

Diapositiva 1: Módulo 5: Monitoreo, evaluación y mejora continua

Diapositiva 2: Sesión 3: Identificación de las fuentes de desperdicio de alimentos, incluidos los residuos preconsumo y posconsumo

Diapositiva 3: Introducción

El desperdicio de alimentos se clasifica en términos generales en "residuos preconsumo" y "residuos posconsumo". Los residuos preconsumo incluyen los alimentos que se desechan antes de llegar a los consumidores, y que se producen en diversas etapas de la cadena de suministro, como la producción, el transporte, el procesamiento y la venta al por menor. Por el contrario, los residuos posconsumo se refieren a los alimentos que se desechan después de llegar a los consumidores, como en hogares, restaurantes o instituciones. Esta sesión profundiza en las fuentes de desperdicio de alimentos dentro de estas dos categorías.

Diapositiva 4: Desperdicio de alimentos preconsumo (Parte 1)

El desperdicio de alimentos preconsumo identifica las siguientes áreas:

- Producción agrícola
- Procesamiento y fabricación
- Transporte y Distribución
- Venta al por menor y servicios de alimentación

Diapositiva 5: Desperdicio de alimentos preconsumo (Parte 2)

Producción agrícola- Pérdidas de cosecha: Cultivos comestibles que no se cosechan debido a fluctuaciones del mercado, estándares cosméticos o técnicas de cosecha deficientes.- Daños durante la cosecha: Producen magulladuras o daños durante la cosecha mecánica o manual.- Infestación de plagas o enfermedades: Cultivos que no se pueden vender debido a plagas o patógenos.

Procesamiento y fabricación:

Manejo posterior a la cosecha: El almacenamiento, manejo o transporte inadecuados conduce al deterioro y deterioro debido a un control deficiente de la temperatura, un manejo brusco o un empaque inadecuado.- Recorte y pelado: Desecho de partes de alimentos durante el procesamiento, como pieles de vegetales o recortes de carne.- Sobreproducción o etiquetado incorrecto: Exceso de inventario o productos etiquetados incorrectamente que no cumplen con los estándares de calidad.- Deterioro: Alimentos que se echan a perder durante el almacenamiento o el tránsito.



Diapositiva 6: Desperdicio de alimentos preconsumo (Parte 2)

Transporte y distribución- Daños en tránsito: Alimentos estropeados o dañados durante el transporte.- Problemas de almacenamiento: Alimentos desperdiciados debido a un control inadecuado de la temperatura o la humedad.

- Entregas rechazadas: Artículos rechazados por los minoristas por razones como retraso en la entrega o imperfecciones estéticas.

Venta al por menor y servicios de alimentación- Exceso de existencias: Exceso de productos perecederos que caducan antes de la venta.- Productos caducados o dañados: Productos desechados debido a fechas de caducidad o daños en el embalaje.- Pérdida de exposición: Alimentos desperdiciados durante la preparación para la exhibición visual, como frutas cortadas.

Diapositiva 7: Desperdicio de alimentos posconsumo (Parte 1)

El desperdicio alimentario posconsumo identifica las siguientes áreas:

- Residuos domésticos
- Servicios de hostelería y alimentación
- Marcos institucionales
- Eventos Comunitarios y Sociales

Diapositiva 8: Desperdicio de alimentos posconsumo (Parte 2)

Residuos domésticos

- Desperdicio de platos: Sobras no consumidas que se desechan de las comidas.- Deterioro de alimentos: Alimentos que se tiran debido al deterioro en refrigeradores o despensas.- Compras excesivas: Compras excesivas que conducen a alimentos no utilizados.- Almacenamiento inadecuado: Alimentos desperdiciados debido a prácticas de almacenamiento inadecuadas.

Servicios de hostelería y alimentación

- Sobreproducción: Excedentes de alimentos preparados pero no consumidos.- Porciones no consumidas: Restos de comida en los platos de los clientes o en las líneas de buffet.- Diseño del menú: Porciones grandes que los clientes no pueden terminar.

Diapositiva 9: Desperdicio de alimentos posconsumo (Parte 2)

Entornos institucionales- Preparación excesiva: Alimentos preparados en exceso de lo que se necesita.- Restricciones dietéticas: Alimentos desperdiciados debido a ofertas no coincidentes y preferencias de los consumidores.- Desperdicio de eventos: Alimentos no utilizados de eventos o conferencias con catering.



