



HUELLA DEL DESPILFARRO DE ALIMENTOS

¿LO SABÍA USTED?

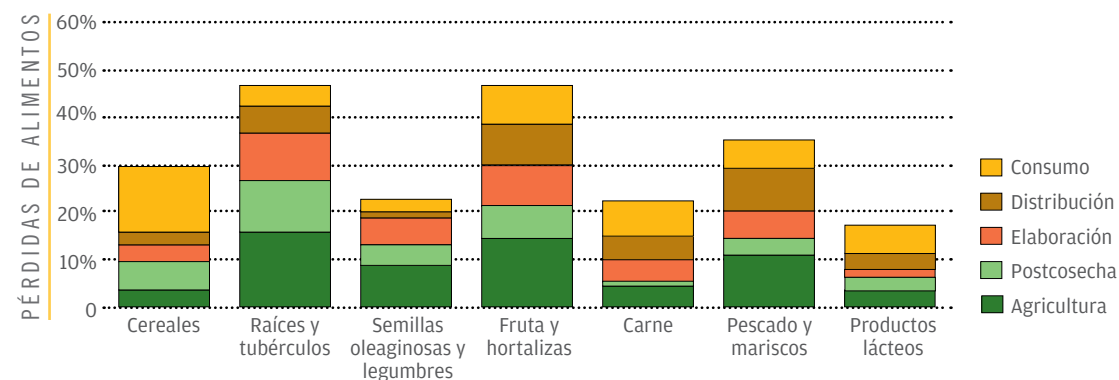
SOCIAL Hay hoy en día 900 millones de personas hambrientas en el mundo, y 1000 millones de personas sobrealimentadas. Con arreglo a las actuales pautas de producción y consumo, será necesario que la producción mundial de alimentos se incremente en un 60 por ciento para satisfacer las necesidades alimentarias de la población en el año 2050.

ECONOMÍA El costo económico mundial del despilfarro de alimentos, con base en los precios de 2009 al productor, es de 750 000 millones de USD, equivalentes al PIB de Turquía o de Suiza de 2011. Los cereales perdidos en el África subsahariana sólo podrían satisfacer las necesidades mínimas anuales de alimentos de 48 millones de personas.

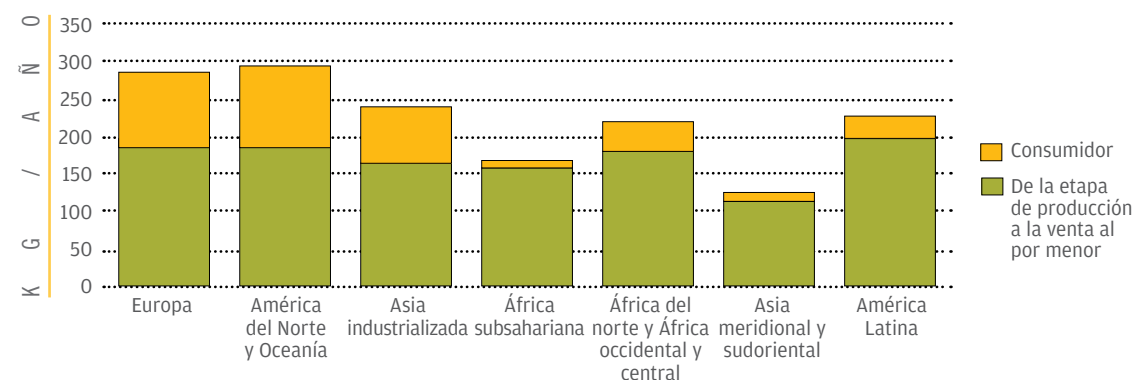
MEDIO AMBIENTE Las pérdidas y desperdicio de alimentos representan una oportunidad no utilizada para alimentar a una población mundial cuyo número va en aumento; también conllevan un elevado coste ambiental puesto que la calidad de las tierras, el volumen de los caudales de agua y la biodiversidad están sufriendo menoscabos. Pero el derroche de alimentos repercute asimismo significativamente en el cambio climático mundial.

GOBERNANZA Los alimentos que se pierden después de la cosecha, y los alimentos que se desperdician a lo largo de la cadena de distribución y consumo —es decir, el despilfarro de alimentos— dan origen a un doble impacto ambiental adverso que se traduce en una presión indebida sobre los recursos naturales y los servicios ecosistémicos y ocasiona contaminación por el efecto de los descartes alimentarios. Tomando en consideración el contexto mundial de una siempre mayor escasez de recursos naturales, más de un tercio de los alimentos que se producen hoy no son consumidos, es decir unas 1300 millones de toneladas al año aproximadamente.

