

FICHA DE FORMACIÓN

01. CONSUMO RESPONSABLE EN LA ALIMENTACIÓN

Área	Alimentación										
Nivel	AVANZADO										
Tema	<table border="1"> <tr> <td>x</td> <td>1. Concepto de CR aplicado a la alimentación</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </table>	x	1. Concepto de CR aplicado a la alimentación								
x	1. Concepto de CR aplicado a la alimentación										
Módulo	<table border="1"> <tr> <td>x</td> <td>Consumo responsable en la alimentación</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </table>	x	Consumo responsable en la alimentación								
x	Consumo responsable en la alimentación										
Palabras clave	Consumo de alimentos - consumo de agua - deforestación - calentamiento global - desperdicio de comida										
Introducción	<p>Hoy en día, la producción de alimentos requiere el uso del 70% del agua dulce del planeta, y degrada gravemente su calidad, debido a la filtración de pesticidas y fertilizantes químicos, acelera la pérdida de biodiversidad y es uno de los principales factores responsables de la deforestación y la desertificación. También contribuye más al calentamiento global que todos los coches, camiones, aviones y trenes juntos.</p> <p>Sin embargo, no todas las dietas tienen el mismo impacto. Qué comemos, cuánto consumimos de cada cosa, cuánta comida desperdiciamos, cómo se producen nuestros alimentos y quién se beneficia de ello, son los factores principales que determinan la forma en que nuestras elecciones</p>										

	<p>alimentarias afectan a las personas y al medio ambiente.</p> <p>Cada uno de nosotros tiene la opción de elegir, varias veces al día, alimentos que respeten mejor la vida y el medioambiente.</p> <p>Nuestras buenas acciones individuales pueden parecer una gota en el océano en un planeta con casi 7.000 millones de habitantes, pero no lo son. La alimentación europea, al igual que la norteamericana, son las que dejan una mayor huella medioambiental y son las principales causantes de una serie de efectos perjudiciales.</p> <p>Sin embargo, también hay muchos buenos casos de consumo responsable de alimentos en toda Europa, que pueden tomarse como ejemplos de buenas prácticas.</p>
Desarrollo del tema	<p>Los datos más recientes apuntan claramente a la urgencia de abordar el impacto humano sobre el cambio climático, y la alimentación es un factor clave.</p> <p>Gran parte de la provisión mundial de alimentos se pierde o se desperdicia en lugar de utilizarse. Los consumidores de los países desarrollados generan una gran cantidad de desperdicios, así como el sector minorista y el de servicios alimentarios. Sin necesidad de aumentar la producción, la reducción de pérdidas y desechos puede hacer que haya más alimentos disponibles. Las sobras de comida en los restaurantes o en casa, las pérdidas por una mala manipulación o cocinado, el almacenamiento inadecuado tras la compra, o el hecho de que los restaurantes produzcan demasiada comida para poder mantener un menú variado, etc., son fuentes de desperdicio.</p> <p>Los consumidores están siendo más conscientes que nunca de cómo sus acciones individuales en materia de consumo y las marcas a las que apoyan afectan al medio ambiente.</p> <p>Es importante que los consumidores hagan un esfuerzo para reducir el desperdicio de alimentos, como aprender a preparar comidas con las sobras o planificar mejor los menús. Las iniciativas para aumentar la concienciación y modificar el comportamiento de los consumidores son beneficiosas, pero no hay que olvidar que, dado que una mejor planificación o preparar uno mismo</p>

