a casi 200.000 personas, incluidos los alumnos de las escuelas locales y los comedores del personal trabajador.”

Al centralizar el procesamiento de ingredientes y la producción de comida precocinada en la cocina central, reduciremos el coste de transporte de ingredientes en un 5% y la pérdida de ingredientes en más de un 15%. El proyecto utiliza un software profesional de gestión de sistemas para ajustar con precisión la cantidad de alimentos comprados y procesados cada día con la cantidad de alimentos consumidos, reduciendo el desperdicio de alimentos en una media de alrededor del 10% anual.

### ¿Cómo contribuye este proyecto a mejorar la alimentación de los alumnos?

18

Para garantizar que los estudiantes tengan una mejor alimentación, el proyecto NG Central Kitchen utiliza principalmente platos crudos de verduras, complementados con platos calientes nutritivos, y puede preparar cada día unos 200.000 platos de verduras limpios y troceados listos para comer. El proyecto también tiene en cuenta todo el sistema de información de gestión de la producción y el funcionamiento, haciendo pleno uso de tecnologías como el «Internet de las cosas» y la «tecnología en la nube» para digitalizar su producción y su funcionamiento. Por ejemplo, el proyecto adopta la gestión inteligente y visual de la supervisión de las operaciones, la localización y el seguimiento en bucle cerrado de todo el sistema digital en la nube, y el apoyo a las instituciones e instalaciones de inspección de la seguridad alimentaria con una fuerte inspección para garantizar la seguridad de los alimentos.

### ¿Qué organizaciones participan en el desarrollo de este proyecto? ¿Cómo se conectan estas cocinas a un mercado mayorista? ¿Cuál es el papel del mercado mayorista?

Con el firme apoyo de la provincia de Jiangsu y del gobierno del condado de Sheyang, Shanghai Hengzhixian Catering Distribution Group Co., Ltd., (filial de Shanghai Guanheng Industrial Group Co., Ltd.,) y Sheyang County Agricultural Water Group (empresa estatal) que invirtieron conjuntamente en la construcción del proyecto, se creó una empresa conjunta (Nongguan Central Kitchen Catering Management (Jiangsu) Co., LTD.) para gestionar el proyecto. En la explotación del proyecto participan tres mercados mayoristas de ciudades cercanas: Huzhou (provincia de Zhejiang), Anji (provincia de Zhejiang) y Binhai (provincia de Jiangsu). Los tres mercados mayoristas abarcan una superficie total de 1 millón de metros cuadrados, con un volumen de comercio diario de más de 4,7 millones de dólares, y atienden a casi 8 millones de personas.

La industria de la verdura picada preelaborada será un sector importante para promover el desarrollo de alta calidad de la agricultura moderna, los clústeres de la industria alimentaria y promover el desarrollo de los mercados mayoristas. También es una poderosa herramienta para mejorar la «cesta de la verdura». Impulsará la eficiencia y los ingresos de toda la cadena de suministro de alimentos frescos, desde la granja hasta los mercados mayoristas, al tiempo que promoverá una mejor alimentación.

### ¿Cuáles son los próximos pasos del proyecto?

- Una vez finalizado el proyecto, como empresa agrícola líder de la provincia de Jiangsu, participará en la construcción del sistema de normas provinciales e industriales y promoverá la reforma de las comidas escolares.
- Construir un sistema de cadena de suministro que abarque todas las cocinas centrales y realice la adquisición y distribución unificadas.
- Construir un sistema logístico de cadena de frío.

# En el mundo de la WUWM

• Del **2 al 8 de noviembre de 2022**, la Secretaria General de WUWM, Eugénia Carrara, visitó Tailandia, invitada por nuestro miembro Talaad Thai Market para desarrollar relaciones más fuertes con los miembros de Asia-Pacífico.

• Del **2 al 4 de noviembre de 2022**, la Secretaria General de la WUWM estuvo en la feria de comercio Asia Fruit Logistica 2022.

• El **8 de noviembre**, la WUWM asistió al subgrupo sobre «Donación de alimentos» de la Plataforma de la UE sobre Pérdidas y Desperdicio de Alimentos.

• Del **6 al 18 de noviembre**, la WUWM asistió a la COP27 en Egipto.

• El **12 de noviembre**, la WUWM participó como ponente en la mesa redonda «Alimentar la ciudad para la salud de las personas, los paisajes y el clima», organizada conjuntamente por la FAO e ICLEI en la COP27.

• El **14 de noviembre**, la WUWM asistió a la reunión del Grupo de Expertos sobre el Mecanismo Europeo de Preparación y Respuesta a las Crisis de Seguridad Alimentaria (EFSCM) sobre los factores que impulsan la seguridad alimentaria.

• Del **24 al 25 de noviembre**, la WUWM asistió a la 20ª edición del Foro Internacional Coldiretti de Agricultura y Alimentación, que tuvo lugar en Roma.

• El **29 de noviembre**, la WUWM asistió al subgrupo de cítricos del observatorio de mercados.

• El **29 de noviembre**, la WUWM asistió a la reunión sobre el Código de Conducta de la Unión Europea

