



# Las huellas del despilfarro

**Lic. Natalia Emma Basso**

Equipo de Nutrición  
y Educación Alimentaria  
Secretaría de Agricultura,  
Ganadería y Pesca

**D**urante la década de 1960, la Revolución Verde logró reducir el hambre de alrededor de 1000 millones de personas en todo el mundo, merced a un innovador paquete de técnicas agrícolas que permitieron aumentar la producción de alimentos de 800 millones de toneladas en 1961 hasta más de 2 200 millones en el año 2000. Fue un avance enorme, aunque algunos de sus efectos comprometieron el equilibrio ambiental y la biodiversidad, por lo que hace ya tiempo, técnicos e investigadores buscan poner a punto fórmulas para mantener y aumentar la producción sin vulnerar los recursos naturales.

La cuestión es que no solo hacen falta tecnologías “amigas” del medio ambiente sino también conductas que posibiliten un aprovechamiento más racional de lo que se produce. La actual producción mundial de alimentos serviría en promedio para alimentar a toda la población (unos 7000 millones en total), pero el hecho es que casi mil millones de personas pasan hambre, dos mil millones están desnutridas -es decir, carecen de los nutrientes esenciales necesarios para llevar una vida sana-, otros mil millones de adultos tienen sobrepeso y casi la mitad de ellos padece obesidad.

Al mismo tiempo, todo indica que la producción de alimentos deberá incrementarse aún más, puesto que las estimaciones son que para el año 2050 la población mundial alcanzará los 9200 millones.

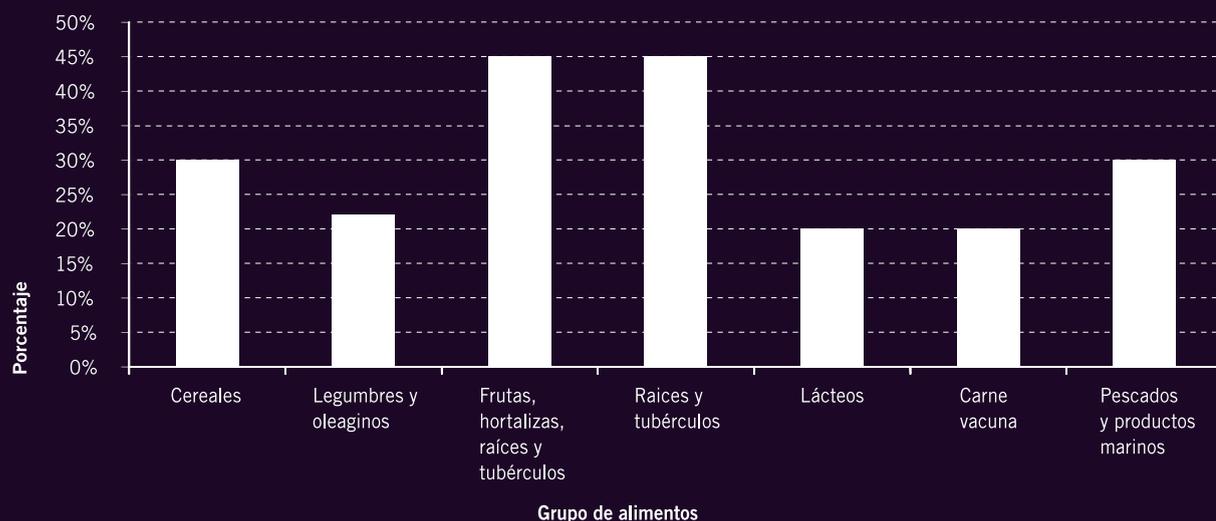
Muchas iniciativas intentan erradicar o al menos combatir el hambre y alcanzar la seguridad alimentaria -la disponibilidad, el acceso y el aprovechamiento biológico de los alimentos-, de hecho el primero de los Objetivos de Desarrollo del Milenio es “erradicar la pobreza extrema y el hambre”. En este contexto, resulta absolutamente ilógico que un tercio de los alimentos producidos anualmente en todo el mundo sean desaprovechados.

