



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?

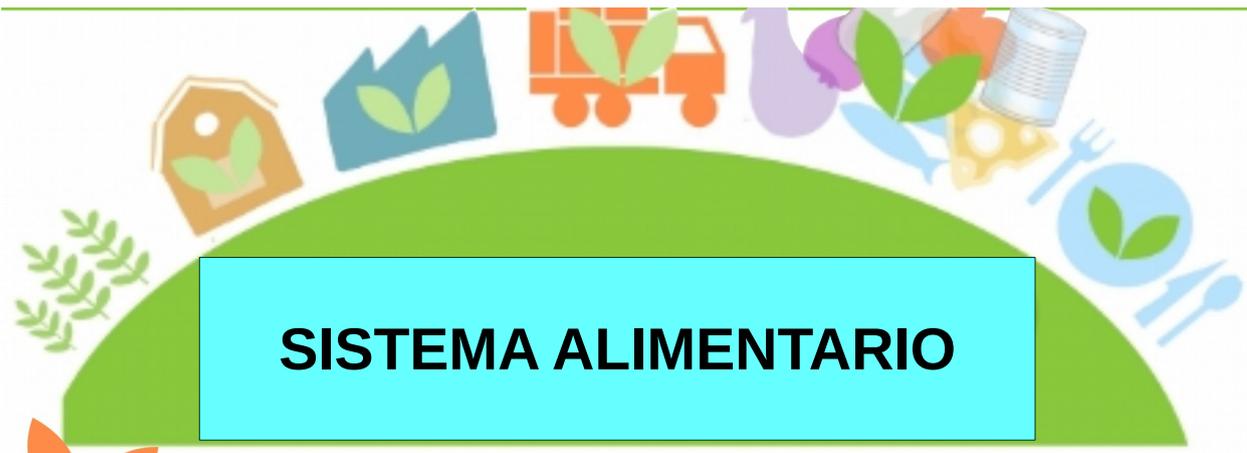
Comprende los servicios necesarios para la elaboración, servicio o distribución de alimentos y comidas a una colectividad.





