

Evaluaciones del desperdicio de alimentos por el Consejo para la Defensa de los Recursos Naturales (NRDC):

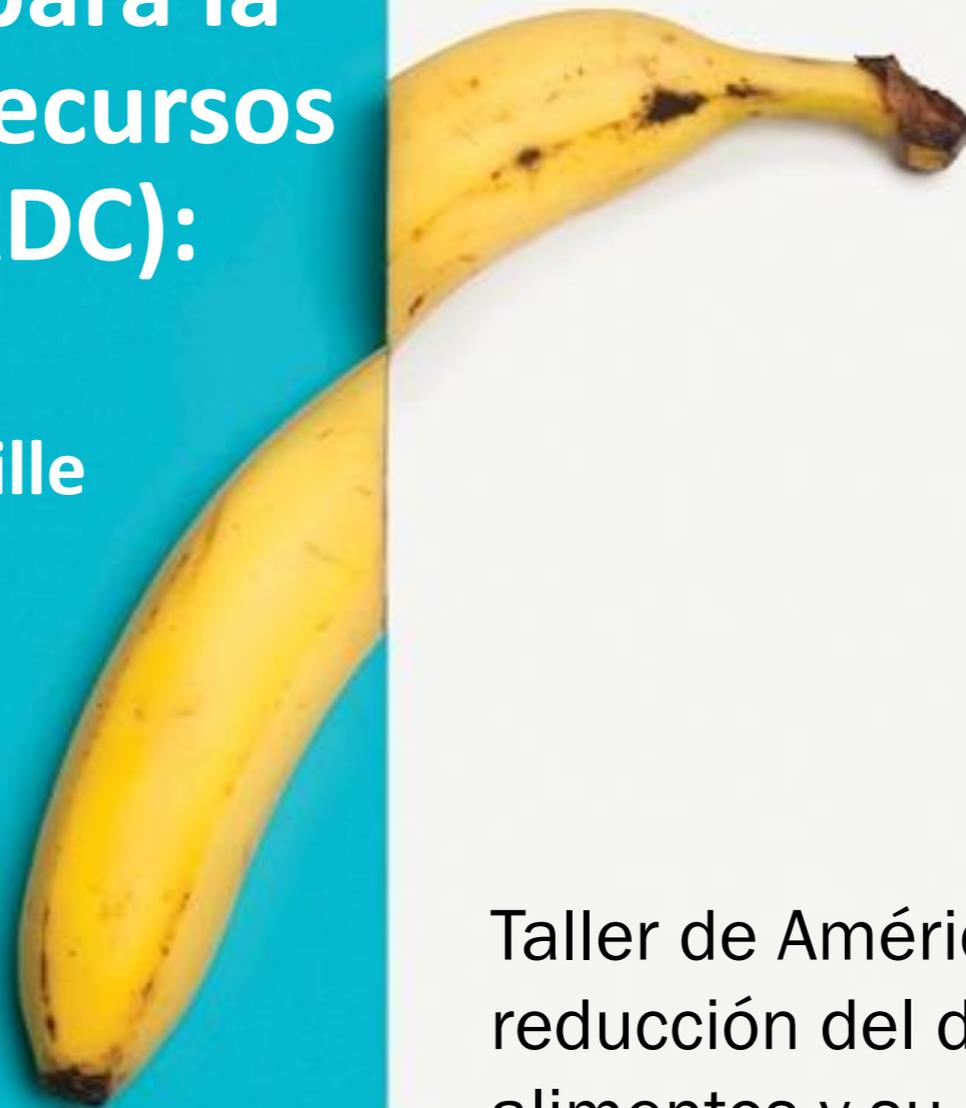
Nueva York,
Denver y Nashville

Laura Moreno
lmoreno@berkeley.edu

Darby Hoover
dhoover@nrdc.org



NRDC



Taller de América del Norte sobre
reducción del desperdicio de
alimentos y su recuperación
1 de marzo de 2017

¿QUÉ ES EL CONSEJO PARA LA DEFENSA DE LOS RECURSOS NATURALES (*NATURAL RESOURCES DEFENSE COUNCIL, NRDC*)?

