



ENERO 2024

Enfoka-Trends

Desperdicio alimentario: una amenaza silenciosa

Desperdicio alimentario: una amenaza silenciosa

ENFOKA-TRENDS ENERO 2024

Comida desechada por estética o intereses comerciales, porque tiene errores en el etiquetado o defectos en el envasado, o porque el consumidor no ha planificado, ha comprado por impulso en exceso, o no conoce cómo conservar bien los alimentos. El desperdicio alimentario se da en toda la cadena, desde la tierra hasta el hogar, una montaña de 2.500 millones de toneladas al año, el 40 % de toda la comida que se produce a nivel mundial.

En la actualidad, existe una **creciente preocupación por la reducción del desperdicio** alimentario, a lo largo de todos los eslabones de la cadena de valor alimentaria. El impacto que supone en los niveles de pobreza, desigualdades y daños medioambientales hace que se encuentre entre los desafíos a resolver en la Agenda 2030 para el desarrollo sostenible.

Por dicho motivo **la Comisión Europea** ha lanzado recientemente una serie de propuestas de economía circular que buscan, precisamente, recortar el despilfarro alimentario mediante objetivos obligatorios de reducción de desperdicios. Bruselas quiere reducir significativamente los desperdicios alimentarios, que no solo suponen 132.000 millones de euros anuales de pérdidas, sino también son responsables de 252 millones de toneladas de CO₂, alrededor del 16% de todas las emisiones de gases de efecto invernadero del sistema alimentario europeo.

La Unión Europea quiere que, para 2030, se exija a los Estados miembros **reducir un 30% per cápita** el desperdicio alimentario en supermercados, restaurantes y hogares, así como otro 10% más en el ámbito de la manufactura y el procesado.

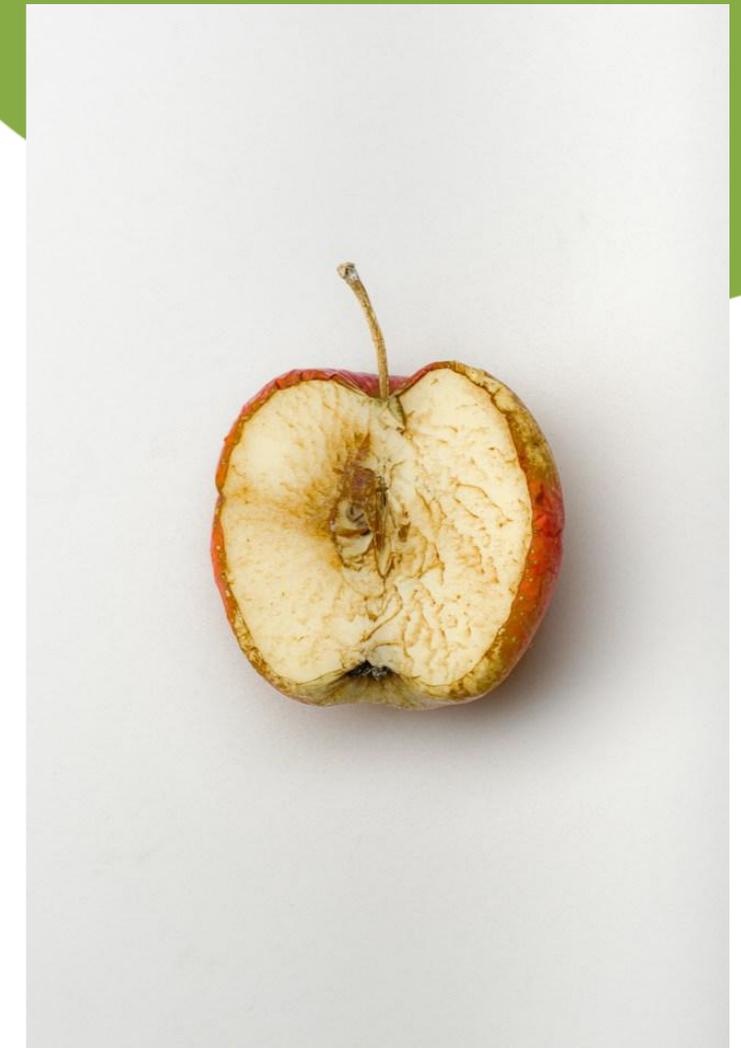


Imagen de [Amr Taha™](#) en [Unsplash](#)

