



Estudio realizado para el congreso internacional

SAVE FOOD!

en Interpack 2011
Düsseldorf, Alemania



PÉRDIDAS Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN EL MUNDO



ALCANCE,
CAUSAS Y
PREVENCIÓN



Estudio realizado para
el congreso internacional

SAVE FOOD!

en Interpack 2011
Düsseldorf, Alemania

por
Jenny Gustavsson
Christel Cederberg
Ulf Sonesson
Swedish Institute for Food
and Biotechnology (SIK)
Gothenburg, Suecia

PÉRDIDAS Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN EL MUNDO

y
Robert van Otterdijk
Alexandre Meybeck
FAO
Roma, Italia

**ALCANCE,
CAUSAS Y
PREVENCIÓN**

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA
Roma, 2012

Citación recomendada

FAO. 2012. *Pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo – Alcance, causas y prevención*. Roma.

Fotos de la portada: Jonathan Bloom y Nick Saltmarsh

Diseño: Simone Morini

Las denominaciones empleadas en este producto informativo y la forma en que aparecen presentados los datos que contiene no implican, por parte de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), juicio alguno sobre la condición jurídica o nivel de desarrollo de países, territorios, ciudades o zonas, o de sus autoridades, ni respecto de la delimitación de sus fronteras o límites. La mención de empresas o productos de fabricantes en particular, estén o no patentados, no implica que la FAO los apruebe o recomiende de preferencia a otros de naturaleza similar que no se mencionan.

ISBN 978-92-5-307205-7

Todos los derechos reservados. La FAO fomenta la reproducción y difusión del material contenido en este producto informativo. Su uso para fines no comerciales se autorizará de forma gratuita previa solicitud. La reproducción para la reventa u otros fines comerciales, incluidos fines educativos, podría estar sujeta a pago de tarifas. Las solicitudes de autorización para reproducir o difundir material de cuyos derechos de autor sea titular la FAO y toda consulta relativa a derechos y licencias deberán dirigirse por correo electrónico a: copyright@fao.org, o por escrito al Jefe de la Subdivisión de Políticas y Apoyo en materia de Publicaciones, Oficina de Intercambio de Conocimientos, Investigación y Extensión, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma (Italia).

© FAO 2012

Índice

Prólogo	iv
Resumen de orientación	v
1. Introducción	1
2. Metodología	2
2.1 Definición de pérdidas de alimentos y desperdicio	2
2.2 Tipos de pérdidas de alimentos y desperdicio	2
2.3 Cuantificación de pérdidas de alimentos y desperdicio	3
3. Alcance de las pérdidas y el desperdicio de alimentos	4
3.1 Volúmenes de alimentos producidos	4
3.2 Alcance de las pérdidas y el desperdicio de alimentos	4
4. Causas y prevención de las pérdidas y el desperdicio de alimentos	11
5. Conclusiones	17
Referencias	18
Otras obras de consulta	19
Anexos	25

Prólogo

Esta publicación está basada en los estudios realizados entre agosto de 2010 y enero de 2011 por el Instituto sueco de Alimentos y Biotecnología (SIK) a petición de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).

Los dos estudios sobre las pérdidas mundiales de alimentos (uno para los países de ingresos altos y medianos y otro para los países de ingresos bajos) fueron realizados como base para el congreso internacional Save Food!, celebrado los días 16 y 17 de mayo de 2011 durante la feria internacional de la industria del envasado Interpack 2011, en Düsseldorf (Alemania). El congreso, co-organizado por la FAO e Interpack 2011, tenía como objetivo sensibilizar sobre las pérdidas y el desperdicio de alimentos en el mundo, y sobre su impacto en la pobreza y el hambre a nivel mundial, así como en el cambio climático y en la utilización de recursos naturales.

Los autores desean mostrar su agradecimiento a Lisa Kitinoja, Adel Kader, Felicitas Schneider, Vaclav Smil y Jesper Stage quienes, entre otros investigadores, han proporcionado aportaciones útiles a lo largo de todo el proyecto.

Nuestro especial agradecimiento a Jonathan Bloom, Harris Graber y Nick Saltmarsh por sus fotografías, a Blanca Azcárraga por la traducción, a Simone Morini por el diseño de la portada, a Monica Umena por la maquetación y a Larissa D'Aquilio por la coordinación del proyecto gráfico.

Resumen de orientación

El estudio destaca las pérdidas que se producen a lo largo de toda la cadena alimentaria, evalúa su trascendencia y establece sus causas así como las posibles maneras de prevenirlas.

