

## Entrega de los III Premios Mercabarna contra el desperdicio alimentario



**M**ercabarna ha entregado los 'III Premios Mercabarna Paco Muñoz', creados por Mercabarna para promover y reconocer iniciativas que se llevan a cabo contra el desperdicio alimentario. Este año se han presentado a los galardones 7 entidades y empresas. La dotación es de 5.000 euros para los ganadores de cada una de las categorías.

El premio a la mejor iniciativa de la categoría Prevención del Despilfarro Alimentario ha sido para Ametller Origen Grup, por su proyecto integral que aborda la problemática del derroche alimentario desde el origen en el campo, pasando por la transformación y la distribución de los alimentos, llegando incluso a la concienciación de sus trabajadores y clientes.

Por su parte, el Premio a la mejor iniciativa de la categoría de Innovación Social ha sido para la Federación de entidades Calàbria 66, por 'Aprovéchame', un proyecto diseñado conjuntamente entre el tejido asociativo del barrio de San Antonio de Barcelona (Federación de Entidades Calàbria 66); el Servicio de Rehabilitación Comunitaria de la Izquierda del Ensanche (SRC-EE), que depende del departamento de Salud de la Generalidad de Cataluña y trabaja con personas diagnosticadas de enfermedad mental; y la ONG de Veí a Veí (banco de alimentos del barrio).

El proyecto se inició en 2020, sus protagonistas son las personas usuarias del SRC-EE y los voluntarios del barrio, que se encuentran en el espacio vecinal Calàbria 66 y realizan tareas de recogida de alimentos descartados por estética, problemas de stock o proximidad a la fecha de consumo preferente en los tres comercios colaboradores del barrio, elaboración de los menús, cocinado de las raciones y traslado de los alimentos a la ONG de Veí a Veí y Calàbria 66 para ser refrigerados y repartidos.

## Tendencias en el sector del almacenamiento y la logística frío para el trienio 2023-25

**S**egún el Observatorio del Frío de la Asociación de explotaciones frigoríficas, logística y distribución de España (ALDEFE), correspondiente al primer trimestre del 2023, el sector del almacenamiento y la logística del frío está experimentando una fuerte transformación que lo convertirá en el plazo de tres años en un sector muy avanzado tecnológicamente, al servicio de una alimentación más natural y saludable.



En primer lugar, destacan los avances en digitalización y automatización., sobre todo en soluciones IoT (Internet de las Cosas) para el monitoreo en tiempo real de la temperatura y humedad, así como el desarrollo de tecnología blockchain para el rastreo y trazabilidad de los productos durante toda la cadena de suministro.

La digitalización aplicada a la automatización jugará también un papel cada vez más importante en el almacenamiento, con un aumento del despliegue de la tecnología de robots y de sistemas autónomos, que permitirán una mayor eficiencia en la manipulación y el movimiento de productos refrigerados.

A ello se añaden las posibilidades que abre la Inteligencia Artificial (IA) y el aprendizaje automático, sobre todo para la gestión de inventarios, la preparación de pedidos y la gestión de envíos, la calidad y seguridad de los productos almacenados y la seguridad e higiene laboral.

Por su parte, la tendencia de sostenibilidad energética se concreta en dos grandes medidas: el aumento en el uso de energías renovables en los almacenes y el énfasis en la eficiencia energética. Además, plantea afrontar un tercer reto, debido a cambios regulatorios: el recambio de los gases clorofluorocarburos (CFC) como refrigerantes por otras soluciones tecnológicas, como los gases A2L o la refrigeración por CO<sub>2</sub>.