

2014



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura

INICIATIVA MUNDIAL SOBRE LA REDUCCIÓN DE LA PÉRDIDA Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS



¿QUÉ SON LAS



PÉRDIDAS DE ALIMENTOS?

Las pérdidas de alimentos se definen como «la **disminución de la cantidad o calidad de los alimentos**». En

concreto, son los productos agrícolas o pesqueros destinados al consumo humano que finalmente no se consumen o que han sufrido una disminución en la calidad que se refleja en su valor nutricional, económico o inocuidad alimentaria.

Una parte importante de las pérdidas de alimentos es «**desperdicio**», es decir, son alimentos inicialmente destinados al consumo y que son desechados o utilizados de forma alternativa (no alimentaria) – ya sea por elección o porque se haya dejado que se estropeen o caduquen por negligencia.



LOS NIVELES DE PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS DE ALIMENTOS SON ALTOS Y DEPENDEN DE CONDICIONES ESPECÍFICAS

No existen estimaciones precisas sobre el alcance de las pérdidas y los desperdicios de alimentos, sobre todo en los países en desarrollo. No obstante, es indudable que este sigue siendo inaceptablemente alto.

- Los estudios encargados por la FAO calculan que cada año se pierden y desperdician alrededor de un 30 % de cereales; un 40–50 % de tubérculos, frutas y hortalizas; un 20 % de semillas oleaginosas, carne y productos lácteos; y un 35 % de pescado.
- Las pérdidas y los desperdicios de alimentos dependen en gran medida de las condiciones específicas y situación local de cada país o cultura.

En los **países de ingresos bajos**, las pérdidas de alimentos se deben a varias limitaciones técnicas y de gestión relacionadas con las técnicas de cultivo, el almacenamiento, el transporte, el procesamiento, las instalaciones frigoríficas, las infraestructuras, y los sistemas de envasado y comercialización. Los principales sectores afectados son la pesca de mediana escala, la producción agrícola y el procesamiento. Las pérdidas de alimentos también se producen debido a ciertas condiciones sociales y culturales, algunas de las cuales pueden estar ligadas a los diferentes papeles productivos y sociales que desempeñan hombres y mujeres en las distintas etapas de la cadena de valor. De hecho, a pesar de que las mujeres juegan con frecuencia un papel importante en la producción agrícola, el manejo poscosecha y la comercialización, las barreras sociales existentes en el medio rural pueden obstaculizar su participación en la cadena. Las dificultades que enfrentan las mujeres a la hora de acceder y beneficiarse de recursos, servicios, empleo y actividades lucrativas, afectan su productividad y eficiencia en la producción alimentaria y pueden contribuir a la generación de pérdidas de alimentos.

Las causas de desperdicio de alimentos en los **países de ingresos medios y altos** están principalmente relacionadas con el comportamiento del consumidor y las políticas y normativas existentes para tratar otras prioridades del sector. Las subvenciones agrícolas, por ejemplo, pueden provocar un excedente de cultivos agrícolas, del cual al menos una parte se perderá o desperdiciará; la aplicación de los estándares de calidad e inocuidad alimentaria puede hacer que alimentos que todavía son inocuos para el consumo humano se excluyan de la cadena de suministro. En lo que al consumidor respecta, planificar inadecuadamente las compras y no consumir los alimentos antes de su fecha de caducidad también conllevan un desperdicio de alimentos evitable.



LAS PÉRDIDAS Y LOS DESPERDICIOS DE ALIMENTOS TIENEN UN IMPACTO NEGATIVO EN MUCHOS FRENTE

Las pérdidas y los desperdicios de alimentos tienen un **impacto negativo en el medioambiente** debido a la utilización de agua, tierra, energía y otros recursos naturales para producir alimentos que nadie consumirá. La magnitud del impacto aumenta con el nivel de procesamiento y refinado de los productos alimentarios y el eslabón de la cadena de suministro de alimentos en el que estos se pierden o desperdician. Por lo general, las pérdidas pequeñas se asocian con una mayor eficiencia en el suministro de alimentos y, a la larga, con un reciclado de recursos más efectivo, menos necesidades de almacenamiento, distancias de transporte más pequeñas y una utilización energética menor. Sin embargo, las soluciones para reducir las pérdidas suelen suponer un mayor uso energético, sobre todo en la conservación de los productos alimentarios. Por supuesto, desde un punto de vista medioambiental, los impactos negativos de las medidas para reducir las pérdidas y los desperdicios de alimentos deberían ser menores que los beneficios.

