

ACEPTA EL RETO Y CO- MIENZA CON LAS 3R'S!

Reducir, Reutilizar y Reciclar.

Promoviendo un estilo de vida 0-residuo entre adultos.

Este documento fue desarrollado por Partners of the 3R's Project, 2021

El apoyo de la Comisión Europea para la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente los puntos de vista de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en el mismo.



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union





COMPRA Y ALIMENTACIÓN



INTRODUCCIÓN

El objetivo de este módulo es concienciar sobre los problemas de sostenibilidad y las soluciones en torno al tema de compras y alimentación. En él se presentará cómo la sostenibilidad es cada vez más importante tanto para clientes como para las tiendas. También analizaremos el problema del desperdicio de alimentos y profundizaremos en sus causas, consecuencias y formas de reducir la cantidad de alimentos desperdiciados, lo que nos llevará a la introducción de una cadena de suministro de alimentos más sostenible.

LA TRANSFORMACIÓN HACIA LA COMPRA SOSTENIBLE

Cada vez es más importante para los consumidores comprar de forma sostenible. Las grandes franquicias de supermercados, así como algunas pequeñas, ya han empezado a reconocer la oportunidad de atraer a los consumidores promoviendo un enfoque más sostenible y aplicando cambios que conduzcan a un sistema de envasado y compra más sostenible.

“Con consumidores que consideran y actúan cada vez más en función de la sostenibilidad cuando se trata de patrocinio y compras, ahora es el momento para que los supermercados examinen activamente las oportunidades y desafíos que enfrenta la industria, para alinearse mejor con estos sentimientos crecientes de los consumidores”, dijo Michael Sansolo, director de investigación de CRRRC Norteamérica. “Los compradores quieren que los supermercados locales les ayuden a practicar la sostenibilidad, y no hacerlo podría significar perder compradores en el futuro.

La incorporación de prácticas y políticas de sostenibilidad en las tiendas será aún más importante para conectar con el futuro consumidor en los próximos años, ya que la Generación Z y las generaciones venideras se están volviendo más apasionadas por el medio ambiente, más que cualquier otra generación.

Las iniciativas sostenibles más populares según los consumidores son:

- Proporcionar contenedores de reciclaje in situ
- Etiquetar los productos fabricados o cultivados localmente
- Ofrecer puntos/premios por los residuos ahorrados a través de las compras y/o el reciclaje
- Proporcionar bolsas biodegradables para los productos
- Vender productos en mayor variedad de tamaños para ayudar a limitar el desperdicio de alimentos

EL PROBLEMA DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS:

El volumen mundial de desperdicio de alimentos se estima en 1.600 millones de toneladas de “productos primarios equivalentes”. El desperdicio total de alimentos en la parte comestible asciende a 1.300 millones de toneladas. ... Las consecuencias económicas directas del desperdicio de alimentos (excluyendo el pescado y el marisco) ascienden a 750.000 millones de dólares anuales.

Fuente: Food and Agriculture Organization of the United Nations <https://www.fao.org/news/story/en/item/196402/icode/>

- Aproximadamente un tercio de los alimentos producidos cada año (1.300 millones de toneladas) se desperdicia.
- Los países industrializados y los países en vías de desarrollo desperdician aproximadamente las mismas cantidades de alimentos: 670 y 630 millones de toneladas respectivamente.
- El desperdicio cuantitativo global de alimentos al año es de aproximadamente el 30% en el caso de los cereales, el 40-50% en el caso de los cultivos de raíces, frutas y verduras, el 20% en el caso de las semillas oleaginosas, la carne y los productos lácteos y el 30% en el caso del pescado.
- En la venta al por menor, se desperdician grandes cantidades de alimentos debido a las prácticas de calidad que dan demasiada importancia a la apariencia.

- La pérdida y el desperdicio de alimentos también suponen un gran despilfarro de recursos, como el agua, la tierra, la energía, la mano de obra y el capital, y producen innecesariamente emisiones de gases de efecto invernadero, contribuyendo al calentamiento global y al cambio climático.
- Incluso si se pudiera salvar sólo una cuarta parte de los alimentos que actualmente se pierden o desperdician en el mundo, sería suficiente para alimentar a 870 millones de personas hambrientas en el mundo.

