

Desperdicio de alimentos

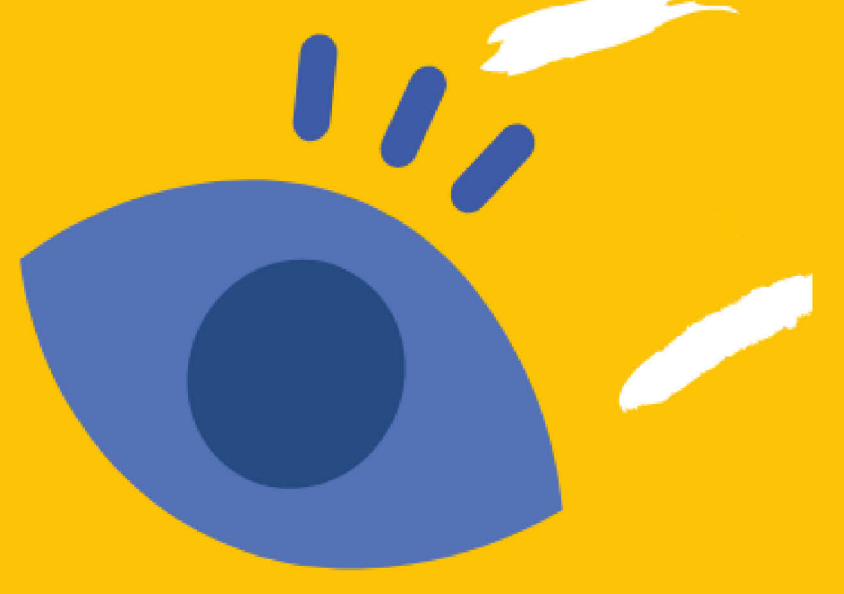
Lazcano Armenta, Alejandra

2019-05-09

<https://hdl.handle.net/20.500.11777/4205>

<http://repositorio.iberopuebla.mx/licencia.pdf>

Desperdicio de alimentos



Las pérdidas y desperdicios de los alimentos (PDA) se define según la FAO como, la disminución de la masa de alimentos para el consumo humano en cualquier punto de la cadena productiva.

FAO - Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

Pérdida de alimentos → Pérdida en la cadena de suministro.

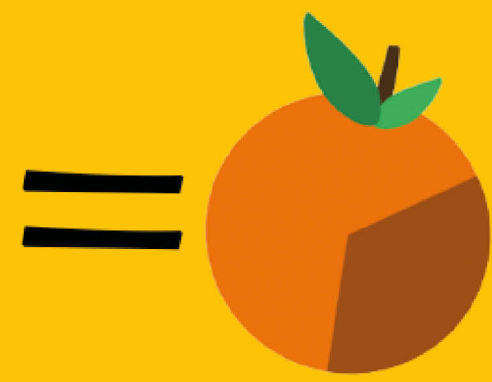
Desperdicio de alimentos → Descarte de alimentos seguros o nutritivos

Enfoques para medir el PDA

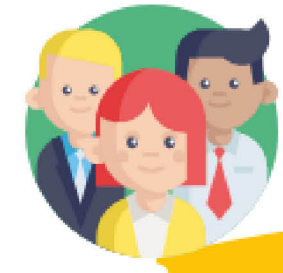
- Monetario
- Calorías
- Masa de los alimentos

Cada año 1,300 millones de toneladas se pierden

1/3 alimentos producidos para el consumo

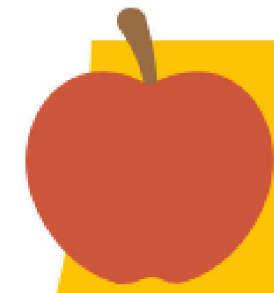


Propuestas

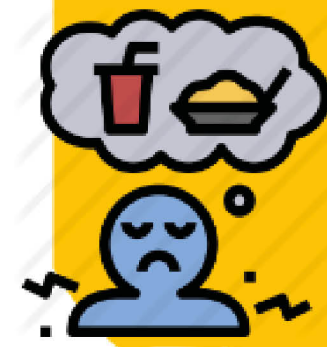


COMUNIDAD

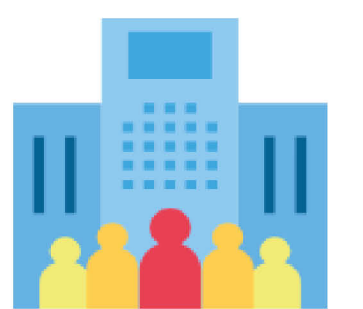
1. Planear que se comprará en el super antes de ir



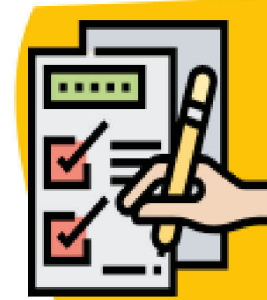
2. utilizar los métodos de conserva y los residuos orgánicos para composta



3. Ir al súper sin hambre, para no comprar comida que no será consumida



EMPRESAS

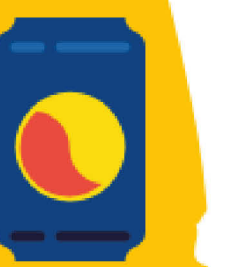


1. Realizar recetas estandarizadas

2. Comprar solo alimentos necesarios para las personas que se ofrecerán

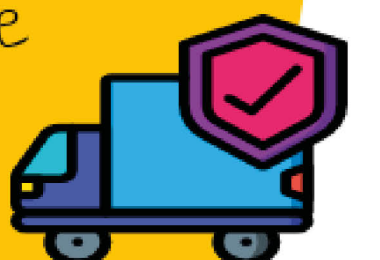


3. utilizar sistema de PEPS, para evitar que alimentos caduquen



GOBIERNO

1. Proporcionar transporte de alimentos a empresas.



2. Facilitar adquisición de alimentos a personas que los requieran



3. Hacer más sencilla la forma de donar alimentos (Más lugares de recolección)

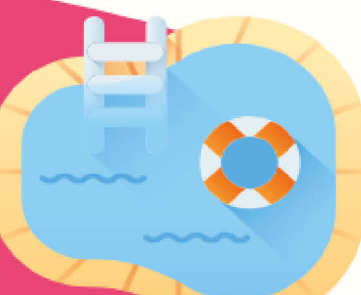


México

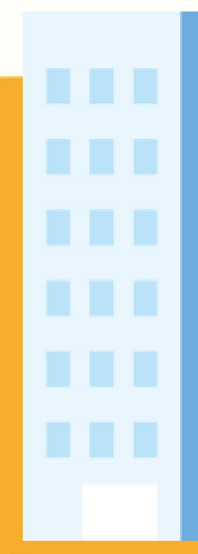
800 mil toneladas de pan = 7 Estadios de futbol



Mil millones de litros de leche = 400 Albercas olímpicas



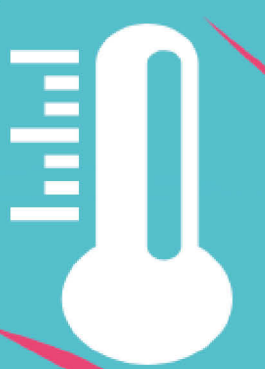
250 mil toneladas de jitomate = 10 Rascacielos de 40 pisos



Cada año se pierden 20 millones de toneladas de alimentos = 25,000 MDD

Problemática

Ambiental
Desecho de alimentos = Metano



Social

PDA de América Latina = Alimentar a 300 millones de personas

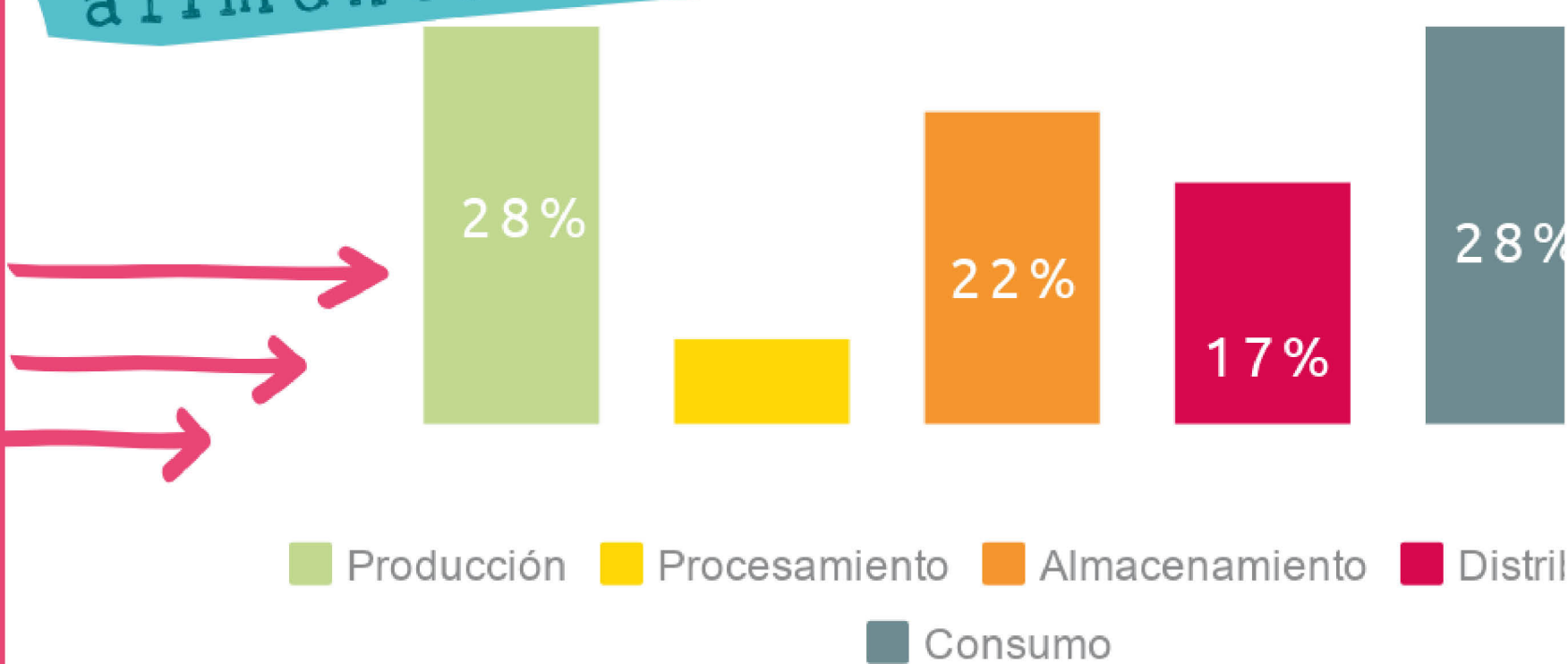


Económico

750,000 millones de dólares = PIB



En qué parte de la cadena de proceso se desperdician más alimentos?



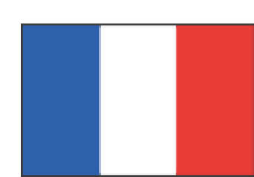
Métodos que han sido utilizados por países de América Latina y Europa para combatir la pérdida y desperdicio de alimentos:



Manual para el aprovechamiento de alimentos



-Escuela de cocina con desperdicios
-Venta de comida con fecha vencida



Contratos de donación obligatorios a supermercados