



Caracterización y gestión de la pérdida y el desperdicio de alimentos en América del Norte



Fuentes, cantidades y causas



complex world | CLEAR SOLUTIONS™

Fuentes: *Just Eat It, A Food Waste Story*, 2014; Tetra Tech, 2014.

Contenido

- Definiciones
 - Pérdida y desperdicio de alimentos (PDA)
 - Sistema jerárquico de recuperación de alimentos
- Panorama general de la cadena de abasto alimentaria
- Definición y cuantificación de PDA
 - En los ámbitos mundial y de América del Norte
- Causas de PDA



Fuente: Tetra Tech, 2014



PRODUCCIÓN
ALIMENTOS
POSCOSECHA



PROCESAMIENTO



DISTRIBUCIÓN



MENUDEO



SERVICIO DE
PREPARACIÓN
DE ALIMENTOS

Definiciones:

Pérdida y desperdicio de alimentos

- **Pérdida de alimentos**

- Toda porción comestible y no de alimentos que se retira de la cadena de abasto alimentaria con fines de recuperación, reciclaje o eliminación. La pérdida de alimentos comprende el desperdicio de éstos.

Adaptado de FUSIONS 2014

- **Desperdicio de alimentos**

- Las mermas registradas en las etapas de comercialización al por menor, servicio de alimentos y consumo se consideran “desperdicio”, lo cual refleja el elemento conductual o de comportamiento que se registra en tales etapas.

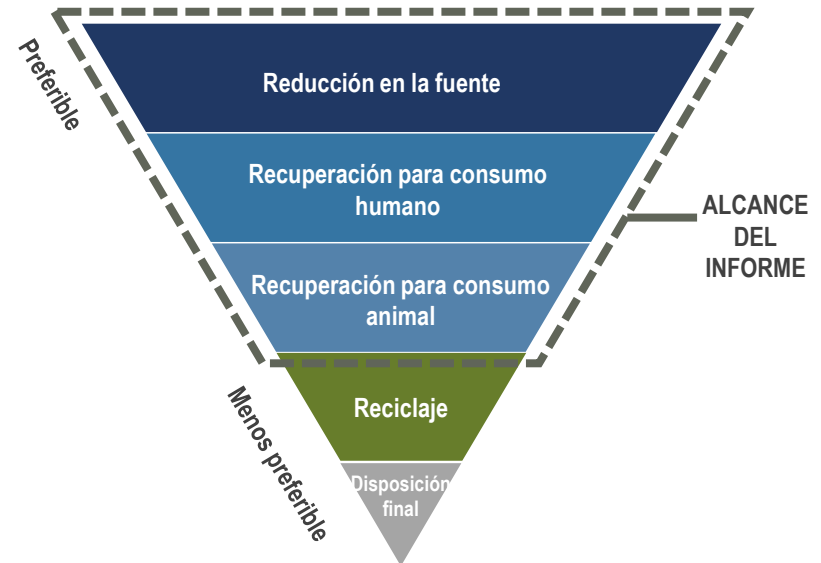
Adaptado de Parfitt et al., 2010; Gustavsson, 2011 (para la FAO)



