




UNIVERSIDAD
DE LA REPÚBLICA
URUGUAY



escuela de
NUTRICIÓN



Curso – taller: “ALIMENTACION SOSTENIBLE”



“Reduciendo el
desperdicio alimentario
en la producción de comidas”

Tacuarembó, 2018



Docentes

- Lic. Nut. Flavia Noguera
- Lic. Nut. Cristina Techeira
- Lic. Nut. Nicolás Quay
- Lic. Nut. Claudia Suárez



¿QUE ES LA RESTAURACION COLECTIVA?

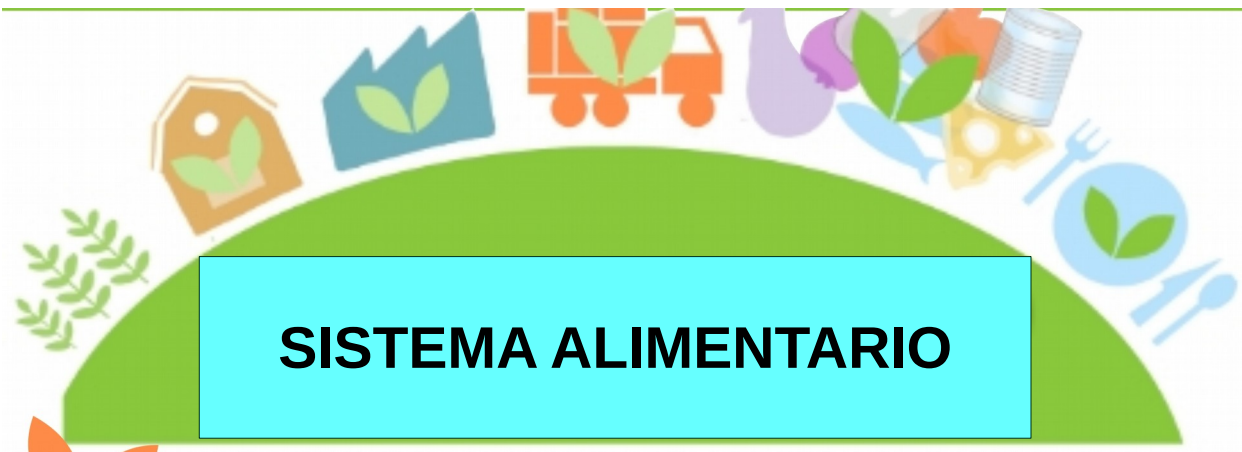
Comprende los servicios necesarios para la elaboración, servicio o distribución de alimentos y comidas a una colectividad.





¿QUE ES SISTEMA ALIMENTARIO?

Sistema alimentario: *Reúne todos los **elementos** (medio ambiente, personas, insumos, procesos, infraestructuras, instituciones, etc.) y **actividades** relacionados con la producción, elaboración, distribución, preparación y consumo de alimentos, así como los **productos de estas actividades**, incluidos los resultados socio económicos y ambientales*





EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA

- RESPONSABILIDAD:
- Para responder a los requisitos legales y demandas de la sociedad: ***Brindar un servicio de calidad:***

productos con calidad alimentaria + calidad en el servicio



¿DE QUÉ CONCEPTO DE CALIDAD ALIMENTARIA PARTIMOS?



EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA

Alimentación de calidad:

*apropiada a las necesidades biológicas, socioculturales y económicas de los individuos, **producto de modalidades de producción respetuosas con el medio ambiente.***



Basadas en el desarrollo de
SISTEMAS ALIMENTARIOS
SOSTENIBLES



¿QUE ES LA SOSTENIBILIDAD?

Puede ser definida como un “**equilibrio** que busca satisfacer las necesidades actuales, sin comprometer las necesidades de las generaciones futuras”

RAE: “Especialmente en economía y ecología... producción que se puede mantener durante largo tiempo sin agotar los recursos o causar un grave daño al medio ambiente”.



