



Unión Europea: desperdicio alimentario: ¿En qué consiste y cómo evitarlo?

Posted on Febrero 26, 2023

La preocupación por el desperdicio alimentario a nivel mundial ha ido aumentando durante los últimos años. La cantidad de alimentos que aun siendo adecuados para el consumo humano se desechan como desperdicio a lo largo de toda la cadena alimentaria, es alarmante. Se estima que en torno a un tercio de los alimentos que se producen en todo el mundo son desperdiciados cada año.

¿Quiénes desperdiciamos comida y cuánta tiramos?

En la Unión Europea, el 70% del desperdicio alimentario proviene del consumidor final en los hogares y del sector de la restauración y la hostelería, mientras que el otro 30% restante, proviene de las etapas de producción y procesado de los alimentos. Se calculó que cada hogar español desperdició una media de 70 kilos de alimentos en el año 2021.

¿Cuál es el problema del desperdicio alimentario?

El problema con el desperdicio alimentario incluye tres factores principales, social, ambiental y económico. Las pérdidas de alimentos conllevan pérdidas de recursos, como el agua o el suelo, además de suponer

elevadas emisiones de CO₂. De hecho, el desperdicio de alimentos es responsable del 8% de las emisiones globales de gases de efecto invernadero.

¿Cómo se puede evitar el desperdicio alimentario?

Existe un gran desconocimiento y falta de concienciación del consumidor sobre el impacto negativo que conlleva el desperdicio alimentario, tanto a nivel social como ambiental. Además, ciertas condiciones de venta de los alimentos pueden conducir al desperdicio, por ejemplo, la confusión entre las fechas de caducidad y consumo preferente puede llevar a que el consumidor se deshaga de alimentos que aún podría utilizar.

Otras causas son la falta de venta de alimentos a granel, envases inadecuados en su forma o tamaño, o el exceso de ofertas en el mercado que impulsan a comprar más de lo necesario.

¿Cuál es la estrategia actual del Gobierno contra el desperdicio alimentario?

El pasado 7 de junio de 2022, el Consejo de Ministros aprobó el proyecto de Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario, la primera regulación sobre esta materia que se promulga en España.

La norma fomenta actuaciones para evitar la pérdida de alimentos en toda la cadena alimentaria, desde la cosecha hasta el consumo. Prevé que las empresas deberán contar con un plan de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario, para que, a partir de un autodiagnóstico, adopten medidas para minimizarlas, priorizando siempre el consumo humano.

Esta ley pretende establecer una jerarquía de prioridades, facilitar la donación de alimentos y contribuir a satisfacer las necesidades alimentarias de la población más vulnerable, así como una producción y consumo más sostenible; y sensibilizar y formar a todos los agentes de la cadena en una gestión adecuada de los alimentos.

¿Qué acciones puedo llevar a cabo contra el desperdicio alimentario?

A continuación, facilitamos algunos consejos prácticos que pueden ayudar a prevenir el desperdicio alimentario tanto en los hogares como en el sector de la hostelería y la restauración:

- Planificar la compra: Si se quiere aprovechar al máximo los alimentos y evitar que se estropeen es necesario planificar adecuadamente las compras.
- Diferenciar entre fecha de caducidad y fecha de consumo preferente: Te recomendamos que leas este artículo en el que explicamos en qué consiste cada una de ellas.

- Priorizar el consumo de alimentos con fecha de caducidad más cercana: Es aconsejable rotar los alimentos, poniendo delante los que tengan fecha de caducidad más próxima.
- Organizar y revisar el frigorífico con frecuencia: De forma que se pueda llevar un control de lo que se tiene, así como mantenerlo limpio, evitando que puedan proliferar bacterias responsables de echar a perder la comida.

Fuente: Nataly Fanizzi/ Técnico de Calidad y Seguridad Alimentaria de Ambientum