PROPORCIÓN DE LA PRODUCCIÓN MUNDIAL INICIAL DE ALGUNOS ALIMENTOS QUE SE PIERDE O DESPERDICIA



PÉRDIDAS Y DESPERDICIO PER CÁPITA DE ALIMENTOS DURANTE LAS ETAPAS DE CONSUMO Y PRECONSUMO





¿POR QUÉ EL DESPILFARRO DE ALIMENTOS COMPROMETE LA SOSTENIBILIDAD?

TIERRAS

La agricultura intensiva que no permite el barbecho y reposición de las tierras disminuye la fertilidad del suelo. Cuando aproximadamente un tercio de los alimentos que se producen en el mundo no se consume, los suelos sufren una presión innecesaria. La disminución de la fertilidad de los suelos hace necesario recurrir a una mayor cantidad de insumos sintéticos, que causan contaminación y terminan ocasionando la pérdida de tierras cultivables.

- En 2007, se utilizaron casi 1 400 millones de hectáreas de tierras para producir alimentos que no se consumieron. Esto representa una superficie más grande que el Canadá y la India juntos.
- Los principales productos del despilfarro de alimentos cuya producción ocupa tierras son la carne y la leche, que ocupan un 78% del total de la superficie, mientras que su contribución al total del despilfarro de alimentos es del 11%

AGUA

En la agricultura ya se usa el 70 por ciento del agua dulce que se retira en la Tierra, y todo nuevo aumento de la producción agrícola significará un mayor consumo de agua. El agua representará un factor limitante clave de la seguridad mundial, y cuando los alimentos se desperdician el agua se malgasta.

- En 2007, la huella hídrica azul mundial de la producción agrícola del despilfarro de alimentos fue de alrededor de 250 km³; 3,6 veces la huella de agua azul del total del consumo de los EE UU. En cuanto al volumen, representa casi tres veces el del lago de Ginebra, o la descarga anual del río Volga.
- Los cereales, la fruta y la carne son los productos que más contribuyen a la huella de agua azul del despilfarro de alimentos.

CAMBIO CLIMÁTICO

Los sistemas alimentarios y agrícolas dependen enormemente de la disponibilidad de energía derivada de combustibles fósiles. El petróleo se utiliza en casi todas las fases de la producción de alimentos: desde la producción de fertilizantes hasta la plantación y cosecha mecanizadas, el riego, el enfriamiento y el transporte. Lo que es más, los alimentos descartados que son vertidos en un terraplenado y se descomponen de forma anaeróbica liberan metano, un gas que tiene un poder de retención térmica 25 veces superior al del dióxido de carbono.

- En 2007, la huella mundial de carbono, sin contar el cambio en el uso de las tierras, se estimó en 3,3 gigatoneladas de CO₂eq. Esta cantidad es más del doble del total de las emisiones de GEI de todo el transporte de los EE UU en 2010.
- Si se incorporara en la clasificación de los principales países emisores, el despilfarro de alimentos ocuparía el tercer lugar, después de los EE UU y China, de acuerdo con los datos más recientes.
- Los alimentos son la fuente primordial de los gases de escombreras, y el principal componente de las materias que van a parar a los vertederos. En los Estados Unidos de América, los gases de escombreras causan el 17 por ciento de las emisiones de metano que se originan en el país.

BIODIVERSIDAD

Los alimentos que no se consumen constituyen uno de los varios factores que contribuyen a las pérdidas de biodiversidad debidas a las variaciones de hábitat, a la sobreexplotación, a la contaminación y al cambio climático.

- En todo el mundo, la baja eficiencia de la producción de alimentos es en parte causa de la deforestación de una superficie de 9.7 millones de hectáreas anuales que se dedican al cultivo de especies vegetales alimentarias; esta superficie representa el 74 por ciento de la superficie total que se deforesta cada año.
- El despilfarro de alimentos contribuye a la expansión agrícola hacia zonas silvestres y al aumento de la pesca, que sobreexplota indebidamente los hábitats forestales y marítimos y se traduce en pérdida de especies silvestres, incluidos mamíferos, aves, peces y anfibios.
- En algunas pesquerías de arrastre, los descartes llegan al 70 por ciento del total de las capturas.