Desperdicio alimentario: una amenaza silenciosa

ENFOKA-TRENDS ENERO 2024

La reducción de residuos alimentarios también tendrá un efecto positivo en el bolsillo de los europeos: la Comisión calcula que, si se cumplen las metas propuestas, **un hogar de cuatro personas ahorrará una media de 400 euros anuales.**

En esta línea el Congreso español aprobó en la recta final de la anterior legislatura el proyecto de la futura Ley contra el desperdicio alimentario, norma que el nuevo Gobierno ha continuado tramitando y que si no hay cambios entrará en vigor en 2025, lo que convertirá a España en el tercer país de la Unión Europea en regular este problema, tras Francia e Italia. Sus objetivos para reducir los 1.245 millones de kilos o litros de alimentos sin consumir que cada año se tiran en España son:

- Disminuir las pérdidas y el desperdicio de alimentos a través de una gestión más eficiente, sin fijar una meta cuantitativa
- Facilitar la donación de alimentos y contribuir a satisfacer las necesidades de alimentación de la población más vulnerable
- Lograr una producción y consumo más sostenible
- Sensibilizar, formar y movilizar a todos los agentes de la cadena en una gestión más eficiente de los alimentos

Esta nueva norma afectará a toda actividad realizada en territorio español por los operadores de empresas alimentarias en cada etapa de la cadena: **producción, transformación, distribución, hostelería, restauración y provisión de servicios alimentarios.**

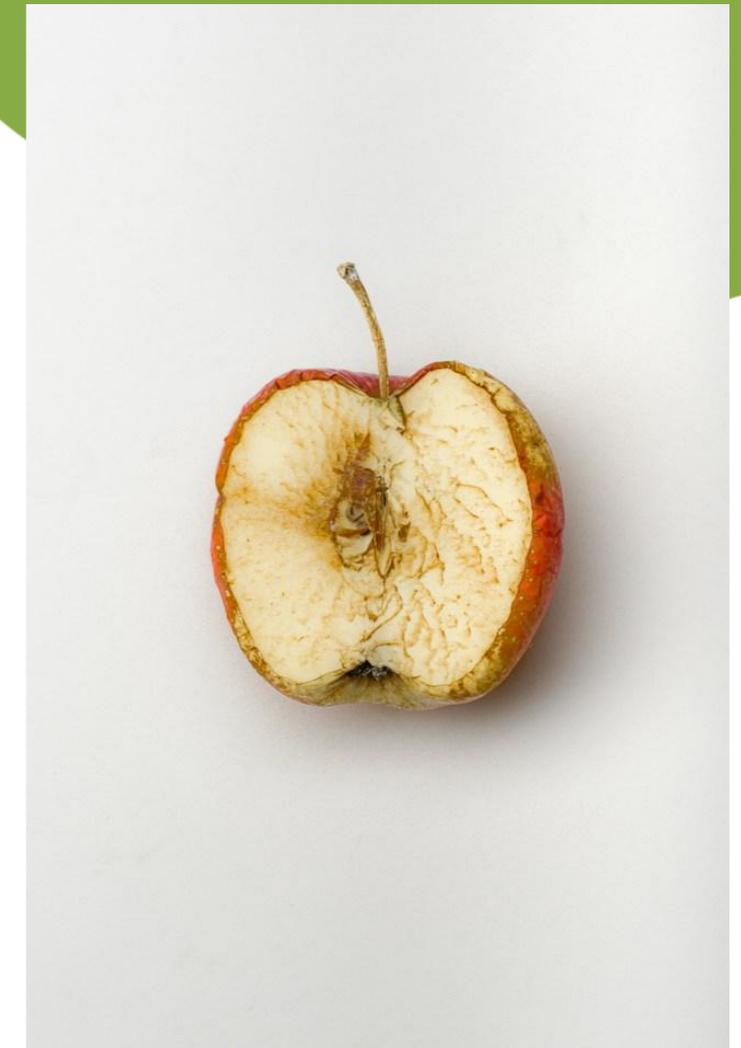


Imagen de [Amr Taha™](#) en [Unsplash](#)

