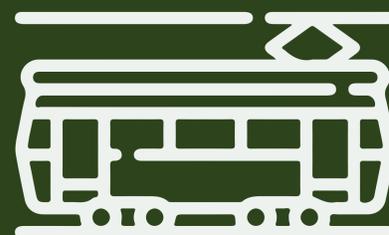




FESTIVAL IBEROAMERICANO DE CULTURA Y GASTRONOMÍA SOSTENIBLE



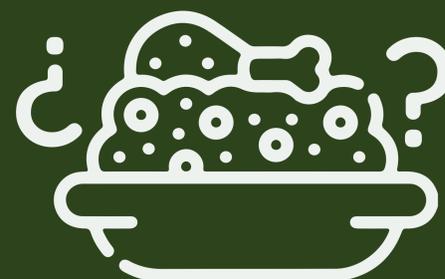
Utiliza transportes sostenibles para tus desplazamientos



Interésate sobre los productos km. 0 utilizados en la preparación de los alimentos y bebidas que consumes



Pide únicamente las proporciones de comida que te apetezcan en el momento



Garantiza un tratamiento adecuado para los residuos según su clasificación



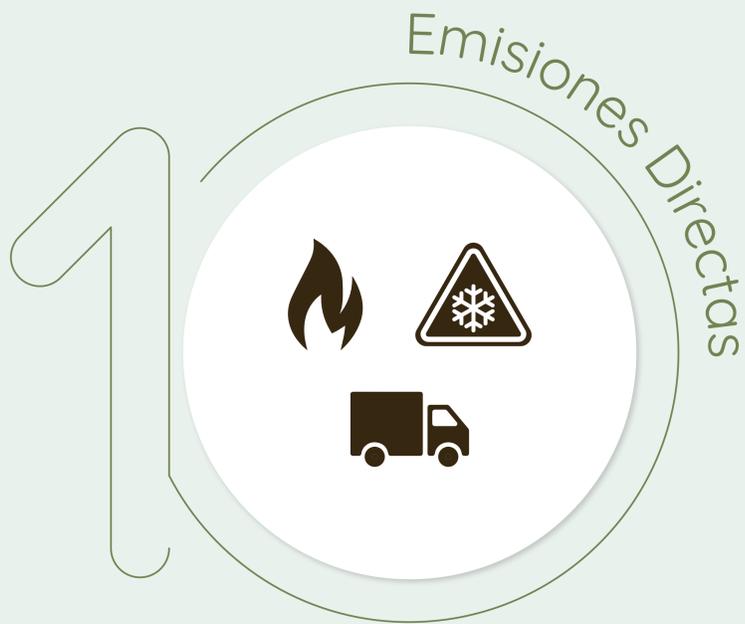
Llévate a casa los excedentes de tu comida



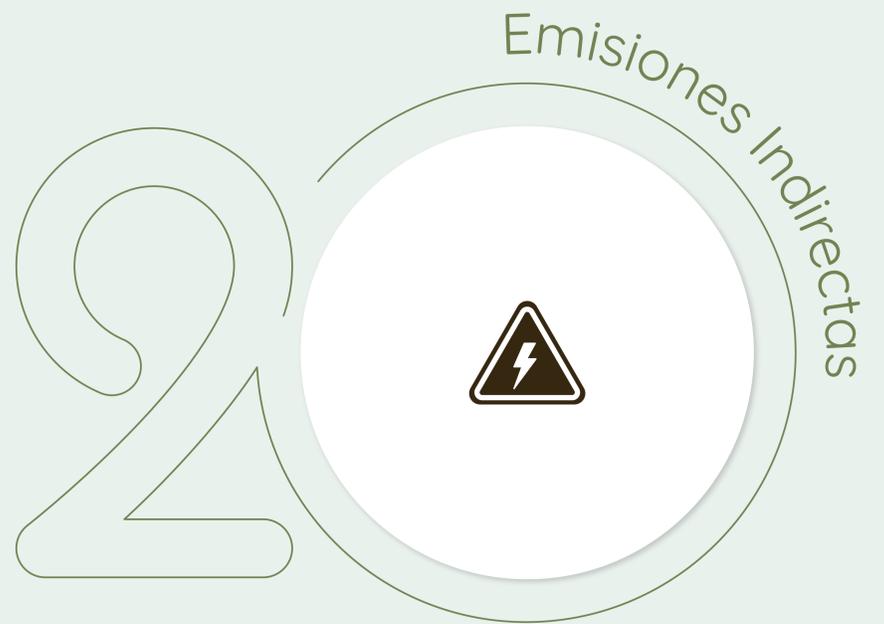


Medición de la huella de carbono

OBLIGATORIO



- Consumo de combustibles en el establecimiento
- Fugas de gases refrigerantes fluorados
- Consumo de combustible en vehículos



