



Los alimentos importan

Medición y mitigación de la pérdida y el desperdicio de alimentos

Por qué esto nos importa:

Cuando se pierden y desperdician alimentos en forma innecesaria en nuestros hogares y comunidades, al igual que en negocios y mercados, se desaprovechan los recursos empleados en su producción, como agua, tierra, energía, sustancias químicas, mano de obra y dinero. Además, los alimentos desechados que acaban en basureros o rellenos sanitarios se descomponen y emiten grandes cantidades de gases de efecto invernadero, agentes que contribuyen en forma considerable al cambio climático. La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) estima que hasta un tercio de los alimentos producidos a escala mundial para consumo humano se pierde durante su procesamiento o termina siendo desperdiciado por los consumidores. Sólo en América del Norte, año con año se pierden o desperdician 168 millones de toneladas de alimentos, con un valor de 278,000 millones de dólares estadounidenses. Esta cantidad de alimentos desperdiciados anualmente a escala regional podría alimentar a cerca de 260 millones de personas.

LA CCA TRABAJA CONJUNTAMENTE CON EMPRESAS Y JÓVENES DE CANADÁ, ESTADOS UNIDOS Y MÉXICO, CON EL OBJETIVO DE CAPACITARLOS PARA PREVENIR Y REDUCIR LA PÉRDIDA Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS, Y ASÍ MINIMIZAR SUS EFECTOS SOCIOECONÓMICOS Y AMBIENTALES.



Gracias a la CCA:

- Empresas pertenecientes a la cadena de abasto alimentaria de América del Norte, entre las que destacan productores, procesadores, distribuidores y comercios minoristas —como Beau's Brewery y Grupo TOKS Restaurantes—, emplean ya la herramienta de cuantificación de la CCA con el propósito de contribuir a prevenir y reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos, al tiempo de aumentar su eficiencia, ahorrar dinero y beneficiar al medio ambiente.
- En Canadá, Estados Unidos y México, en comunidades lo mismo urbanas que rurales e indígenas, los jóvenes y sus familias disponen de más herramientas educativas orientadas a contribuir a prevenir la pérdida y el desperdicio de alimentos en sus hogares, escuelas y comunidades.
- Jóvenes innovadores, como Kristian Krugman y Reyanne Mustafa, ganadoras del Desafío Juvenil para la Innovación Ambiental 2017 de la CCA, recuperan comida sobrante de restaurantes, la procesan y la empacan transformada en un nutritivo superalimento en polvo, con lo que apoyan a personas en situación de inseguridad alimentaria.

Más información en: www.cec.org/ProyectoMedicionPDA

Contacto: **Gabriela Sanchez**, gsanchez@cec.org