SISTEMA ALIMENTARIO SOSTENIBLE

- **Sistema alimentario sostenible:** *el que provee de alimentación nutritiva y accesible y en aquel que la gestión de los recursos naturales preserve los ecosistemas de forma de respaldar la satisfacción de las necesidades humanas actuales y futuras.*

Eficiencia



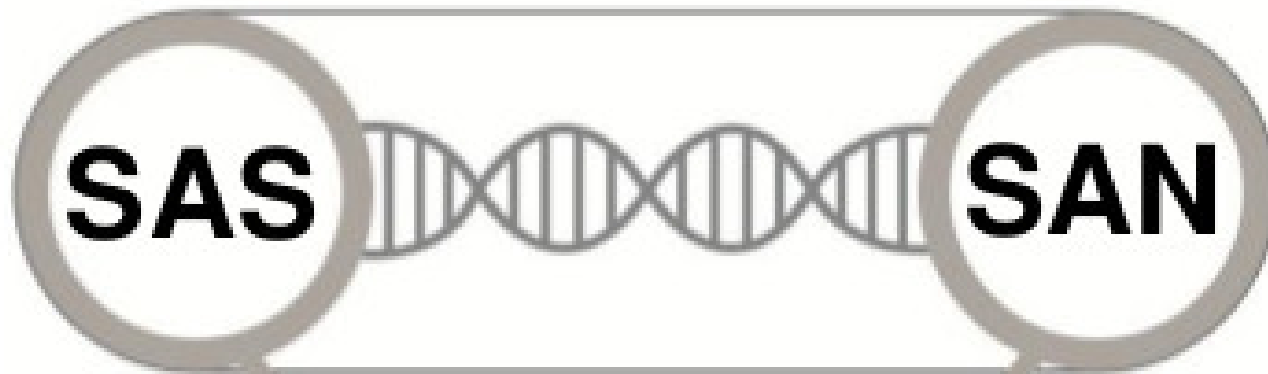
PRESERVAN LA SALUD, LA ECONOMÍA Y EL MEDIO AMBIENTE



DIETA SOSTENIBLE

Dieta con bajo impacto ambiental que contribuye a la **seguridad alimentaria y nutricional** y a la vida más sana de las generaciones presentes y futuras.

(FAO, 2010)





SEGURIDAD ALIMENTARIA Y PRODUCCION SOSTENIBLE

Declaración de Roma sobre Seguridad Alimentaria (1996): *"el derecho de toda persona a tener acceso a alimentos sanos y nutritivos, en consonancia con el derecho a una alimentación apropiada y con el derecho fundamental de toda persona a no padecer hambre."*

Nuevo concepto: *Para considerar seguros, sanos y nutritivos a los alimentos se requiere que sean culturalmente aceptables y que se produzcan en forma sostenible para el medio ambiente y la sociedad.*

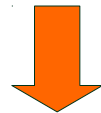


¿POR QUÉ INCORPORAR MODELOS DE PRODUCCION SOSTENIBLES?

Aumento de población mundial



**Necesidad de incrementar la producción de
alimentos**



Mayor consumo de los recursos naturales



¿QUÉ DEMANDAN LOS CONSUMIDORES?

El Informe *Global food and drink market in 2016* presenta las tendencias que impactan sobre el mercado de alimentos y bebidas.

Se destaca la preferencia por comidas:

- más naturales, menos procesada
- resultado de una producción sostenible
- basada en hechos reales



