

1. ANEXO I. RELACIÓN DEL TRABAJO CON LOS OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE DE LA AGENDA 2030

El uso de bagazo de clementina, un subproducto de la industria alimentaria, como nuevo ingrediente en la producción de alimentos puede contribuir significativamente a varios de los Objetivos de Desarrollo Sostenibles (ODS) establecidos por la ONU.

Objetivos de desarrollo sostenibles	Alto	Medio	Bajo	No procede
ODS 1. Fin de la pobreza			X	
ODS 2. Hambre cero	X			
ODS 3. Salud y bienestar	X			
ODS 4. Educación de calidad				X
ODS 5. Igualdad de género				X
ODS 6. Agua limpia y saneamiento				X
ODS 7. Energía asequible y no contaminante				X
ODS 8. Trabajo decente y crecimiento económico	X			
ODS 9. Industria, innovación e infraestructuras	X			
ODS 10. Reducción de las desigualdades				X
ODS 11. Ciudades y comunidades sostenibles				X
ODS 12. Producción y consumo responsables	X			
ODS 13. Acción por el clima		X		
ODS 14. Vida submarina				X
ODS 15. Vida de ecosistemas terrestres			X	
ODS 16. Paz, justicia e instituciones sólidas				X
ODS 17. Alianzas para lograr objetivos				X

En cuanto a los ODS con un grado de relación más alto con el presente trabajo destacan:

ODS 2 – Hambre cero

Al incorporar el bagazo como ingrediente se fabricarían alimentos de mayor calidad nutricional al ser este subproducto una buena fuente de fibra, además de la reducción del coste de fabricación que supondría su utilización en la industria alimentaria, haciendo que estos alimentos sean más accesibles y ayudando a combatir el hambre y la malnutrición.

ODS 3 – Salud y bienestar

Al producir alimentos nuevos a partir de este subproducto, pueden crearse opciones de alimentos más saludables y sostenibles por tener fibra, un elevado contenido en compuestos bioactivos y poseer propiedades antioxidantes.

ODS 8 – Trabajo decente y crecimiento económico

La incorporación del bagazo de clementina en la industria como nuevo ingrediente podría crear nuevas oportunidades de trabajo, promoviendo por tanto el crecimiento económico, además de alentar el desarrollo empresarial. Los productores de clementina aumentarían sus ingresos al comenzar a utilizarse una parte de la fruta que de otra forma simplemente se desecharía, por lo que mejorarían sus condiciones de trabajo.

ODS 9 – Industria, Innovación e Infraestructuras

El uso de bagazo en la industria alimentaria para producir nuevos alimentos promueve la innovación y la investigación. Se promueve la búsqueda de nuevas tecnologías e ingredientes para producir alimentos más saludables, nutritivos y sostenibles, mejorándose los procesos de producción.

ODS 12 – Producción y consumo responsables

Al utilizarse el bagazo de clementina y darle utilidad a un subproducto que de otra forma supondría un problema grave de contaminación se promueve la producción y el consumo responsable, reduciéndose así el desperdicio de alimentos y fomentándose el uso sostenible de los recursos.

En conclusión, el uso de bagazo de clementina en la industria alimentaria contribuye como se ha visto a lograr varios de los Objetivos de Desarrollo Sostenibles (ODS) establecidos por la ONU, creando productos más nutritivos y sostenibles y fomentándose la innovación y el desarrollo económico.