

Despilfarro de alimentos y sustentabilidad ambiental

El desperdicio daña al clima, el agua, la tierra y la biodiversidad



El 11 de septiembre pasado, la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación) hizo público un informe sobre la escandalosa cantidad de alimentos que se desperdicia cada año en el mundo y sus efectos sobre el planeta. El documento "La huella del desperdicio de alimentos: impactos en los recursos naturales" es el primer estudio que analiza los efectos del despilfarro alimentario desde una perspectiva ambiental, centrándose de forma específica en sus consecuencias para el clima, el uso del agua y el suelo y la biodiversidad. Los costos económicos directos pueden alcanzar 750.000 millones de dólares anuales.

La asombrosa cifra de 1.300 millones de toneladas de alimentos que se desperdician anualmente no sólo provoca grandes pérdidas económicas, sino también un grave daño a los recursos naturales de los que la humanidad depende para alimentarse. Los alimentos que produce el hombre y que luego desecha consumen un volumen de agua superficial y subterránea de 250 km³, equivalente al caudal anual del río Volga, y añaden 3.300 millones de toneladas de gases de efecto invernadero a la atmósfera del planeta (con lo que el despilfarro de ali-

mentos se ubicaría como tercer emisor de GEI, después de EE.UU. y China). Asimismo, los alimentos producidos y no utilizados ocupan casi 1.400 millones de hectáreas de tierras cultivables, lo que representa cerca del 30% de la superficie agrícola mundial, con un impacto difícilmente medible sobre la biodiversidad debido a la expansión en áreas silvestres, con pérdidas de especies de mamíferos, aves, peces y anfibios. Además de esos impactos ambientales, las consecuencias económicas directas del desperdicio de alimentos (sin contar pescados y mariscos) alcanzan cada año la cantidad de 750.000 millones de dólares estadounidenses, según los cálculos de la FAO.

Con tales cifras, parece claro que una reducción del despilfarro a nivel global, regional y nacional tendría un efecto positivo sustancial sobre los recursos naturales y sociales. La reducción del despilfarro no sólo aliviaría la presión sobre los escasos recursos naturales sino que también disminuiría la necesidad de aumentar la producción alrededor de un 60% con el fin de cubrir las demandas de la población mundial hacia el 2050.

Acompañando a su nuevo estudio, la FAO también ha publicado un manual como "Conjunto de herramientas" con



Los alimentos tirados en los vertederos son una fuente importante de emisiones de gas metano

recomendaciones sobre cómo puede reducirse la pérdida y el desperdicio de alimentos en cada una de las etapas de la cadena alimentaria. Este manual describe una serie de proyectos en todo el mundo que muestran cómo los gobiernos nacionales y locales, campesinos, empresas y consumidores individuales pueden tomar medidas para abordar el problema. El informe destaca los múltiples beneficios que pueden obtenerse -en muchos casos a través de medidas sencillas y sensatas en hogares, comercios, restaurantes, escuelas y empresas- y que pueden contribuir a la sostenibilidad del medio ambiente, a mejoras económicas, a la seguridad alimentaria y a la realización del desafío "Hambre Cero" del Secretario General de las Naciones Unidas. La FAO y el Programa de Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) son los socios fundadores de la campaña "Piensa. Aliméntate. Ahorra. Reduce tu huella alimentaria" que fue lanzada a principios de año y que tiene como objetivo ayudar en la coordinación de esfuerzos mundiales para reducir el despilfarro.

¿Dónde ocurre el desperdicio?

Según el estudio de la FAO, el 54% del despilfarro de alimentos en el mundo se produce por pérdidas en las etapas iniciales de la producción, manipulación y almacenamiento post-cosecha. El 46% restante ocurre en las etapas de procesamiento, distribución y consumo. Como tendencia general, los países en desarrollo sufren más pérdidas de alimentos durante la producción agrícola, mientras que el desperdicio a nivel de venta minorista y del consumidor tiende a ser mayor en las regiones de ingresos medios y altos, donde representa el 31-39% del desperdicio total frente al 4-16% de las regiones de ingresos bajos. Cuanto más tarde se pierde un producto alimentario a lo largo de la cadena, mayores serán las consecuencias ambientales, ya que al costo inicial de producción hay que sumar los costos ambientales incurridos durante el procesamiento, transporte, almacenamiento y cocción.

