

## Fichas Técnicas Cátedra AgroBank

### FICHA Nº 3

#### ¿Hacia una reducción del desperdicio alimentario?

**José M. Gil. Centre de Recerca en Economia i Desenvolupament  
Agroalimentari-UPC-IRTA (CREDA)**

#### **Resumen:**

El desperdicio alimentario se ha convertido en uno de los ejes de la política alimentaria a nivel mundial. Aproximadamente, una tercera parte de los alimentos que producimos no son finalmente consumidos. Dado que la agricultura utiliza un 70% del agua disponible y genera un 24% de los gases efecto invernadero, el desperdicio puede condicionar la sostenibilidad del sistema agroalimentario. Numerosas instituciones abogan por políticas de reducción del desperdicio, pero todavía no existe un consenso ni sobre el concepto ni sobre cómo cuantificarlo. Asimismo, es necesario conocer las causas que lo generan para lo cual se hace imprescindible un enfoque integral de la cadena alimentaria.

La crisis alimentaria generada por el incremento significativo de los precios agrarios, y sus consecuencias sobre los problemas de seguridad alimentaria, despertó el interés por el desperdicio o pérdidas alimentarias que se producían a lo largo de la cadena comercial. La FAO estimó en 2011 que cada año se tira o se pierde una tercera parte de los alimentos producidos para consumo humano a nivel mundial. Desde ese año han surgido diferentes iniciativas a nivel internacional para reducir el desperdicio alimentario. Así, el Parlamento Europeo, el 19 de enero de 2012, en su propuesta de *Resolución sobre cómo evitar el desperdicio de alimentos: estrategias para mejorar la eficiencia de la cadena alimentaria en la UE*, elaboró estrategias y medidas concretas para reducir a la mitad el despilfarro alimentario de los hogares y a lo largo de la cadena alimentaria, con el fin de mejorar la eficiencia del sector y sensibilizar a la opinión pública.

La ONU, en 2015, al definir los Objetivos de Desarrollo Sostenible, incluyó “Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles” (objetivo 12) y, específicamente, la meta 12.3 se centraba en la lucha contra el desperdicio alimentario, proponiendo como objetivo la reducción para 2030 en un 50% del desperdicio de alimentos per cápita mundial en la venta al por menor y a nivel de consumidores, así como reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha. Finalmente, a finales de 2015, la Unión Europea, publicó su Estrategia de Economía Circular en la que se están revisando las propuestas legislativas en materia de residuos para estimular la transición hacia una economía circular. De las propuestas se esperan objetivos específicos para la reducción del desperdicio alimentario que todavía deben concretarse.

Pero, ¿cuál es la magnitud real del problema, más allá de la cifras de la FAO? La UE28 ha estimado que los residuos alimentarios generados anualmente por la cadena alimentaria alcanzarían los 173 kg por habitante y año. A nivel español, se ha estimado que el desperdicio generado por los hogares sería de unos 32,2 kg/persona y año, mientras que en Cataluña se estima en 35 kg/cápita anualmente (incluyendo sólo detallistas y hogares). Independientemente de la mayor o menor rigurosidad de las cifras mencionadas, basadas, en muchas ocasiones, en metodologías no consensuadas, no es menos cierto que las cifras son preocupantes y ponen en tela de juicio la sostenibilidad del sistema agroalimentario actual.



La agricultura genera aproximadamente un 24% de los gases de efecto invernadero en el mundo (no se incluye en este valor los gases generados por la eliminación de los residuos) y utiliza el 70% del agua disponible, y todo ello para que una tercera parte no llegue a su destino final. Por otro lado, a pesar de que algunas especies puedan verse beneficiadas por la agricultura, la pérdida de hábitat como resultado de su expansión determina que el 66% de las especies vulnerables lo sean a consecuencia de la agricultura. Desde una vertiente económica, la FAO estimó, con precios de 2009, que el coste asociado al desperdicio alimentario se podría cifrar en 750 mil millones de dólares, sin menospreciar el posible impacto que la reducción de las pérdidas podría tener en los 730 millones de personas que sufren de malnutrición.

Como se puede apreciar, las cifras son suficientemente ilustrativas del problema. A pesar de todo ello, y del acuerdo generalizado en la necesidad de reducir el desperdicio de alimentos, no existe todavía un consenso ni sobre el concepto de desperdicio alimentario ni sobre la metodología adecuada para su cuantificación, lo que determina que en la actualidad no exista un plan concreto global para reducirlo.