**CONSUMIDOR CON SENSIBILIDAD
ECOLÓGICA**





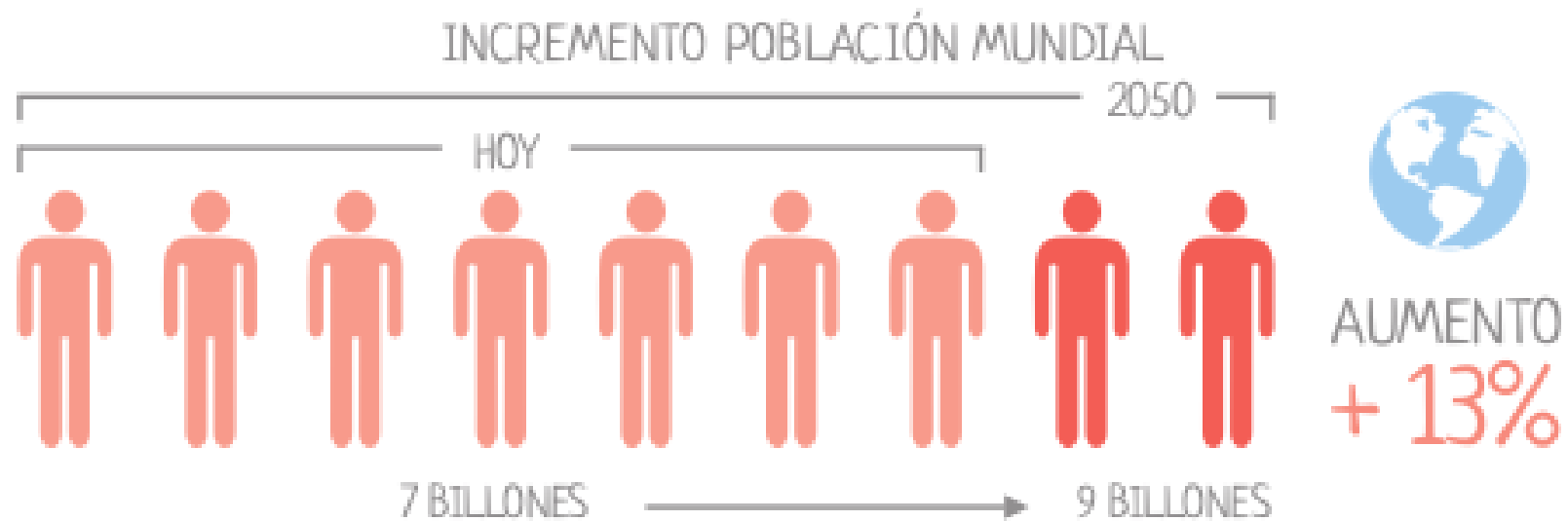
TENDENCIA

Alcanzar un equilibrio entre eficiencia, exigencias sociales y naturaleza.



Reducción de las
PERDIDAS Y DESPERDICIO ALIMENTARIO
estrategia efectiva para
aliviar la presión sobre los recursos naturales
y garantizar la seguridad alimentaria
(FAO)

TENDENCIAS



Fuente: Thøgersen, Daniel. *Reduction of Food Losses and Waste in Europe and Central Asia for Improved Food Security and Agrifood Chain Efficiency*, 2014.



PÉRDIDA Y DESPERDICIO ALIMENTARIO

Es la comida que se pierde o se desecha a lo largo de toda la cadena alimentaria destinada al consumo humano.

(FAO)





PERDIDA DE ALIMENTOS Y DESPERDICIO ALIMENTARIO

PERDIDA DE ALIMENTOS:

Disminución de la masa disponible de alimentos para el consumo humano. Sucede principalmente durante la producción, poscosecha, almacenamiento y transporte. (FAO, 2016)



DESPERDICIO ALIMENTARIO:

Ocurren durante la distribución, servicio y consumo. En relación directa con el comportamiento de vendedores mayoristas y minoristas, servicios de venta de comidas y consumidores, que deciden desechar los alimentos que aún tienen valor. (FAO, 2016)





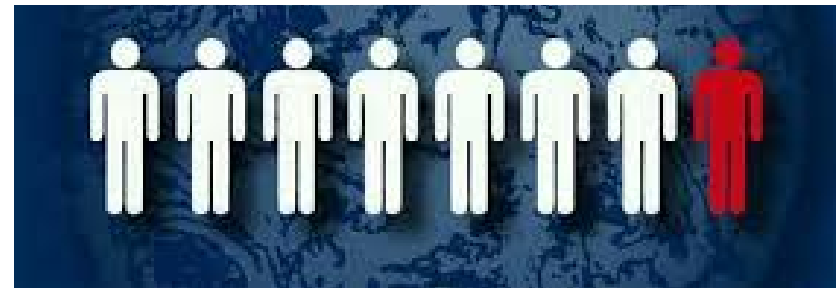
¿CUAL ES EL IMPACTO DE LAS PERDIDAS Y DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO?

- Social (ético y nutricional)



▶ 1/4 de las kcal producidas no son consumidas por humanos .

1 de cada ocho habitantes del mundo pasa hambre.





¿CUAL ES EL IMPACTO DE LAS PERDIDAS Y DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO?

- **Ambiental:**
 - Consumo inútil de recursos naturales finitos
 - Contaminación ambiental por la generación de descartes alimentarios sólidos, líquidos y emisión de gases con efecto invernadero que son volcados al ambiente.





¿CUAL ES EL IMPACTO DE LAS PERDIDAS Y DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO?

