



EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

MALA GESTION QUE REQUIERE SOLUCIONES URGENTES

La pérdida y el desperdicio de alimentos (PDA) hacen referencia a su merma en las etapas sucesivas de la cadena de suministro de alimentos destinados al consumo humano.

Los alimentos se pierden o desperdician en toda la cadena de suministro, desde la producción inicial hasta el consumo final de los hogares.

Cuando los alimentos son aptos para el consumo humano, pero no se aprovechan debido a que se estropean, son descartados por los minoristas o los consumidores, se llama desperdicio de alimentos.



¿Por que se desperdician los alimentos?

Las razones por las que se pierden o desperdician alimentos pueden ser variadas y pueden tener impacto mucho antes de que lleguen a las tiendas.



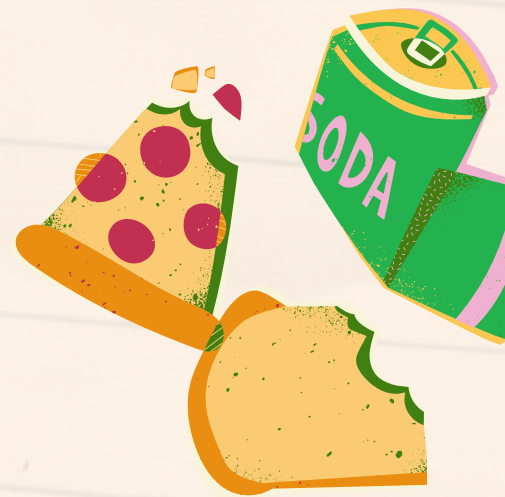
- Mal tiempo
- Problemas de procesamiento
- Sobreproducción
- Mercado inestable
- Sobrecompra
- Mala planificación
- Confusión sobre el etiquetado



¿Cuántos alimentos se desperdician?

- La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura (FAO) estima un desperdicio global de entre un cuarto y un tercio de los alimentos producidos anualmente para consumo humano
- De acuerdo con el Banco de Alimentos de México (BAMX), un tercio del alimento producido se desperdicia, lo que equivale a 38 toneladas por minuto, que bien podrían alimentar a 25.5 millones de personas con carencia alimentaria.

Esto presenta algo así como 1,300 millones de toneladas de alimentos, suficientes para alimentar a 2,000 millones de personas.



Impacto económico del desperdicio de alimentos

- Productores y procesadores descartan producto sin cosechar
- Descarte de mercancía por no cumplir exigencias del mercado
- Daños de la mercancía durante el transporte
- Pérdida de productos por falta de conocimiento del consumidor
- Confusión sobre fechas de caducidad

