

¿QUÉ TAN GRAVE ES el desperdicio de alimentos en el mundo?

En el Día Mundial de la Alimentación, que cada año se celebra el 16 de octubre, siempre se cuenta con iniciativas para reducir el desperdicio de alimentos hasta convertirlo en un arma en la lucha por llegar a la meta del “Hambre Cero”. Además, porque el desperdicio daña el clima, el agua, la tierra y la biodiversidad, y esto lo hace uno de los mayores retos a enfrentar. • **Gustavo Polenta (*)**

Las pérdidas y desperdicio de alimentos (PDA) constituyen un tema de gran preocupación a nivel mundial, debido a que las mismas representan aproximadamente un tercio de los alimentos producidos. Se entiende por pérdidas a las mermas en los segmentos de producción y distribución causadas por el funcionamiento deficiente, ya sea del sistema o del marco legal o institucional.

Una parte importante de las pérdidas es el denominado desperdicio, referido a la remoción de alimentos en los últimos eslabones de la cadena por elección o porque se han dejado alterar. En relación con esto, se estima que para el año 2050 la población alcanzará los 9000 millones de habitantes, lo cual requerirá un incremento en la producción de alimentos del 70%, una meta bastante difícil de alcanzar si no se acompaña de acciones para disminuir las cantidades actuales de PDA.

Las PDA tienen importantes connotaciones, no sólo a nivel económico sino en las dimensiones social y ambiental. Se puede citar, como indicadores de este impacto, al hecho de que la huella de carbono asociada a las PDA se estime en unos 4,4 Gt de CO₂ equivalente por año, clasificándose como el tercer mayor emisor después de Estados Unidos y China, mientras que la huella hídrica es comparable a la recarga anual del acuífero guaraní.

Por otro lado, el costo global de las PDA, incluidas estas tres dimensiones, es de aproximadamente 2600 millones de dólares por año, equivalente al PIB de Francia, o al doble el gasto total anual en alimentos en Estados Unidos.

La lucha contra las PDA ha sido reforzada de manera muy importante por el establecimiento de la meta 12.3 de los denominados Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Organización de las Naciones Unidas (ONU). Esta meta apunta a reducir a la mitad el desperdicio de alimentos a nivel minorista y de consumo, así como las pérdidas de alimentos a lo largo de las cadenas de producción y suministro.

(*) Investigador del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) con sede en el Instituto Tecnología de Alimentos. Bioquímico, Magister en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Doctor en Bioquímica Vegetal y especialista en Calidad Industrial de Alimentos.

Expertos en Ingredientes Alimenticios

Sport Trend

Bebidas deportivas con vitaminas, minerales y aminoácidos esenciales

Nuestras bebidas Sport Trend son ideas de producto atractivas que contienen mezclas innovadoras:

Los aminoácidos esenciales y de cadena ramificada (BCAA) y los electrolitos hacen los productos de tendencia atractivos para el grupo objetivo de quienes practican deportes activos.

Benefíciense de nuestro know-how técnico para definir su mezcla a la medida.

Consulta nuestras soluciones:

Stern Ingredients, S.A. de C.V.
México
Tel.: +52 (55) 5318 12 16
info@sterningredients.com.mx
www.sterningredients.com.mx

STERNVITAMIN
Micronutrients for a Healthy Life

SternVitamin le ofrece:

- Vitaminas liposolubles
- Vitaminas solubles en agua
- Ácido Ascórbico
- Minerales
- Nutraceuticos
- Taurina
- Glucuronolactona
- Cafeína
- Inositol
- Bitartrato de Colina





Situación en Argentina

Como respuesta a esta problemática han surgido en Argentina distintas acciones. La más relevante fue la creación en el año 2015, del Plan Nacional de Reducción de PDA, que a partir del año 2018 ha sido elevada en jerarquía normativa por la Ley Nacional 27.454.

El objetivo es coordinar, proponer e implementar políticas públicas que atiendan las causas y los efectos de las PDA, en consenso entre el sector público y privado, entidades civiles, organismos internacionales, academia, entre otros. Este programa tiene en cuenta tres pilares fundamentales acordados a nivel regional:

1. Gobernanza y alianzas.
2. Investigación, tecnología y conocimiento.
3. Comunicación.

Las primeras estimaciones cuantitativas en Argentina se realizaron en 2015, a través de una investigación que incluyó a los principales sectores agroalimentarios representativos, en términos de producción, de exportaciones e importancia relativa para las economías regionales.

Ese estudio arrojó un volumen total de PDA de 16 millones de toneladas, representando un 12.5% de la producción agroalimentaria, en donde las “pérdidas” explican el 90% del total y el “desperdicio” el 10%. Si bien estas cifras están por debajo del promedio mundial (30% de PDA total), igualmente resultan alarmantes. En sectores como el hortícola o el frutícola, los porcentajes ascienden al 45 y 55%, similares al promedio mundial (45%).