- Consume el 21% del agua dulce y el 19% de fertilizantes
- 30% de la tierra agrícola del mundo se utiliza para producir alimentos que no serán consumidos
- Responsable del 8% de las emisiones de gases efecto invernadero.





¿CUAL ES EL IMPACTO DE LAS PERDIDAS Y DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO?

- **Laboral:** Se desperdician horas de capital humano necesarias para producir, almacenar, cocinar y servir alimentos que luego no serán consumidos en alguno de los puntos de la cadena.
- **Económico:** Repercute en la economía, condicionando el éxito o el fracaso de un negocio.

Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria (2013): En Cataluña, el sector de la restauración desperdicia unas 40.000 toneladas de alimentos anualmente, que representan unos costes de unos 400 millones de euros.

Costos directos + costos indirectos



¿CUALES SON LAS CAUSAS DE LAS PÉRDIDAS Y DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO?

- Tecnológicas
- Económicas
- Decisiones comerciales
- Actitudes y comportamientos humanos



¿DONDE SE PRODUCEN LAS PERDIDAS Y EL DESPERDICIO ALIMENTARIO?

- **PRODUCCIÓN PRIMARIA:** sobreproducción, clima, recolección prematura, daños mecánicos, alimentos que no se cosechan o se pierden o desechan entre la cosecha y la venta en origen
- **ALMACENAMIENTO:** condiciones de almacenamiento, descarte de alimentos que no alcanzan estándares de calidad comercial
- **TRANSFORMACIÓN:** instalaciones, recortes de alimentos, estética, envases dañados.
- **DISTRIBUCIÓN:** deficiencias en el transporte y manipulación



¿DONDE SE PRODUCE EL DESPERDICIO ALIMENTARIO?

CONSUMO

- **Restauración:** 4 - 10% de los alimentos comprados acaba en la basura como desperdicio alimentario.
- **Hogar:** "Cada español desperdicia unos 63 kilos de comida al año", según la FAO. Esto se traduce en que tiramos el 18% de lo que compramos para alimentarnos. Lo preocupante es que casi la mitad de estos alimentos (45%) no tendrían por qué acabar en la basura si se hubieran gestionado mejor".



¿DE QUE VOLUMEN DE PERDIDAS Y DESPERDICIOS ALIMENTARIOS ESTAMOS HABLANDO?

¿CUÁNTO DESPERDICIAMOS?

SEGÚN LAS ESTIMACIONES DE LA FAO

(ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN)

◀ **1/3** DE LA PRODUCCIÓN MUNDIAL DE ALIMENTOS SE DESAPROVECHA

LAS ESTIMACIONES DE FAO NOS DICEN QUE EN EL MUNDO SE PIERDEN Y DESPERDICIAN EL:

45% FRUTAS Y HORTALIZAS

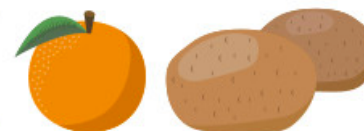
45% RAÍCES Y TUBÉRCULOS

30% CEREALES

30% PESCADO Y PRODUCTOS MARINOS

20% PRODUCTOS LÁCTEOS

20% CARNE VACUNA



Fuente:



¿DE QUE VOLUMEN DE PERDIDAS Y DESPERDICIOS ALIMENTARIOS ESTAMOS HABLANDO?

Países industrializados: El problema es el **desperdicio**.

América del Norte: 115 kg de comida/persona/año

Europa: 95 kg de comida/persona/año

Países en desarrollo: El problema es la **pérdida de alimentos**.

Regiones de África y Asia el desperdicio es entre 6 a 11 kg de comida/persona/año



¿DE QUE VOLUMEN DE PERDIDAS Y DESPERDICIOS ALIMENTARIOS ESTAMOS HABLANDO?

