



Desperdicio alimenticio: se tiran 41,2 toneladas de comida por segundo

Descripción

[vc_row][vc_column][vc_column_text]Se escucha cada vez más del tema: el desperdicio alimenticio. ¿Pero cuáles son las cifras? El desperdicio alimenticio representa **¡un tercio de la producción mundial!** O sea, más del 30% de la comida que se produce termina en la basura en lugar de nuestros platos. Estamos hablando de **41,2 toneladas de alimentos que se tiran cada segundo en el mundo**, eso representa 1300 millones de toneladas al año! En Latinoamérica, son 127 millones de toneladas que terminan en la basura cada año, lo que representa el consumo de un país como Perú (32,17 millones de habitantes). ¿Por qué las cifras son tan elevadas? ¿Cómo limitar este despilfarro?[/vc_column_text][vc_single_image image=»2611? img_size=»full» add_caption=»yes» alignment=»center»][vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Cifras claves para entender el desperdicio alimenticio

¡Sólo pensar que se tira un tercio de la producción mundial de alimentos me enferma! ¿A ti no? Del total de comida desperdiciada en el mundo, hablamos de la pérdida de producción de:

- 45% de frutas, verduras y tubérculos,
- 30% de cereales,
- 20% de legumbres y oleosos,
- 35% del pescado y mariscos,
- 20% de la carne y lácteos.

Para que tengas una idea, esto representa 75 millones de vacas, 763 000 millones de cajas de pasta, 1000 millones de bolsas de papas o también 574 000 millones de huevos.

En la Unión Europea, el despilfarro alimenticio se debe directamente al 53% de los hogares; en Latinoamérica, se trata de un 28%. ¡Es enorme!

En Francia, el desperdicio en hogares representa 30 kg por persona por año, de los cuales 7 kg provienen de alimentos que ni siquiera se sacaron del embalaje. En España, el promedio anual de comida tirada por los hogares es de 35 kg por persona. Estas cifras se deben en parte a fechas de

consumo límite de los alimentos, que muchas veces no se entienden bien o que están mal definidas por los industriales. Escribí un artículo sobre este tema aquí: [vc_column_text][vc_column][vc_column][vc_column_text]

Desperdicio alimenticio: no todos tiran al mismo momento

Las causas del desperdicio alimenticio se sitúan en varios puntos de la cadena de valor. En efecto, las **leyes del mercado** empujan a la producción en exceso para disminuir costes, aunque se tenga que tirar parte de la producción. Por otra parte, los consumidores están cada vez más exigentes en cuanto a la **forma, color, textura y calibre de los alimentos** que comen. Cuando no entran en la norma establecida, se tiran. Además, la comida perdió valor, y muchos la tiran sin sacarla del embalaje.

Países en desarrollo vs países desarrollados

El despilfarro se produce en distintos puntos de la cadena de valor según los países. En efecto, [según la FAO](#) (Organización de las Naciones Unidas para la alimentación y la agricultura), en los países en desarrollo, las pérdidas se sitúan al 40% en etapas post-cosecha y de transformación. Para los países desarrollados, el 40% del desperdicio está en las etapas de **distribución y a nivel del consumidor final**. [vc_column_text][vc_single_image image=»2622? img_size=»full» alignment=»center» onclick=»custom_link» img_link_target=»_blank» link=»http://www.fao.org/3/a-c0013s.pdf»][vc_column_text]

En países en desarrollo

Cuando el desperdicio ocurre en las primeras etapas de la cadena de valor, se entiende que tiene que ver con **limitaciones técnicas**, de almacenamiento o de gestión de cosecha. En este caso, representa una **pérdida de ingreso** para el pequeño productor y un aumento del precio para el consumidor final con escaso recurso. Se puede fortalecer la cadena de abastecimiento gracias a inversiones en materiales (transporte, infraestructura...) para limitar estas pérdidas. En este caso, es más difícil para nosotros, consumidores finales equis, actuar contra el desperdicio.

En países desarrollados

Por otra parte, cuando se trata de casi la mitad del desperdicio ocurriendo entre las etapas de distribución y el consumidor final, podemos hacer mucho! ¿Qué significa? Gran parte (demasiado) de comida se tira porque no corresponde a las normas estéticas de los consumidores. De hecho, es el rechazo de **alimentos feos, deformados o demasiado pequeños**. ¡Aquí entramos nosotros! La actitud del consumidor provoca (directa o indirectamente) gran parte del desperdicio.

Afortunadamente, las mentes están cambiando y medidas se están tomando. Por ejemplo, es el caso en Francia con la ley anti desperdicio, que prohíbe a mayoristas con volumen de ventas superior a 50 millones de euros al año destruir los alimentos que no se vendieron, y **los obliga a donarlos**. Pero estos cambios toman tiempo, y el comportamiento del consumidor en el día a día puede permitir un cambio más rápido, para que industriales y distribuidores busquen soluciones más duraderas.[/vc_column_text][vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

¿Desperdicio alimenticio: alguna solución?

Afortunadamente, se están implementando muchas soluciones para reducir el desperdicio de alimentos. Pueden ser iniciativas gubernamentales o privadas. Cada gesto ayuda.