- El NRDC es una de las organizaciones ambientales sin fines de lucro más eficaces del país, y cuenta con más de dos millones de miembros y activistas en línea.
- Fundado en 1970, el trabajo del NRDC abarca los más diversos temas ambientales y para realizarlo cuenta con más de 500 científicos, abogados y expertos en políticas, así como con oficinas en todo Estados Unidos y en Beijing.



El desperdicio de alimentos es una de sus principales áreas de interés.

Evaluaciones iniciales del desperdicio de alimentos

Objetivos:

- Evaluar el volumen de alimentos arrojados a la basura en los sectores comercial y residencial, incluidas sus características y las razones por las que se desechan.
- Calcular el volumen de los alimentos desechados que estaban en buen estado al momento de tirarse.
- Contribuir al modelo de trabajo del NRDC con miras a que otras ciudades realicen evaluaciones similares.
- Usar los resultados de las evaluaciones como referente para fundamentar e impulsar iniciativas que permitan:
 - evitar el desperdicio de alimentos;
 - rescatar alimentos en buen estado en beneficio de personas de escasos recursos;
 - reciclar sobras de comida.

Lagunas de datos en la medición del desperdicio de alimentos

¿Qué es lo que realmente se desperdicia?

- Limitada medición directa en Estados Unidos, en especial en el sector doméstico o residencial.
- Pocos detalles sobre tipos de alimento, comestibilidad o motivos de la pérdida.
- Atención centrada en residuos alimentarios eliminados en rellenos sanitarios (poca atención a los que se tiran por el drenaje).
- Falta de uniformidad en los estudios de medición.



Saber qué, cuánto y por qué se desperdicia, así como el destino final de los desechos, es fundamental para entender el comportamiento, generar intervenciones y dar seguimiento a las mejoras.

Evaluaciones iniciales del desperdicio de alimentos

Datos básicos:

- Tres ciudades
 - Nashville, Tennessee (piloto) – septiembre de 2016
 - Denver, Colorado – noviembre de 2016
 - Nueva York – enero de 2017
- Dos áreas o sectores de interés
 - Residencial
 - Institucional, comercial e industrial



Evaluaciones iniciales del desperdicio de alimentos

Residencial

Diarios de cocina

- Se dio seguimiento al tipo y peso de los alimentos desechados durante una semana (usando una báscula de cocina y un diario proporcionados).
- Se recabaron datos de peso, tipo de alimentos, empaque, destino de los desechos, motivo de la pérdida o eliminación y estado de los alimentos al tirarse.

Exploración en botes de basura

- Se tomaron muestras de hogares seleccionados al azar.
- Las muestras obtenidas se separaron y clasificaron en nueve categorías de alimentos, una categoría de partes no comestibles y seis categorías de productos no alimentarios.

Cuestionarios

- Se aplicaron dos cuestionarios: uno antes y otro tras el llenado del diario de cocina.
- Se registraron actitudes, motivaciones y comportamientos en relación con la comida.