URUGUAY



ESTIMACIÓN DE PÉRDIDAS Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN URUGUAY

Alcance y Causas



Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación

Programa estratégico 4- Output 40202



10 de abril de 2018
Montevideo, Uruguay

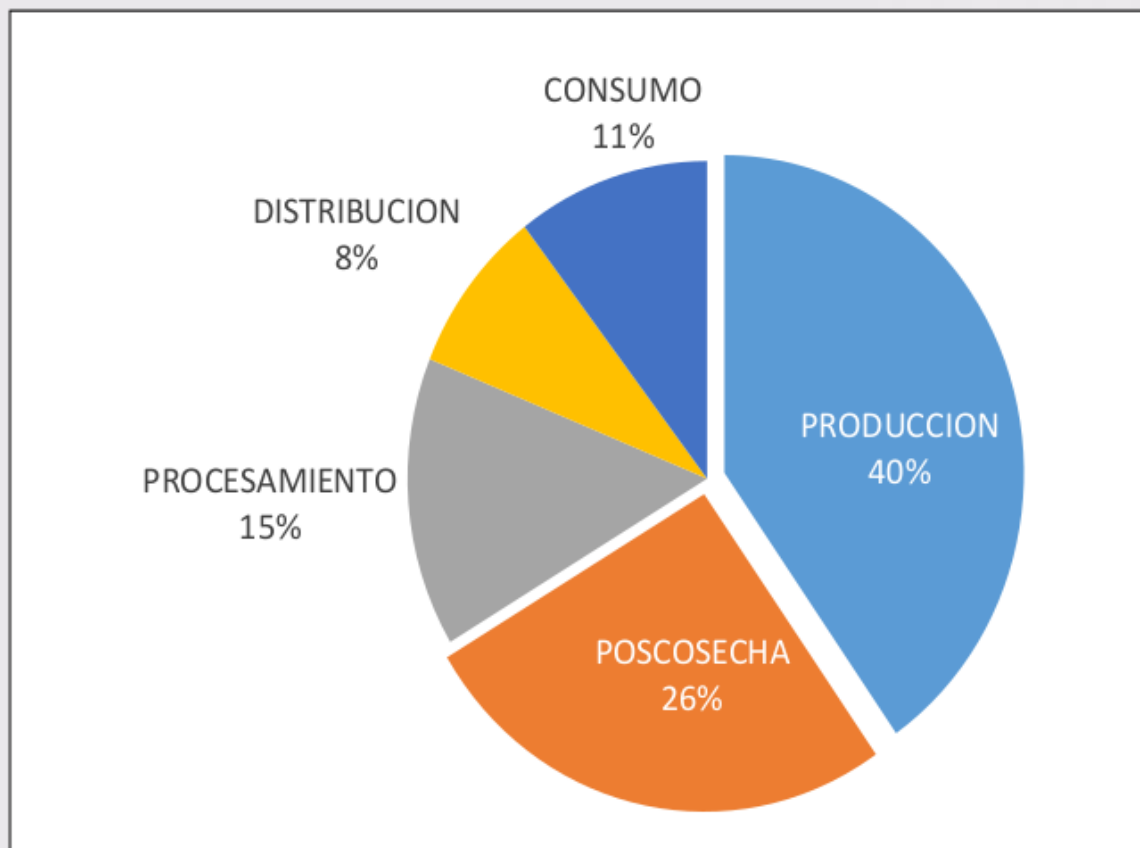


¿DE QUE VOLUMEN DE PERDIDAS Y DESPERDICIOS ALIMENTARIOS ESTAMOS HABLANDO?

URUGUAY



PÉRDIDAS Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS SEGÚN ETAPA DE LA CADENA DE SUMINISTRO





¿DE QUE VOLUMEN DE PERDIDAS Y DESPERDICIOS ALIMENTARIOS ESTAMOS HABLANDO?

URUGUAY



En Uruguay se estima que se pierde 1 millón de toneladas de alimentos al año → 10% de la oferta anual de alimentos para el consumo humano.

A nivel de hogares, el desperdicio de alimentos anual estimado es de **9,18 kg/persona/año.**



SERVICIOS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA SOSTENIBLE

Desarrollan modelos de producción y consumo que permiten satisfacer las necesidades actuales sin comprometer los recursos naturales de forma que las necesidades futuras sean garantizadas.

Implica el consumo ÉTICO de los recursos alimentarios

Tendencia: “servir un menú sano, seguro, sabroso y.... sostenible”

IMPLICA = REDUCIR EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

+

USO EFICIENTE DE OTROS RECURSOS



SERVICIOS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA SOSTENIBLE

Despilfarrar alimentos es perder uno de los recursos fundamentales del servicio.



Reducir la ganancia, restar valor al producto, hacer un uso irresponsable de los recursos naturales y corromper la imagen del negocio.

Investigaciones realizadas en el Reino Unido muestran que el **75%** del desperdicio alimentario generado en la restauración colectiva es evitable