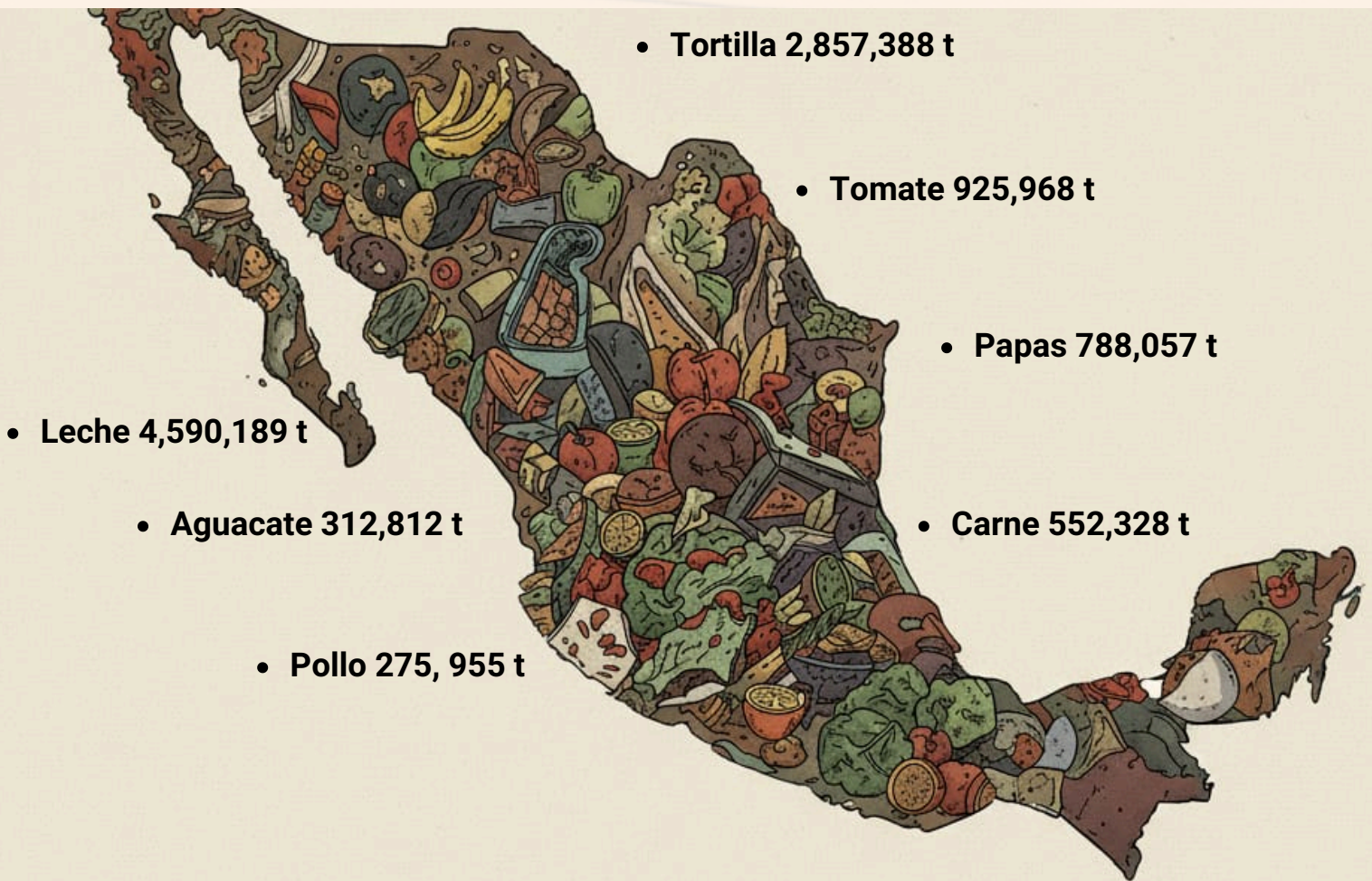


Desperdicio de alimentos en México

- Más del 34% de toda la producción anual de alimentos se pierde o desperdicia

- La mayor parte de la pérdida de alimentos ocurre durante la producción, específicamente durante la distribución y la venta al mayoreo

Algunos de los productos mas desperdiciados en México son:



¿Qué impacto tiene sobre el ambiente el desperdicio de alimentos?

Además de representar un problema social, la PDA es un problema ambiental y económico, debido a que los impactos que se generan relacionados con sus diversas etapas, se traducen en la pérdida de biodiversidad, contaminación de agua, suelo y aire, que también generan emisiones gases de efecto invernadero. Los alimentos que no pudieron ser aprovechados se convierten principalmente en residuos de manejo especial

- La pérdida de agua se traduce en 40 mil millones de litros al año por PDA, lo que serviría para dotar de agua a todos los mexicanos durante 2 años y 4 meses
- Las emisiones producidas por PDA igualan a las generadas anualmente por 15.7 millones de vehículos



Acciones que podemos tener en casa para reducir el desperdicio de alimentos

- Revisa lo que tienes en la despensa y en el refrigerador, lleva un inventario y trata de almacenar tus alimentos
- Toma en cuenta la duración de largo y corto plazo de los alimentos
- Ten presente la fecha de caducidad o bien, pégala al frente de cada paquete
- Planifica un menú, de preferencia quincenal.
- Convierte la comida sobrante en el almuerzo o la cena del día siguiente
- Termina las sobras antes de cocinar algo nuevo.
- Si ves alguna fruta o verdura un poco "fea" en su aspecto, no quiere decir que ya no sirva
- Si te sobran alimentos y no los vas a consumir, considera la opción de donar a vecinos, conocidos, amigos o un banco de alimentos que por lo regular aceptan alimentos que puedan garantizar un consumo seguro
- Si el desecho es inminente, puedes realizar una composta, no utilices bolas plásticas ya que la falta de oxígeno produce gas metano (gas de efecto invernadero)