Desperdicio alimentario: una amenaza silenciosa

ENFOKA-TRENDS ENERO 2024

La ley obligará a los agentes afectados a **adaptar su actividad para poder seguir la siguiente jerarquía** para la gestión de excedentes inevitables:

- Primero: donación de alimentos y otros tipos de redistribución para consumo humano.
- Segundo: transformación como subproductos para procesados para consumo humano.
- Tercero: Alimentación animal y fabricación de piensos, dentro del correspondiente marco regulatorio.
- Cuarto: uso como subproductos en otras industrias.
- Quinto: ya como residuos, reciclado y obtención de compost y digerido de máxima calidad para su uso en los suelos y producir un beneficio en los mismos.
- Sexto: valorización energética mediante la obtención de biogás o combustible.

Todos los agentes de la cadena alimentaria deberán además:

- Colaborar con las administraciones para **cuantificar** los residuos alimentarios.
- Disponer de un **plan para la prevención de las pérdidas y desperdicio alimentario** que detalle cómo aplicar la jerarquía de prioridades anteriormente descrita. Solo **se exime a las microempresas**, empresas con menos de diez trabajadores y cuyo volumen de negocios no superará los dos millones de euros, de contar con este plan de prevención de pérdidas.

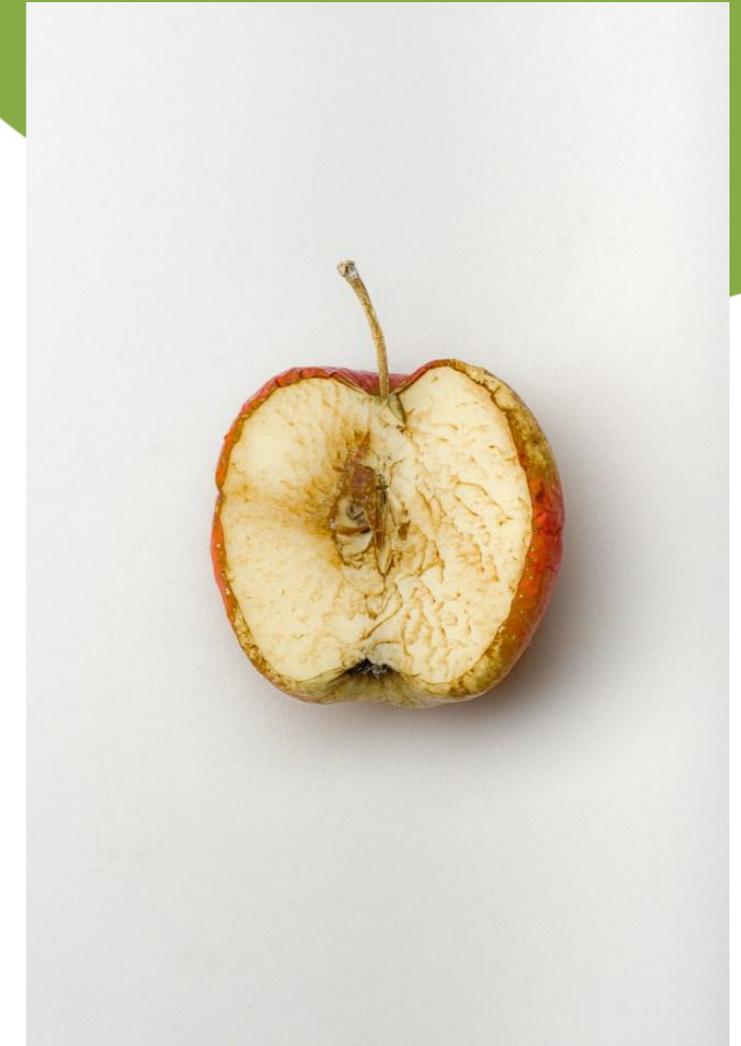


Imagen de [Amr Taha™](#) en [Unsplash](#)

Desperdicio alimentario: una amenaza silenciosa

ENFOKA-TRENDS ENERO 2024

- Llegar a **acuerdos o convenios para donar sus excedentes de alimentos** a empresas, entidades de iniciativa social y otras organizaciones sin ánimo de lucro o bancos de alimentos.

Quedan exentos los supermercados con una **superficie útil de exposición y venta al público menor de 1.300 m²**.

