Despilfarro de alimentos

Según el Índice de desperdicios de alimentos 2021,

Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) y la organización británica sobre residuos WRAP, en 2019 hubo 931 millones de toneladas de alimentos desperdiciados, el 17% de la producción total de alimentos en el mundo fue a parar a la basura. Es decir, 23 millones de camiones de 40 toneladas completamente cargados de alimentos, que puestos en fila darían siete vueltas a la Tierra. Esto tiene un fuerte impacto:

- **Medioambiental:** De acuerdo con la ONU, se estima que entre el 8 y el 10% de las emisiones globales de gases de efecto invernadero están asociadas con comida que no se consume. Por lo que desperdiciar alimentos, alimenta el cambio climático.
- **Social:** si se considera la gran cantidad de gente que no tiene acceso a alimentos de calidad en el mundo. Según la FAO, 690 millones de personas pasaron hambre en 2019, un número que se espera aumente drásticamente después de la pandemia de coronavirus. Además, 3.000 millones de personas

no pueden pagar una dieta saludable.

- **Y económico:** afecta el bolsillo del consumidor (pues está pagando por un producto que no está comiendo) sino también al mercado en general.

SABÍAS QUE...

La mayor parte del desperdicio de alimentos, un 61%, proviene de los hogares, un 26% pertenece de los servicio de alimentos (restaurantes, hoteles o comedores). Y, finalmente un 13% proviene del comercio (supermercados, etc.). Todos podemos contribuir a acabar con él.

¿QUÉ PUEDO HACER YO...?

EN L

- No rechaces alimentos por el mero hecho de no resultar atractivos a la vista. Por ejemplo, puedes hacer batidos o postres con la fruta madura o un poco “fea”.
- A la hora de comprar, haz una lista de lo que necesitas teniendo en cuenta lo que ya tienes en casa.
- Cocina y sirve en el plato solo lo que vayas a comer.
- d, aprovecha las sobras para hacer nuevas recetas.

- Aprende la diferencia entre consumo preferente y fecha de caducidad. Una vez superada la fecha de consumo preferente, el alimento puede consumirse porque no representa un riesgo para la salud; tan solo puedes encontrar que hayan disminuido algunas de sus cualidades (color,

olor, textura, sabor). La fecha de caducidad se usa para advertir al consumidor de que después de la fecha marcada, el consumo del alimento puede ocasionarnos un riesgo para la salud.

- No tires los alimentos que han superado la fecha de consumo preferente. Por ejemplo:
    - La leche abierta, conservada en el frigorífico, se puede beber hasta una semana después.
    - La mantequilla sin abrir se puede consumir hasta un mes después.
    - El queso sin abrir, hasta 6 meses.
    - La harina blanca dura en el frigorífico hasta 2 años.
    - El aceite de oliva abierto, hasta 2 años.

No obstante, además de guiarte por la fecha de caducidad o la fecha de consumo preferente, puedes apoyarte en tus sentidos: observa, huele, toca el alimento para determinar si se encuentra en buen estado. A la mínima sospecha, no lo consumas, sobre todo si ha sobrepasado la fecha de caducidad. En caso de dudas, pregunta a un adulto.

EN LA HOSTELERÍA

- Si es bufé libre, sírvete solamente la cantidad que vayas a consumir.
- Pregunta al camarero el tamaño de las raciones. Pide raciones más pequeñas para los más pequeños.
- Pide que te pongan la comida que ha sobrado para llevar.

PARA SABER MÁS...

- Ministerio de Consumo: Desperdicios
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación: Aquí no se tira nada.

- ¿Sabes la diferencia entre la fecha de caducidad y la fecha de consumo preferente?
- Documental. El escándalo del despilfarro alimentario
- Documentales. Con la comida no se juega
- Yonodesperdicio