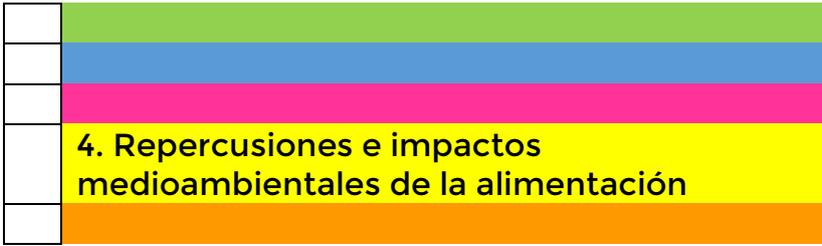


FICHA DE FORMACIÓN

04. SOSTENIBILIDAD MEDIOAMBIENTAL EN ALIMENTACIÓN

Área	Alimentación
Nivel	AVANZADO
Tema	
Módulo	
Palabras clave	Desperdicio de alimentos - hábitos de consumo - consumo sostenible de alimentos - concienciación sobre el despilfarro
Introducción	<p>La modernidad y el progreso de nuestra sociedad han dado lugar a un consumidor caprichoso que genera una gran cantidad de comida sobrante cada año.</p> <p>Con una población mundial en aumento, una mayor presión para realizar actos ecológicamente positivos y un clima en proceso de deterioro, el despilfarro de alimentos y la seguridad alimentaria se han convertido en algunas de las principales preocupaciones de investigadores y responsables políticos.</p> <p>Según varios estudios, la estrategia de seguridad alimentaria sostenible se ve afectada por el aumento del desperdicio de alimentos en todas las fases de la cadena de suministro.</p>

	<p>La enorme cantidad de alimentos que se desperdician tiene un efecto perjudicial en la economía, la sociedad y el medio ambiente.</p> <p>Además de la injusticia social derivada de que algunas personas tengan demasiada comida mientras otras no tienen prácticamente nada, el desperdicio de alimentos también repercute en el medio ambiente.</p> <p>Por un lado, está la cuestión del impacto medioambiental de los residuos. Por otro lado, el consumo excesivo genera un aumento de producción y consumo de recursos, lo que influye negativamente en el medio ambiente a través del efecto invernadero y el gasto de agua.</p> <p>Además, el desperdicio de alimentos ocasiona importantes costes a empresas de la cadena de suministro, así como a la economía y a la sociedad en general.</p>
Impactos / beneficios	<p>Se calcula que el 53% del desperdicio de alimentos evitable lo producen los consumidores finales, la mayoría en los países desarrollados.</p> <p>La mayor parte del desperdicio de alimentos se produce a nivel del consumidor, sobre todo en los países industrializados, ya que el desperdicio de alimentos sale barato y, por tanto, hay pocos incentivos económicos para reducirlo.</p> <p>La relación entre ingresos y desperdicio de alimentos parece ser compleja.</p> <p>Diversos factores sociodemográficos influyen en la cantidad de comida que se desperdicia. Según los estudios, las familias con un mayor número de miembros desperdician más alimentos que las más pequeñas.</p> <p>Las personas mayores y los consumidores preocupados por el precio de los productos desperdician menos alimentos, mientras que los hogares con niños pequeños y mayores ingresos desperdician más. Los consumidores con ingresos inferiores a la media son más propensos a comprar mayor cantidad de alimentos de menor calidad y luego no consumirlos. Por otra parte, muchas personas se preocupan más por que sus comidas sean nutritivas y seguras, y sin embargo generan más desperdicio alimentario.</p>

	<p>Frecuentemente, el despilfarro alimentario se debe a comportamientos de consumo derrochadores, como comprar más alimentos de los necesarios. El comportamiento del consumidor favorece el desperdicio de alimentos en todas las fases de su preparación, almacenamiento y consumo. En términos de hábitos de consumo, se han identificado tres momentos en el desperdicio potencial de alimentos: el tiempo entre la compra y la preparación, el tiempo entre la preparación y el servicio, y el tiempo después de servir.</p>
Buenas prácticas	<p>Giunko srl, una antigua start-up creativa y actual PYME especializada en la creación de soluciones basadas en la nube para el mundo móvil y web del sector de las tecnologías limpias, ha desarrollado la aplicación Junker.</p> <p>Los usuarios pueden utilizar esta aplicación para clasificar su basura en casa sin cometer errores; todo lo que tienen que hacer es descargarla y escanear el código de barras del artículo que hay que desechar.</p> <p>Junker divide los envases en los elementos o materiales que los componen y dirige a los usuarios a los contenedores de basura correspondientes de su barrio.</p> <p>A través de la aplicación, los usuarios pueden acceder a todos los detalles sobre los horarios (actualizados) de recogida de distintos materiales en las diferentes zonas, así como activar notificaciones que sirvan de recordatorio. Hasta la fecha, la aplicación de Junker reconoce más de 1,5 millones de productos e indica todos los puntos de recogida cercanos: ecocentros, islas ecológicas, puntos de recogida de ropa usada, aceite usado, pilas y medicamentos.</p> <p>Go Zero Waste permite identificar los comercios que venden productos "sin embalaje", es decir, sin envases ni plásticos, incentivando así a los consumidores para elegir empresas sostenibles, que pueden darse a conocer a los futuros clientes potenciales de su entorno suscribiéndose a esta plataforma.</p>

Retos actuales y futuros	<p>Las emociones, la conciencia y la culpa son algunos de los aspectos psicológicos que influyen en el comportamiento de los consumidores respecto al desperdicio de alimentos.</p> <p>Cuando desecha alimentos, el consumidor se siente fatal y tiene mala conciencia por la pobreza y el hambre en el mundo, más que por preocupaciones medioambientales. Además, una de las principales motivaciones para disminuir el desperdicio alimentario es el menor coste de los alimentos.</p> <p>También es fundamental destacar la importancia de los factores culturales en la cantidad de alimentos desperdiciados, ya que la cantidad de alimentos desperdiciados en los países en desarrollo es menor. Además, ciertos valores culturales, como la hospitalidad, tienen un impacto significativo en el desperdicio de alimentos, y en ciertas culturas, debido a la influencia social, se prepara comida extra cuando se reciben visitas, para no "quedar mal".</p> <p>El desperdicio de alimentos también depende del tipo de producto. Las verduras representan la mayor proporción de desperdicio alimentario por su más rápido deterioro, aunque, en comparación con otros grupos de consumidores, los de nivel económico alto desechan menos fruta y verdura, quizá porque adquieren mayor frescura y calidad y la preservan mejor.</p> <p>Por eso es importante sensibilizar a los consumidores sobre el problema del desperdicio de alimentos, teniendo en cuenta las implicaciones culturales, sociales y económicas que están en la base del fenómeno.</p>
Idioma	Castellano
Socio	IDP
Referencias adicionales	<p>https://thefoodtech.com/seguridad-alimentaria/las-emisiones-de-la-industria-alimentaria-su-efecto-en-la-produccion-y-el-medio-ambiente/#:~:text=La%20producci%C3%B3n%20de%20alimentos%20de,29%25%20de%20las%20emisiones%20contaminantes.</p> <p>https://sustainablefisheries-uw.org/seafood-101-es/el-impacto-ambiental-de-los-alimentos/</p>

https://www.sostenibilidad.com/vida-sostenible/la-huella-de-carbono-de-objetos-cotidianos/?_adin=02021864894

<https://www.bancomundial.org/es/news/feature/2022/10/17/what-you-need-to-know-about-food-security-and-climate-change>