- Consumo Eléctrico

COMPLEMENTARIO

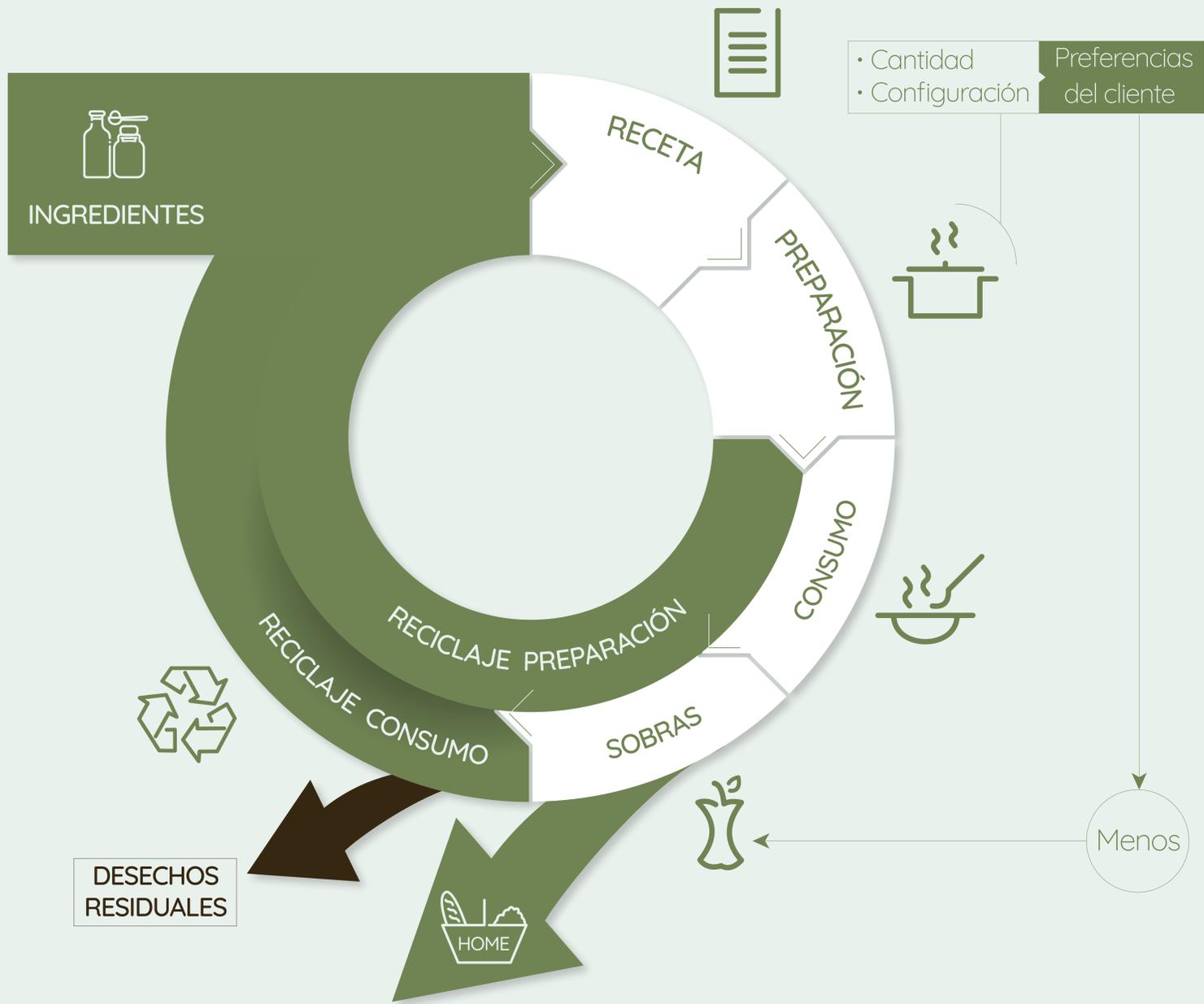


- Consumo de agua.
- Gestión de los residuos generados en el establecimiento
- Consumo de productos de servicio
- Servicios de limpieza
- Consumo de productos del menú
- Desplazamiento de los empleados al lugar de trabajo

- Estamos emplazados para **2030** en reducir un **55%** de emisiones de dióxido de carbono (CO₂) y gases de efecto invernadero (GEI) respecto a 1990.
- Para ello debemos disminuir el consumo de **combustibles fósiles**, como el petróleo y el carbón, y para determinar **cuanto y cuales**, es necesario calcular la **huella de carbono** tomando **medidas viables y eficientes** para mitigarla.



Optimización del desperdicio alimentario



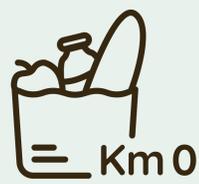
RESPONSABLES DE LOS DESPERDICIOS



ORDEN DE PRIORIDAD APROVECHAMIENTO



- El desperdicio de alimentos contribuye negativamente al cambio climático ya que un tercio de los gases de efecto invernadero (GEI) provienen de sus sistemas de producción.
- Por lo anterior la UE se ha sumado al compromiso de reducir a la mitad este fenómeno antes de 2030 buscando minimizar la pérdida en la producción y el desperdicio por el consumidor mediante la prevención y, en su caso, la donación.



Uso de productos km 0



QUE PREFIEREN LOS CONSUMIDORES



AHORRO DE CO₂ POR CADA 50kg DE CONSUMO POR CATEGORIA



- La gastronomía como símbolo de identidad manifiesta la diferenciación del colectivo, encontrando históricamente su autenticidad en los ingredientes disponibles por temporalidad y cercanía.
- Adicionalmente la nueva legislación de la Comisión Europea sobre producción ecológica, vigente desde enero de 2021, busca la incorporación e incremento de la cuota de mercados de los productos km 0.