

---

## **Pérdida y desperdicio de los alimentos**

Francisco García Olmedo  
5 septiembre, 2016

Leo un artículo en *The Guardian* en el que Suzanne Goldenberg se refiere a nuevas investigaciones que apuntan al desaprovechamiento de la mitad de toda la producción de alimentos de Estados Unidos. Esta lectura me lleva a reiterar en este blog algunas ideas básicas sobre la pérdida y desperdicio de buena parte de la producción de alimentos en toda suerte de países.

El énfasis en la necesidad de incrementar la producción de alimentos para cumplir los objetivos del medio siglo no debe llevarnos a olvidar que una fracción importante del alimento producido nunca llega a cumplir el objetivo de nutrir al ser humano, ya que se pierde de una forma u otra en las distintas fases de la cadena alimentaria. Según la FAO, casi un tercio del alimento producido para consumo humano, unos mil trescientos millones de toneladas al año, no llega a utilizarse por pérdidas en las distintas etapas de la producción y la distribución o por desperdicio en los puntos de consumo privados o públicos (pérdida y desperdicio de alimentos: PDA). Mejorar la gestión alimentaria para disminuir la magnitud de la PDA es imprescindible para un mejor aprovechamiento de la producción agraria.

La PDA se cuantifica en términos de masa perdida, cualquiera que sea la razón. Cuando las pérdidas

tengan por causa el deterioro físico, químico o microbiológico del producto, la pérdida de masa se entenderá como una pérdida de calidad. Las etapas de la cadena alimentaria en que se produce principalmente la PDA y su magnitud son distintas en las diferentes regiones del planeta. Así por ejemplo, en Estados Unidos y en la Unión Europea, se alcanzan cifras de 280-300 kilos/cápita/año, mientras que en el África subsahariana y en el sur/sureste de Asia, estas cifras se reducen a 120/170 kilos/cápita/año. Además, en los países más prósperos las pérdidas se dan en las fases de consumo y en los menos prósperos en las de poscosecha (Estados Unidos, 115 kilos/cápita/año de PDA imputable a las fases de consumo; África subsahariana, 7 kilos/cápita/año).

Las causas de la PDA son múltiples y todas son relevantes en relación con el objetivo de reducirla. Algunos estudios han identificado hasta varios cientos de ellas, que son de variada naturaleza: biológica, microbiológica, química, bioquímica, mecánica, física, tecnológica, logística, psicológica o comercial. Las causas son, además, interdependientes, de modo que deben ser abordadas de forma integral. Las causas puntuales pueden encontrarse a todo lo largo de la cadena alimentaria, del campo a la mesa, empezando por la inadecuación de las fechas de siembra y recolección o el manejo brusco de los productos, siguiendo por un mal control de la temperatura, la composición de la atmósfera, la humedad y la iluminación en las distintas fases, la inadecuada gestión del tiempo de transporte y almacenamiento, y, finalmente, las malas prácticas de la comercialización y el consumo en los hogares o en los distintos tipos de restauración pública. En estas últimas fases inciden factores psicológicos y de comportamiento que afectan a los hábitos de compra y elaboración, así como a la calidad de la coordinación. Son causas notorias de este tipo el destrío de productos perfectamente sanos y sabrosos cuando tienen defectos superficiales, los márgenes estrictos de caducidad y la comercialización de lotes mayores de los que requiere un tipo de consumidor dado.

En los países menos favorecidos se incurre en importantes pérdidas por falta de infraestructuras de almacenamiento, transporte y procesamiento, lo que obliga a una comercialización instantánea que influye negativamente sobre los precios y conduce eventualmente a la pérdida de la salubridad y de las propiedades organolépticas de una fracción importante de la cosecha. En otro plano, la política y ciertas normativas alimentarias mal orientadas pueden ser causa importante de pérdidas en las fases terminales de la cadena.