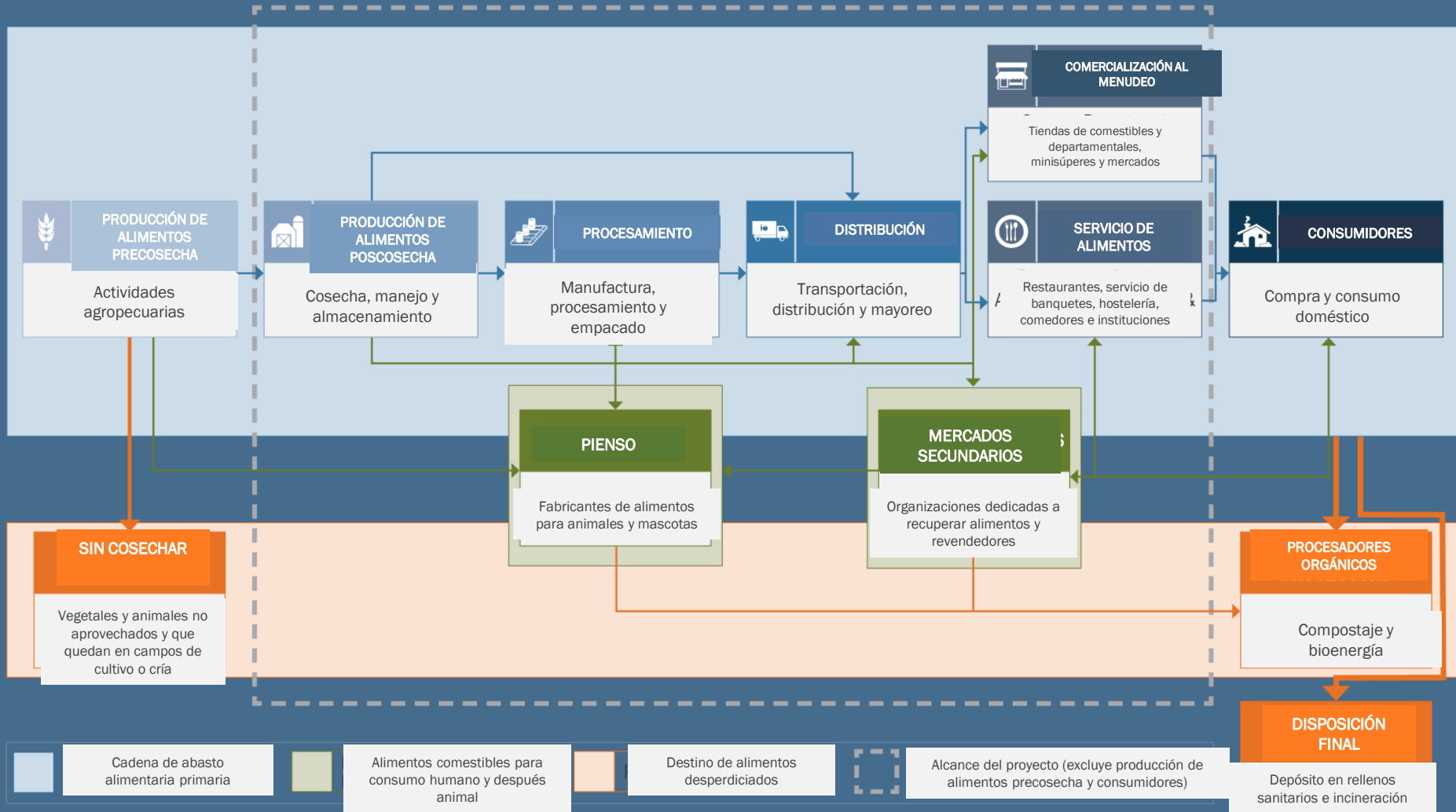
Fuentes: Tetra Tech, 2016; Alimento para Todos, 2016

Definiciones: Sistema jerárquico de recuperación de alimentos

- **Reducción en la fuente:** Acciones encaminadas a minimizar excedentes en la generación de alimentos y evitar la pérdida y el desperdicio de alimentos.
- **Recuperación para consumo humano:** Medidas que buscan recuperar para consumo humano alimentos seguros y nutritivos que de otra manera se habrían desechado o desperdiciado, mediante la recepción, almacenamiento o procesamiento de alimentos, con pago o sin él.
- **Recuperación para consumo animal:** Acciones para recuperar como pienso alimentos seguros y nutritivos que de otra manera se habrían desperdiciado, mediante la recepción, almacenamiento o procesamiento de alimentos, con pago o sin él.
- **Reciclaje:** Acciones encaminadas a reciclar alimentos para aprovechamiento alimentario y no alimentario, mediante procesos como el tratamiento industrial para fabricar compuestos (como grasas y aceites), compostaje y digestión anaeróbica.
- **Disposición final:** Acciones para eliminar alimentos por medios controlados y no controlados, como depósito en rellenos sanitarios o en tiraderos a cielo abierto, incineración y descarga en el alcantarillado.