El uso no productivo de recursos naturales como tierra y agua que deriva de las pérdidas y los desperdicios repercute en una menor capacidad de mitigar el hambre y la pobreza, y mejorar la nutrición, la generación de ingresos y el crecimiento económico. En los sistemas agrícolas de subsistencia de los pequeños productores

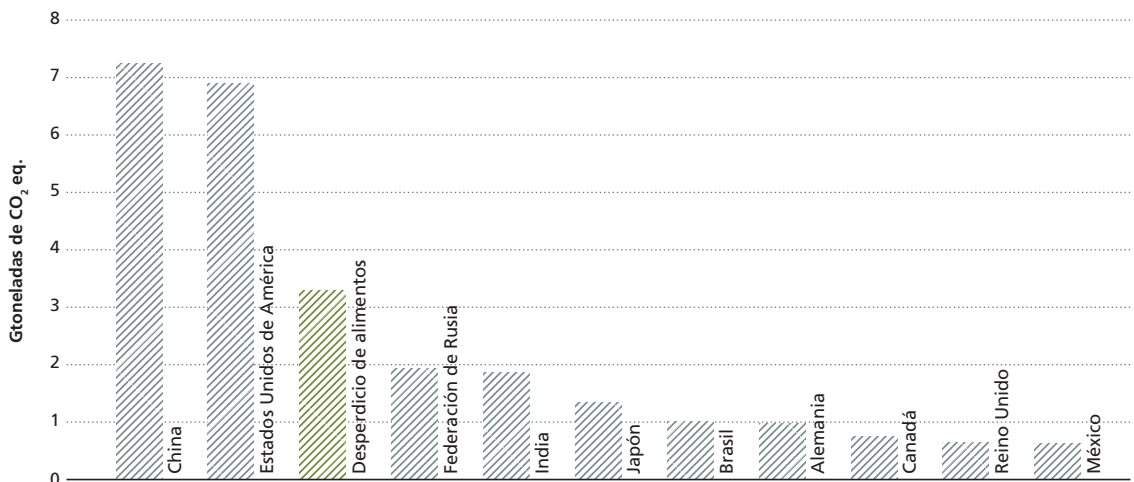
pobres, las pérdidas cuantitativas afectan directamente a la reducción de los alimentos disponibles y, por ello, crean **inseguridad alimentaria**. Las mujeres campesinas y los jóvenes de muchos países en desarrollo son especialmente sensibles a sufrir esta inseguridad ya que suelen tener menos acceso a tecnologías, infraestructuras, instalaciones de almacenamiento y mercados adecuados en comparación con otros grupos.

Las pérdidas cualitativas de alimentos pueden reducir su **estado nutricional**, ya que los productos de baja calidad también pueden ser peligrosos debido a sus efectos adversos en la salud, el bienestar y la productividad de los consumidores.

Las pérdidas de alimentos representan una pérdida del **valor económico** para los actores de las cadenas de producción y suministro de alimentos. Se estima que el valor de los alimentos que se pierden o desperdician cada año en todo el mundo es de un billón de USD. Las cadenas de suministro de alimentos actuales están cada vez más globalizadas y algunos productos alimenticios se producen, procesan y consumen en partes muy diferentes del mundo. Los productos agrícolas básicos comercializados en los mercados internacionales y que se desperdician en una parte del mundo pueden afectar a la **disponibilidad y precio de los alimentos** en otros lugares del globo.



LOS 10 PAÍSES QUE MÁS GASES DE EFECTO INVERNADERO EMITEN EN RELACIÓN CON LAS PÉRDIDAS Y LOS DESPERDICIOS DE ALIMENTOS, 2005



Fuente: Instituto de Recursos Mundiales. 2012. Climate Analysis Indicators Tool (disponible en <http://cait.wri.org>)



ESTRATEGIAS PARA REDUCIR LAS PÉRDIDAS Y LOS DESPERDICIOS DE ALIMENTOS

EN UN MUNDO GLOBALIZADO

en una parte de la cadena pueden tener su origen en otra de las etapas. Las soluciones y estrategias se centran en mejoras sistémicas de la eficiencia y sostenibilidad de las cadenas de suministro de alimentos. Desde un punto de vista económico, los actores de la cadena de suministro adoptarán medidas para la reducción de las pérdidas y los desperdicios de alimentos solo si estas son rentables o, al menos, costo-efectivas. Las diferencias existentes en el papel productivo y social de hombres y mujeres en las cadenas de valor también deben estudiarse y tratarse.

Abordar el desperdicio de alimentos: la cuestión del desperdicio de alimentos es un tema importante en la agenda política de los países industrializados. Se cree que el desperdicio de alimentos será un problema cada vez mayor en los países en desarrollo ya que sus sistemas alimentarios están experimentando ciertos cambios debidos a factores como la rápida urbanización, la expansión de las cadenas de supermercados y los cambios en la dieta y el estilo de vida. De ahí que la estrategia aborde reducir el desperdicio de alimentos a través de intervenciones específicas, que difieren de aquellas dirigidas a reducir las pérdidas alimentarias.

La Iniciativa Save Food prioriza las intervenciones que previenen que se originen pérdidas y desperdicios de alimentos, seguidas de aquellas para reducirlas. La Iniciativa también apoya la reutilización (por ejemplo para producir pienso) y reciclado (compostaje) ecológicos y costo-efectivos de los alimentos que se pierden o desperdician.

Dada la magnitud y complejidad de las pérdidas y los desperdicios de alimentos, la FAO considera que es necesario emprender acciones en **colaboración** con otras organizaciones regionales e internacionales, así como con los actores de la cadena alimentaria—desde ganaderos, agricultores, pescadores hasta las compañías multinacionales. Las alianzas son igualmente importantes a la hora de movilizar los recursos necesarios para actuar.

El enfoque de la FAO para reducir las pérdidas y los desperdicios de alimentos se integra en un concepto más amplio de promoción de **sistemas alimentarios sostenibles** que abarca, por un lado, la producción sostenible de alimentos y, por otro, las dietas y el consumo sostenibles (por ejemplo, disminuyendo el desperdicio de alimentos). Las medidas para reducir las pérdidas y los desperdicios de alimentos deben ser sostenibles desde un punto de vista medioambiental y promover la seguridad alimentaria y nutricional.

El enfoque integrado de la **cadena de suministro de alimentos** considera que las pérdidas y los desperdicios de alimentos que se producen

LA INICIATIVA MUNDIAL SAVE FOOD SOBRE LA REDUCCIÓN DE LA PÉRDIDA Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS ES UNA IMPORTANTE HERRAMIENTA DEL NUEVO MARCO ESTRATÉGICO DE LA FAO



Dada la necesidad de un enfoque pluridisciplinar, Save Food recibe el apoyo de las divisiones de la FAO que trabajan sobre la producción, el procesamiento y la comercialización agrícola y pesquera; la nutrición y protección del consumidor; los recursos naturales; el desarrollo económico y político y la protección social; las estadísticas; la comunicación y las alianzas.

La FAO y Messe Düsseldorf lanzaron la Iniciativa Save Food en la feria internacional de la industria del envasado Interpack2011, que se celebró en Düsseldorf (Alemania). El programa global reposa en cuatro pilares principales:

Colaboración y coordinación de iniciativas mundiales para reducir las pérdidas y los desperdicios de alimentos. Save Food ha establecido una alianza global con organizaciones públicas y privadas y compañías activas en la lucha contra las pérdidas y los desperdicios de alimentos. Para desarrollar, planificar e implementar intervenciones y recursos de forma eficiente es imprescindible que todas las iniciativas estén bien coordinadas de manera que todos los participantes sepan qué está ocurriendo en el mundo; se compartan información, problemas y soluciones; y se armonicen metodologías, estrategias y enfoques.

Aumentar la sensibilización sobre el impacto y las soluciones de las pérdidas y los desperdicios de alimentos. Esto es posible mediante la realización de campañas de comunicación y publicidad, la divulgación de los hallazgos y resultados de la Iniciativa Save Food y la organización de congresos regionales Save Food.