Argentina ha mostrado un gran liderazgo en esta temática, constituyéndose en uno de los referentes regionales e internacionales. Como prueba de ello puede mencionarse, entre diversas acciones, a la organización del Cuarto Diálogo Regional de 2018 sobre PDA en América Latina y el Caribe, en conjunto entre la FAO, la entonces Secretaría de Gobierno de Agroindustria, el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), y Thünen Institute de Alemania. Este último fue el grupo coordinador del G20 en esta temática.

Otro hito fue la institución del 29 de septiembre como el “Día para la Concientización sobre la Necesidad de Reducir PDA”, una iniciativa única a nivel mundial. En cuanto a los avances en el marco normativo, en octubre de 2018 se promulgó la Ley 27.454, que modificó la Ley 25.989 “Régimen Especial para la donación de alimentos”.

Esa normativa incorporó un artículo que delimita la responsabilidad objetiva del donante, una cuestión clave para promocionar las donaciones, ya que exime de responsabilidad civil y penal al donante de buena fe de productos ajustados al Código Alimentario Argentino. Se espera que esta modificación dinamice la entrega de alimentos por parte de empresas, productores y otros actores sociales vinculados con la cadena alimentaria.

Desafíos y oportunidades

En cuanto a los sectores industrial y científico-tecnológico, uno de los principales desafíos para Argentina es la necesidad de reforzar la inversión en investigación y desarrollo en esta temática, que le permita a la industria alimentaria innovar en tecnologías que garanticen la inocuidad, extiendan la vida útil de los productos, minimicen el desperdicio, extiendan el desarrollo de productos con procesamientos mínimos y aumenten la eficiencia de la cadena a través de la recuperación de compuestos de interés a partir de efluentes y residuos del procesamiento.

La recuperación de compuestos de alto valor agregado resulta estratégica, debido a que el desarrollo de actividades relacionadas puede promover la viabilidad y la diversificación de economías regionales, creando nuevos empleos de calidad en industrias innovadoras y mitigando el impacto ambiental de las actividades industriales.

Entre los diversos factores que han estimulado a la industria a reconsiderar el concepto de recuperación como una verdadera oportunidad, se pueden mencionar:

- Las legislaciones ambientales más exigentes.
- La creciente demanda de productos naturales como vitaminas o antioxidantes.
- Los desarrollos tecnológicos que permiten una mejor recuperación de compuestos naturales.

En este contexto, la etapa del procesamiento de alimentos posee un gran valor estratégico, dado que, a diferencia de otros eslabones de la cadena, las pérdidas se concentran en un mismo lugar físico y los volúmenes de residuos son relativamente altos, presentando además los mismos un cierto grado de estandarización.

Por ejemplo, la industria procesadora de frutas y hortalizas puede generar productos como fibra dietaria, saborizantes y aromatizantes, la industria láctea, residuos que contienen proteínas, péptidos y lactosa, mientras que los subproductos de la industria cárnica representan una fuente de proteínas e hidrolizados funcionales.

Esta alternativa, que había sido subestimada hasta hace poco tiempo, se presenta hoy como altamente promisoría, habiendo experimentado un notable desarrollo a nivel mundial y previéndose la aparición de nuevos mercados para productos e insumos desarrollados a partir de compuestos naturales.

Ingredion.
business
congress

+ CONECTADOS QUE NUNCA

Lo mejor del evento digital sin precedentes que conectó a los líderes y expertos de la industria.
Ahora 24/7 para ti

Conoce las herramientas y soluciones para hacerle frente a los retos y desafíos que enfrenta la industria en esta nueva realidad que nos exige estar
+ Conectados con el mercado, el entorno y la innovación

**El futuro está lleno de oportunidades,
¡conócelas, es momento de tomar acción!**

Escanea el código QR y accede al evento completo en nuestra página web.



<https://go.ingredion.mx/IBC2020>



 ingredion incorporated

 ingredionmx

 ingredionmx

La marca y logo de INGREDION e INGREDION IDEA LABS son marcas registradas de las compañías del grupo Ingredion. Todos los derechos reservados. Derechos registrados ©2020. Ingredion México S.A. de C.V.


Ingredion.

¿Cuál es el origen de la pérdida y el desperdicio de alimentos?

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (ONUAA, más conocida como FAO), que lleva la cuenta de lo que se produce y consume en el planeta, calcula que cada año una tercera parte de la producción mundial de alimentos para consumo humano se pierde o desperdicia en la cadena que se inicia en las explotaciones agropecuarias, pasa por las plantas de procesado, los mercados al por mayor y los comercios minoristas, y llega a los negocios de restauración y a la cocina de los hogares.