¿Qué elementos integran la cadena de abasto alimentaria?



Etapas de la cadena de abasto alimentaria: Alcance del proyecto



Producción de alimentos poscosecha

Manejo y almacenamiento de productos alimentarios en el ámbito agropecuario, después del cultivo de vegetales o la crianza de animales.



Procesamiento

Transformación de alimentos crudos en productos aptos para consumo, preparación o almacenamiento.



Distribución

Transportación de productos alimentarios después de la cosecha para hacer llegar al consumidor. Incluye comercialización al por mayor e intermediación a lo largo de la cadena de abasto alimentaria.



Menudeo

Venta de alimentos en un establecimiento comercial o mercado dirigido al consumidor.



Servicio de alimentos

Proveedores de servicios de alimentos y bebidas que sirven comidas o refrigerios en contextos comerciales e institucionales.

Tipo de sectores interesados

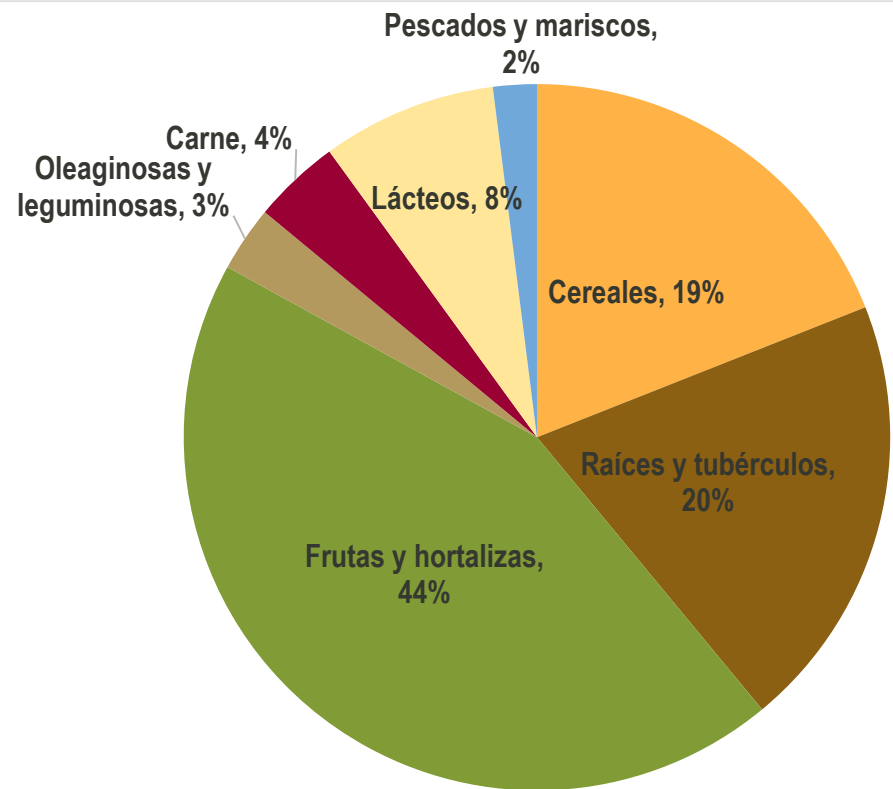
- **Industria**
 - Organizaciones dedicadas al procesamiento, preparación, preservación y distribución de alimentos y bebidas, y sus respectivas asociaciones.
- **Empresas**
 - Entidades comerciales que preparan, compran o venden alimentos, o prestan servicios relacionados con la industria, por una contraprestación monetaria.
- **Gobierno**
 - Instancias locales, regionales, estatales o provinciales y federales con responsabilidades relacionadas con alimentos y la pérdida y el desperdicio de éstos.
- **Organizaciones no gubernamentales dedicadas a la recuperación de alimentos**
 - Grupos sin fines de lucro o voluntarios formados con el propósito de prestar servicios o propugnar políticas públicas. La mayoría de las ONG mencionadas en este contexto trabajan en la recuperación de alimentos para distribuir excedentes a poblaciones sin seguridad alimentaria.