Investigación en políticas, estrategias y programas para reducir las pérdidas y los desperdicios de alimentos. Esto incluye la realización de una serie de estudios nacionales y regionales para analizar las causas de las pérdidas de alimentos y soluciones viables. La Iniciativa Save Food también dirige estudios sobre los impactos socioeconómicos de las pérdidas y los desperdicios de alimentos y sobre los marcos políticos y normativos que les afectan.

Apoyo a **proyectos** para que los sectores público y privado piloten e implementen estrategias de reducción de pérdidas de alimentos.

LA INICIATIVA SAVE FOOD DESARROLLA PROGRAMAS Y APOYA SU IMPLEMENTACIÓN NACIONAL

Puesto que las causas de las pérdidas y los desperdicios de alimentos varían en las diferentes partes del mundo, la Iniciativa Save Food favorece un enfoque regional, adoptando estrategias que se ajusten a las necesidades específicas de cada región, subregión y país. Por ello, la colaboración con los socios regionales es fundamental.

Las regiones Save Food son:

- Unión Europea
- América del Norte y Australia
- Japón y República de Corea
- Europa oriental y Asia Central
- África del Norte y Cercano Oriente
- África subsahariana
- Asia meridional y oriental y el Pacífico
- América Latina y el Caribe

Los actores implicados en las cadenas de suministro de alimentos —compañías e individuos, incluidos los consumidores— deben cambiar sus prácticas de gestión, tecnologías y comportamiento para reducir las pérdidas y los desperdicios.

Las principales áreas de acción son:

- mejora de la planificación de la producción adaptada a los mercados;
- promoción de prácticas de producción y de procesamiento eficientes en el uso de recursos;
- mejora de las tecnologías de conservación y envasado;
- mejora del transporte y la gestión logística;
- aumento de la sensibilización en los hábitos de compra y consumo;
- garantizar que todos los actores de la cadena, incluidas las mujeres y los pequeños productores, reciban una parte justa de los beneficios.

Por lo general, estas acciones requieren inversión por parte del sector privado.

LOS ACTORES DE LA CADENA ALIMENTARIA DEBEN EMPRENDER ACCIONES PARA REDUCIR LAS PÉRDIDAS Y LOS DESPERDICIOS DE ALIMENTOS

Las organizaciones públicas no pueden por sí mismas reducir las pérdidas y los desperdicios de alimentos, pero son imprescindibles a la hora de facilitar acciones del sector privado en los siguientes campos:

- creación de un entorno político e institucional favorables;
- creación de un clima de inversión favorable;
- sensibilización y promoción;
- desarrollo de asociaciones y alianzas;
- apoyo a los productos y procesos innovadores;
- desarrollo de capacidades en la cadena de suministro y a nivel institucional.

LA ACCIÓN PÚBLICA ES NECESARIA PARA APOYAR LAS INTERVENCIONES DE LA CADENA DE SUMINISTRO

La Iniciativa Save Food de la FAO cuenta con el apoyo de otras organizaciones de las Naciones Unidas, especialmente del Programa Mundial de Alimentos (PMA), el Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola (FIDA) y el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA). Estas organizaciones trabajan conjuntamente bajo la perspectiva de la Secretaría General de las Naciones Unidas para el **Reto del Hambre Cero**, cuyo quinto punto es “cero desperdicio de alimentos y pérdidas poscosecha”.

www.un.org/es/zerohunger



CERO
Cero retraso en el crecimiento en niños y niñas menores de dos años



100%
Que el 100% de las personas tengan acceso a una alimentación adecuada, durante todo el año



TODOS
Que todos los sistemas alimentarios sean sostenibles



100%
Aumentar un 100% la productividad y el ingreso de los pequeños productores



CERO
Cero desperdicio de alimentos y pérdidas post-cosecha

ERRADICAR EL HAMBRE EN EL TRANSURSO DE NUESTRAS VIDAS ES POSIBLE



ÚNASE A LA RED Y LAS COMUNIDADES DE PRÁCTICA DE SAVE FOOD



La iniciativa Save Food solicita e invita a las compañías del sector privado y organizaciones de la sociedad civil de todo el mundo a unirse a su red de asociados. Save Food promueve la colaboración entre miembros posibilitando que todas las organizaciones aporten sus mejores capacidades y que se complementen entre ellas.