El desperdicio alimentario se produce en distintos lugares y por distintos motivos. En general los países industrializados pierden más comida en las fases de comercialización y consumo, mientras que en las naciones en vías de desarrollo, que con frecuencia carecen de las infraestructuras necesarias para hacer llegar todo el alimento en buen estado a los consumidores, la mayor parte de las pérdidas tiene lugar en las fases de producción, postcosecha y procesado.

Los consumidores también tienen responsabilidad:

- Compran de más porque en cada esquina tienen la posibilidad de adquirir comida relativamente barata y presentada en envases seductores.
- No la almacenan adecuadamente.
- No toman al pie de la letra la “fecha de consumo preferente”, cuando en realidad ese etiquetado informa del punto máximo de frescura del producto y tiene poco que ver con la seguridad alimentaria.
- Olvidan las “sobras” en el refrigerador.
- No piden que envuelvan la comida para llevar que no se han acabado en el restaurante y sufren mínimas o nulas consecuencias cuando tiran a la basura una ración que han dejado a medias.

Da lo mismo dónde se produzca el desperdicio alimentario: cada plato de comida desaprovechado es un plato que no nutrirá a nadie. Comernos lo que producimos parece lo más lógico, un requisito indispensable para un sistema alimentario sostenible. Pero la implacable economía tiene querencia por obstaculizar las soluciones sencillas. Es evidente que cuantos más yogures desechen los consumidores al leer la fecha de consumo preferente, más yogures nuevos se venderán. Para los supermercados, quizá tenga más sentido tirar al contenedor el excedente de manzanas que rebajar su precio, ya que eso minaría las ventas de las no rebajadas.

Sí, los avances tecnológicos aportan más alimentos que nunca a los mercados, pero la abundancia resultante —que mantiene los precios bajos— no hace sino fomentar aún más el desperdicio. Sin embargo, hay algo positivo en las escandalosas cifras del desperdicio de alimentos a escala mundial y es que ofrecen infinitas oportunidades para mejorar.

Fuente: FAO

Por su importancia potencial a nivel económico, la asociación entre empresas y organismos de investigación para promover la adaptación o generación de tecnologías de recuperación de compuestos naturales puede convertirse en una verdadera estrategia de desarrollo agroindustrial, que demande mano de obra altamente especializada y genere productos de alto valor agregado, que puedan contribuir al desarrollo de industrias como la de alimentos.

El desarrollo de métodos apropiados de valorización de residuos de la industria de alimentos requiere identificar los ingredientes de alto valor agregado y generar tecnologías de utilización de los mismos para el desarrollo de nuevos productos alimenticios.

El papel de los PAI

Sería interesante encuadrar a los subproductos que se conocen como Productos Alimentarios Intermedios (PAI). La idea de un desarrollo agroindustrial a partir de los mismos tiene un interesante nivel de desarrollo en países como Francia, en donde también existen grandes extensiones y zonas productoras de alimentos agrícolas por un lado y centros urbanos a donde se destinan estas producciones.

Básicamente, los PAI son ingredientes o productos complementarios que se incorporan a los alimentos en los procesos de elaboración, cumplen funciones específicas y les brindan mayor valor a los productos finales. Asimismo, exigen un alto grado de conocimientos tanto de las materias primas como de las tecnologías de obtención y extracción, como de su aplicación, y juegan un papel esencial en la elaboración de alimentos diferenciados, ya que mejoran la calidad, facilitan la preparación y diversifican la presentación de los productos finales.

En un nivel más relacionado con la gestión de calidad, otro de los aspectos que podrían significar una oportunidad para las empresas de alimentos es la adopción de sistemas de gestión de pérdidas, las cuales redundarán en un importante beneficio desde el punto de vista de la competitividad. Entre estos sistemas se destacan los de origen oriental como la Manufactura Esbelta (Lean Manufacturing), pues la disminución de pérdidas se focaliza especialmente como una forma de entregar a los clientes el mayor valor con los mismos recursos.

Sin duda uno de los mayores desafíos que enfrentará Argentina, sobre todo en un contexto económico complicado y que requiere un urgente aumento de la competitividad de la agroindustria para aumentar las exportaciones de productos innovadores de alto valor agregado, es involucrar a la academia y centros de investigación, para que coordinen acciones de investigación, desarrollo tecnológico y difusión del conocimiento, vinculadas con la empresa y al gobierno como socios facilitadores del proceso. Esto permitirá el desarrollo de proyectos integrales sobre reducción de pérdidas en los distintos eslabones de producción, transporte y procesamiento. ■