Iniciativas internacionales y de América del Norte en materia de pérdida y desperdicio de alimentos

- *Iniciativas más importantes en el ámbito internacional*
 - Meta de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la ONU a reducir a la mitad el desperdicio mundial de alimentos (2015).
 - Iniciativas Piensa. Aliméntate. Ahorra. (2013) y SAVE FOOD (2011).
 - Protocolo sobre la pérdida y el desperdicio de alimentos – estándar para cuantificar las pérdidas y desperdicios (2016).
- *Escenario regional*
 - Plan de Acción de América del Norte para una Alianza sobre Clima, Energía Limpia y Medio Ambiente – Estrategias para la mitigación de emisiones de metano (2016).
 - Comunidad de Estados Latinoamericanos y Caribeños – Objetivo de reducir a la mitad las pérdidas y desperdicios de alimentos (2015).
 - Comisión para la Cooperación Ambiental – Colaboración en la adopción voluntaria de medidas (2015).

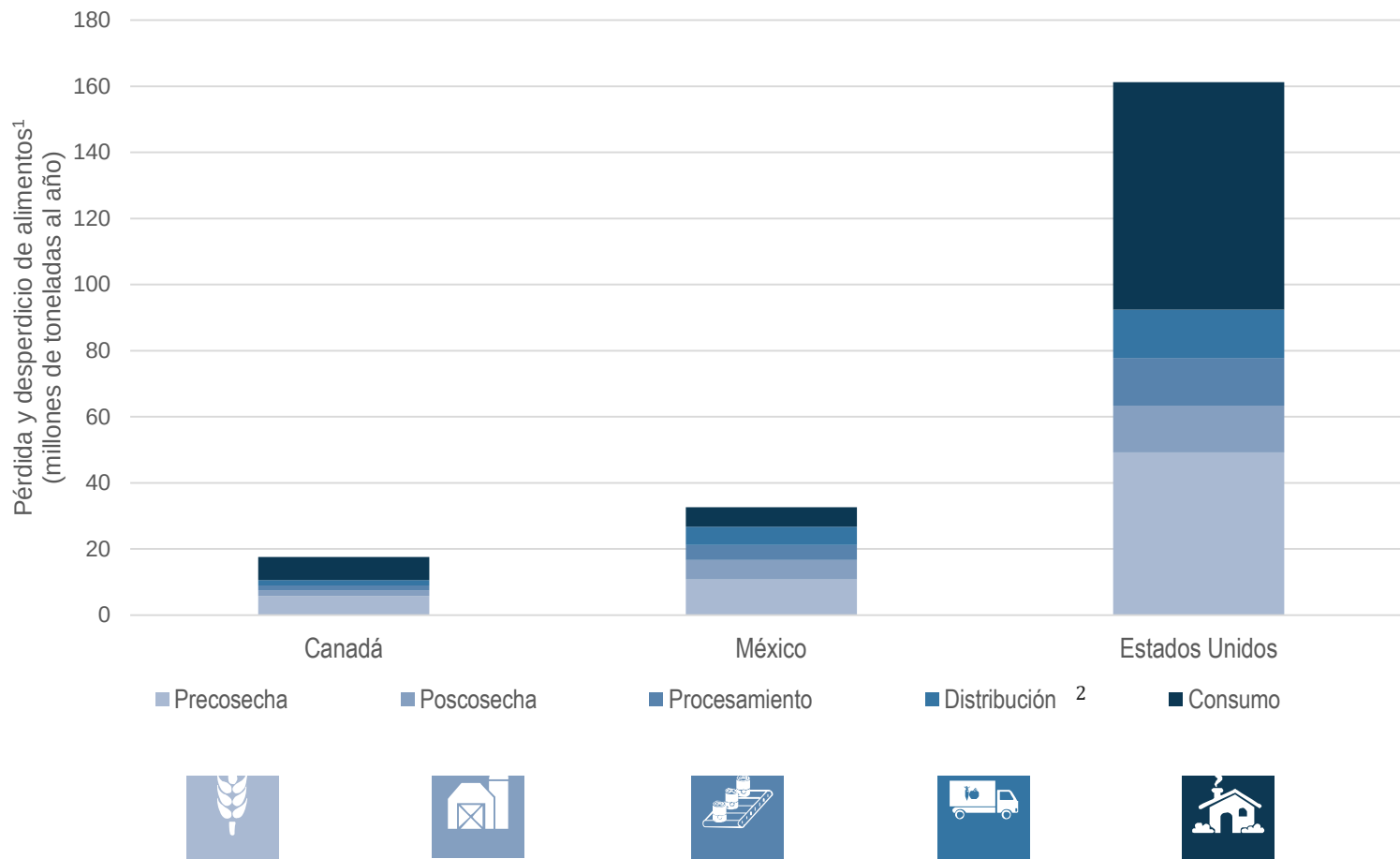
Desperdicio mundial de alimentos por peso