Si nos centramos en el concepto de desperdicio, diferentes organizaciones han adoptado terminologías similares pero con matices diferenciadores. Así, la FAO diferencia entre pérdidas y desperdicio. Cuando los alimentos se pierden o estropean antes de llegar al consumo final o a la venta minorista, hablamos de pérdida de alimentos.

Cuando los alimentos son aptos para el consumo humano, pero no se consumen debido a que se deja que se estropeen o son descartados por los minoristas o los consumidores, hablamos de desperdicio de alimentos. El panel de expertos sobre Seguridad Alimentaria y Nutrición (HPLN) de la FAO, en su informe publicado en junio del 2014, también diferencia entre pérdidas y desperdicio. Para este comité, hablamos de pérdidas cuando éstas se producen antes del consumo final, mientras que hablamos de despilfarro cuando la pérdida tiene lugar en la etapa de consumo. La suma de las dos hace referencia, por tanto, a la disminución en todas las etapas de la cadena alimentaria de alimentos que originalmente estaban destinados al consumo humano, que es lo que se debería cuantificar. La FAO en 2014 también consideró, a efectos prácticos, que era mejor unir los dos conceptos.



La Agencia de Protección Ambiental (EPA) de los Estados Unidos de América define las pérdidas de alimentos como los alimentos no consumidos y residuos de la preparación de la comida de los hogares y de los establecimientos comerciales, como supermercados y tiendas de alimentación, restaurantes, servicios de restauración de entidades públicas y comedores de empleados del sector industrial. También incluye los residuos de la transformación de los alimentos como los que se producen en la agricultura o en los procesos industriales.

En España, el Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (MAPAMA) se posiciona próxima a la FAO y define las pérdidas de alimentos como las producidas por un funcionamiento ineficiente de las cadenas de valor, además de las que se ocasionan por catástrofes naturales o fenómenos adversos. En cambio, el desperdicio alimentario está relacionado esencialmente con malos hábitos de compra y consumo, así como por una inadecuada gestión y manipulación de los alimentos.

En el ámbito regional, Cataluña ha sido una de las CC.AA. más activas en este problema. La Agencia de Residuos de Cataluña (ARC) define desperdicio alimentario como todos aquellos restos de alimentos preparados o cocinados comestibles, restos del plato o restos comestibles devueltos de la mesa (con las pieles, huesos, cáscaras y otras partes no separables), comida dañada, así como comida en buen estado (envasada o no) que se puede encontrar en los circuitos de recogida selectiva de la llamada fracción orgánica de los residuos municipales (FORM) y la recogida de la fracción resto que generan los hogares, la restauración y la distribución al por menor. Como podemos apreciar restringe más la definición hacia el residuo evitable y comestible.

Para concluir, mencionemos el Proyecto del 7º Programa Marco de la UE denominado FUSIONS (*Food Use for Social Innovation by Optimising Waste Prevention Strategies*) en el que se ha definido desperdicio en el contexto europeo como “cualquier alimento, y las partes no comestibles de los alimentos, que se retiran de la cadena de suministro de alimentos para ser recuperados o depositados (incluyendo el compost, los alimentos no recolectados, la digestión anaeróbica, la producción de bioenergía, co-generación, incineración, triturador doméstico, el depósito control o el descarte de la pesca al mar)”. Si se destina a alimentación animal o subproductos alimentarios para generar alimentos derivados de otros no se considera desperdicio, sino valorización, porque vuelve a la cadena alimentaria humana. La Figura 1 (fuente: <http://www.eu-fusions.org/index.php/about-food-waste/280-food-waste-definition>) muestra el concepto de desperdicio alimentario propuesto por FUSIONS, en el que no se distingue entre evitable o no evitable. Como se puede apreciar, esta definición es parecida a la de la ARC, salvo que la última no incluiría a la parte no comestible. Dado el ámbito europeo de este proyecto, la UE parece decantarse por una definición más amplia como la que proponen los investigadores de este proyecto, quizás porque desde un punto de vista pragmático comporta métodos de medición menos complejos.

