

Boletín Red Empreverde

[SUSCRÍBETE](#) | [NÚMERO ANTERIOR](#) | [CONTACTO](#) | [ÚNETE A LA REV](#)



Alimentación sostenible para una transición ecológica

El Pacto Mundial de las Naciones Unidas España ha publicado un informe titulado **"ODS Año 7. Innovación para lograr la Agenda 2030: El sector de la alimentación saludable"** en el cual advierte que, en los últimos años, las y los consumidores demandan productos más sostenibles, y, en este contexto, una alimentación saludable empieza a ser ya un requisito, motivo por el cual las empresas del sector agroalimentario están realizando cambios para adaptarse a esta realidad.

El impulso de unos estilos de vida más sostenibles constituyen para la Fundación Biodiversidad una línea de **actuación prioritaria** y por ello se ha puesto en marcha un programa de acciones con el objetivo de **promover medidas** que integren y fomenten estilos de vida más sostenibles en la ciudadanía, **coordinar las políticas** que los impulsen y fomentar la **gobernanza, la cooperación y la capacitación** en esta dirección.

Con las fechas festivas a las puertas, es un buen momento para poner en marcha medidas para unas Navidades más sostenibles. En este boletín ofrecemos una serie de recomendaciones para poner en práctica unos hábitos más sostenibles en la mesa y repasamos soluciones de emprendimientos que vienen a dar respuesta a estos hábitos. Además, hablamos con personas expertas que nos ayudan a contextualizar el momento en el que se encuentra la alimentación sostenible, que también ofrece muchas oportunidades para emprender en verde.

¡Esperamos que os guste el menú que hemos preparado!

[LEER MÁS](#)





La dimensión ambiental y socioeconómica de la alimentación sostenible

Hablamos con personas expertas e investigadoras sobre el impacto ambiental que genera el sistema alimentario en el medio ambiente y en el ámbito socioeconómico, más allá de las consecuencias directas sobre la salud. El Instituto de Salud Global de Barcelona o la Asociación Vida Sana trabajan, desde sus proyectos, en concienciar sobre la importancia de una alimentación saludable y sostenible.

[DESCUBRE MÁS](#)



Alimentta: crear valor en la cadena alimentaria teniendo en cuenta la salud y la sostenibilidad

Alimentta es una asociación científica formada por una red de personas expertas a través de diversos grupos de trabajo: agroecosistemas y cadenas alimentarias, ecosistemas marinos y pesca, políticas públicas, y salud y nutrición. Hablamos con Sebastián Villasante, socio fundador de esta asociación para la transición alimentaria.

[LEER ENTREVISTA](#)



Proyectos Empleaverde que apuestan por la agroalimentación sostenible

Repasamos algunos de los proyectos del **Programa Empleaverde**, cofinanciado por el **Fondo Social Europeo**, que contribuyen a afrontar los retos actuales desde la perspectiva de la agroalimentación sostenible.

[CONÓCELOS](#)



El proyecto Empleaverde ENGRANA gana un Premio Sísifo de la Fundación Restaurantes Sostenibles

Se ha celebrado la IV edición de los Premios Sísifo de la Fundación Restaurantes Sostenibles en la que se ha reconocido a la Cooperativa Germinando destacando, entre sus proyectos, la iniciativa Engrana del **Programa Empleaverde**.

[LEER MÁS](#)



Sin desperdicios: emprendimientos que utilizan lo que otros no quieren

Un estudio elaborado por la plataforma **Too Good To Go** señala que en Navidad, se estima que en los hogares un 20 % de la comida va a parar a la basura. Pero algunas iniciativas emprendedoras han sabido ver en los desperdicios y excedentes una oportunidad para generar un impacto positivo y que sea económicamente viable.

Segundos platos



© Asociación Columbares

Iniciativas para impulsar una alimentación más sostenible desde el Programa Pleamar

Te presentamos alguna de las iniciativas que apoya el **Programa Pleamar** de la Fundación Biodiversidad enfocadas sobre una de las prioridades del Fondo Europeo Marítimo y de Pesca: fomentar una pesca y acuicultura sostenible desde el punto de vista medioambiental, eficiente en el uso de los recursos, innovadora, competitiva y basada en el conocimiento.