Se añade, eso sí, que estarán obligados los que operen bajo un mismo código de identificación fiscal y superen dicho límite en su conjunto. También quedará exento todo aquel operador que justifique debidamente que tal donación resulta inviable.

El proyecto de ley dedica un capítulo para exponer **recomendaciones a las empresas de distribución** con medidas de buenas prácticas dirigidas a reducir el desperdicio. En el caso de las empresas que venden alimentos al consumidor final estas son:

- Incentivar la venta de productos con fecha de consumo preferente o caducidad próxima
- Disponer de líneas de venta con productos 'feos', 'imperfectos' o 'poco estéticos'
- Promover el consumo de productos de temporada, de proximidad y ecológicos
- Visibilizar propuestas de la Administración sobre consumo responsable (planificación de menús, cocina de reaprovechamiento, consumo preferente y reciclaje, entre otros).

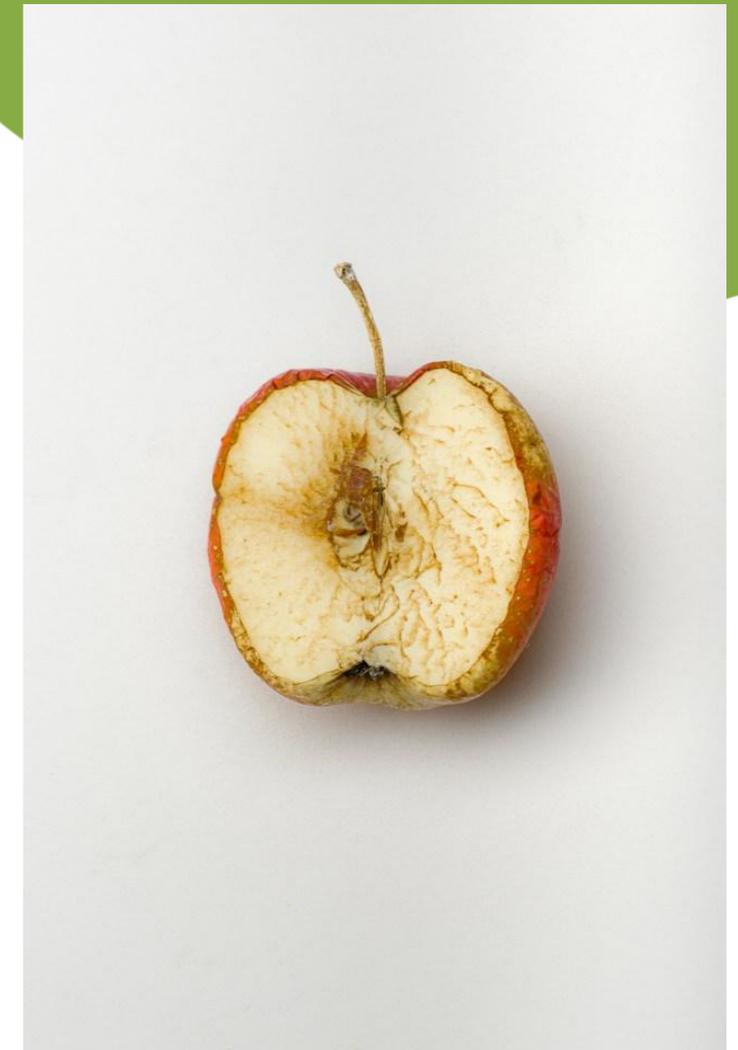


Imagen de [Amr Taha™](#) en [Unsplash](#)

Desperdicio alimentario: una amenaza silenciosa

ENFOKA-TRENDS ENERO 2024

En la búsqueda de soluciones innovadoras para poner fin al derroche alimentario, la tecnología y la innovación desempeñan también un papel crucial. La investigación y el desarrollo (I+D) abren un amplio abanico de oportunidades tanto asociadas a la optimización de pedidos, como al establecimiento de una red de redistribución alimentaria de los excedentes.