- **1,300 millones de toneladas de alimentos al año terminan tirándose**
 - Casi un tercio de los alimentos producidos para consumo humano.
 - La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) utiliza los volúmenes de producción de mercancías registrados por los países para generar estas estimaciones.



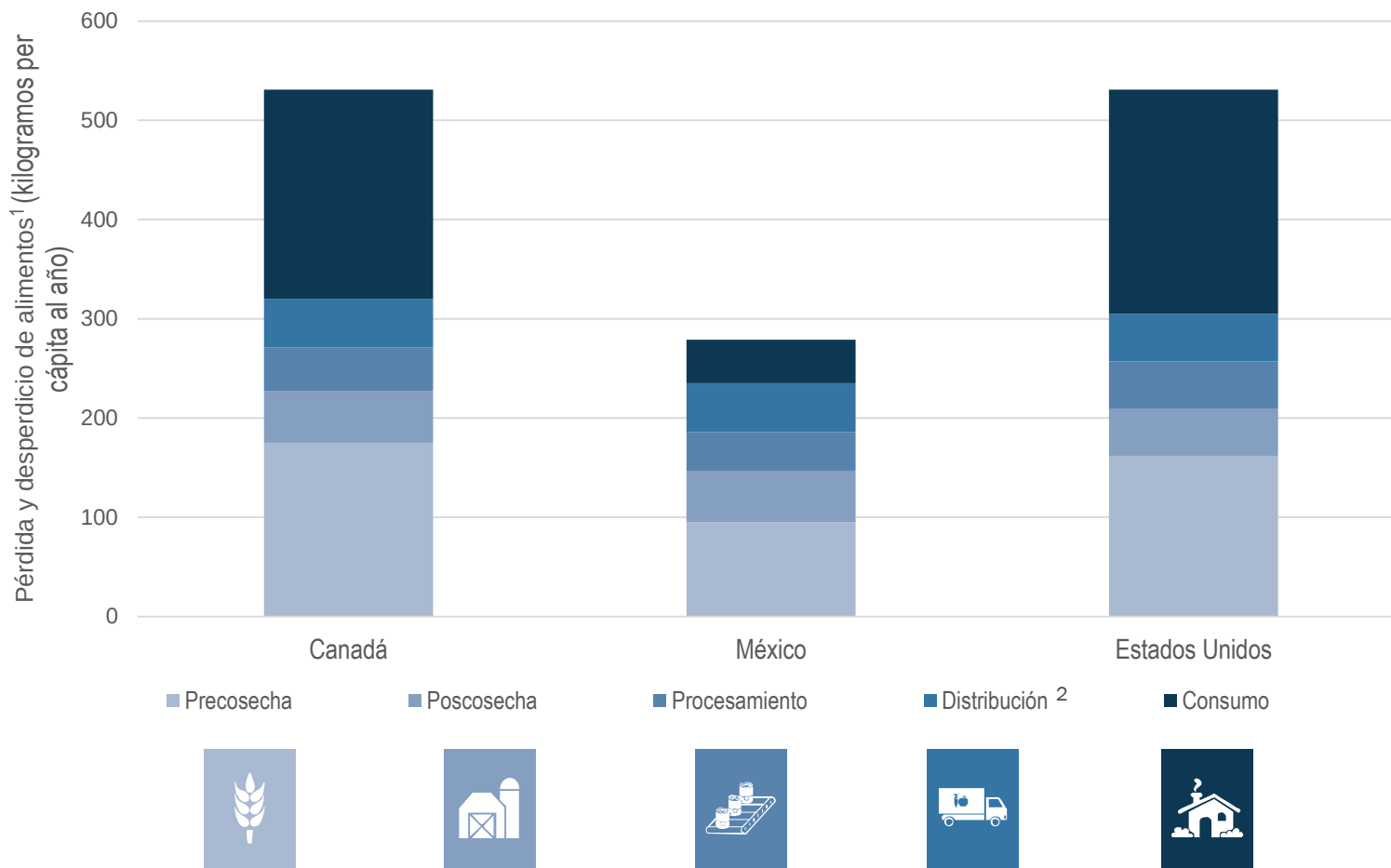
Fuente: Gustavsson et al., 2011, para la FAO.