# ¿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

## ***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**



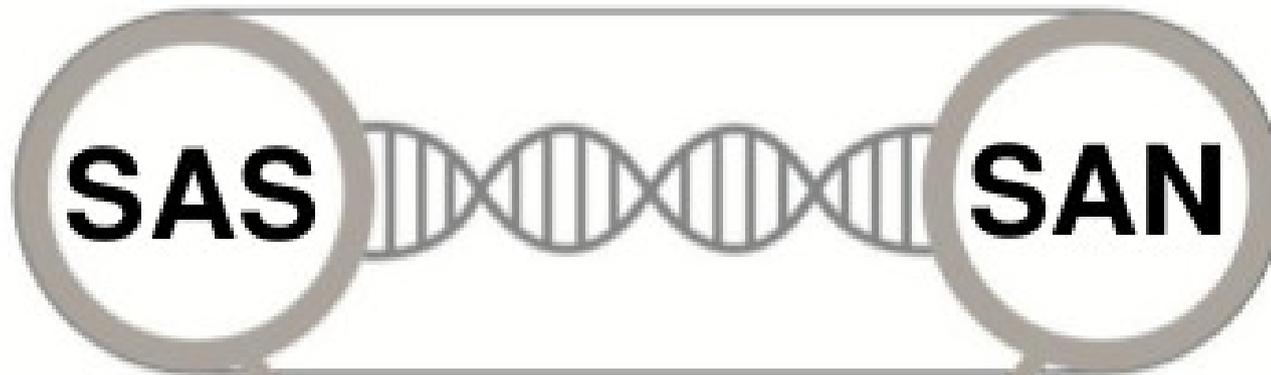
**PRESERVAN LA SALUD, LA ECONOMÍA Y EL MEDIO AMBIENTE**



# 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**





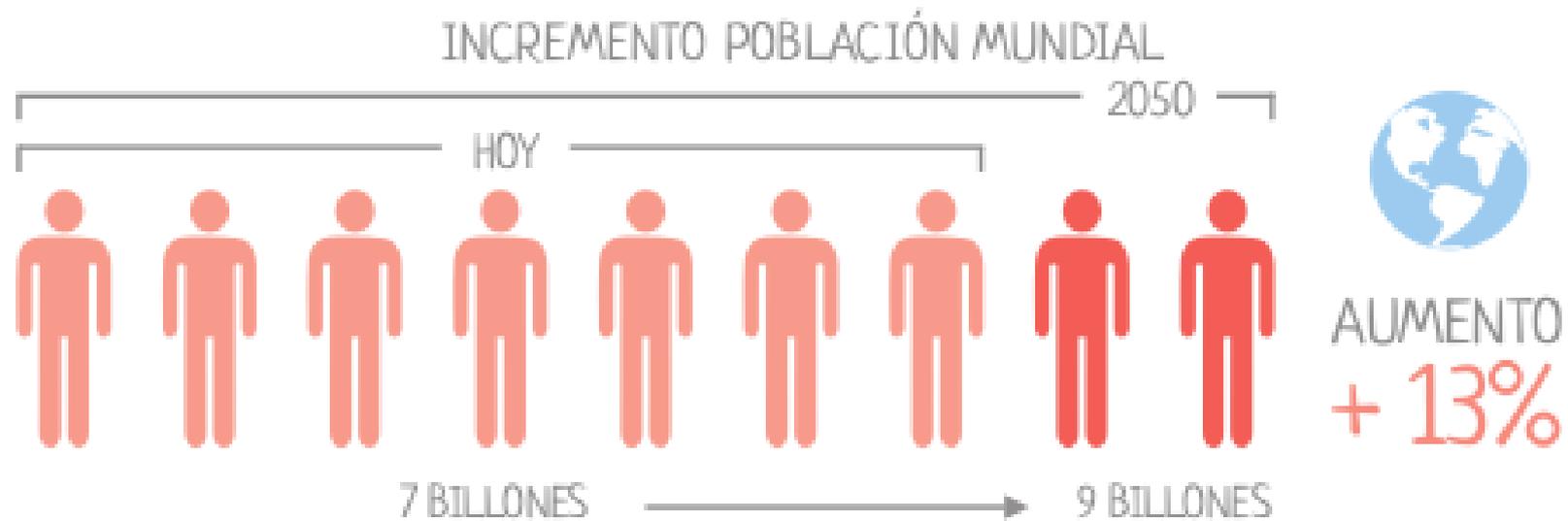
# TENDENCIA

*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: Thermen, 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:

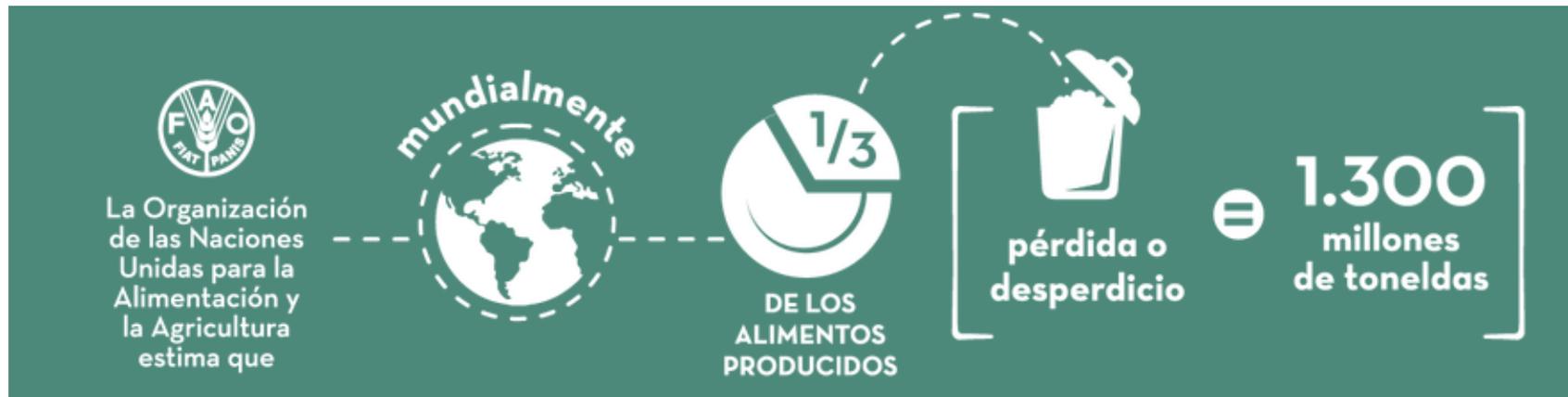
Ocurren durante la distribución, servicio y consumo. En relación directa con el comportamiento de vendedores mayoristas y minoristas, servicios de venta de comidas y consumidores, que deciden desechar los alimentos que aún tienen valor. (FAO, 2016)





