

# Boletín Compras Responsables

## Huella Alimenticia

José Daniel González Coto,  
CEGESTI



En una población mundial con tasas de crecimiento aceleradas y tendencias de consumo incrementales, los recursos hídricos y alimenticios son cada vez más escasos así como el espacio para bien sea producirlos o disponer de ellos. “De la totalidad de los productos alimenticios disponibles para el consumo humano más de un tercio de los alimentos que se producen no son consumidos (300 millones de toneladas al año)” (FAO, 2013); **perdiéndose o desechándose durante la etapa de producción y de consumo.** Por tal motivo, se dice que es cada vez más necesaria la administración y optimización eficiente de los recursos producidos, para lograr una reducción real del impacto ambiental provocado.

Desde esta perspectiva se ha desarrollado el término de “huella alimenticia”; a través de la nueva campaña **Piensa. Aliméntate. Ahorra**; la cual busca atacar el desperdicio de los alimentos en el encadenamiento,

desde los consumidores, los minoristas y la industria hotelera. La campaña es desarrollada por el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA), FAO y Messe Düsseldorf. Esta a su vez surge como apoyo de la Iniciativa "Ahorrar alimentos" para reducir la pérdida y el desperdicio a lo largo de toda la cadena de producción y consumo promovida por la FAO y los organizadores de la feria comercial Messe Düsseldorf- y la Iniciativa Hambre Cero del Secretario General de la ONU.

La campaña contra el desperdicio concibe la pérdida de alimentos desde la disminución cualitativa o cuantitativa de alimentos destinados al consumo humano durante el proceso productivo; independientemente de si más tarde es empleada como alimento para animales como energía u otro uso; tomando en cuenta principalmente dos puntos, la pérdida de alimentos y el desecho de alimentos.

Según la FAO (2013), la *pérdida de alimentos* hace referencia a productos estropeados, perdidos o con una afectación en la calidad durante el proceso

productivo previo a llegar al consumidor; generándose durante la producción, almacenamiento, procesamiento o distribución. El desecho de alimentos por otro lado se refiere a productos que terminan el proceso productivo con buena calidad y listos para su consumo pero que no llegan a ser consumidos debido al descarte; Incluyendo inclusive el descarte al estropearse por diversas razones. Este sucede generalmente en la etapa de venta o consumo.

### **Impacto del desperdicio**

Según la página oficial de la iniciativa SAVE FOOD de la FAO, en los países en vías de desarrollo, un 40 % del desperdicio de alimento ocurre en las etapas de cosecha y procesamiento, ubicándose por tanto en las primeras etapas de la cadena de valor, lo cual se debe en muchos casos a restricciones técnicas, financieras y de gestión; debido a su vez por malas técnicas de recolección e instalaciones de almacenamiento y refrigeración inapropiadas. Por otra parte, en los países de ingresos medios y altos, o bien industrializados, más del 40 % del desperdicio se produce por parte del comercio minorista y el consumidor; ubicándose en las últimas etapas de la cadena de suministro.

### **Productores**

El impacto provocado por el desperdicio en los productos va más allá de una simple generación de residuos sólidos orgánicos e inorgánicos, ya que genera implícitamente un desperdicio de recursos los

cuales fueron necesarios para la generación del producto final, entre los cuales se tiene agua, combustible, materias primas, fertilizante, mano de obra, recurso económico; esto además genera un alto costo de oportunidad por el empleo opcional en los recursos, al provocarse desperdicio en el producto final.

En el caso de la tierra, el uso intensivo provocado por la alta demanda de alimentos conlleva a un desgaste gradual en los nutrientes presentes; motivo por el cual se llegan a requerir finalmente cantidades cada vez mayores de fertilizantes sintéticos con altas concentraciones de nitrógeno, lo cual finalmente afectará negativamente las emisiones de CO<sub>2</sub>; inclusive, debe ser tomado en cuenta el hecho que para el mismo proceso de preparación del terreno es requerida maquinaria la cual necesariamente ocupa



combustible para su funcionamiento, desde tractores y bombas para los sistemas de riego

hasta combustible para el transporte del producto hasta los centros de acopio o plantas de empaque.

Según la FAO, la baja eficiencia de la producción de alimentos incrementa la demanda sobre la expansión de la frontera agrícola, lo cual contribuye en gran medida con la deforestación de una superficie de 9.7 millones de hectáreas anuales que se dedican al

cultivo de alimentos; lo que representa el 74% de la superficie total deforestada cada año.



La disposición final del desperdicio o bien el desecho del producto proveniente del campo, generalmente produce una descomposición anaeróbica;

liberando gas metano, con un poder de retención térmica 25 veces superior al del dióxido de carbono y sumamente contaminante.

Las medidas que pueden ser tomadas por el sector agrícola son diversas, tomando como un punto de referencia común el orden y los sistemas de control interno a nivel de fincas o bien unidades de producción. En primera instancia se deberían tener datos específicos obtenidos a través de análisis de suelos y foliares, con el propósito de proveer de las fórmulas y las cantidades adecuadas necesarias para el crecimiento óptimo del cultivo.

