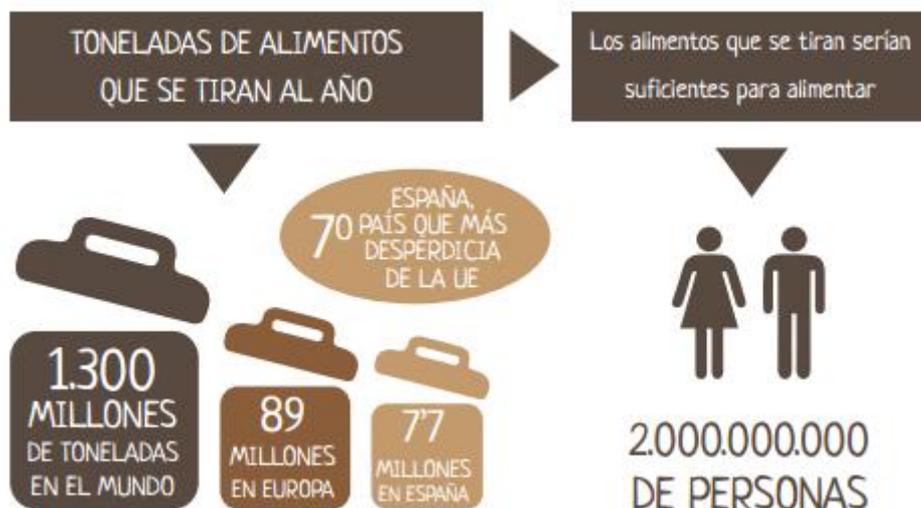


EVITEMOS EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS.

Introducción:

¿Sabías que...?

- 1/3 de la producción mundial de alimentos se pierde o se desperdicia.
- Cada año se tira una cantidad de comida equivalente a la producción mundial de cereales.
- La UE estima que el Hogar es responsable de un 42% de la comida que acaba en la basura, el resto corresponde a las etapas de 39% fabricación, 5% distribución y 14% restauración.
- Sin embargo, casi 1.000 millones de personas no tienen acceso a una nutrición suficiente.



Implicaciones ambientales del desperdicio de alimentos

El desperdicio de alimentos daña el clima, el agua, la Tierra y la biodiversidad

Además de las cuestiones éticas que plantea el hecho de tirar comida cuando con ella se podría alimentar a otras personas, el despilfarro de alimentos tiene otras implicaciones, entre ellas la ambiental:

HUELLA HÍDRICA: Consumo total de agua necesario para la producción de los alimentos desperdiciados 250.000 millones de m³ de agua al año. ¿Sabías que ha sido necesaria el agua de 100 millones de piscinas olímpicas para producir todos los alimentos que no se han consumido en el mundo en un año?

COSTE ECONÓMICO: Coste directo económico de todos los alimentos desperdiciados anualmente. Expresado según el precio del productor. ¿Sabías que ha sido necesaria el agua de 100 millones de piscinas olímpicas para producir todos los alimentos que no se han consumido en el mundo en un año? € de m3 de agua al año

HUELLA DE CARBONO: Cantidad de GEI** emitida a lo largo de todo el ciclo de la vida de un alimento 3.300 millones de toneladas de CO2 al año

USO DEL SUELO: Superficie de suelo agrícola usada para la producción de un alimento 1.400 millones de hectáreas de cultivo. ¿Sabías que el 30% de la superficie agrícola mundial se dedica cada año a producir los alimentos que luego son desechados?

¿Qué puedes hacer para reducir el desperdicio?

Cómo consumidor en el hogar:

- 1 Planifica tu menú semanal y evita la improvisación.
- 2 Haz una compra responsable: revisa la despensa y el frigorífico. Haz una lista y compra sólo lo que necesites.
- 3 Ten en cuenta tu presupuesto y recuerda: ¡tirar comida es tirar dinero!
- 4 Conserva adecuadamente los alimentos, consulta la etiqueta y los soportes informativos y no dudes en preguntar al profesional.
- 5 Intenta comprar productos de temporada y consume la comida por orden de entrada: la más antigua primero.
- 6 Ajusta las raciones e intenta cocinar sólo lo necesario.
- 7 Aprovecha las sobras con creatividad. ¡Atrévete con nuevas recetas!
- 8 A la hora de tirar, deposita en la basura sólo lo que sea imposible aprovechar.
- 9 Si comes en la oficina lleva tu propio recipiente reutilizable. ¡Te ayudará a ahorrar dinero aprovechando los alimentos sobrantes!
- 10 Si comes en el restaurante, no dudes en pedir que te pongan las sobras en un envase para llevar.

Cómo restauración tradicional y colectiva

- 1 Planifica la compra
- 2 Durante la etapa de recepción y almacenamiento de mercancías, recuerda los puntos clave que se llevan a cabo en un APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos): transporte, instalaciones y limpieza
- 3 Fecha de caducidad de los alimentos

4 Gestión de stocks

5 Cada ración el tamaño adecuado

6 Audita para no desperdiciar.

Otros sectores

Los alimentos se pierden y desperdician a lo largo de toda la cadena de suministro de alimentos, desde la producción agraria inicial hasta el consumo final en el hogar o en la restauración.

En general, en los países de ingresos bajos, la mayoría de los alimentos se pierden en las etapas de la cadena de suministro de alimentos que van de la producción al procesamiento. Por el contrario, en los países de ingresos altos y medianos las pérdidas y el desperdicio son generados fundamentalmente por hábitos de consumo inadecuados.

Tras el análisis de diversos estudios y experiencias internacionales, se considera que es fundamental acometer el problema de las pérdidas y el desperdicio con un concepto global de cadena alimentaria, pero teniendo en consideración las circunstancias específicas de cada una de sus fases.

Iniciativas de los productores: agricultura, ganadería y pesca. [VER](#)

Industria de la transformación. [VER](#)

Distribuidores mayoristas y minoristas. [VER](#)

Comercialización directa [VER](#)

Fuentes:

- Guía práctica para el consumidor. Cómo reducir el desperdicio alimentario. MAGRAMA ([VER](#))
- FAO. Pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo - Alcance, causas y prevención, 2012.
- Comisión Europea y BIO Intelligence Service. Preparatory Study on Food Waste Across EU 27, 2010.