La app anti-desperdicio Too Good To Go

Soy una usuaria apasionada de la app [Too Good To Go](#). Es una app que permite ubicar los comercios de tu barrio que van a preparar **packs sorpresa con los alimentos que no se vendieron** en el día y cuya fecha de caducidad está cerca. ¿Qué ganamos? ¡Unos packs de alimentos con precios muy competitivos y mucha comida que no termina en la basura! Hasta ahora, la comunidad de «waste warriors» salvó más de 20 millones de packs sorpresa. En concreto, ¿cómo es? Reservo un pack y voy a buscarlo en una panadería. Llego a casa y consumo el pan, o lo pongo a congelar, para comerlo a mi ritmo.

[/vc_column_text][vc_column_text]

Iniciativas de nuevos circuitos de distribución

Están apareciendo iniciativas de nuevos circuitos de distribución y circuitos cortos. Por ejemplo, es el caso en Francia con las tiendas [Nous antigaspi](#) (Nosotros, anti-desperdicio), cuyo concepto me parece genial: estás tiendas venden alimentos con tamaños demasiado grandes o pequeños, con fechas de caducidad cercana, un embalaje dañado o stocks que no llegaron a tiempo a supermercados y que hubieran debido tirar a la basura. Eso permite reducir considerablemente el desperdicio, y los consumidores benefician de **precios más bajos de un 30%**.

[La Colmena que dice Sí](#) es una red que pone en **contacto consumidores con productores de la región**. ¿Cómo funciona? Sólo falta unirse a una colmena (grupo de consumo), hacer el pedido de productos de cercanía (frutas, verduras, carne, pan, lácteos, cerveza...) en el sitio web e ir a buscar el pedido el día de recogida. Lo bueno, es que uno sabe quién es el productor, y lo puede conocer los días de recogida. El **80% de la tarifa va al productor**, 10% a la organización de La Colmena que dice Sí, y 10% al responsable de colmena, que organiza las recogidas. Se comen alimentos frescos y de temporada, que pueden ser feos, demasiado grandes o pequeños, pero sobre todo, se da apoyo a productores locales.

¿Y en casa?

En casa, se puede hacer mucho para reducir el volumen de comida que se tira a la basura, Algunas ideas:

Prever y conservar mejor

- **Prever sus comidas** e ir de compras según lo previsto, y con una lista
- **Congelar!** Yo congelo casi todo! Si veo verduras que se están poniendo mal, las corto y las congelo, o si tengo tiempo, preparo un plato y después lo pongo en el congelador en porciones individuales. Así, puedo organizar mejor mis comidas para llevar durante la semana.
- **Conservar mejor los alimentos:** ¿sabías que se puede conservar una lechuga durante semanas? Corto la extremidad del pie de la lechuga, y la pongo en un balde con agua en la nevera. Queda fresca durante mucho tiempo.

Usar lo que ya tenemos antes de comprar o tirar

- Organizar «**sesiones para vacías las alacenas y la nevera**». Yo lo hago cada 2 a 3 meses: hago una lista de todo lo que tengo de comida en casa, y uso un máximo de alimentos antes de ir a comprar más.
- **Dar una segunda vida a frutas y verduras** a punto de caducar. Morder en una manzana un poco blanda, no es lo mejor, pero hacer una compota con esta manzana, es una muy buena idea. Las frutas pueden servir para compotas, zumos o smoothies y las verduras para purés y sopas.
- Ser más flexible con las **fechas de consumo preferente**.
- **Valorar los restos de comida.** Queda pan endureciendo? Haz torrijas. El pan está muy duro? Has pan rallado para hacer unas milanesas. Las claras de huevo? Se puede hacer merengue o mousse de chocolate.

Evitar tirar a la basura

- No dudes en pedir un **doggy bag**: muchas veces, uno no termina su plato cuando va en un restaurante. En vez de tirar esa comida, pide simplemente que te lo pongan para llevar. No tengas vergüenza.
- **Hacer compost:** existen cada vez más opciones para las personas que no tienen el espacio de poner un compost en el jardín. Por ejemplo, hacen compost por barrio en las ciudades. ¿Tienes miedo del mal olor de los restos antes de ponerlos en el compost? Vivo en España, y hace mucho calor mayor parte del año. Tengo un recipiente que guardo en la nevera, donde pongo todos los restos que junto, antes de tirarlos a la compostadora del barrio.

[/vc_column_text][/vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]El desperdicio alimenticio es un problema real, y tenemos que encontrar soluciones muy rápido para reducirlo. Todos podemos hacer un poco, sin necesidad de volverse hippie. Además de tirar a la basura alimentos en perfectas condiciones de consumo, la cantidad de gas a efecto invernadero que se genera por eso es enorme: representa el 8% del total emitido. Si el desperdicio alimenticio fuera un país, **sería el tercer productor de gas a efecto invernadero del mundo**

, después de China y Estados Unidos. Hagamos un gesto por el planeta y ¡dejemos de tirar la comida!

Para leer más trucos y consejos

[/vc_column_text]/[vc_column][vc_column][vc_masonry_grid post_type=»post» max_items=»-1? style=»lazy» items_per_page=»4? show_filter=»yes» element_width=»3? gap=»10? orderby=»rand» item=»basicGrid_NoAnimation» initial_loading_animation=»none» grid_id=»vc_gid:1582490683074-19b0be0a-41e6-9? taxonomies=»111? filter_source=»category»]/[vc_column]/[vc_row]

CATEGORY

1. Consumir mejor
2. Trucos y consejos

Categoría

1. Consumir mejor
2. Trucos y consejos

Fecha de creación

17/04/2020

Autor

admin

default watermark