La cantidad de basura que se genera a nivel mundial es alarmante, en particular aquella constituida por residuos de alimentos que, en ocasiones, son completamente aptos para consumo humano. Hasta la fecha se ha prestado poca atención y no se han realizado estudios exhaustivos que evalúen la magnitud de la huella ambiental que suponen las pérdidas y el desperdicio de alimentos.

En 2011, durante el Congreso Internacional *SAVE FOOD!* se presentó la publicación *Global food losses and food waste*, basado en un estudio realizado por *The Swedish Institute for Food and Biotechnology* a pedido de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO).

El trabajo reúne y analiza datos e informes sobre las pérdidas de alimentos que se producen a lo largo de toda la cadena alimentaria, y además remarca las causas así como las posibles formas de prevenirlas.

### El desperdicio en porcentajes



## Las huellas del despilfarro

Aunque los resultados del informe deben interpretarse con precaución debido a la escasa información disponible y a las dificultades para obtenerla, a nivel global se estima que si solo se evitara un cuarto de las pérdidas y el desperdicio de alimentos de hoy en día, sería posible alimentar a 870 millones de personas.

**Uno de los datos más relevantes es que un tercio de la comida producida para el consumo humano es rechazada, es decir que anualmente alrededor de 1.300 millones de toneladas de alimentos pasan a integrar la basura. Estas cifras alcanzan toda la cadena agroalimentaria, desde la producción primaria hasta los hogares.**

Esto implica que parte de los enormes recursos empleados para satisfacer la demanda de alimentos se utiliza en vano. Se añade a ello el costo ambiental representado por la emisión de gases de efecto invernadero -generadas por la producción de alimentos o durante todo el proceso de la cadena alimentaria- que de este modo contribuyen inútilmente al calentamiento global y al cambio climático. Es decir que se sobreutilizan recursos como el agua, la tierra, la energía, los agroquímicos, la mano de obra, y por supuesto esfuerzo y dinero, para producir alimentos que nadie consumirá. Una ecuación que necesariamente tiene que modificarse.

Resulta interesante identificar las etapas o los procesos durante los que se producen las mermas de alimentos con el objetivo de realizar estudios de cuantificación que permitan orientar las acciones en pos de revertir o prevenir este problema. Según el mencionado estudio se señalan 2 tipos de residuos de alimentos, a saber:

- **Pérdida de alimentos (*food losses*).** Se refiere a la disminución de la masa comestible específicamente para consumo humano que se produce durante las etapas de producción, post-cosecha, procesamiento, almacenamiento, transporte y distribución. Incluye los alimentos que se pierden por daños mecánicos, derrames durante la cosecha, degradación, enfermedades de los animales o por descartes debido a los elevados estándares estéticos de calidad (tamaño, forma, color, textura, etc.) exigidos cada vez más por el comercio.

- **Desperdicio de alimentos (*food waste*).** Involucra desde los descartes que realizan los *retailers* (o venta minorista) hasta el consumo en los hogares. Se debe a productos listos para consumir que han alcanzado la calidad adecuada, pero que son desechados por fallas en el transporte, distribución, almacenamiento, o simplemente se convierten en residuos por otras razones, incluso antes de estropearse.

Se relaciona esencialmente con malos hábitos de compra y consumo, así como por una inadecuada gestión y manipulación de los alimentos. Entre las posibles causas están la falta de infraestructura, fallas en la cadena de frío, falta de planificación y compras innecesarias vinculadas a ofertas de productos sin una demanda equivalente (2x1, “menor precio en la segunda, tercera, cuarta unidad”, “lleve 3 y pague 2”, etc.). También existe una incorrecta interpretación de las fechas de vencimiento o caducidad, rechazos por cuestiones meramente estéticas, e incluso la actitud de algunos consumidores cuyo nivel económico les permite actuar con desaprensión y descartar por cuestiones triviales alimentos ya comprados.

## Las consecuencias en cifras

La producción anual de alimentos *per capita* para el consumo humano ronda aproximadamente los 900 Kg. en los países ricos, mientras que en las zonas más pobres es de solo 460 Kg. Entre los hallazgos clave del estudio presentado en *SAVE FOOD!*, se estima que el desecho de alimentos asciende a aproximadamente US\$ 680.000 millones en los países industrializados y a US\$ 310.000 millones en los países en desarrollo. No obstante, tanto naciones industrializadas como en desarrollo derrochan aproximadamente la misma cantidad de alimentos (670 y 630 millones de toneladas, respectivamente), por lo que se deduce que la diferencia en términos de dinero se debe al tipo de residuos que perciben los países - pérdidas o desperdicios - y no a la cuantía en toneladas.