El campo de este estudio es global, la FAO dividió al mundo en siete regiones y consideró un amplio



Director General de FAO, José Graziano da Silva

"Todos nosotros -agricultores y pescadores, procesadores de alimentos y supermercados, gobiernos locales y nacionales, consumidores particulares- debemos hacer cambios en todos los eslabones de la cadena alimentaria humana para evitar en primer lugar que ocurra el desperdicio de alimentos, y reutilizar o reciclar cuando no podamos impedirlo. Simplemente no podemos permitir que un tercio de todos los alimentos que producimos se pierda o desperdicie debido a prácticas inadecuadas, cuando 870 millones de personas pasan hambre todos los días".

rango de productos agrícolas que representan a los ocho mayores grupos de commodities. El impacto del despilfarro fue analizado a lo largo de toda la cadena de abastecimiento, desde el campo hasta el fin de la vida útil del alimento. De este modo se identificaron ciertos puntos críticos ambientales relacionados con el despilfarro a nivel regional y subsectorial, ofreciendo información a las autoridades y a los tomadores de decisión que deseen encarar una reducción de los desperdicios. Estos puntos incluyen al desperdicio de cereales, de carne, de agua y de hortalizas en diversas regiones.

asema

DIVISIÓN FRUTIHORTÍCOLA

En permanente incorporación de tecnología e Innovación para el sector

- Líneas completas para el procesamiento de frutas: frutillas, arándanos, etc.
- Sistemas de lavado para frutas, verduras y hortalizas
- Túneles de congelado IQF para frutas y verduras, enteras o cubeteadas
- Líneas de clasificación, tamaño y empaque de fruta congelada
- Tameñadoras de paso variable para fruta fresca

- Túneles hidrocooling para procesamiento de frutas y hortalizas
- Equipos para escaldado por vapor o agua caliente
- Plantas para elaboración de pulpas y néctares de frutas
- Líneas para frutas en conserva
- Concentración de jugos y néctares

Asema S.A. Ruta Prov. N° 2 - altura 3900 (km. 13) - Tel/Fax: 54-(0)342-4904600 (rot) - CP3014 Monte Vera Pcia. Santa Fe - Argentina - asema@asema.com.ar - www.asema.com.ar

Pérdida de alimentos se refiere a la disminución involuntaria de la cantidad (en materia seca) o de valor nutricional (calidad) de los alimentos que estaban originalmente destinados al consumo humano. Estas pérdidas son causadas en su mayor parte por ineficiencias en las cadenas de suministro, como infraestructura y logística inadecuadas, falta de tecnología, habilidad y conocimientos de los distintos participantes y capacidad de gestión insuficiente. También por falta de acceso a los mercados. Pueden jugar un papel en la pérdida los desastres naturales. Ocurre principalmente en las etapas de producción, post-cosecha y procesamiento, por ejemplo, cuando los alimentos se quedan sin recolectar o se dañan -y son desechados- al procesarlos, almacenarlos o durante el transporte.

Desperdicio de alimentos. Se refiere a un alimento apropiado para consumo humano que se descarta en forma intencional, tanto antes como después de su fecha de vencimiento, o que se deja deteriorar, sobre todo por los minoristas y consumidores. A menudo esto se debe a que el alimento se ha echado a perder, pero puede ser también por otras razones, tales como un exceso de oferta al mercado o por los hábitos de consumo o de compra de los individuos.

Despilfarro de alimentos. Se refiere a cualquier pérdida por deterioro o derroche. De este modo, el término “despilfarro”, engloba tanto a las pérdidas de alimentos como al desperdicio de alimentos.



Hay grandes pérdidas de cosecha por falta de infraestructura

- El desperdicio de verduras. Del mismo modo, los grandes volúmenes de despilfarro de hortalizas en los países industrializados de Asia, de Europa y del Sur y Sudeste de Asia se traduce en una gran huella de carbono para ese sector.

Causas del desperdicio de alimentos y opciones para abordarlas

Según la FAO, los niveles más altos de desperdicio de alimentos en las sociedades ricas derivan de una combinación del comportamiento de los consumidores y de falta de comunicación en la cadena de suministro. Los consumidores no logran planificar sus compras, compran en exceso, o reaccionan exageradamente a las fechas de caducidad y consumo preferente de los productos, mientras que las normas estéticas y de calidad llevan a los minoristas a rechazar grandes cantidades de alimentos perfectamente comestibles.

