

FICHA DE FORMACIÓN

04. IMPLICACIONES MEDIOAMBIENTALES APLICADAS A LA ALIMENTACIÓN

Área	Alimentación										
Nivel	BÁSICO										
Tema	<table border="1"> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td></td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td></td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td></td></tr> <tr><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td>4. Repercusiones e impactos medioambientales</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td></td></tr> </table>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	4. Repercusiones e impactos medioambientales	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>											
<input type="checkbox"/>											
<input type="checkbox"/>											
<input checked="" type="checkbox"/>	4. Repercusiones e impactos medioambientales										
<input type="checkbox"/>											
Módulo	<table border="1"> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td></td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td></td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td></td></tr> <tr><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td>Sostenibilidad medioambiental en la alimentación</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td></td></tr> </table>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	Sostenibilidad medioambiental en la alimentación	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>											
<input type="checkbox"/>											
<input type="checkbox"/>											
<input checked="" type="checkbox"/>	Sostenibilidad medioambiental en la alimentación										
<input type="checkbox"/>											
Palabras clave	Huella ambiental - Transporte - Explotación agrícola - Residuos alimentarios - Sostenibilidad - consumo de agua - ocupación del suelo - agricultura ecológica										
Introducción	<p>Un consumo alimentario más responsable es la herramienta más poderosa de la que disponemos para contrarrestar la huella medioambiental de la industria alimentaria, cuyos principales perjuicios conducen a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La deforestación • La pérdida de biodiversidad • El uso de productos químicos en la agricultura • La producción de carne y lácteos • La pesca intensiva • El transporte de alimentos (especialmente por vía aérea) • El desperdicio de comida 										

	<p>Dado que la industria alimentaria es una de las de mayor huella medioambiental, el consumo responsable de alimentos es crucial para garantizar un futuro más sostenible a las próximas generaciones.</p>
Impactos / beneficios	<ul style="list-style-type: none">● La deforestación y la destrucción de hábitats naturales y ecosistemas para ganar más terreno para la agricultura ponen en peligro a muchas especies salvajes y contribuyen al calentamiento global.● Como consecuencia, aumentan las lluvias torrenciales que desplazan los abonos artificiales, siendo absorbidos por organismos y animales, y contaminando el suelo, el agua y ecosistemas enteros.● Casi la mitad de la producción agrícola se destina a alimentar a los animales de granja, por lo que la producción de carne y lácteos es la principal causa de deforestación y pérdida de biodiversidad.● Además, en la ganadería intensiva, la enorme cantidad de estiércol que se produce no puede ser absorbida de forma natural por el medio ambiente circundante, lo que provoca elevadas emisiones de gas metano.● Existe una peligrosa sobreexplotación pesquera de las especies de peces más consumidas.● El transporte aéreo de alimentos a países donde no se pueden cultivar o no son de temporada consume una enorme cantidad de combustibles fósiles, cuyas emisiones son muy perjudiciales para el medio ambiente.● 1/3 de la producción mundial de alimentos se desperdicia durante la cadena de producción y esto es especialmente perjudicial por el derroche innecesario de recursos. <p>Por tanto, el consumo responsable en este ámbito puede contribuir de varias formas:</p> <ul style="list-style-type: none">● Consumir de forma crítica: comprar alimentos en cantidades justas reduce el desperdicio de alimentos y, por tanto, los recursos utilizados para su producción.

	<ul style="list-style-type: none"> ● Consumir menos: especialmente algunos tipos de productos, como carne, pescado, lácteos y alimentos procesados. ● Consumir mejor: comprar productos ecológicos permite proteger el medio ambiente de los graves daños causados por la aplicación de químicos. ● Consumir localmente: comprar localmente es también contribuir a reducir las emisiones de gases y al proteger la diversidad local.
Buenas prácticas	<p>La mejor manera de comer de forma sostenible y reducir la huella ambiental es tomar de la naturaleza lo que puede ofrecernos sin explotarla. Este es el principio en el que se basa el trabajo de James Wood, fundador de Totally Wild Food. Los recolectores de Totally Wild Food son expertos en los ecosistemas en los que trabajan y sólo recogen pequeñas cantidades de los alimentos silvestres que encuentran para permitir que las plantas vuelvan a crecer de forma natural. Esto permite comerciar con ingredientes de alta calidad sin explotar tierras de cultivo y con muy pocos recursos. Además, James Wood y su equipo imparten cursos de cocina centrados en los alimentos silvestres y su manipulación.</p> <p>Otra marca extremadamente sostenible que trabaja para minimizar su huella medioambiental es Biona, que empezó hace casi 50 años como una pequeña tienda de alimentos integrales y desde entonces se ha ampliado a más de 350 productos ecológicos. Su misión es vender únicamente alimentos ecológicos lo menos procesados posible. Su sede central funciona exclusivamente con fuentes de energía renovables y más de la mitad de sus productos se producen con energía limpia. El 93% de sus envases son reciclables y todos los ingredientes se importan únicamente por tierra o mar para reducir su huella de carbono.</p>
Retos actuales y futuros	<p>Para fomentar el consumo responsable de alimentos, es necesario promover el consumo local. Sin embargo, la mayoría de la gente hace la compra de alimentos en los supermercados. Aunque en la etiqueta de todo lo que compramos está escrito de dónde procede, leer las etiquetas</p>

	<p>sigue sin ser un hábito generalizado. Los consumidores se encuentran con estanterías llenas de todos los productos durante todo el año, sea o no su temporada. Por esto, en los supermercados el consumidor medio no percibe el cambio de las estaciones y no se cuestiona dónde se producen los productos y cómo se transportan.</p> <p>Otro aspecto especialmente preocupante del consumo de alimentos es el consumo excesivo y generalizado de carne. Como sabemos, la producción de carne es una de las más perjudiciales para el medio ambiente, además de que su consumo excesivo, sobre todo de carne roja, es muy desaconsejable porque no es especialmente saludable. Ya hay muchas opciones vegetales que ofrecen fórmulas eficaces para imitar a la carne tanto desde el punto de vista nutricional como del sabor. Estos productos pueden ser buenas alternativas para sustituir a la carne varias veces por semana, sobre todo para las personas que la consumen en exceso. Pero, por desgracia, aún no son suficientemente conocidos, no están al alcance de todos y los amantes de la carne se muestran escépticos a la hora de probar una imitación de este tipo.</p>
<i>Idioma</i>	Castellano
<i>Socio</i>	IWS
Referencias adicionales	<p>https://eco-nutricion.com/impacto-ambiental-de-la-industria-alimentaria/</p> <p>https://fundacionalternativas.org/wp-content/uploads/2022/07/61ab882cbe810bbdcfa4717e66a07244.pdf</p> <p>https://www.plataformatierra.es/innovacion/huela-hidrica-agricultura-ganaderia-espana/</p> <p>https://www.nationalgeographic.com.es/ciencia/6-medidas-para-reducir-metano-emitido-por-ganado_17538</p>