Los países de ingresos bajos presentan mayores pérdidas de alimentos en las primeras etapas de la cadena y en las intermedias, siendo menor el desperdicio en las etapas de consumo. Se originan principalmente debido a falencias técnicas, financieras y de gestión, como

por ejemplo las que presentan ciertos desperfectos en las instalaciones, el almacenamiento, refrigeración, infraestructura y envasado, y los sistemas de comercialización. Esto a su vez, se traduce en una reducción de los ingresos para los agricultores pequeños y en un aumento de los precios para los consumidores. De hecho, con los alimentos que actualmente se pierden en África podrían alimentarse 300 millones de personas.

Por el contrario, en los países de ingresos altos y medianos, estas mermas se registran principalmente en las últimas etapas de la cadena de suministro por la falta de coordinación entre los diferentes actores y también por los estándares de calidad que sobrealoran la apariencia y llevan a descartar por “razones estéticas” productos perfectamente aptos para el consumo. Con los alimentos que se desperdician actualmente en Europa por esos motivos podrían alimentarse unos 200 millones de personas.

El comportamiento de los consumidores desempeña un papel fundamental en este fenómeno debido a que el desperdicio *per capita* de alimentos para Europa y América del Norte es de 95 a 115 Kg./año/persona, mientras que en África subsahariana y en Asia meridional y sudoriental representa solo de 6 a 11 Kg. anuales.

En algunos casos el desperdicio de alimentos por parte del consumidor puede adjudicarse a los servicios de comidas tipo “tenedor libre”, autoservicios y cadenas de comida rápida. Tiene que ver con porciones excesivas en restaurantes y catering para grandes eventos, formación insuficiente de quienes manipulan la comida o falta de planificación cuando se compra o prepara.

Por otro lado, actitud muy frecuente de los consumidores es confundir el verdadero significado de las famosas frases de los envases: “consumir antes de...”, “válido hasta...”, “vencimiento...”, etc. Esas expresiones apuntan a indicar el plazo en que el producto mantiene su calidad óptima para el consumo, según el criterio del fabricante. No significa que pasado ese día automáticamente el alimento deba tirarse, sino que a partir de esa fecha puede ir perdiendo algunas de sus cualidades. Muchos productos no perecederos, de bajo contenido de humedad o secos, pueden consumirse pasada esta fecha, en particular si las condiciones de

conservación han sido las adecuadas (mantenidos en lugar seco, alejados de temperaturas altas, etc.) según la índole del alimento.

En Europa se han iniciado estudios para lograr un sistema de etiquetado más preciso, que permita distinguir el consumo preferente de la caducidad de riesgo, fórmula que podría consistir en ponerle a los productos dos indicaciones. Una para señalar hasta cuándo el alimento mantiene óptimo su sabor y sus cualidades, y otra para advertir el momento en que el producto puede deteriorarse con riesgo para la salud. Cualesquiera sean los cambios al respecto, todo consumidor tiene que habituarse a utilizar el sentido común, y antes de consumir el alimento observar su color, aroma, textura y demás características.

En relación a estudios locales, cabe citar los estudios sobre determinaciones de la composición de los Residuos Sólidos Urbanos (RSU) en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (CABA) y el Área Metropolitana (AMBA), realizados por el Instituto de Ingeniería Sanitaria de la Facultad de Ingeniería de la Universidad de Buenos Aires en convenio con la Coordinación Ecológica Metropolitana (CEAMSE).

La última investigación realizada en 2011 estima que los desechos alimenticios representan el **41,55% en la CABA y el 37,65% en el AMBA del total de los RSU**, entre otros residuos como papeles y cartones, plásticos, vidrios, madera, etc. Es decir que los alimentos constituyen el mayor porcentaje de desechos, seguido por los plásticos, papeles y cartones, que se ubican aproximadamente debajo del 18%. Algunos de estos desperdicios son inevitables, no obstante el estudio señala que cerca de 200 a 250 toneladas por día de alimentos que terminan en la basura podrían ser reutilizados dado que son productos sin consumir o a medio consumir.