Eventos Comunitarios y Sociales

- Normas Culturales: Alimentos preparados en exceso para celebraciones o eventos.-
Descartes de sobras: Alimentos que no se consumen durante los eventos y posteriormente se tiran.

Diapositiva 10: Desperdicio de alimentos preconsumo y posconsumo (parte 1)

En Europa, la implementación de medidas para identificar y monitorear el desperdicio de alimentos tanto preconsumo como posconsumo varía de un país a otro, influenciado por las políticas nacionales, las prácticas de la industria y la conciencia de los consumidores.

La UE ha establecido objetivos ambiciosos para los residuos posconsumo, con el objetivo de reducir en un 30 % per cápita el desperdicio de alimentos en el comercio minorista, los restaurantes, los servicios de alimentación y los hogares para 2030. Estas medidas animan a los consumidores a adoptar prácticas sostenibles y a minimizar los residuos.

Diapositiva 11: Desperdicio de alimentos preconsumo y posconsumo (parte 2)

Comprender las fuentes de desperdicio de alimentos es crucial para implementar estrategias de reducción efectivas:

- en las explotaciones, la mejora de las técnicas de cosecha y la flexibilidad de las normas de mercado ayudan a reducir las pérdidas, mientras que la gestión eficiente de la cadena de suministro, incluido el almacenamiento en frío y el inventario impulsado por la IA, evita el deterioro en el transporte y la venta al por menor;
- La educación del consumidor sobre las etiquetas de vencimiento, la planificación de comidas y el almacenamiento de alimentos minimiza el desperdicio doméstico, mientras que los programas de redistribución de alimentos conectan los excedentes de alimentos con los necesitados;
- los restaurantes pueden reducir el desperdicio a través de porciones más pequeñas e incentivos de precios, y los hogares pueden reducir las compras excesivas a través de la planificación de comidas y el uso creativo de las sobras;
- Una combinación de tecnología, políticas y cambio de comportamiento es esencial para abordar el desperdicio de alimentos en cada etapa de la cadena de suministro.

Diapositiva 12: Desperdicio de alimentos preconsumo y posconsumo (parte 3)

ABORDAR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN EUROPA: el impacto ambiental:

El desperdicio de alimentos acelera la degradación ambiental al agotar los recursos naturales como el agua, la energía y la tierra. Contribuye al cambio climático a través de las emisiones de metano procedentes de la descomposición de los alimentos en los vertederos, un gas de efecto invernadero mucho más potente que el CO₂. Además, el desperdicio de



alimentos conduce a la deforestación, la pérdida de biodiversidad y el agotamiento del suelo, lo que aumenta la presión sobre los ecosistemas.

Diapositiva 13: Desperdicio de alimentos preconsumo y posconsumo (parte 4)

ABORDAR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN EUROPA: el impacto económico:

Las pérdidas financieras por el desperdicio de alimentos superan el billón de dólares a nivel mundial, lo que afecta a los agricultores, las empresas y los consumidores. El desperdicio de alimentos representa la pérdida de inversiones en producción, mano de obra y transporte, mientras que las empresas se enfrentan a mayores costes debido a las ineficiencias. Reducir el desperdicio de alimentos puede mejorar la rentabilidad, reducir los costos de eliminación y crear un sistema alimentario más resiliente.

Diapositiva 14: Desperdicio de alimentos preconsumo y posconsumo (parte 5)

ABORDAR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN EUROPA: el impacto social:

Mientras que millones de toneladas de alimentos se desechan cada año, casi 800 millones de personas padecen hambre. Reducir el desperdicio de alimentos puede mejorar la seguridad alimentaria al redistribuir los excedentes de alimentos a los necesitados. Las implicaciones éticas del desperdicio de alimentos ponen de manifiesto la necesidad de mejorar los hábitos de consumo y la eficiencia de la cadena de suministro para garantizar un acceso equitativo a los recursos alimentarios.

Diapositiva 15 : Gracias



**Cofinanciado por
la Unión Europea**

Cofinanciado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados sólo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o los de la Fundación para el Desarrollo del Sistema Educativo (FRSE). Ni la Unión Europea ni la FRSE pueden ser considerados responsables de ellos.