De igual forma es primordial la asesoría profesional en diversos ámbitos, tomando en cuenta que una inversión inicial fuerte va a significar una economía real a la postre. Iniciando desde el regente agrícola; el cual emite un juicio con el propósito de atacar cualquier plaga existente en los cultivos, utilizando las dosis apropiadas, esto con el propósito de evitar desperdicio bien sea del producto químico por sobre-dosificación o del cultivo por una afectación directa.

Un ingeniero agrícola, el cual genere un programa adecuado de necesidades reales en cuanto a maquinaria y sistemas de riego se refiere, optimizando de esta forma igualmente los recursos.

También es necesario tomar medidas en torno a los residuos orgánicos que definitivamente deben ser descartados, intentando en la medida de lo posible disponer de ellos a través de compostaje aeróbico, con el propósito de reintegrarlos posteriormente en el ciclo alimentario a través de fertilizante orgánico. Finalmente, a nivel nacional debe darse un fortalecimiento en la cadena de suministro por medio de un apoyo hacia los agricultores en infraestructura y transporte, tomando en cuenta además que debe mejorarse la comunicación y la coordinación con el sector industria y comercio con el propósito de ayudar a reducir la cantidad de alimentos que se pierden o desperdician.

### **Industria y Comercio**

El sector industrial y comercial contribuye igualmente con la generación de grandes cantidades de residuos alimentarios, al desechar productos por diversas razones. Desde causas logísticas por irregularidades en la distribución del producto, hasta por fallas humanas como en la aplicación equivocada de fechas de vencimiento, mala regulación en las

máquinas de empaquetado, equivocaciones en el sistema de rotación de producto, mal manejo de góndolas, entre otros.

En estos casos el desperdicio provocado posee un impacto aún mayor y con un mayor costo tanto de elaboración como de tratamiento, al encontrarse ubicado en un nivel superior en la cadena de valor y presentar ya no solamente un elemento orgánico sino además insumos de diversos materiales involucrados en el empaque (plástico, cartón, polilaminados).

Lo más recomendable tanto en la industria como el comercio es lograr la sistematización y regulación de procesos, con lo cual se evitan pérdidas en la cadena de valor, al detectar más fácilmente fugas o productos no conformes en el tiempo propicio. También es necesario desarrollar programas de monitoreo y evaluación constante, con el objetivo de plantear oportunidades de mejora en cuanto a la optimización y alternativas de recursos se refiere.

### **Consumidores**

Finalmente el consumidor juega un papel fundamental en el ciclo del producto, ya que en sus manos está el discernir las cantidades adecuadas que debe comprar; tomando en cuenta de acuerdo a sus necesidades reales los alimentos que verdaderamente serán aprovechados con un desperdicio mínimo. De igual forma se requiere

inculcar una conciencia real en el consumidor, ya que se deben mejorar prácticas tales como la revisión de las fechas de vencimiento durante la compra del producto, el almacenamiento y



refrigeración apropiados de los alimentos, estimación de raciones adecuadas

para la confección de platillos y finalmente valorar alternativas a la disposición definitiva de la comida en el basurero como la donación a indigentes, compostaje y lombricompost.

### **Conclusiones**

Como bien se ha visto a lo largo de este artículo el desperdicio de alimentos incremental provocado por las diversas entidades involucradas implica una ineficiencia en el aprovechamiento de los recursos existentes generando además un impacto ambiental muy significativo; por tal motivo, es cada vez más necesario desarrollar análisis del ciclo de vida de los productos tanto a niveles sectoriales como específicos; con estudios reales, los cuales proporcionen información fidedigna acerca de las oportunidades de optimización de recursos en todo nivel. Esto más que un gasto debe ser percibido por los diversos sectores como una inversión y una oportunidad, no solamente de reducir costos sino además de contribuir en cierta medida con la

responsabilidad ambiental y la reducción de la huella alimenticia generada.

<http://www.thinkeatsave.org/es/index.php/sobre-piensa-alimentate-ahorra>

### **Fuentes bibliográficas**

FAO. 2013. Huella del despilfarro de alimentos. Consultado el 08 de julio del 2013. Disponible en: <http://www.fao.org/nr/sustainability/despilfarro-de-alimentos/es/>

FAO. 2013. SAVE FOOD: Iniciativa mundial sobre la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos. Hallazgos clave. Consultado el 09 de Julio del 2013. Disponible en: <http://www.fao.org/save-food/hallazgos-clave/es/>

FAO. 2012. La FAO y el PNUMA lanzan una campaña contra el desperdicio de alimentos. Consultado el 08 de julio del 2013. Disponible en: <http://www.fao.org/news/story/es/item/168570/icode/>

Lizarzaburo, Gabriela. 2013. Reducir la huella alimentaria es la consigna de este año al conmemorar el Día Mundial del Ambiente. Agencia de Noticias Andes. Consultado el 08 de julio del 2013. Disponible en: <http://www.andes.info.ec/es/sociedad/reducir-huella-alimentaria-es-consigna-este-ano-conmemorar-dia-mundial-ambiente.html>

Piensa-Aliméntate-Ahorra. 2013. Reduce tu huella Alimenticia. Consultado el 08 de julio del 2013. Disponible en: