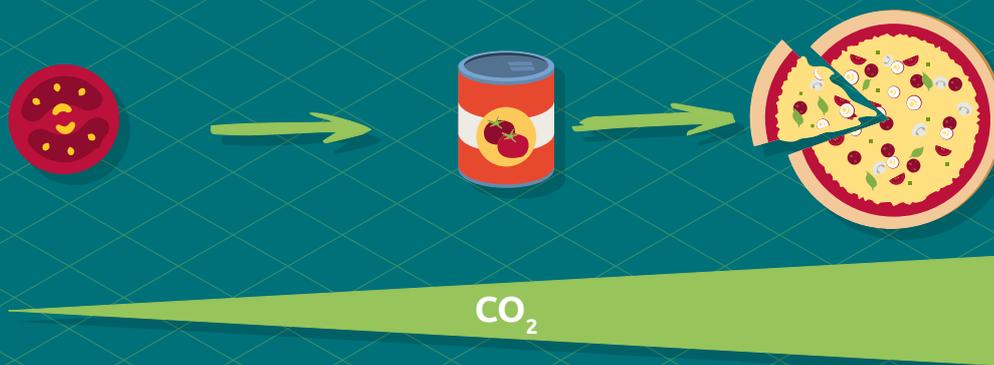


Del campo al basurero: Las costosas consecuencias de la pérdida y desperdicio de alimentos

La pérdida y el desperdicio de alimentos son problemas importantes en nuestra sociedad. Una tercera parte de toda la comida que se produce, se pierde o se desperdicia. La pérdida de alimentos ocurre durante la producción, la poscosecha y el procesamiento de alimentos. A esta realidad se le suma otra que es el desperdicio de alimentos, es decir aquellos que son descartados por el consumidor. En el contexto de la Unión Europea, cada año 88 millones de toneladas de basura de comida terminan en la basura, lo que equivale a 174 kg de residuos alimentarios por persona.



Este problema no solo tiene implicaciones económicas sino también consecuencias medioambientales. La producción de alimentos genera emisiones de gases de efecto invernadero. Cuando se pierde o desperdicia comida, todo el CO₂ generado durante la producción se suma a nuestra huella de carbono sin propósito alguno. La pérdida y el desperdicio de alimentos ocurre en todas las etapas de la cadena de suministro de alimentos, pero la huella de carbono aumenta cuanto más avanzada sea la etapa en la que se produce el desperdicio. Por ejemplo, el desperdicio de alimentos que ocurre durante el transporte y la distribución requiere una cantidad significativa de energía, lo que contribuye a las emisiones de gases de efecto invernadero.



Sin embargo, después de ser desechados, los alimentos desperdiciados tienen efectos nocivos para el planeta. Los residuos orgánicos en descomposición, por ejemplo, emiten metano, un gas de efecto invernadero que es 84 veces más potente que el CO₂ durante un período de 20 años.