



ALGUNAS CAUSAS GENERALES DE PÉRDIDA Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Según el informe de la **Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)** de 2011, es frecuente que en los países industrializados se tiren alimentos cuando la producción excede la demanda. Muchas veces los agricultores, para poder garantizar la entrega de las cantidades acordadas y estar protegidos frente a variaciones climáticas imprevistas, hacen planes de producción “por si acaso” y terminan obteniendo cantidades mayores de las esperadas. Estos excedentes se venden entonces en parte a los procesadores de alimentos o se terminan comercializando como comida para animales. Sin embargo, esto no suele ser económicamente rentable ya que los precios en estos sectores son mucho menores que en el sector minorista.

Por otra parte, en los países en desarrollo (y a veces en los desarrollados) se pueden perder alimentos por recolección prematura. En ocasiones, los agricultores levantan los cultivos o la cosecha demasiado pronto, a veces por deficiencias alimentarias o porque necesitan el efectivo en ese momento. Esos productos tienen un menor valor nutritivo y económico y pueden terminar en el tacho si no son adecuados para el consumo.

Otro punto a tener en cuenta está relacionado a la apariencia. Por ejemplo, los supermercados imponen altos estándares estéticos para los productos frescos, lo cual lleva al desperdicio. Algo similar ocurre en el ámbito de la producción agrícola, donde muchas veces priman estrictos estándares de calidad con respecto al peso, tamaño y apariencia de los cultivos.

En los países en desarrollo, las escasas instalaciones de almacenamiento y la falta de infraestructura causan pérdidas de alimentos durante la poscosecha. Los productos frescos (como frutas, hortalizas, carne y pescado) directos de la explotación o tras la captura pueden estropearse en climas cálidos debido a la falta de infraestructura para el transporte, el almacenamiento, la refrigeración y acceso a los mercados.

Los alimentos que no son inocuos no son aptos para el consumo humano, por lo que se desperdician. Factores como toxinas de origen natural, agua contaminada, uso no inocuo de pesticidas y residuos de medicamentos veterinarios pueden provocar que los alimentos no sean inocuos. Las condiciones escasas

Los alimentos que no son inocuos no son aptos para el consumo humano, por lo que se desperdician. Factores como toxinas de origen natural, agua contaminada, uso no inocuo de pesticidas y residuos de medicamentos veterinarios pueden provocar que los alimentos no sean inocuos. Las condiciones escasas y antihigiénicas de manejo y almacenamiento, y la falta de un control de temperatura adecuado también pueden dar origen a alimentos no inocuos.

La actitud "tirar es más barato que utilizar o reutilizar" de los países industrializados lleva al desperdicio de alimentos. Muchas veces, las líneas industrializadas de procesamiento de alimentos llevan a cabo procedimientos de desbarbado para garantizar que el producto final tenga una forma y un tamaño adecuados. En ocasiones estos desechos procedentes del desbarbado pueden utilizarse para el consumo humano, pero se suelen tirar.

A su vez, la falta de instalaciones de procesamiento provoca altas pérdidas de alimentos en los países en desarrollo. Parte del problema se debe a la estacionalidad de la producción y al coste que supone invertir en instalaciones de procesamiento que no se utilizarían durante todo el año.

En los países industrializados, la gran cantidad de alimentos en las estanterías y la amplia variedad de productos y marcas disponibles contribuyen al despilfarro de alimentos. Los comercios piden una variedad de tipos de alimentos y de marcas al mismo fabricante para obtener precios ventajosos. Por su parte, los consumidores esperan tener a su disposición una amplia gama de productos en los comercios. Todo esto aumenta las posibilidades de que algunos de ellos caduquen antes de que se vendan, por lo que se desperdician. Abastecer continuamente las estanterías de suministros significa que el consumidor ignora a menudo los productos alimentarios que vayan a caducar pronto.

Los sistemas comerciales inadecuados provocan altas pérdidas de alimentos en los países en desarrollo. Los mercados mayoristas y minoristas de los países en desarrollo suelen ser pequeños e insalubres y estar abarrotados y desprovistos de aparatos de refrigeración.

El alto poder adquisitivo y la actitud del consumidor también juegan un papel importante en término de pérdida de alimentos en países industrializados. Muchos restaurantes proponen bufets libres que incitan a la gente a llenar sus platos con más comida de la que en realidad pueden ingerir; los comercios proponen paquetes grandes u ofertas de "uno gratis" y los fabricantes de alimentos producen comidas listas para el consumo con un tamaño demasiado grande. Por el contrario, el desperdicio de alimentos por parte de los consumidores es mínimo en los países en desarrollo. Para aquellos que viven en la pobreza o con ingresos familiares limitados, desperdiciar alimentos es algo inaceptable. Otro factor del reducido desperdicio en los países en desarrollo es que los consumidores suelen comprar pequeñas cantidades de productos alimentarios, a menudo simplemente lo suficiente para las comidas del día en que se compra.

CAUSAS DE PÉRDIDA Y DESPERDICIO EN ARGENTINA

Según un análisis de la **Dirección de Agroalimentos del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca**, los motivos de pérdida en la producción primaria de alimentos obedecen a la mortandad de animales, la resistencia de enfermedades, la obsolescencia de maquinaria y en algunos casos, a las fallas en las prácticas de manejo de cosecha.

Además, se producen pérdidas durante el manejo postcosecha y almacenamiento debido a malas prácticas que facilitan la aparición de hongos, bacterias, insectos y ácaros; y por inadecuado manejo de temperatura y conservación en el transporte.

Por su parte, ciertos daños por hongos, plagas, roedores y palomas afectan el procesamiento y el envasado; al igual que las interrupciones del proceso, los derrames accidentales, la interrupción de la cadena de frío y la contaminación, entre otros eventos.

Entre los factores determinantes del desperdicio se indican problemas de transporte, falta de coordinación con la demanda, descarte de productos por fechas próximas al vencimiento, deterioro, derrames, etc.



Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca



Presidencia
de la Nación

Ministerio de
Agricultura,
Ganadería y Pesca