### Posibles soluciones

Como posibles respuestas a las pérdidas de alimentos, se habla del fortalecimiento de la cadena de suministro, de apoyo a agricultores e inversores en infraestructura, transporte y envasado, los programas de transferencia de tecnología y nuevos diseños, así como también de la cooperación entre países.

Para reducir los desperdicios se señala la necesidad de mejorar la coordinación entre los actores de las ca-

## Las huellas del despilfarro

denas de suministro e impulsar acuerdos entre agricultores y compradores para suavizar el rigor de algunos estándares más vinculados al *marketing* y a la promoción de las ventas que a la calidad del producto.

Hacen falta campañas de sensibilización dirigidas a industrias, comercios, servicios de comidas y consumidores para concientizar hasta los más pequeños eslabones de la cadena. Específicamente impulsar un cambio en la expectativa del consumidor frente a las frutas y hortalizas para que aprenda a aprovechar al máximo estos alimentos teniendo en cuenta sus características nutricionales, y restando importancia a la estética, que no siempre es necesaria a la hora de preparar un plato nutritivo y sabroso.

Como se mencionó anteriormente las actuales tendencias y patrones de consumo y producción de alimentos son una de las causas principales de presión sobre el medioambiente. A la larga se requerirá la implementación de patrones sostenibles de consumo y producción que respeten las capacidades de carga de los ecosistemas naturales.

En particular, el Departamento de Gestión de Recursos Naturales y Medio Ambiente de la FAO está desarrollando un proyecto denominado “*Huella del despilfarro de alimentos. Contabilidad Ambiental de las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos*”. El proyecto está enfocado a estudiar las repercusiones ambientales de la producción de agroalimentos y analizar los efectos inherentes al agua, suelo, biodiversidad y emisiones de gases de efecto invernadero con la finalidad de configurar un primer indicador de la huella mundial del despilfarro de alimentos.

Considerando la estrecha relación entre el desarrollo sostenible, el cambio climático, la biodiversidad, el agua, la seguridad alimentaria y nutricional y el derecho a la alimentación, es imprescindible entender el problema ético y nutricional planteado, y emprender un proceso de concientización hacia el cuidado del medio ambiente y de compromiso con la población que no tiene un adecuado acceso a los alimentos.

## A nivel nacional

En Argentina, un buen ejemplo de responsabilidad frente a esta situación es el que brinda la Red Argenti-

na de Banco de Alimentos, que trabaja para mejorar la situación alimentario nutricional de sectores carenciados, a la vez que reduce la huella alimentaria, dando a los alimentos el destino real para el que son producidos. La Red es una Asociación Civil sin fines de lucro integrada por los 17 Bancos de Alimentos distribuidos por todo del país. Fue creada en junio de 2003 como una iniciativa de los mismo Bancos de Alimentos para potenciar el trabajo conjunto y fortalecer las herramientas que cada uno posee con el objetivo de reducir el hambre y mejorar la situación nutricional en Argentina.

El área de nutrición y educación alimentaria de la Dirección de Agroalimentos ha comenzado a recopilar la información que existe sobre esta temática a nivel mundial. En el mes de abril se publicó en el sitio Web [www.alimentosargentinos.gob.ar](http://www.alimentosargentinos.gob.ar) la ficha N° 14 que brinda consejos prácticos para que cada consumidor pueda contribuir con la reducción de su huella alimentaria. De esta forma iniciamos un camino de concientización y valoración de los alimentos a nuestro alcance.

Enfocando la cuestión desde otro plano, queda clara la necesidad de abordar el problema de la pérdida y el desperdicio de alimentos por medio del trabajo interdisciplinario e intersectorial, de modo de arribar a soluciones efectivas a lo largo de toda la cadena. De lo contrario, acciones aisladas serían poco eficientes y además podrían tener consecuencias sobre el resto de los actores.

Como primera aproximación al tema sería de gran importancia encarar investigaciones a nivel nacional para conocer la situación de cada etapa de la cadena agroalimentaria e identificar las pérdidas y desperdicios según corresponda. Para encontrar soluciones, lo primero es conocer con precisión el panorama.