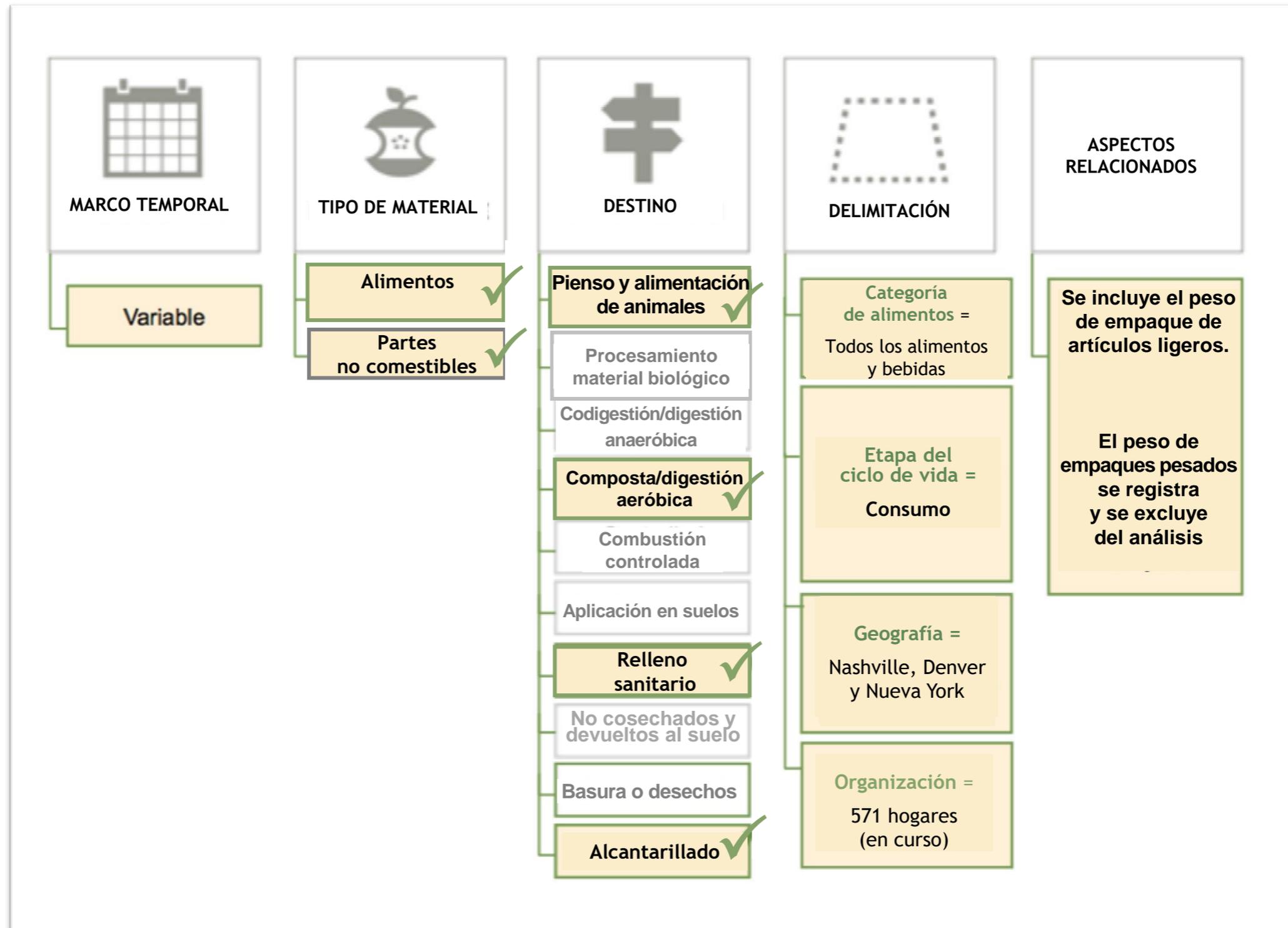
Evaluaciones iniciales del desperdicio de alimentos

	Residencial				
	Hogares reclutados	Diarios de cocina llenados	Cuestionarios llenados	Exploración en botes (sólo basura)	Exploración en botes (basura y composta)
Nashville (piloto)	115	71	76	104	n/a
Denver	350	199	222	51	14
Nueva York	686	301 (en curso)	419 (en curso)	94	10



