

FICHA DE FORMACIÓN

01. CONCEPTO DE CR APLICADO A LA ALIMENTACIÓN

Área	Alimentación										
Nivel	BÁSICO										
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 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 alimentación								
x	Consumo responsable en alimentación										
Palabras clave	Consumo responsable de alimentos - Alimentación saludable - Sostenibilidad - Consumo ético - dieta saludable - dieta sostenible - desperdicio de alimentos										
Introducción	<p>El consumo responsable es un modelo de comportamiento que tiene en cuenta las repercusiones en el medio ambiente y la igualdad social del consumo cotidiano y de las decisiones de compra. En materia de alimentación, un consumidor responsable es aquel que prefiere los alimentos beneficiosos para el planeta, así como los productos de los productores que cumplen determinadas normas y principios éticos. Adquieren productos y servicios no basándose únicamente en criterios económicos, sino teniendo en cuenta una serie de factores como:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salubridad y calidad de los alimentos • La huella ambiental de los procesos de producción y distribución • Las condiciones laborales y remuneración de los productores • Los materiales de envasado • En qué situación y circunstancias se produjeron 										

Desarrollo del tema

Entre otras cosas, el consumo responsable se refiere al uso de un determinado producto a lo largo de su ciclo de vida. En lo que respecta a la alimentación, un consumidor responsable es aquel que compra con conciencia y análisis crítico sobre lo que realmente va a necesitar y podrá consumir, tratando de desperdiciar la menor cantidad posible de recursos y de utilizarlos eficazmente.

Los consumidores responsables son conscientes de que el consumo o la compra de un producto o servicio siempre tiene consecuencias más o menos ocultas. Las decisiones que tomamos respecto a la producción y el consumo de alimentos repercuten en el clima, el uso del agua y la tierra, y la capacidad de las personas para alimentarse, vivir y trabajar dignamente aquí y en todo el mundo. El sistema de producción de alimentos y nuestras decisiones de compra y consumo nos afectan a las personas, a nuestro entorno y comunidad, a la economía de nuestra sociedad y al medio ambiente.

En concreto, la producción de alimentos es uno de los sectores más perjudiciales para el medio ambiente y hoy en día la alimentación es una de las principales preocupaciones mundiales. La producción intensiva y el excesivo procesamiento de los alimentos son responsables de la emisión de grandes cantidades de CO₂.

Un consumo y producción más responsable y sostenible puede contribuir sustancialmente a la reducción de la pobreza y a la transición hacia economías más verdes, bajas en carbono y circulares.

El consumo responsable es además de sostenible y ecológico, un consumo ético y socialmente justo, un consumo más consciente y responsable.

Comprar alimentos producidos de forma sostenible puede cambiar los patrones de producción de forma que se generen menos residuos y desechos, no se liberen sustancias nocivas o tóxicas al medio ambiente y no se ataque a la biodiversidad del planeta.

Comprar éticamente, por otra parte, significa evitar comprar a grandes multinacionales y acortar al máximo la distancia entre productor y consumidor, para asegurarnos de que sabemos exactamente dónde y cómo se han producido los alimentos que compramos, y en qué condiciones han trabajado las personas que han participado en el proceso de producción.

Cada vez que compramos un producto, estamos financiando la realidad que hay detrás. Financiar al pequeño agricultor o pescador local, en lugar de a las grandes empresas económicamente sólidas significa