El despilfarro de alimentos a nivel mundial es un problema de gran envergadura con enormes costes financieros, éticos y medioambientales. Las causas van desde las carreteras llenas de baches hasta los clientes demasiado selectivos, pero independientemente de la causa, todos podemos arrimar el hombro para combatir este problema mundial.

La cantidad de alimentos perdidos o desperdiciados cuesta 2,6 billones de dólares al año y es más que suficiente para alimentar a los 815 millones de personas que pasan hambre en el mundo, cuatro veces más.

Fuente: United Nations Environment Programme

<https://www.unep.org/thinkeatsave/get-informed/worldwide-food-waste>

¿QUÉ ES EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS?

La historia del desperdicio de alimentos está estrechamente ligada a la globalización. En un mundo cada vez más interconectado, las cadenas de suministro se extienden y todo está disponible en todas partes durante todo el año. En ese viaje, a menudo muy largo, de la granja a la mesa, los alimentos se desperdician en cada etapa, y los alimentos frescos, como las frutas, las verduras, los lácteos y la carne, son especialmente vulnerables. “Desperdicio de alimentos” y “pérdida de alimentos” son términos de uso común, pero no significan exactamente lo mismo.

- La “pérdida de alimentos” suele referirse a los alimentos que se pierden en las primeras etapas de la producción, como la cosecha, el almacenamiento y el transporte.
- “Desperdicio de alimentos” se refiere a los artículos que son aptos para el consumo humano pero que se tiran, a menudo en los supermercados o por los consumidores.

EL IMPACTO MEDIOAMBIENTAL DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

- Cuando se desechan los productos comestibles, se desperdician también todos los recursos necesarios para llevar los alimentos del campo a la mesa: agua para el riego, tierra para la siembra, combustible para los vehículos de cosecha y transporte.
- El 70% del agua dulce se utiliza para fines agrícolas, incluyendo el riego de los cultivos y el agua potable para el ganado.
- Según el informe de la FAO sobre la huella del despilfarro de alimentos, cada año se utilizan 250 km³ de agua para producir alimentos que finalmente se pierden o desperdician.
- El 28% de la superficie agrícola mundial se utiliza para producir alimentos que acaban perdiéndose o desperdiciándose cada año. Esto no sólo da lugar a una degradación innecesaria de la tierra, sino que el desmonte para fines agrícolas es también una causa de deforestación, elimina los hábitats de la fauna y flora silvestres y acaba con los árboles que absorben gases de efecto invernadero.
- La FAO calcula que la huella de carbono de los residuos alimentarios es de 3.300 millones de toneladas de CO₂ equivalente al año. No sólo se utilizan petróleo, gasóleo y otros combustibles contaminantes para alimentar la maquinaria de producción y los vehículos de transporte, sino que los gases de efecto invernadero también son emitidos por los propios residuos alimentarios.
- Los residuos que se pudren en los vertederos emiten metano, un potente gas de efecto invernadero 25 veces más eficaz para atrapar el calor que el dióxido de carbono.

¿QUÉ PODEMOS HACER AL RESPECTO?

Según las Naciones Unidas, se espera que la población mundial aumente de 7.600 millones a 9.800 millones en 2050. A medida que la producción de alimentos se esfuerza por seguir el ritmo del rápido crecimiento de la población mundial, se prevé que el desperdicio de alimentos aumente si no hacemos algo al respecto.

- Ayudar a reducir las pérdidas en la manipulación, el almacenamiento, la transformación y el transporte
- Compartir, donar el excedente
- Convertir los residuos en valor
- Educar a la gente sobre la seguridad alimentaria
- Cambiar el comportamiento de los consumidores

CONSEJOS DE COMPRA PARA REDUCIR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS:

La reducción del desperdicio de alimentos comienza con una compra inteligente. Haciendo una lista teniendo las comidas semanales en mente puedes ahorrar dinero, tiempo e incluso puede que comas productos más saludables.