Un ejemplo del primer caso lo tenemos en la herramienta **Pr-PSV (Previsión-Pedido-Servido-Vendido)**, desarrollada por Mercadona, que permite a los gerentes de la tienda controlar en tiempo real la venta de cada código, comparándolo con la previsión de venta. La herramienta muestra como prioritarios los productos con más stock, y un sistema de alertas avisa de los códigos que se van acercando a su fecha de caducidad. Si ven que falta o sobra género según la previsión, los gerentes retroalimentan a la herramienta con la información de lo que ha ocurrido (la causa), que se tiene en el ajuste de las previsiones y pedidos futuros.

En cuanto a la creación de redes de redistribución con base digital tenemos el caso de Oreka, empresa que se dedica a redistribuir los excedentes alimentarios de comedores corporativos y colectividades a los hogares que necesitan alimentos. En concreto, Oreka pone a disposición de las empresas una aplicación donde las compañías pueden registrar los alimentos que les han sobrado. Con esta información Oreka conecta con las entidades sociales y sus conductores redistribuyen los alimentos sobrantes entregándolos a dichas entidades sociales para que sean repartidos entre las familias necesitadas.

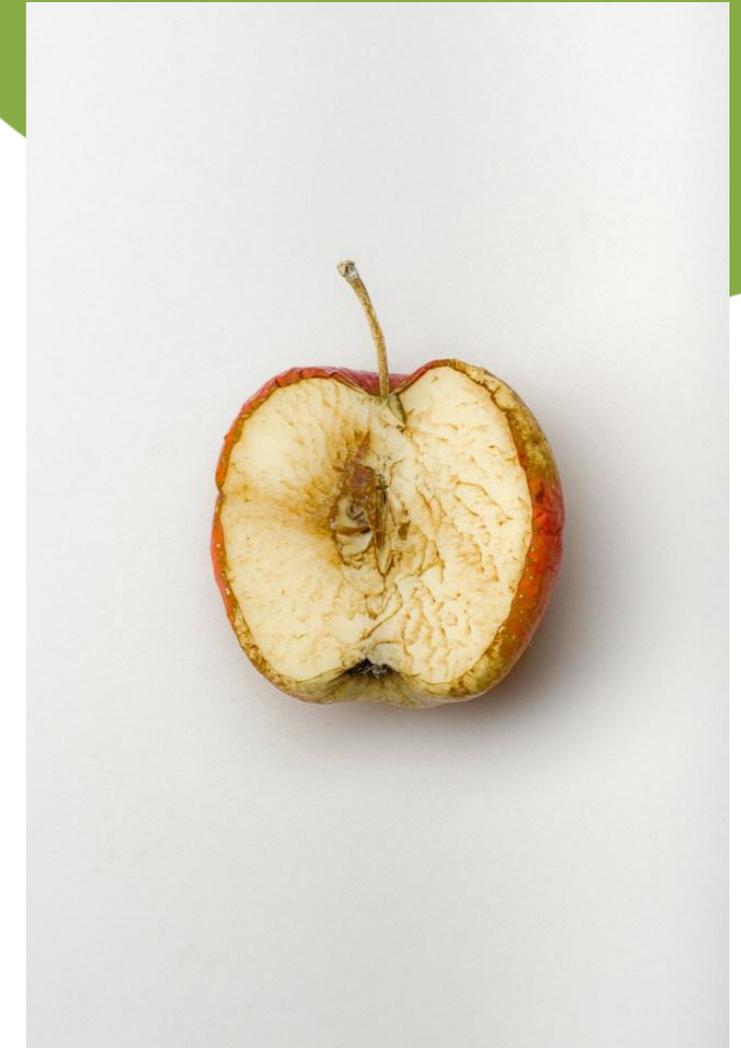


Imagen de [Amr Taha™](#) en [Unsplash](#)

Desperdicio alimentario: una amenaza silenciosa

ENFOKA-TRENDS ENERO 2024

Otro ejemplo, probablemente más conocido, son las apps de intermediación entre comercios, restaurantes y personas consumidoras para hacer frente al desperdicio alimentario que permiten beneficiarse a todas las partes participantes, veamos algunos ejemplos:

- **“Too good to go”, “Encantado de comer”, “Phenix”**: son algunas de las más famosas y mejor valoradas apps para salvar comida de establecimientos a tu alrededor tales como restaurantes, pastelerías o supermercados. Todo ello, a precios muy reducidos, con un 50 % mínimo de descuento.
- **“La colmena dice sí”**: el objetivo de esta app es ofrecer un medio para alimentarse mejor, con productos frescos y de calidad, y apoyar a los agricultores y productores locales, que se encuentran, de promedio, a 46 kilómetros de su casa.
- **“Olio”, “Yo no desperdicio”**: app ideada para compartir más y desperdiciar menos. A través de ella, podrás conectar con tus vecinos y los negocios locales para compartir comida excedente, así como artículos del hogar, en lugar de tirarlos. Todo lo que se comparte a través de ellas es gratis.
- **“Best before”, “Expire”**: una app para que puedas administrar tus alimentos de forma eficiente, teniendo en cuenta su fecha de vencimiento y ayudándote a organizar el inventario de tu despensa. Estas soluciones te permitirán crear listas de compra de alimentos y conocer todos los que están a punto de caducar. Podrás además sincronizar tus datos con familiares y amigos y compartir las listas con facilidad para poner a su disposición tus productos que están cercanos a caducar.

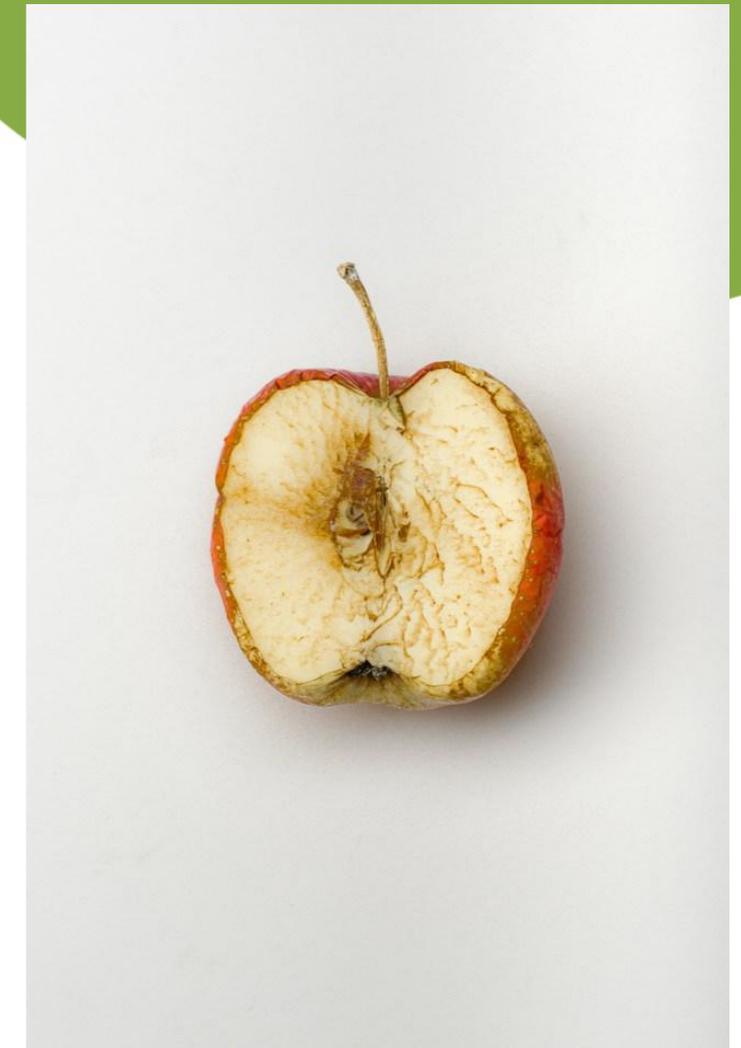


Imagen de [Amr Taha™](#) en [Unsplash](#)