	participar en un proceso de redistribución de la riqueza hacia una economía del bien común.
Buenas prácticas	<p>Una de las piedras angulares del consumo responsable aplicado a la alimentación es evitar el desperdicio de alimentos. Existen varias aplicaciones online que combaten el desperdicio de alimentos conectando de forma sencilla a consumidores con comerciantes y restauradores, permitiéndoles vender productos antes de que se estropeen y haya que tirarlos o incluso productos con defectos estéticos, a bajo precio.</p> <p>La más conocida es sin duda Too Good To Go, donde se pueden comprar lotes de productos no vendidos, próximos a caducar o con defectos estéticos, procedentes de supermercados, tiendas de ultramarinos, fruterías, restaurantes, bares, panaderías, etc. Además de vender estos productos a bajo precio, también existe la posibilidad de donarlos a organizaciones y asociaciones sin ánimo de lucro, como hace también Regusto.</p> <p>Una aplicación algo diferente con respecto a las anteriores es Best Before que aprovecha las cualidades multitáctiles de la pantalla del teléfono y los avances gráficos y de las cámaras, para proporcionar un sistema inteligente, visual e intuitivo de controlar la caducidad de cada alimento. La aplicación permite tomar una fotografía del producto e introducir sus datos de vida útil. Después, nos mostrará el listado de productos en un diseño visual, de tal manera que primero aparecerán los más próximos en caduca, con un código de colores donde rojo es «a punto de caducar»; amarillo, «en plazo medio»; y verde, «lejos de la caducidad».</p> <p>Otra marca comprometida con la producción sostenible y responsable de alimentos es Meatless, que vende hamburguesas, carne picada, albóndigas y salchichas vegetales con un sabor increíblemente parecido al de la carne. Los alimentos de origen vegetal no sólo protegen y fomentan el bienestar de los animales, sino también el de los seres humanos y el medio ambiente. Estos productos son una excelente fuente de proteínas sin colesterol y su producción requiere mucha menos agua, tierra y energía que las hamburguesas de carne tradicionales y tiene un 90% menos de emisiones de gases.</p>
Retos actuales y futuros	<p>Muchos fabricantes están haciendo de la sostenibilidad una prioridad dentro del proceso de producción y distribución de sus productos, adaptándose a la creciente preocupación de los consumidores por este tema. Uno de los mayores retos es el envasado: en los supermercados, y también en las tiendas, estamos acostumbrados a la hiper plastificación de todos los</p>

	<p>envases. Algunos han empezado a utilizar papel u otros materiales más sostenibles, pero la mejor opción es, sin duda, no utilizar ningún envase, siempre que sea posible. Aunque comprar a granel puede parecer especialmente incómodo, sobre todo al principio, es fundamental para reducir el uso de envases sobre todo de plásticos, que aunque ayuda a conservar muchos tipos de alimentos, es necesario reducir por su impacto ambiental.</p> <p>En el caso de los alimentos, uno de los mayores problemas para el consumidor es la falta de información. No todo el mundo está acostumbrado a leer la etiqueta con atención para entender qué es el producto que estamos comprando y de dónde procede. Incluso cuando el consumidor quiere tener un comportamiento responsable, no siempre es fácil entender qué productos son sostenibles y éticos y cuáles no. Con el tiempo, se han creado diversas certificaciones, que se pueden encontrar en las etiquetas de los productos, que garantizan la sostenibilidad y la calidad del producto, las condiciones de trabajo seguras y éticas, la responsabilidad social de la empresa, etc. Hay que precisar, sin embargo, que al menos se debe ser consciente de lo que implica una certificación de este tipo y qué tipo de requisitos deben cumplir el producto y la empresa para obtenerla. Pero la regla más sencilla es esta: cuanto más natural es el alimento, más corta o innecesaria es la etiqueta de composición. Los alimentos naturales solo necesitan acreditar su trazabilidad, es decir, su origen. Si incluyen etiqueta de composición, es porque en mayor o menor grado, son procesados.</p>
<i>Idioma</i>	Castellano
<i>Socio</i>	IWS
Referencias adicionales	<p>https://www.bbva.com/es/como-fomentar-un-consumo-responsable-y-sostenible/</p> <p>https://www.greenpeace.org/chile/blog/issues/contaminacion/del-impulso-a-la-mirada-critica-la-evolucion-del-consumidor-responsable/</p> <p>https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/sustainable-consumption-production/</p> <p>https://www.ucm.es/data/cont/docs/3-2016-07-08-guia_consum_responsable_ES.pdf</p>