INICIATIVA DESTACADA

LA POLÍTICA DE DESPERDICIO CERO POR ENVÍO DE ALIMENTOS A LOS VERTEDEROS DE SAINSBURY'S

En 2011, Sainsbury's se convirtió en la primera cadena de supermercados británicos que dejó de enviar alimentos no aprovechados a los vertederos. La mayor parte de los excedentes de productos alimentarios vendidos por este minorista se utilizan ahora para generar energía por digestión anaeróbica. Desde 2011, tras firmar un contrato trienal con la empresa de gestión de desechos Biffa, Sainsbury's se ha convertido en el mayor utilizador minorista británico de digestores anaeróbicos. La tienda de comestibles selló su promesa de no enviar desperdicios de alimentos a los vertederos en 2009. Con esta política, Sainsbury's contribuye a que Gran Bretaña cumpla con la directiva europea relativa a la reducción al 50 por ciento, respecto de los niveles de 1995, para el año 2013 del envío a vertederos de los desechos biodegradables.

Sainsbury's también ha hecho esfuerzos para reducir su despilfarro de alimentos mejorando la gestión de existencias y afinando sus pronósticos de ventas, y donando los alimentos aún aptos para el consumo pero ya no para la venta a personas hambrientas a través de instituciones caritativas como FareShare. La tienda ha estado trabajando con FareShare durante más de 17 años y ha suministrado millones de comidas.

Además de reducir el desperdicio de alimentario dentro de sus propias tiendas, Sainsbury's también ayuda a su clientela a evitar la dilapidación de los alimentos en el hogar. La cadena da consejos para almacenar correctamente la comida, y lanzó una campaña destinada al aprovechamiento y valoración de los alimentos sobrantes que incluye una página Web en el sitio de la empresa donde se proponen recetas e ideas para utilizar estos productos.

Sainsbury's también presentó un nuevo etiquetado para sus artículos alimentarios mediante el cual se instruye a los compradores en la forma de utilizar los congeladores para prolongar la vida útil de los alimentos.





LOS PRODUCTORES

- En el momento oportuno cosechan la totalidad de los productos que han cultivado.
- Realizan inversiones en mejores técnicas de almacenamiento.
- Confeccionan compost y mulch con los desechos orgánicos cuya producción no es posible evitar.

LOS CONSUMIDORES

- Evitan comprar más alimentos de los que necesitan, y para ello planifican adecuadamente sus comidas, establecen una lista de compras detallada y hacen sus compras con mayor frecuencia pero compran menos productos cada vez.
- Almacenan los alimentos correctamente, ya sea en recipientes herméticos o en nevera.
- Entienden el significado de las fechas de caducidad, y las consideran como informaciones indicativas y no obligatorias.

¿CÓMO PUEDE USTED AYUDAR?

LAS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

- Permiten a los consumidores modular las cantidades de los alimentos que compran.
- Hacen donaciones de los alimentos no aptos para la venta pero aún apropiados para ser consumidos.
- Amplían el concepto de alimento aceptable, y venden los artículos imperfectos a un precio descontado.

LOS RESPONSABLES DE LAS POLÍTICAS

- Fijan metas vinculantes para la reducción del despilfarro de alimentos.
- Desalientan el envío de los desperdicios alimentarios a vertederos, y permiten a los cultivadores cosechar la totalidad del cultivo.
- Financian o crean campañas de sensibilización para reducir el desperdicio de alimentos.

REQUISITOS PARA LA INVESTIGACIÓN

- Mejorar el cálculo de las huellas relacionadas con el despilfarro de alimentos, sobre todo las que se producen en las fases no agrícolas.
- Contar el costo completo del impacto ambiental y social mundial del despilfarro de alimentos.
- Calcular el costo de oportunidad de las medidas de atenuación del despilfarro de alimentos teniendo en consideración los costos ambientales y sociales.



Con la larga experiencia de la FAO en materia de pérdidas de alimentos postcosecha y la evaluación de las pérdidas y el despilfarro mundiales de alimentos, los resultados de la Fase 1 del modelo de la Huella del despilfarro de alimentos, centrado en las huellas de carbono, agua, tierras y biodiversidad se publicaron en 2013 con una base de datos en línea y un paquete de materiales para reducir la huella del despilfarro de alimentos. Está en curso la Fase 2 que establece los métodos de valoración económica de los costos ambientales y sociales del despilfarro de alimentos.

Para más información: <http://www.fao.org/nr/sustainability/despilfarro-de-alimentos/es>