En la red se crean comunidades de práctica interactivas en las que los miembros comparten y tratan problemas y soluciones en diferentes sectores, subsectores y regiones.

Criterios para convertirse en miembro de Save Food:

1. Participar activamente en la reducción de pérdidas o el desperdicio de alimentos.
2. Ser una compañía o asociación comercial (privada) que participe en una o más etapas de la cadena de suministro de alimentos (producción, procesamiento, comercio mayorista y minorista, restauración) o provea directamente productos o servicios a otros actores de la cadena (investigación, suministro de insumos –incluido el envasado–, gestión, capacitación, consultoría).
Las compañías comerciales, sus asociaciones y proveedores de servicios deben pagar una cuota anual. Los fondos se destinan a financiar actividades de Save Food como estudios de campo, campañas publicitarias y congresos.
3. Ser una organización sin ánimo de lucro (organizaciones de desarrollo internacional, universidades, organizaciones no gubernamentales, instituciones nacionales, departamentos gubernamentales, cooperativas o asociaciones de los países en desarrollo) que apoye a los actores de la cadena de suministro de alimentos o el desarrollo de estas.

Beneficios de asociarse con Save Food:

- Acceso a información de otros asociados de Save Food en todo el mundo y establecimiento de una red de contactos.
- Obtención de consejos técnicos y apoyo por parte de la FAO y Save Food para reducir las pérdidas y los desperdicios de alimentos en sus programas.
- Enlace con proyectos, estudios, proveedores y usuarios de servicios, consultorías, materiales, tecnologías, etc. en el campo de las pérdidas y los desperdicios de alimentos.
- Utilización del logo de la iniciativa Save Food.
- Envío de un boletín de información regular en el que los miembros podrán publicar artículos sobre sus propias iniciativas.

Cómo contribuir a la iniciativa Save Food:

1. Compartiendo información y proporcionando acceso a otras redes relacionadas con las pérdidas y los desperdicios de alimentos.
2. Promocionando la iniciativa Save Food mediante un enlace en su página web.
3. Apoyando o participando en las actividades de Save Food y dando forma al programa de la iniciativa.
4. Financiando las actividades de Save Food.

Para unirse a la **red de miembros de Save Food** consulte nuestra página web:

<http://www.fao.org/save-food/partners/comprometete/es/>

CONTACTOS



Sede de la FAO

SAVE FOOD: Iniciativa mundial sobre la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)

Viale delle Terme di Caracalla

00153 Roma, Italia

www.fao.org/save-food

Save-Food@fao.org

+39 06 5705 3674



Oficinas regionales y de enlace

Oficina Regional para Europa y Asia Central (REU)

Budapest (Hungría)

FAO-RO-Europe@fao.org

Oficina Regional para el Cercano Oriente y África del Norte (RNE)

El Cairo (Egipto)

FAO-RNE@fao.org

<http://neareast.fao.org>

Oficina Regional para África (RAF)

Accra (Ghana)

FAO-RAF@fao.org

Oficina Regional para Asia y el Pacífico (RAP)

Bangkok (Tailandia)

FAO-RAP@fao.org

www.savefood.net

Oficina Regional para América Latina y el Caribe (RLC)

Santiago (Chile)

RLC-save-food@fao.org

Oficina de Enlace con la Unión Europea (LOB)

Bruselas (Bélgica)

FAO-LOB@fao.org

Oficina de Enlace con América del Norte (LOW)

Washington DC (Estados Unidos de América)

FAOLOW@fao.org

Oficina de Enlace con el Japón (LOJ)

Yokohama (Japón)

FAO-LOJ@fao.org

© FAO 2014

Fotos de la portada:

Naranja desperdiciada – ©A.Termignone

Otras fotos:

Manzana desperdiciada – ©Koray

Desperdicio de alimentos para una compostera – ©J.Bloom

Tomates podridos – ©N.Bravais

Contenedor de basura – ©N.Saltmarsh

Productos alimenticios para composta – ©J.Bloom

Vendedores de tomate – ©FAO/G.Napolitano

Almacenamiento de granos en silos metálicos – ©FAO/D.Mejía-Lorío

Silo metálico pequeño para granos – ©FAO/D.Mejía-Lorío



Escanee el código QR con su smartphone para visitar páginas web y descargar documentos.