Consejos de compra para reducir el desperdicio de alimentos:

- Haz la lista de la compra en función de las comidas que vayas a hacer realmente en casa. ¿Va a comer fuera esta semana?
- Comprueba primero lo que tienes en la nevera y despensa para evitar comprar alimentos que ya tienes.
- Incluye las cantidades en tu lista de la compra para asegurarte de que compras sólo lo que necesitas.
- Evite los trucos de marketing que le incitan a comprar más de lo que necesita.
- Compre ingredientes frescos en cantidades más pequeñas con más frecuencia para desperdiciar menos y disfrutar de ingredientes más frescos.
- Elija fruta y verdura a granel en lugar de envasada para controlar mejor la cantidad que necesita.

LA SOSTENIBILIDAD DE LA CADENA DE ALIMENTACIÓN

La producción de alimentos tiene un impacto significativo en el medio ambiente. La forma en que producimos y consumimos alimentos está perjudicando al planeta y a nosotros mismos. Cuestiones como las emisiones de gases de efecto invernadero, el uso de la tierra y los recursos hídricos, la contaminación, el agotamiento del fósforo y el uso de productos químicos como herbicidas y pesticidas forman parte ya de nuestras noticias cotidianas.

Una serie de tendencias mundiales están influyendo en la seguridad alimentaria, la pobreza y el conjunto de la sostenibilidad alimentaria y los sistemas agrícolas. Hoy en día estamos viviendo los mayores fracasos del sistema alimentario que jamás hayamos tenido y estos son sólo algunos:

- Crecimiento de la población
- El cambio climático
- Hambre y pobreza extrema
- Desperdicio de alimentos
- Los conflictos, las crisis y las catástrofes naturales aumentan en número e intensidad.

Un informe del Instituto de Recursos Mundiales (WRI) afirma que la producción mundial de alimentos tendría que aumentar un 50% para alimentar a los 10.000 millones de bocas del mundo en 2050, lo que requeriría una masa terrestre dos veces mayor que la de la India.

La industria mundial de producción de alimentos es responsable de hasta el 30% de las emisiones totales de gases de efecto invernadero. Hoy en día el mundo se enfrenta a los mayores fallos del sistema alimentario que jamás hayamos tenido.

CADENA CORTA DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS (SFSC)

Los SFSC son la clave de una economía re-localizada, pero también de un nuevo sistema más ecológico, democrático y social.

Definición de transición agroecológica

Una transformación sistémica para hacer que nuestra agricultura y nuestros alimentos sean más ecológicos, que afecta a múltiples partes interesadas como los agricultores, las cadenas de suministro o los gestores de recursos naturales, y que está marcada por una voluntad política deliberada de cambio. Es un proceso político, económico y social a la vez. Definición de sostenibilidad alimentaria de la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación): Para que nuestros alimentos sean sostenibles, deben cumplir cinco criterios:

- Protege la biodiversidad del ecosistema
- Es accesible y culturalmente aceptable
- Es económicamente justa y asequible
- Es seguro, nutricionalmente adecuado y saludable
- Optimiza el uso de los recursos naturales y humanos

Cadenas cortas de suministro de alimentos (CSA)

- Implica a un número limitado de operadores económicos, comprometidos con la cooperación, el desarrollo económico local y las estrechas relaciones geográficas y sociales entre productores, transformadores y consumidores.
- Ventas directas o cadenas cortas (el consumidor y el productor contactan directamente o con uno o al menos el menor número posible de actores intermedios)

Beneficios Económicos

- contribuir al desarrollo rural y a la regeneración económica
- la compra local preserva las pequeñas explotaciones agrícolas y sostiene las comunidades rurales
- a través del efecto multiplicador, refuerza la demanda local, preserva los empleos locales y mejora la economía local
- aumentar el turismo gracias a la marca local y a las oportunidades de compras recreativas

Beneficios Sociales

- strengthen social capital in local communities through the creation of new networks engaging both farmers and consumers
- enhance mutual trust and respect between producers and consumers
- increase the food awareness and culinary education of consumers
- strengthen cultural/regional identity, food provenance, sense of trust and of being food secure

FUENTES:

1. <https://www.unep.org/thinkeasave/get-informed/worldwide-food-waste>
2. <https://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/handle/JRC80420>
3. <https://www.fao.org/family-farming/detail/en/c/415240/>
4. <https://www.fao.org/food-systems/en/>
5. <https://www.fao.org/news/story/en/item/196402/icode/>