### Fuentes consultadas

- » Gustavsson Christel Cederberg, J.; Van Otterdijk, R.; Meybeck. Estudio realizado para el congreso internacional *SAVE FOOD!* en Interpack 2011. Düsseldorf, Alemania. Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Roma, 2011.
- » FAO GEA Rio+20. *Working Paper 4: Improving food systems for sustainable diets in a green economy*. Swiss Confederation, Marzo 2012.
- » FAO. *Ahorrar para crecer*. Guía para los responsables de las políticas de intensificación sostenible de la producción agrícola en pequeña escala. Roma, 2011.
- » *Institution of Mechanical Engineers. Global Food waste not, want not*. January 2013.
- » Estudio Calidad de los Residuos Sólidos Urbanos del Área Metropolitana de Buenos Aires. CEAMSE e Instituto de Ingeniería Sanitaria de la Facultad de Ingeniería. Universidad de Buenos Aires. Verano 2010/2011.
- » *SAVE FOOD!* / [www.save-food.com](http://www.save-food.com)
- » *THINK.EAT.SAVE Reduce your foodprint*. / [www.thinkeatsave.org](http://www.thinkeatsave.org)

## En porcentajes

Las pérdidas y el desperdicio anuales en el mundo alcanzan aproximadamente un 30% para los cereales. Para ejemplificar, en los países industrializados, los consumidores desperdician 289 toneladas.

- Las tasas más altas de desperdicio se concentran en los grupos de frutas, hortalizas, raíces y tubérculos, que constituyen de un 40 a un 50%.
- El 20% de la carne vacuna y los lácteos producidos en el mundo -263 y 29 millones de toneladas respectivamente- se pierde o desperdicia cada año.
- Se pierde y desperdicia el 20% de la producción mundial de legumbres y oleaginosas.
- Para los pescados y productos marinos el porcentaje de pérdida alcanza el 30%.

## Iniciativas internacionales

### Piensa. Alimentate. Ahorra

Campaña impulsada por el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA), la FAO y *Messe Düsseldorf* en el marco de la iniciativa *SAVE FOOD!*, que cuenta con el apoyo de Reto Hambre Cero. La campaña busca concientizar a todos los sectores de la sociedad sobre el problema global que representan los desechos de alimentos y los efectos negativos que tiene para el ser humano y el medio ambiente, así como las consecuencias económicas del desperdicio. A través de su web brinda ideas para combatir este problema mediante pequeños cambios de hábitos, en los momentos de compra, preparación, consumo y desecho de alimentos.

### WRAP UK / Working together for a World without waste

Es una organización sin fines de lucro, que trabaja desde 2009 respaldada por el Departamento de Medio Ambiente, Alimentos y Medio Rural,

el gobierno escocés, el gobierno de Gales, el ejecutivo de Irlanda del Norte y la Unión Europea. Su objetivo es ayudar a reciclar más y desechar menos en casa y en el trabajo, y ofrece beneficios económicos y medio ambientales.

### Save Food!

Iniciativa mundial, impulsada por la Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) junto a *Messe Düsseldorf*, -una de las organizaciones de exposiciones y ferias más grande del mundo- sobre la reducción de pérdidas y el desperdicio de alimentos. El principal objetivo es promover la creación de redes entre los interesados en la industria de alimentos, fabricantes de la industria del embalaje y creadores de políticas e investigadores, con miras a desarrollar soluciones para reducir las pérdidas y desperdicio a lo largo de las cadenas de suministro de alimentos. Cuenta con un pilar basado en estudios de campo además de una campaña mediática que busca aumentar la conciencia sobre esto a nivel mundial. El programa se enfocará en los sectores donde las pérdidas son un problema grave: los granos alimenticios, frutas y hortalizas, raíces y tubérculos, lácteos, carne y pescado.

### Stop wasting food

Movimiento danés que funciona como organización sin fines de lucro, creada por consumidores para consumidores en contra del desecho de alimentos. El movimiento procura aumentar la conciencia a través de campañas, publicidad, ruedas de prensa, discusiones, debates, eventos, además de inspirar a los consumidores a actuar donando alimentos a los que más los necesitan.