En los países en desarrollo, las importantes pérdidas post-cosecha en la fase inicial de la cadena de suministro son un problema importante, que ocurre como consecuencia de las limitaciones financieras y estructurales en técnicas de recolección y en infraestructura de transporte y almacenamiento, junto a condiciones climáticas que favorecen el deterioro de los alimentos.

Para abordar el problema, el conjunto de herramientas de la FAO detalla tres niveles generales donde es preciso actuar: reducción y prevención; reutilización, y reciclaje/recuperación.

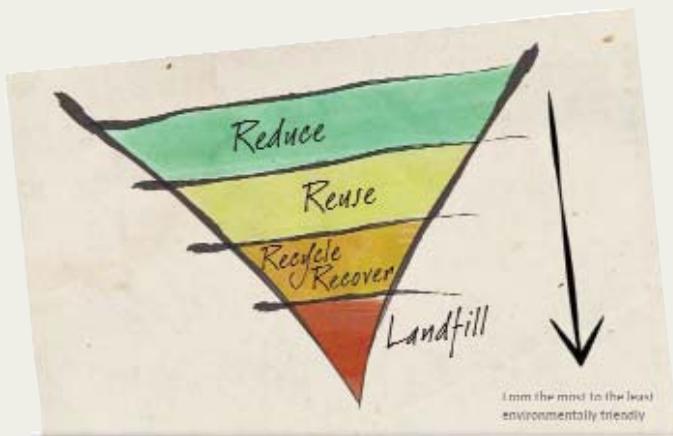
Reducción y prevención

Debe darse máxima prioridad a reducir el desperdicio de alimentos en primera instancia. Más allá de limitar las pérdidas de cultivos en las granjas debido a las malas

- El desperdicio de cereales en Asia. Es un problema importante para el ambiente, con un gran impacto en las emisiones de carbono y en el uso del agua y el suelo. El caso del arroz es particularmente notable, dadas sus altas emisiones de metano junto con un elevado nivel de desperdicio.

- El desperdicio de carne en países industrializados. Si bien el volumen de desperdicio de carne en el mundo es relativamente bajo, genera un impacto considerable en el ambiente en términos de ocupación del suelo y de huella de carbono, especialmente en los países de ingresos elevados (que desperdician alrededor del 67% de la carne) y en Latinoamérica, que en conjunto abarcan el 80% por ciento del total de despilfarro de carne.

- El desperdicio de fruta. Contribuye de manera significativa al despilfarro de agua en Asia, Europa y Latinoamérica, principalmente por sus niveles extremadamente altos.



prácticas, un mayor esfuerzo para equilibrar la producción con la demanda significaría no utilizar recursos naturales para producir alimentos que no sean necesarios. La mejora de la comunicación entre todos los participantes en las cadenas de suministro de alimentos resultará crucial. Hay en particular un amplio margen para mejorar la comunicación entre proveedores y minoristas para que coincida la demanda y la oferta. Las diferencias entre ambas son una de las principales causas del desperdicio de alimentos. Pueden involucrar a los agricultores que no encuentran mercado para los productos y los dejan pudrirse en el campo, madres que cocinan para cinco miembros de la familia mientras que sólo tres en realidad se presentan a cenar; supermercados que reducen sus pedidos en el último momento, dejando a los productores con productos invendibles, o restaurantes que sobreestiman la demanda y almacenan suministros de alimentos que luego se estropean.



Hay que equilibrar la oferta con la demanda

Reutilización

En el caso de un excedente de alimentos, las mejores opciones son la reutilización dentro de la cadena alimentaria humana, la búsqueda de mercados secundarios o la donación a los miembros vulnerables de la sociedad. En algunos lugares, los empresarios han descubierto oportunidades en la adquisición a precios reducidos de alimentos cuya cosecha se descarta, para luego



GASES GRADO ALIMENTO, TECNOLOGÍA AVANZADA EN CADA PROCESO

Con sus productos, INDURA se encarga de abastecer al sector alimenticio de gases y mezclas de gases, con estrictas normas de exactitud y pureza en sus procesos, respaldando la inocuidad.