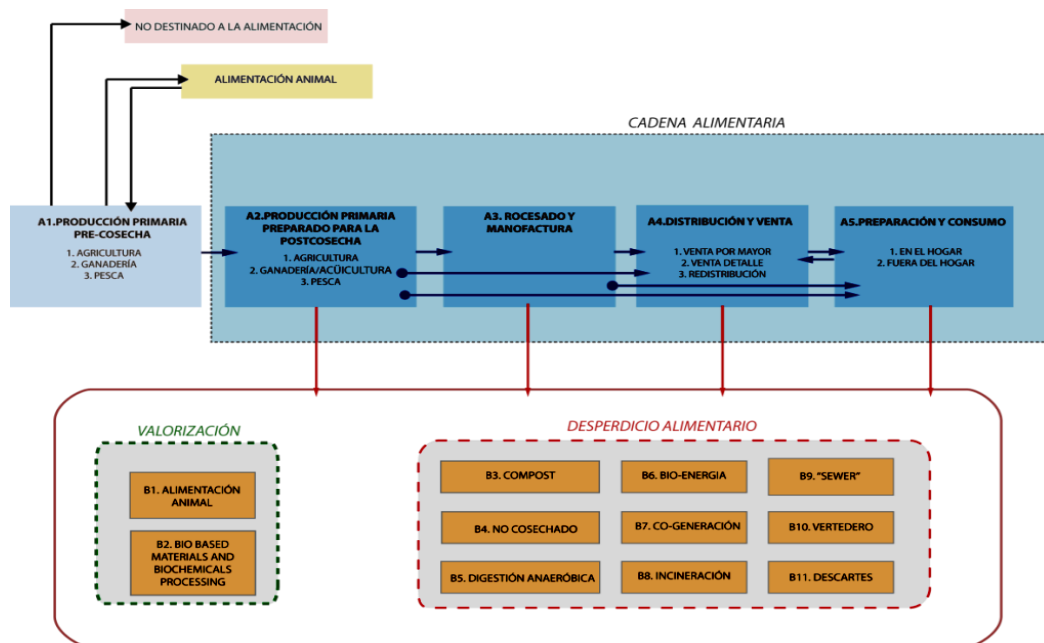


Figura 1. Marco conceptual del proyecto FUSIONS para definir el desperdicio alimentario

A pesar de esta falta de un plan concreto global de reducción del desperdicio y las pérdidas alimentarias, no es menos cierto que diferentes organizaciones han pasado a la acción y han desarrollado proyectos para fomentar la reducción de los volúmenes de desperdicio. Iniciativas a nivel mundial o europeo han trabajado en esta línea, pero también merece la pena destacar las iniciativas que se han generado a nivel local, muchos de ellas basadas en acuerdos voluntarios de cooperación y coordinación.

#### ¿SABÍAS QUÉ?.....

**SEGÚN LA FAO, UN TERCERA PARTE DE LOS ALIMENTOS QUE SE PRODUCEN EN EL MUNDO NO SE CONSUMEN, LO CUAL GENERA UNAS PÉRDIDAS DE 7,5 BILLONES DE DÓLARES ANUALES, CUANDO LA AGRICULTURA CONSUME EL 70% DEL AGUA DISPONIBLE Y GENERA EL 24% DE LOS GASES EFECTO INVERNADERO**

Pese a que se ha avanzado mucho en los últimos años sigue faltando una visión conjunta y coordinada que permita maximizar el impacto de las diferentes iniciativas. Los esfuerzos para entender el porqué del desperdicio alimentario han sido escasos. Identificar las causas del desperdicio alimentario es primordial para identificar soluciones para reducirlo y diseñar prioridades para la acción.

El desperdicio alimentario se genera por una gran variedad de antecedentes, de motivos químicos, biológicos, tecnológicos, psicológicos, logísticos, y de comportamiento, incluyendo aquellos influenciados por el marketing. La importancia de estos antecedentes varía en función del producto desperdiciado, el contexto y la etapa de la cadena considerada.

Para ello se requiere una perspectiva integrada a nivel de cadena alimentaria, y considerar cada acción concreta como parte del sistema agroalimentario. En este sentido, es importante no centrarse sólo en mejorar las estimaciones de desperdicio alimentario generado en las diferentes etapas sino, además, profundizar en las dinámicas existentes. No hay que confundir dónde se produce el desperdicio con su causa, puesto que el volumen generado en una etapa puede haber sido causado en otra o por factores diversos.



**José M. Gil. Centre de Recerca en Economia i Desenvolupament Agroalimentari-UPC-IRTA (CREDA)**

Profesor de Economía Agraria en la Universidad Politécnica de Cataluña (UPC) desde 2005, y Director del Centro de Investigación en Economía y Desarrollo Agroalimentario-UPC-IRTA (CREDA), siendo también responsable del equipo de análisis de la cadena alimentaria y del comportamiento del consumidor. Mi investigación actual se centra en aspectos relacionados con la calidad y el valor percibido de los alimentos por parte de los consumidores, así como la seguridad alimentaria.