	<p>la comida exige un esfuerzo adicional, cambiar el comportamiento de los consumidores puede no ser tan sencillo.</p> <p>Muchos fabricantes están respondiendo a las peticiones del mercado de ser más respetuosos con el medio ambiente. La reducción del consumo de agua, el uso de envases sostenibles (reciclables, biodegradables o con reducción drástica del uso de plástico) y las formas de lavado y limpieza ecológicas para productos y equipos son tendencias que están ganando adeptos.</p> <p>Resumiendo, los impactos y beneficios de un consumo alimentario más responsable son:</p> <ul style="list-style-type: none">• Menos desperdicio de alimentos, lo que se traduce en menos contaminación y, con el tiempo, en la necesidad de producir menos alimentos.• Menos producción de plástico para envases de alimentos y de residuos plásticos tras su uso• Menos contaminación debida al transporte de alimentos, mediante el consumo de producto local. <p>Aunque a veces puede resultar difícil reconocer si un producto es de confianza o no, cada vez hay, sin embargo, más recursos disponibles para ayudar en este camino cotidiano hacia el consumo responsable: etiquetas, certificaciones y sellos que conviene aprender a tener en cuenta para conocer las técnicas de RSE empleadas por las empresas.</p>
Buenas prácticas	<p>Barnana es una empresa de alimentación sostenible que, como su nombre indica, reutiliza plátanos y bananas frescos que de otro modo se tirarían a la basura por su aspecto imperfecto.</p> <p>La falta de estética hacía que los productores de plátanos ecológicos perdieran el 20% de su cosecha, lo que se traducía en un enorme desperdicio. Para garantizar unos salarios equitativos, Barnana compra frutas a pequeños agricultores e indígenas a precios un 30% superiores a los del mercado, y luego transforma los plátanos desechados en aperitivos fritos y otros alimentos.</p> <p>La empresa también está ayudando a agricultores indígenas a ampliar el uso de técnicas de</p>

	<p>agricultura regenerativa, que a la larga pueden contribuir a mejorar la salud del suelo y la calidad del agua.</p> <p>BuyCott es una aplicación para dispositivos móviles capaz de realizar compras coherentes con los principios de sostenibilidad medioambiental, social y económica. Basta con acercar el smartphone al código de barras del producto y ver la información que aparece en la pantalla. La app es capaz de determinar el tipo de mercancía y la empresa que la ofrece, y de reconstruir toda la cadena de producción. Buycott da la posibilidad de adherirse a campañas en favor del medio ambiente, los derechos civiles, de los animales o de la mujer. De este modo, al escanear el código de barras, la aplicación sugiere si boicotear el producto ("boicot") o proceder a la compra ("buycott"), en función de si refleja o no los principios a los que uno ha decidido adherirse.</p> <p>A pesar de contar con una base de datos amplia y variada, todavía faltan muchas marcas y productos. Por eso, el equipo de jóvenes programadores estadounidenses que ha creado Buycott insta a los consumidores a informar de cualquier "pieza" que falte y enriquecer así la base de datos.</p>
Retos actuales y futuros	<p>La tecnología de producción de alimentos debe adaptarse a medida que las preferencias y decisiones de los consumidores sigan viéndose influidas por la creciente preocupación por la salud y el medio ambiente, que lleva a sustituir alimentos como las carnes rojas o los procesados por otros más saludables.</p> <p>Esta demanda ya está siendo satisfecha mediante una serie de soluciones, pero los fabricantes también deben tener en cuenta la conexión con los procesos internos y necesidades de los clientes, el tipo de producto que se genera y los métodos para procesarlos.</p> <p>Los sustitutos lácteos y las proteínas de origen vegetal son dos de las alternativas más utilizadas, y seguirán estando en primera línea. De hecho, según un estudio realizado en 2021 por The Hartman Group para el Food Marketing Institute (FMI), el 29% de los consumidores está reduciendo su consumo de carne, y el 9% no consume ningún producto de origen animal. También se prevé un</p>

	<p>aumento del consumo de proteínas vegetales. Desde que salió al mercado hace unos diez años, la carne cultivada (creada artificialmente a partir de células animales) se ha convertido en una de las fuentes alternativas de proteínas más populares.</p> <p>Será necesaria una estrecha colaboración entre los especialistas y los clientes para permitir que estos procesos aún limitados se conviertan en modelos de producción eficaces y rutinarios a medida que se amplíen, permitiendo que el amplio y bien establecido bagaje de conocimientos de ciencia alimentaria en alimentos convencionales se aplique a esta nueva tecnología.</p>
<i>Idioma</i>	Castellano
<i>Socio</i>	IDP
Referencias adicionales	<p>https://www.expoknews.com/consumo-responsable-de-alimentos/</p> <p>https://thefoodtech.com/historico/etiqueta-herramienta-de-consumo-responsable-e-inteligente/</p> <p>https://datatopics.worldbank.org/sdgatlas/es/goal-12-responsible-consumption-and-production/</p> <p>ODS 12: CONSUMO Y PRODUCCIÓN SOSTENIBLES: https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/sustainable-consumption-production/</p> <p>Agricultura regenerativa: https://www.agriculturaregenerativa.es/</p>