PDA, por país, en América del Norte



1. El tonelaje de PDA incluye partes comestibles y no comestibles, con base en estimaciones derivadas de hojas de balance de alimentos de la FAO.
2. Los datos de la FAO comprenden el sistema de mercado en el segmento de distribución (por ejemplo, comercialización al por menor y servicio de alimentos).

PDA per cápita en América del Norte



1. El tonelaje de PDA incluye partes comestibles y no comestibles, con base en estimaciones derivadas de hojas de balance de alimentos de la FAO.
2. Los datos de la FAO comprenden el sistema de mercado en el segmento de distribución (por ejemplo, comercialización al por menor y servicio de alimentos).

Causas de PDA:

Panorama general en América del Norte

Causas de la PDA más frecuentes en la cadena de abasto de alimentos:¹

- Sobreproducción de procesadores, mayoristas y minoristas
- Alimentos dañados
- Falta de infraestructura de refrigeración en la cadena
- Especificaciones en la clasificación de alimentos
- Demanda del cliente
- Fluctuaciones del mercado



Fuente: Mercado Fairway, Nueva York, 2016

1. Causas enumeradas que atañen a los tres países de América del Norte, a excepción de la gestión de la refrigeración en la cadena, problemática que se está atendiendo en forma activa en México.

Causas de PDA: Producción de alimentos poscosecha

- Alimentos dañados
- Cancelación de pedidos
- Rigurosos términos contractuales
- Precios de mercado variables y elevados costos de mano de obra
- Expectativas estéticas
- Falta de infraestructura de almacenamiento



Fuentes: Tetra Tech, 2016; Alimento para Todos, 2016



Causas de PDA: Procesamiento

- Recorte o depuración con fines de uniformidad
- Cancelación de pedidos
- Demanda del cliente
- Sobreproducción
- Elevado costo de inversión
- Etiquetado inadecuado
- Productos deformes
- Contaminación



Fuente: ReFED, 2016



Causas de PDA: Distribución

- Empacado inadecuado
- Producto dañado
- Falta de infraestructura de refrigeración en la cadena de abasto



Fuente: Alimento para Todos, 2016



Fuente: ReFED, 2016



Causas de PDA: Menudeo

- Aversión a cambios en prácticas de abasto o tamaño de productos
- Exceso de existencias
- Interpretación errónea de normas de seguridad alimentaria
- Demandas del cliente
- Etiquetado con fecha de caducidad
- Refrigeración o almacenamiento en frío poco confiable
- Modificación o cancelación de pedidos



Fuente: Mercado de Medellín, Ciudad de México, 2016



Causas de PDA: Servicio de alimentos

- Técnicas y capacitación inefficientes en la preparación de alimentos
- Platos sobresaturados
- Platos y charolas de grandes dimensiones
- Dificultades para calcular la demanda
- Variedad en las opciones de menús
- Bufés a precios fijos
- Reglas de higiene
- Insuficiente capacidad de refrigeración o almacenamiento en frío



Fuente: Feeding the 5000, 2016

Muchas gracias

¿Preguntas?