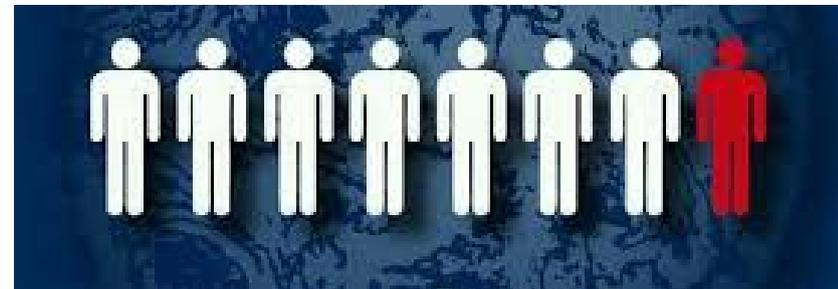
# ¿CUAL ES EL IMPACTO DE LAS PERDIDAS Y DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO?

- 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

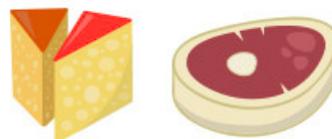
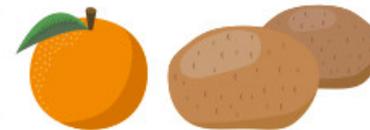
45% RAÍCES Y TUBÉRCULOS

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

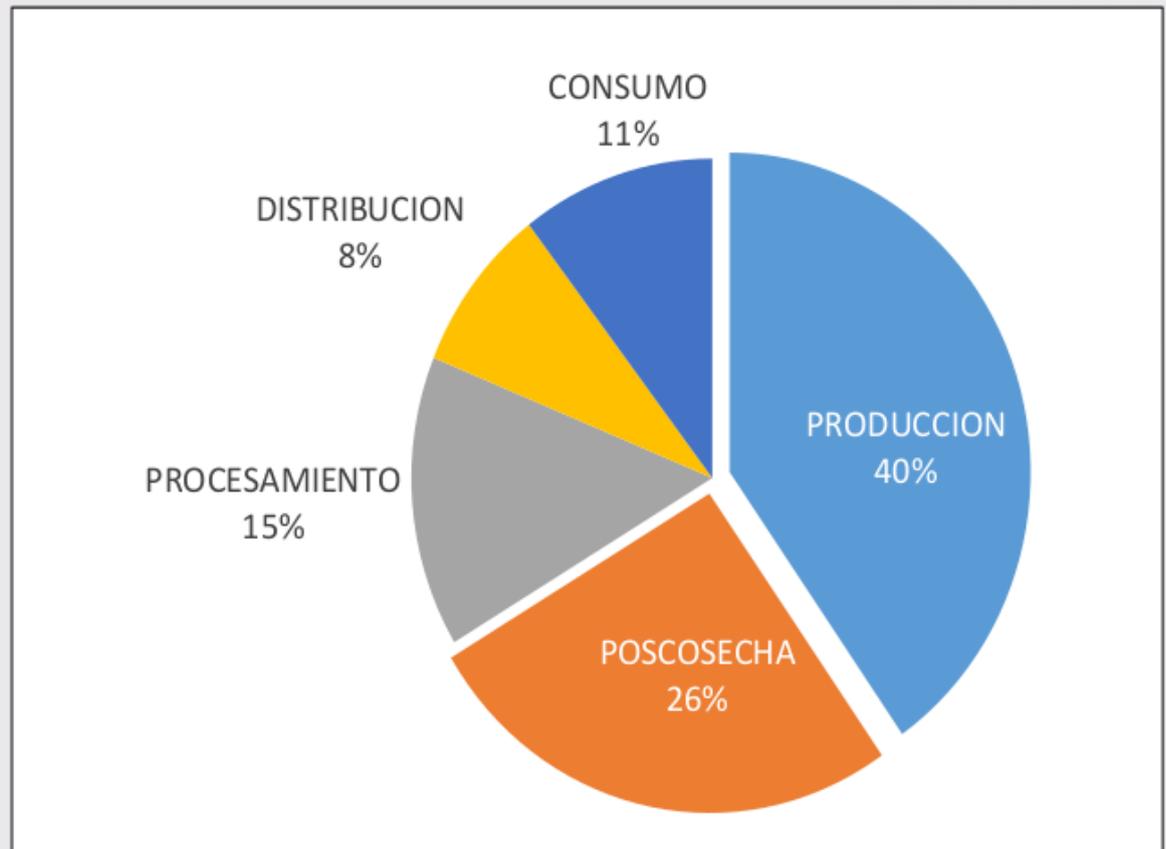


# ¿DE QUE VOLUMEN DE PERDIDAS Y DESPERDICIOS ALIMENTARIOS ESTAMOS HABLANDO?

## 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