Evaluaciones iniciales del desperdicio de alimentos

Residencial



Evaluaciones iniciales del desperdicio de alimentos

Institucional, comercial e industrial

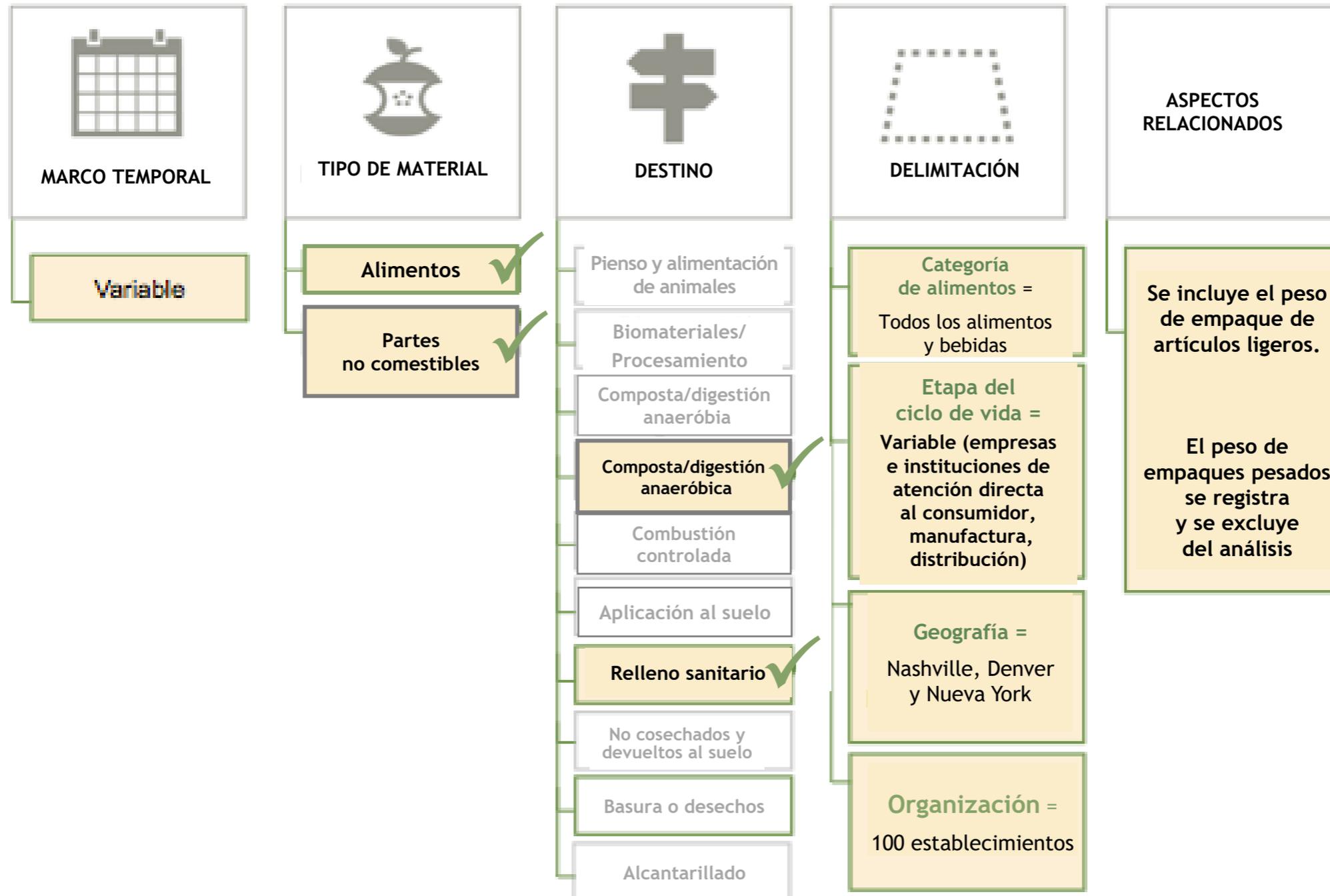
- Estimación de los desechos alimentarios generados por el sector.
Se emplearon ecuaciones de estudios previos y una lista de establecimientos o instalaciones donde se producen y sirven alimentos para calcular la generación total de alimentos desperdiciados en cada ciudad.
- Basura de botes. Se analizó la basura de un número reducido de instalaciones seleccionadas para “comprobar en el terreno” los resultados de ecuaciones aplicadas en el método anterior (usando las mismas categorías de basura que en la medición residencial).

	Institucional, comercial e industrial	
	Muestras basura	Muestras composta
Nashville (piloto)	22	1
Denver	28	11
Nueva York	50	33