Los resultados del estudio sugieren que alrededor de un tercio de la producción de los alimentos destinados al consumo humano se pierde o desperdicia en todo el mundo, lo que equivale a aproximadamente 1 300 millones de toneladas al año. Esto significa obligatoriamente que cantidades enormes de los recursos destinados a la producción de alimentos se utilizan en vano, y que las emisiones de gases de efecto invernadero causadas por la producción de alimentos que se pierden o desperdician también son emisiones en vano.

Los alimentos se pierden o desperdician a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción agrícola inicial hasta el consumo final en los hogares. En los países de ingresos altos y medianos, los alimentos se desperdician de manera significativa en la etapa del consumo, lo que significa que se desechan (se tiran) incluso si todavía son adecuados para el consumo humano. En las regiones industrializadas, también se producen pérdidas importantes al principio de las cadenas de suministro de alimentos. En los países de ingresos bajos, los alimentos se pierden principalmente durante las primeras etapas y las etapas intermedias de la cadena de suministro de alimentos y se desperdician muchos menos alimentos en el consumo.

En general, en el mundo industrializado se desperdician muchos más alimentos per cápita que en los países en desarrollo. Calculamos que el desperdicio per cápita de alimentos por consumidor en Europa y América del Norte es de 95 a 115 kg/año, mientras que en el África subsahariana y en Asia meridional y sudoriental esta cifra representa solo de 6 a 11 kg/año.

Las causas de las pérdidas y el desperdicio de alimentos en los países de ingresos bajos están principalmente relacionadas con las limitaciones económicas, técnicas y de gestión de las técnicas de aprovechamiento, las instalaciones para el almacenamiento y la refrigeración en condiciones climáticas difíciles, la infraestructura, el envasado y los sistemas de comercialización. Si tenemos en cuenta que muchos pequeños agricultores de los países en desarrollo viven al margen de la inseguridad alimentaria, una reducción en las pérdidas de alimentos podría tener un impacto inmediato y significativo en sus medios de vida.

Las cadenas de suministro de alimentos en los países en desarrollo deben reforzarse, entre otros, animando a los pequeños agricultores a organizarse para diversificar y «exclusivizar» su producción y comercialización. También es necesario invertir en infraestructura, transportes, industrias alimentarias y de envasado. Tanto el sector público como el privado tienen una función que desempeñar para lograr estos objetivos.

Las causas de las pérdidas y el desperdicio de alimentos en los países de ingresos altos y medianos provienen principalmente del comportamiento del consumidor y de la falta de coordinación entre los diferentes actores de la cadena de suministro. Los acuerdos de venta entre agricultores y compradores pueden contribuir al desperdicio de numerosos cultivos agrícolas ya que algunos alimentos se desechan debido a estándares de calidad que rechazan productos alimenticios que no tengan una forma o apariencia perfectas. A nivel del consumidor, otras causas que originan un gran desperdicio de alimentos son la poca planificación a la hora de hacer la compra, las fechas «consumir preferentemente antes de» y la actitud despreocupada de aquellos consumidores que pueden permitirse desperdiciar comida.

El desperdicio de alimentos en los países industrializados puede reducirse aumentando el nivel de sensibilización de las industrias alimentarias, los vendedores minoristas y los consumidores. Es necesario dar con un uso adecuado y beneficioso para los alimentos inocuos que actualmente se desperdician.

El estudio reveló que existen grandes vacíos de datos de lo que se sabe sobre las pérdidas y el desperdicio de alimentos en el mundo. Por ello, es urgente que se siga investigando en este campo.

La seguridad alimentaria es una preocupación grave en numerosas zonas del mundo en desarrollo. No cabe duda de que la producción de alimentos debe aumentar considerablemente para satisfacer en un futuro las demandas de una población mundial cada vez mayor y más adinerada. Este estudio muestra que una de las primeras medias para luchar contra el desequilibrio y reducir las tensiones entre el inevitable crecimiento del consumo y el aumento en la producción que este supone es promover también la reducción de las pérdidas de alimentos que tiene, por sí sola, un gran potencial para aumentar la eficiencia de toda la cadena alimentaria. En un mundo con recursos naturales limitados (tierra, agua, energía, fertilizantes, etc.) y donde es necesario encontrar soluciones coste-efectivas para producir suficientes alimentos inocuos y nutritivos para todos, reducir las pérdidas de alimentos no debería ser una prioridad en el olvido.