Bibliografía

- **MAPA (2024)** *El Gobierno pone en marcha el proyecto de ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.* Recuperado el 30 de enero de 2024 de <https://www.mapa.gob.es/es/prensa/ultimas-noticias/el-gobierno-pone-en-marcha-el-proyecto-de-ley-de-prevenci%C3%B3n-de-las-p%C3%A9rdidas-y-el-desperdicio-alimentario/tcm:30-673097>
- **María Blanco (Newtral, 2023)** *Aprobada en el Congreso la ley de desperdicio alimentario.* Recuperado el 30 de enero de 2024 de <https://www.newtral.es/ley-desperdicio-alimentario-aprobada/20230511/>
- **BBVA (2023)** *¿Qué es el desperdicio alimentario y cómo evitarlo?* Recuperado el 30 de enero de 2024 de <https://www.bbva.com/es/sostenibilidad/que-es-el-desperdicio-alimentario-y-como-evitarlo>
- **Silvia Ayuso (El País, 2024)** *Bruselas propone reducir un 30% el desperdicio alimentario en supermercados, restaurantes y hogares.* Recuperado el 30 de enero de 2024 de <https://elpais.com/clima-y-medio-ambiente/2023-07-05/bruselas-propone-reducir-un-30-el-desperdicio-alimentario-en-supermercados-restaurantes-y-hogares.html>
- **Alex Moreno (Demócrata, información parlamentaria, 2023)** *Claves del proyecto de ley de prevención del desperdicio alimentario enviado al Congreso.* Recuperado el 30 de enero de 2024 de <https://www.democrata.es/politicas/claves-del-proyecto-de-ley-de-prevencion-del-desperdicio-alimentario-enviado-al-congreso>
- **Kilian Zaragoza (Cinco días, 2023)** *El precio invisible del desperdicio alimentario.* Recuperado el 30 de enero de 2024 de <https://www.msn.com/es-es/dinero/economia/el-precio-invisible-del-desperdicio-alimentario/ar-BB1hpiUB>
- **IFCO Systems (2023)** *Desperdicio de alimentos por países: ¿quién ha desperdiciado más en 2023?.* Recuperado el 30 de enero de 2024 de <https://www.ifco.com/es/que-pais-desperdicia-mas-alimentos/>

Bibliografía

- **BBVA (2023)** *Del despilfarro al plato: startups que luchan contra el desperdicio alimentario*. Recuperado el 30 de enero de 2024 de <https://www.bbva.com/es/innovacion/del-despilfarro-al-plato-startups-que-luchan-contra-el-desperdicio-alimentario/>
- **Griselda Romero (RETEMA, 2023)** *Desperdicio alimentario: una amenaza silenciosa en la era de la abundancia*. Recuperado el 30 de enero de 2024 <https://www.retema.es/articulos-reportajes/desperdicio-alimentario-una-amenaza-silenciosa-en-la-era-de-la-abundancia>
- **El mundo (2023)** *'Too Good To Go' y otras apps para comer barato y evitar el desperdicio*. Recuperado el 30 de enero de 2024 de <https://saposyprincesas.elmundo.es/ocio-en-casa/apps-videojuegos/apps-para-salvar-comida>
- **Guillermina García (The food tech, 2023)** *La Unión Europea luchará con el desperdicio de alimentos*. Recuperado el 30 de enero de 2024 de <https://thefoodtech.com/seguridad-alimentaria/asi-luchara-la-union-europea-con-el-desperdicio-de-alimentos>
- **Alimentaria (2023)** *La revolución del desperdicio alimentario*. Recuperado el 30 de enero de 2024 de <https://www.alimentaria.com/la-revolucion-del-desperdicio-alimentario>

Información relacionada

- **Proyecto de Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario (MAPA):** https://www.mapa.gob.es/es/prensa/anteproyectoleydesperdicio_tcm30-620834.pdf
- **Desperdicio alimentario: retos y soluciones para un futuro más sostenible (PWC):** <https://www.pwc.es/es/fundacion/assets/informe-desperdicio-alimentario-fundacion-pwc.pdf>
- **Estimates of European food waste levels (EU Fusions):** <https://www.eu-fusions.org/phocadownload/Publications/Estimates%20of%20European%20food%20waste%20levels.pdf>
- **Comer bien: tirar menos (RTVE):** <https://www.rtve.es/play/videos/informe-semanal/comer-bien-tirar-menos/6832236>
- **Ahorra dinero reduciendo los desperdicios (Unilever food solutions):** https://www.unileverfoodsolutions.es/dam/ufs-es/es/brochure/guis_gestion_de_mermas.pdf
- **El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2023 (FAO):** <https://www.fao.org/3/cc3017es/cc3017es.pdf>
- **No time to waste (Feedback):** <https://feedbackglobal.org/wp-content/uploads/2022/09/Feedback-EU-2022-No-Time-To-Waste-report.pdf>