Centro de Servicio al Cliente
0810 810 6003
www.Indura.com.ar



INDURA
Grupo AIR PRODUCTS



Hay granos comestibles cuya cosecha se descarta

comercializarlos, desarrollando así nuevas cadenas de valor de los alimentos. También pueden desarrollarse mercados para los productos rechazados por los minoristas pero que siguen siendo aptos para el consumo, los mercados de campesinos ya juegan aquí su papel.

Con respecto a la donación, la cantidad de alimentos redistribuidos a organizaciones benéficas sigue siendo una pequeña fracción de los excedentes de alimentos comestibles disponibles, debido al hecho de que esta redistribución de alimentos se enfrenta a una serie de barreras. "Los minoristas están muy influenciados por la idea de que es más barato y más fácil enviar los desechos al vertedero, a pesar de que el aumento de impuestos sobre estos ver-

tidos actúa ahora como elemento disuasorio", según el manual de la FAO. Pero el factor que más ha desalentado a las empresas a la hora de donar los excedentes de alimentos es el riesgo de ser considerados legalmente responsables en caso de intoxicación, enfermedad u otra lesión. Cada vez más, los gobiernos están buscando la manera de facilitar el proceso y brindar protección a los donantes de alimentos en caso que los productos cedidos de buena fe provoquen algún tipo de enfermedad.

Si los alimentos no son aptos para el consumo humano, la siguiente mejor opción es reutilizarlos para alimentar al ganado, conservando recursos.

Reciclaje/recuperación

Cuando no es posible la reutilización, debe intentarse el reciclaje y la recuperación. El reciclaje de subproductos, la digestión anaeróbica, el compostaje y la incineración con recuperación de energía son alternativas que permiten recuperar energía y nutrientes de los residuos de alimentos, lo que representa una ventaja significativa sobre el hecho de tirarlos en los vertederos. Los alimentos no consumidos que terminan pudriéndose en los ver-



La clasificación en origen es esencial para el reciclaje de los residuos

COOL TAINER
CONTENEDORES

La solución instantánea a su problema de espacio frigorífico.

Con la última tecnología, todo para el almacenaje estático de mercadería perecedera.

CONTENEDORES DRY Y REFRIGERADOS. ALQUILER - VENTA

Leandro N. Alem 861 (1646) San Fernando Tel/Fax (5411) 4780.3551 / 4744.3270
info@cool-tainer.com.ar - www.cool-tainer.com.ar

tederos son grandes productores de metano, gas de efecto invernadero especialmente perjudicial.

A fin de que las ciudades y los gobiernos locales reciclen los residuos de alimentos de manera eficiente y eficaz, las medidas adoptadas en los hogares para separarlos son esenciales, ya que los programas de reciclaje sólo funcionan cuando los residuos se clasifican correctamente en la fuente. Utilizadas juiciosamente, las regulaciones pueden incentivar a las empresas y los hogares para reducir el desperdicio de alimentos y gestionarlo mejor a la hora del reciclaje.

El uso de la digestión anaeróbica para descomponerlos en material sólido, que puede ser utilizado como fertilizante, y biogás, que puede usarse como fuente de energía, es preferible a nivel medioambiental frente al compostaje o el relleno en vertederos. Cuando la digestión no es posible, el compostaje representa la mejor opción. A nivel individual, el compostaje doméstico puede desviar hasta 150 kg de residuos de alimentos por hogar al



año de los servicios locales de tratamiento de basuras. Por último, la incineración de los residuos de alimentos con recuperación de la energía liberada se presenta como último recurso para evitar que vayan a parar a los vertederos. Las emisiones de metano de los vertederos representan una de las mayores fuentes de emisiones de GEI de todo el sector de los residuos.

Servicio de Descontaminación de Áreas



Asisthos, líder en servicios de esterilización y descontaminación para terceros, presenta su nuevo servicio de descontaminación de ambientes mediante la vaporización controlada de peróxido de hidrógeno.



- Equipamiento de tipo portátil.
- Aplicable a grandes, medianas y pequeñas superficies de su empresa.
- Descontaminación de alto nivel (6 órdenes logarítmicos en poblaciones microbianas).
- Excelente compatibilidad con equipos electrónicos sensibles y otros materiales.
- Proceso rápido y efectivo sin generación de residuos, en armonía con el medio ambiente.


ASISTHOS
Servicios de Esterilización

Calle 23 N° 1442 (B1650) VD), San Martín, Buenos Aires, Argentina. Tel/Fax: (54 11) 4713-1661

www.asisthos.com.ar