No cabe duda de que una mejor gestión de la PDA tendría un impacto considerable sobre el presente y el futuro de la disponibilidad de alimentos. Otro factor, que no suele mencionarse en este contexto, es el de que el mero ajuste de las dietas hipercalóricas actuales a niveles más saludables también podría, en principio, aumentar la disponibilidad de alimentos.

Aparte de las múltiples mejoras técnicas que son posibles para disminuir la PDA, existe otro gran ámbito de actuación representado por la posible modificación del comportamiento del consumidor, a veces en contra de los incentivos y señuelos generados por la industria alimentaria. En este contexto, resulta fundamental que se adecuen los tamaños y formatos a las muy variadas necesidades del consumidor. Un buen ejemplo de solución puntual viene representada por el recomendable uso del *doggy bag* para aprovechar el uso del alimento sobrante en una comida de restaurante. Muchos somos testigos de con qué timidez se ha ido implantando esta costumbre en España, cuando lleva décadas siendo de uso generalizado en Estados Unidos.

Algunas soluciones prácticas requieren del concurso de actores públicos y privados. A pesar de que no todo el público lo percibe así, la industria alimentaria está desempeñando un papel fundamental en mantener sin rotura la cadena de frío, en mejorar constantemente la logística y en desarrollar técnicas que alargan significativamente la vida útil de los alimentos. En sentido parecido se ha movido la producción agrícola, al desarrollar nuevas variedades que toleran mejor el transporte a larga distancia y la conservación durante períodos más largos. En una etapa en la que una fracción importante de la humanidad habita en grandes ciudades en las que la producción local es por completo insuficiente y el suministro global, inevitable, los ciudadanos tienden a subestimar el valor indudable de estos alimentos baratos y nutritivos, disponibles dentro y fuera de estación, en contraste con variedades de antaño muy mitificadas, que costaban hasta cuatro veces más y estaban disponibles unas pocas semanas al año. Muchas de estas variedades antiguas siguen siendo cultivadas y comercializadas, pero para consumirlas hay que estar alerta a su fugaz aparición en el mercado y pagar lo que cuesta producirlas en cada caso.

Una importante causa de pérdida es la imposición, tanto por la industria como por el consumidor, de productos de tamaño uniforme y de coloraciones homogéneas. La estética y la perfección por encima de los valores gustativos, y éstos sobre los fines nutritivos. La solución de este problema es compleja, ya que involucra a actores diversos y a cambios técnicos y de comportamiento. Finalmente, las soluciones de los problemas de mayor calado implican a todos los niveles políticos (en Europa, de Bruselas a Lepe), al sector industrial, al productor agrario y al consumidor.

Cada día, los ciudadanos son más conscientes de la necesidad urgente de reducir la PDA tanto en países en desarrollo como desarrollados. En estos últimos resultan nuevas y elocuentes las imágenes de grupos de personas empobrecidas atesorando alimentos obtenidos de los contenedores de desecho de los supermercados y de los restaurantes, o las escenas de comedores repletos de niños y adolescentes que apenas tienen acceso a una comida de caridad al día. No hay informativo que no dé cuenta del desbordamiento de los bancos de alimentos. Poco a poco estas experiencias cotidianas están poniendo esta nueva conciencia colectiva en la agenda política, aunque se está todavía lejos de abordar la PDA de una forma integral y coordinada por parte de las autoridades de todos los niveles (Unión Europea, Estados centrales, autonomías, ayuntamientos).

Es indudable que invertir en una mejor gestión de la PDA sería una forma rápida de poner a disposición de los hambrientos alimentos baratos y perfectamente consumibles que de otra forma estarían destinados al vertedero. Aunque tímidamente, empiezan a aflorar debates constructivos sobre asuntos tales como una nueva gestión de las fechas de caducidad y de uso preferente o la implantación de políticas que aseguren que ciertos desechos en buen estado de las plantas de clasificación de frutas y verduras vayan a parar a consumidores que, de otra forma, padecerían hambre.