

Te encuentras en Inicio / Divisiones / Objetivo_RC2030 /

29S: Día internacional para la sensibilización sobre la pérdida y desperdicio de alimentos

29S: Día internacional para la sensibilización sobre la pérdida y desperdicio de alimentos

Martes, 28 de septiembre 2021

La Asamblea General de las Naciones Unidas designó hace dos años el 29 de septiembre como Día Internacional de la Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos (#DíaPDA); una conmemoración cuyo objetivo es sensibilizar sobre la importancia de este problema y sus posibles soluciones, y para promover esfuerzos mundiales y medidas colectivas con miras al cumplimiento de la meta 12.3 de los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

De forma genérica, se puede decir que el derroche alimentario se refiere a la comida destinado al consumo humano que tiramos a lo largo de todo el circuito alimentario y que se habría podido prevenir o bien aprovechar porque los alimentos mantenían aún el valor nutricional. El informe 'El estado mundial de la agricultura y la alimentación' de la FAO (2019) reúne el consenso de varios expertos en la materia, que distinguen entre 'pérdidas de alimentos' para referirse a las producidas desde el cultivo, sacrificio o captura hasta el nivel minorista (pero sin incluirlo) y 'despilfarro alimentario', producido en los niveles de la venta al por menor y el consumo.

– Cifras.

Los datos recopilados en todo el mundo por la FAO desde 2011 sugieren que perdemos o desperdiciamos casi una tercera parte de los alimentos que se producen a nivel mundial para el consumo humano. Es decir, tiramos y no aprovechamos uno de cada tres alimentos producidos en el mundo! Este año 2021 se ha publicado el primer informe sobre el 'Índice de desperdicio alimentario' del Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA), según el cual en el 2019 se generaron en el mundo 931 millones de toneladas de desperdicio alimentario.

– Impactos.

Cualquier definición que se adopte y cualquier cifra disponible comparten una connotación moral negativa. Provocar la producción, la venta y la compra de cuatro manzanas cuando sólo son necesarias tres, supone un alto coste económico, pero también ético, social y medioambiental, sin olvidar el impacto que se deriva sobre la dieta y la salud de las personas.

A la vez que tiramos alimentos, 690 millones de personas en el mundo han pasado hambre a lo largo del año 2019 y 3.000 millones de personas no pueden permitirse una dieta saludable; mientras, casi dos billones de adultos y 41 millones de niños menores de 5 años en el mundo tienen sobrepeso corporal. Desperdiciar alimentos supone desaprovechar recursos naturales como el agua, la energía y el suelo previamente invertidos en su producción, manipulación, transporte, almacenamiento o transformación; de los que depende la producción futura de alimentos, perpetuando este modo el impacto sobre la seguridad alimentaria. Perder o derrochar alimentos también implica contaminar: eliminar los residuos orgánicos aprovechables genera emisiones de gases de efecto invernadero sin ningún motivo que los justifique. Se estima que entre el 8 y el 10 por ciento de las emisiones globales de gases de efecto invernadero están asociados con alimentos que no se consumen.

– Causas.

La FAO indica en el informe del 2019 que no es posible generalizar sobre las pérdidas y el desperdicio alimentario a lo largo de la cadena de suministro alimentario, sino que hay que determinar los puntos críticos de desperdicio en las cadenas específicas de suministro para poder adoptar contramedidas adecuadas. Cuando se atiende a esta recomendación, es frecuente que el interés se fije en etapas muy concretas de la cadena alimentaria. En el contexto español, por ejemplo, el interés se ha fijado sobre todo en los consumidores.

En el informe del PNUMA (2021) se reconoce que el 61% del desperdicio alimentario generado en 2019 -casi 570 millones de toneladas- se produce a nivel doméstico. En el caso de los países de ingresos altos y medios, estas cifras serían debidas principalmente al comportamiento del consumidor, es decir, a los hábitos de compra, la preparación y consumo de alimentos, la planificación del tiempo y la coordinación; junto con técnicas de comercialización que animan a los consumidores a comprar más de lo necesario. La mayoría de estos motivos podrían extrapolarse al sector de la restauración colectiva.

Habría que preguntarse, sin embargo, si la responsabilidad de este volumen de residuos orgánicos desaprovechados debe recaer únicamente en las familias y resto de unidades de consumo. Respuestas afirmativas pueden dejar fuera de la ecuación causas y aspectos esenciales de la problemática que también dependen del resto de agentes del ciclo alimentario. No se debe confundir el lugar donde se produce un desperdicio alimentario con su causa, porque las pérdidas de alimentos que tienen lugar en una fase de la cadena alimentaria pueden tener su causa en otra fase. La mala planificación y la falta de equipo, coordinación y comunicación entre

los diferentes actores de la cadena de suministro son factores que también contribuyen notablemente a las pérdidas de alimentos.

Imposición de estándares de calidad sobre los productos

Vale la pena prestar atención a la siguiente dato: alrededor del 14% de los alimentos en todo el mundo se pierde desde su producción antes de llegar al nivel minorista, con un nivel de pérdidas generalmente más elevado en las frutas y hortalizas. Algunos autores calculan que entre un 25 y un 40% de la producción de hortalizas no llega al mercado debido a la estandarización de los productos (es decir, a las normas de calidad que se imponen sobre la forma, el tamaño, el peso y el color de los productos). En los sistemas modernos, los productos se definen como 'vendibles' o 'no vendibles' así que pierden de golpe su valor económico cuando ya no cumplen con la calidad mínima necesaria para ser considerados comercializables (independientemente de su comestibilidad). Los productos que no cumplen los requisitos estéticos corren el riesgo de no ser recogidos del campo y se acaben perdiendo.

Seguramente, el sector de la restauración colectiva y comercial tiene parte de responsabilidad en estas cifras y una gran oportunidad para reflexionar y pasar a la acción, convirtiéndose en espacios de sensibilización de los distintos agentes del ciclo alimentario.

Agenda 2030 de desarrollo sostenible

Ante este escenario, es necesario recuperar el valor de los alimentos y avanzar hacia sistemas alimentarios eficientes y bien gestionados, más responsables y sostenibles. Tenemos por delante el reto urgente y trascendental de no desestimar ningún factor generador de desperdicio alimentario y encontrar soluciones compartidas entre todos los agentes de la cadena alimentaria, desde las personas productoras a las consumidoras, pasando por las distribuidoras, comercializadoras y restauradoras. Cada actor debe aceptar su responsabilidad y adoptar acciones resolutivas de forma particular y colectiva.

De hecho, atender el problema del desperdicio alimentario es uno de los elementos protagonistas de los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Organización de las Naciones Unidas (ONU). Concretamente, la meta 12.3 de los ODS requiere reducir a la mitad el desperdicio alimentario per cápita mundial en la venta al detalle y a nivel de los consumidores y la reducción de las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha. Actualmente, multitud de iniciativas nacionales, regionales y locales dan visibilidad a la llamada internacional de la Agenda 2030 de Desarrollo Sostenible de hacer frente al problema del desperdicio alimentario.

Noemí García, graduada en Nutrición Humana y Dietética, trabaja como asesora haciendo el seguimiento nutricional en comedores escolares, residencias y centros de día. Está implicada también en diversos proyectos baleares como la '[Guía de medidas para prevenir y reducir el desperdicio alimentario](#)' o la campaña de sensibilización contra el desperdicio 'Producto fuera de serie'. @: noemi@quanimanutricio.com.