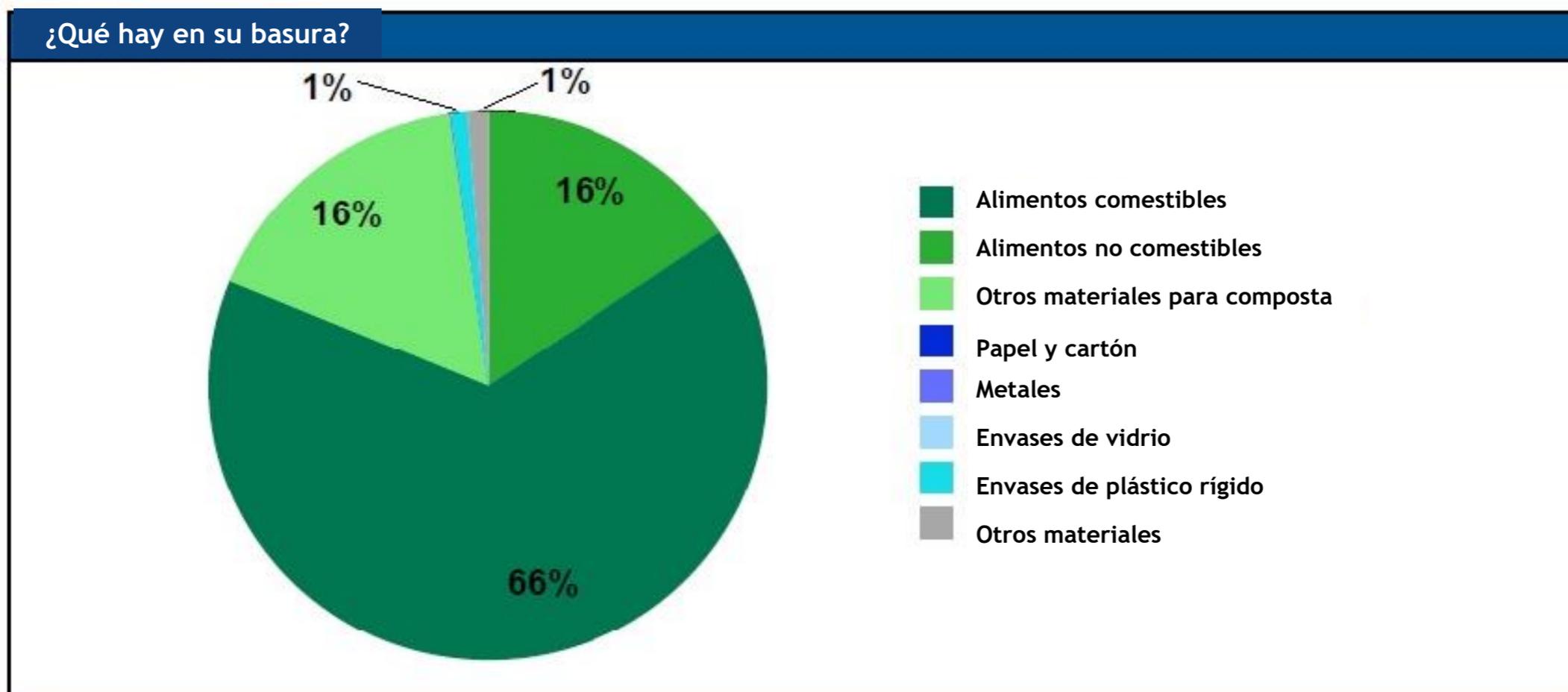


Evaluaciones iniciales del desperdicio de alimentos

Institucional, comercial e industrial



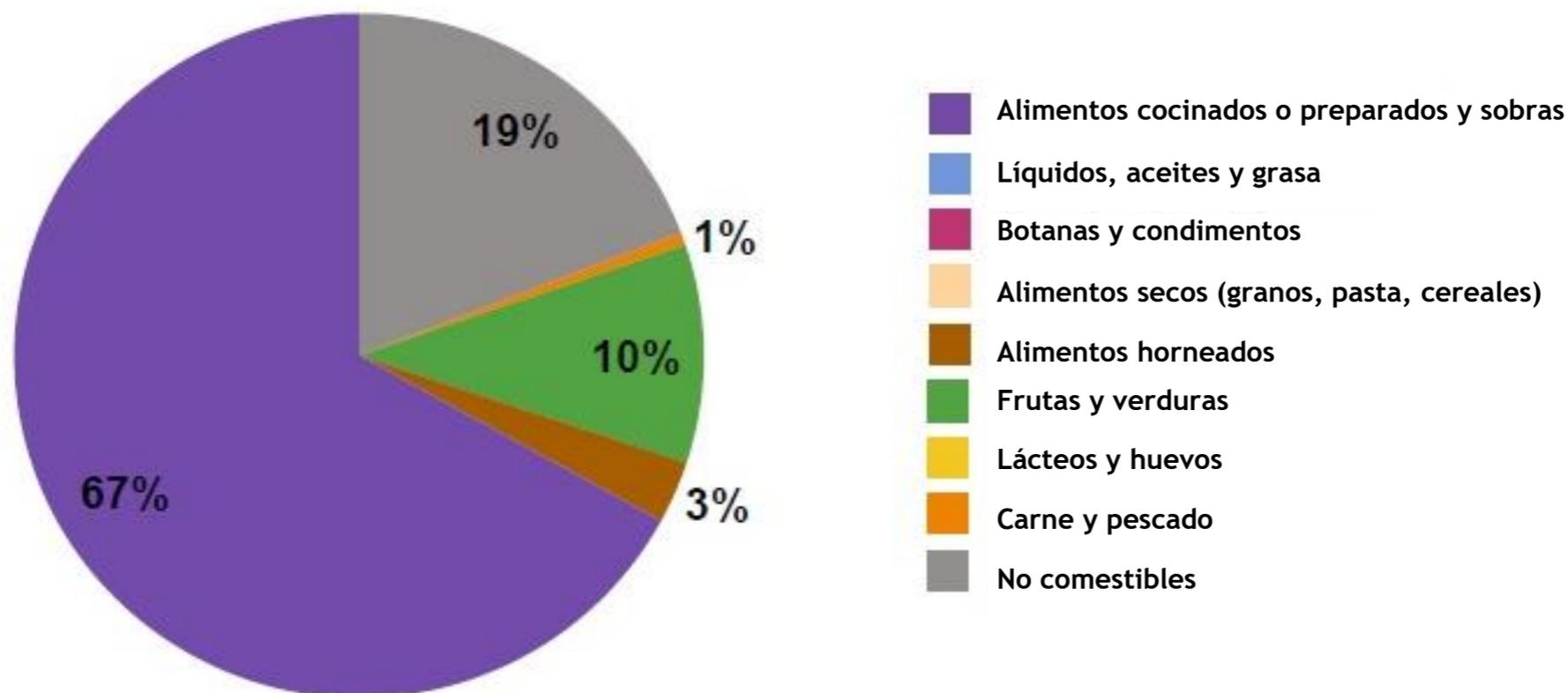
Evaluación del desperdicio de alimentos, NRDC – Plantilla de informe



Otros materiales	Ejemplos
Alimentos no comestibles	Cáscaras no comestibles (plátano, cítricos, sandía, calabaza), corazones de manzana, semillas, huesos, cascarillas, caparazones, grasa y tendones de animales
Alimentos comestibles	Carne, pescado, lácteos, huevos, verduras, frutas, alimentos horneados, alimentos secos, granos, pastas, cereales, condimentos, alimentos enlatados, dulces, botanas, bebidas, agua, aceite, grasas, alimentos cocinados
Otros materiales para composta	Papel manchado de comida, cajas de pizza, vasos de papel, toallas y servilletas de papel, pasto, hojas, desechos de jardinería
Materiales reciclables	Papel, cartón, envases de metal, vidrio y plástico rígido
Otros materiales	Todos los demás materiales como vidrio (no envases), bolsas de plástico, envolturas de plástico, espuma de poliestireno, productos de higiene, ropa, aparatos electrónicos

Evaluación del desperdicio de alimentos, NRDC – Plantilla de informe

¿Qué clase de desperdicios alimentarios hay en su basura?



Categorías de materiales	Ejemplos
Alimentos no comestibles	Cáscaras no comestibles (plátano, cítricos, sandía, calabaza), corazones de manzana, semillas, huesos, cascarillas, caparazones, grasa y tendones de animales
Alimentos comestibles	Carne, pescado, lácteos, huevos, verduras, frutas, alimentos horneados, alimentos secos, granos, pastas, cereales, condimentos, alimentos enlatados, dulces, botanas, bebidas, agua, aceite, grasas, alimentos cocinados
Otros materiales para composta	Papel manchado de comida, cajas de pizza, vasos de papel, toallas y servilletas de papel, pasto, hojas, desechos de jardinería
Materiales reciclables	Papel, cartón, envases de metal, vidrio y plástico rígido
Otros materiales	Todos los demás materiales como vidrio (no envases), bolsas de plástico, envolturas de plástico, espuma de poliestireno, productos de higiene, ropa, aparatos electrónicos

¡Gracias! ¿Preguntas?



Laura Moreno
lmoreno@berkeley.edu

Darby Hoover
dhoover@nrdc.org