[LEER MÁS](#)



Estas Navidades regala alimentación sostenible

No siempre es fácil hacer regalos, sobre todo cuando quieres que tus compras favorezcan el cuidado y la biodiversidad del planeta. Así que dinos, ¿te has quedado sin propuestas verdes? No te preocupes, porque vamos a darte un listado de proyectos del sector de la alimentación sostenible de la **Red Emprendeverde**. ¿Tomas nota?

[LEER MÁS](#)

Bodega REV

JÓVEN



¡Fórmate con Itinerarios Emprendeverde y da un impulso a tu proyecto!

Si tienes una idea de negocio que contribuya a la recuperación verde, a la conservación de la biodiversidad, y a impulsar una transición ecológica justa o quieres emprender en una reserva de la biosfera, eres candidato o candidata perfecta para optar a este programa formativo online y gratuito para darle ese impulso que falta a tu proyecto verde.

¡Inscríbete hasta el **12 de enero!**

[🏠itinerarios.emprendeverde.es](https://itinerarios.emprendeverde.es)

CRIANZA



Inspírate con los proyectos de la IV Edición del Mentoring Emprendeverde

En la IV edición de este servicio se ha ofrecido mentorías especializadas a 47 proyectos de personas emprendedoras con una idea de negocio que responde a los retos de conservación de la biodiversidad y la lucha contra el cambio climático. A día de hoy, unas 200 personas han pasado por este servicio de mentorías gratuitas de la Red Emprendeverde. Te presentamos alguno de ellos.

[🏠mentoring.emprendeverde.es](https://mentoring.emprendeverde.es)

RESERVA



¿Necesitas ayuda con los trámites de alta de tu empresa?

¿Estás a punto de lanzar tu proyecto verde al mercado pero necesitas ayuda con el papeleo de la constitución de tu empresa? Pues no dudes en inscribirte a este servicio gratuito que te ofrece la Red Emprendeverde para asesorarte y acompañarte durante todo el proceso de tramitación administrativa y facilitar la puesta en marcha de tu iniciativa. ¡Aún estás a tiempo de inscribirte a las asesorías!

[🏠constituye.emprendeverde.es](https://constituye.emprendeverde.es)

EcoMaset: finca de agricultura ecológica dedicada a cultivos mediterráneos y turismo sostenible



Lucía Ortíz Gandía

EcoMaset es una finca de agricultura ecológica dedicada a cultivos mediterráneos con prácticas tradicionales y modernas, sirve como alojamiento rural y espacio para dar formaciones y talleres en la naturaleza.

Emprendedora y participante de la II edición del Mentoring Emprendeverde.

Terracor: productor agrícola sostenible basado en los principios éticos del producto



Matias Adover Sitjes

Terracor es una empresa dedicada al cultivo de frutas, verduras, hortalizas y hierbas aromáticas. Utiliza el sistema de producción integrada, con control biológico de plagas, sustituye el uso de plásticos por materiales biodegradables y evita desperdicio alimentario.

Emprendedor y participante del "Lab Emprendeverde sobre Economía Circular".

Gabarrera: cerveza artesanal ecológica elaborada en el Parque Nacional de la Sierra del Guadarrama



Mónica Somacarrera Molina

Gabarrera aúna un binomio social y medioambiental y promueve proyectos que dinamizan su entorno inmediato. Su cerveza 100 % artesana y ecológica certificada destina todos sus beneficios a fines sociales.

Emprendedora y participante de la III edición del Mentoring Emprendeverde.

Postres



Sazón: catering saludable con productos de cercanía, menos residuos y desperdicio alimentario

Tras su paso por el servicio del Mentoring de la Red Emprendeverde, hablamos con Patricia Real y Juan José Fatás sobre cómo han conseguido hacer más circular su negocio de catering con una gran aceptación entre su clientela.

[LEER ENTREVISTA](#)



Eco Giro al Sol: deshidratación híbrida inteligente de productos naturales

Entrevistamos a María Victoria Sequeiro, emprendedora participante de la II edición del Mentoring Emprendeverde, CEO y cofundadora de **Eco Giro al Sol**, que ha creado un sistema patentado que utiliza la energía del sol y el aire para deshidratar alimentos de forma natural y segura, manteniendo todas sus propiedades añadiendo un filtro de carbón activo y ayudando a evitar el desperdicio alimentario.

[LEER ENTREVISTA](#)

Suscríbete al boletín de la
RED EMPRENDEVERDE



[Darme de baja](#) | [Modificar mis datos](#) | [Política de privacidad](#)