

Save Food: campaña mundial contra el desperdicio de alimentos UNA TERCERA PARTE DE LA COMIDA PRODUCIDA EN EL MUNDO TERMINA CADA AÑO EN LA BASURA

Los españoles tiran anualmente 63 kilogramos de alimentos por persona, lo que representa unos 11 mil millones de euros.



Naciones Unidas, 13/5/2011, (Ecoestrategia).- Cerca de un tercio de los alimentos que se producen cada año en el mundo para el consumo humano, aproximadamente 1.300 millones de toneladas, se pierden o desperdician y no llegan a ser consumidos, advirtió reciente un estudio dado a conocer por la Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO).

El informe Global food losses and food waste (Pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo) fue encargado por la FAO al Instituto sueco de Alimentos y Biotecnología (SIK) para el congreso internacional Save Food! (¡Ahorra comida!, ndr) que se celebrará en Düsseldorf (Alemania) del 16 al 17 de mayo próximos dentro de la feria comercial sobre industria internacional del envasado Interpack2011.

Entre otros aspectos, el reporte destaca que los países industrializados y las naciones en desarrollo dilapidan más o menos la misma cantidad de alimentos: entre 670 y 630 millones de toneladas respectivamente.

Asimismo, cada año, los consumidores en los países ricos desperdician la misma cantidad de alimentos (222 millones de toneladas) que la totalidad de la producción alimentaria neta de África subsahariana (que alcanza los 230 millones de toneladas).

Las frutas y hortalizas, además de las raíces y tubérculos, son los alimentos con la tasa más alta de pérdida y desaprovechamiento. En total, la cantidad de alimentos que se pierde o desperdicia cada año equivale a más de la mitad de la cosecha mundial de cereales (estimada en 2.300 millones de toneladas durante el periodo 2009/2010).

Diferencia entre pérdida y desperdicio



El informe de la FAO diferencia entre pérdidas de alimentos y desperdicio de los mismos. Las pérdidas, que pueden darse en la fase de producción, recolección, post-cosecha o procesado, son más elevadas en los países en desarrollo, debido a la precariedad de las infraestructuras, el bajo nivel tecnológico y la falta de inversiones en los sistemas de producción alimentaria.

Las pérdidas de alimentos durante la recolección y el almacenaje se traducen en la pérdida de ingresos para los pequeños campesinos y en precios más elevados para los consumidores pobres, señala el informe. Reducir estas pérdidas podría significar por tanto "un impacto inmediato y significativo" en los medios de subsistencia y la seguridad alimentaria.

Por su parte, el desperdicio de alimentos es un problema mayor en los países industrializados, en la mayoría de los casos provocado tanto por los minoristas como por los consumidores, que arrojan alimentos perfectamente comestibles a la basura. El desperdicio per cápita entre los consumidores es de 95 a 115 kilogramos anuales en Europa y Norteamérica, mientras que en África subsahariana y en Asia meridional y el Sudeste asiático se tiran solamente entre 6 y 11 kilogramos por persona.

A los consumidores en los países ricos se les anima con frecuencia a comprar más alimentos de los que necesitan. Las promociones del tipo "Compre tres y pague dos" son un ejemplo, y otro sería las comidas

preparadas excesivamente copiosas producidas por la industria alimentaria. Con frecuencia los restaurantes ofrecen buffets que por un precio fijo alientan a los clientes a llenarse el plato de comida.

El informe explica que en líneas generales, los consumidores no consiguen planificar de forma adecuada sus compras de alimentos. Ello significa que a menudo se deshacen de alimentos cuando se pasa la fecha indicada para "consumir preferentemente antes de".

La educación en las escuelas y las iniciativas políticas son posibles puntos de partida para cambiar la actitud de los consumidores, según sugiere el estudio. Los consumidores de los países ricos deberían aprender que tirar los alimentos innecesariamente es algo inaceptable.

Campaña Save Food en España



La agencia alimentaria de Naciones Unidas ve necesario concienciar al consumidor de que a causa de la disponibilidad limitada de recursos naturales, resulta más eficaz reducir las pérdidas de alimentos que incrementar la producción para alimentar a la creciente población mundial. Por ello se ha puesto en marcha la campaña "Save Food", la cual enfatiza que el envasado adecuado es un factor clave que influye en las pérdidas ocurridas en casi todos los niveles de la cadena alimentaria.

En España la empresa Cofresco, fabricante del papel de cocina "Albal", ha puesto en marcha, en colaboración con la organización humanitaria Acción contra el Hambre, la iniciativa europea "Save Food", cuyo objetivo es concienciar y animar a los consumidores a que actúen de una manera más consciente para conservar mejor los alimentos.

Este proyecto incluye consejos para ayudar a sacar el máximo partido a la comida comprada, para que se desperdicie en menor medida. La iniciativa se desarrolla en la página "Save Food" de Facebook y promociona la concienciación a través de donaciones (por cada 50 "Me gusta", "Albal" donará 40 euros a la ONG colaboradora).

Según una encuesta realizada recientemente por "Albal" en varios países, más del 20% del gasto alimentario en Europa está asociado a alimentos que luego se tiran y, de esta proporción, más del 50% es evitable cada año. Aunque un 30% aproximado de la comida empaquetada se tira sin haber sido abierta, el mayor desperdicio se produce en frutas y verduras frescas (alrededor del 50% del total).

Parte del problema, afirma el estudio, es que la mayoría de los consumidores no son conscientes de la cantidad de alimentos que tiran a la basura, cuando la realidad es que, en el caso de España, cada español tira casi 63 kilogramos de comida al año. En total, los españoles desperdician alrededor de 11.000 millones de euros anuales en alimentos.

Las causas más comunes del desperdicio de comida son, según los datos de la encuesta, la mala planificación y el almacenaje incorrecto. Así, alrededor de dos tercios de los consumidores no planifican las comidas con antelación para la semana siguiente, por lo que es habitual comprar más de la cuenta; y muchos, además, adquieren más productos de los necesarios en el acto de compra.

Ya en casa, muchos consumidores no almacenan la comida adecuadamente, lo que provoca que los alimentos frescos se estropeen antes de tiempo. La preparación de la comida también suele ser demasiado abundante, lo que se traduce en que sean las sobras la segunda mayor categoría de alimentos desperdiciados.

Más información en:
http://www.fao.org/ag/ags/ags-division/publications/publication/en/?dyna_fef%5Buid%5D=74045



ECOESTRATEGIA.COM
Foro económico y ambiental