

- *"Todos nosotros -agricultores y pescadores, procesadores de alimentos y supermercados, gobiernos locales y nacionales, consumidores particulares- debemos hacer cambios en todos los eslabones de la cadena alimentaria humana para evitar en primer lugar que ocurra el desperdicio de alimentos, y reutilizar o reciclar cuando no podamos impedirlo", aseguró el Director General de FAO, José Graziano da Silva.*

Objetivo estratégico n°4 de FAO

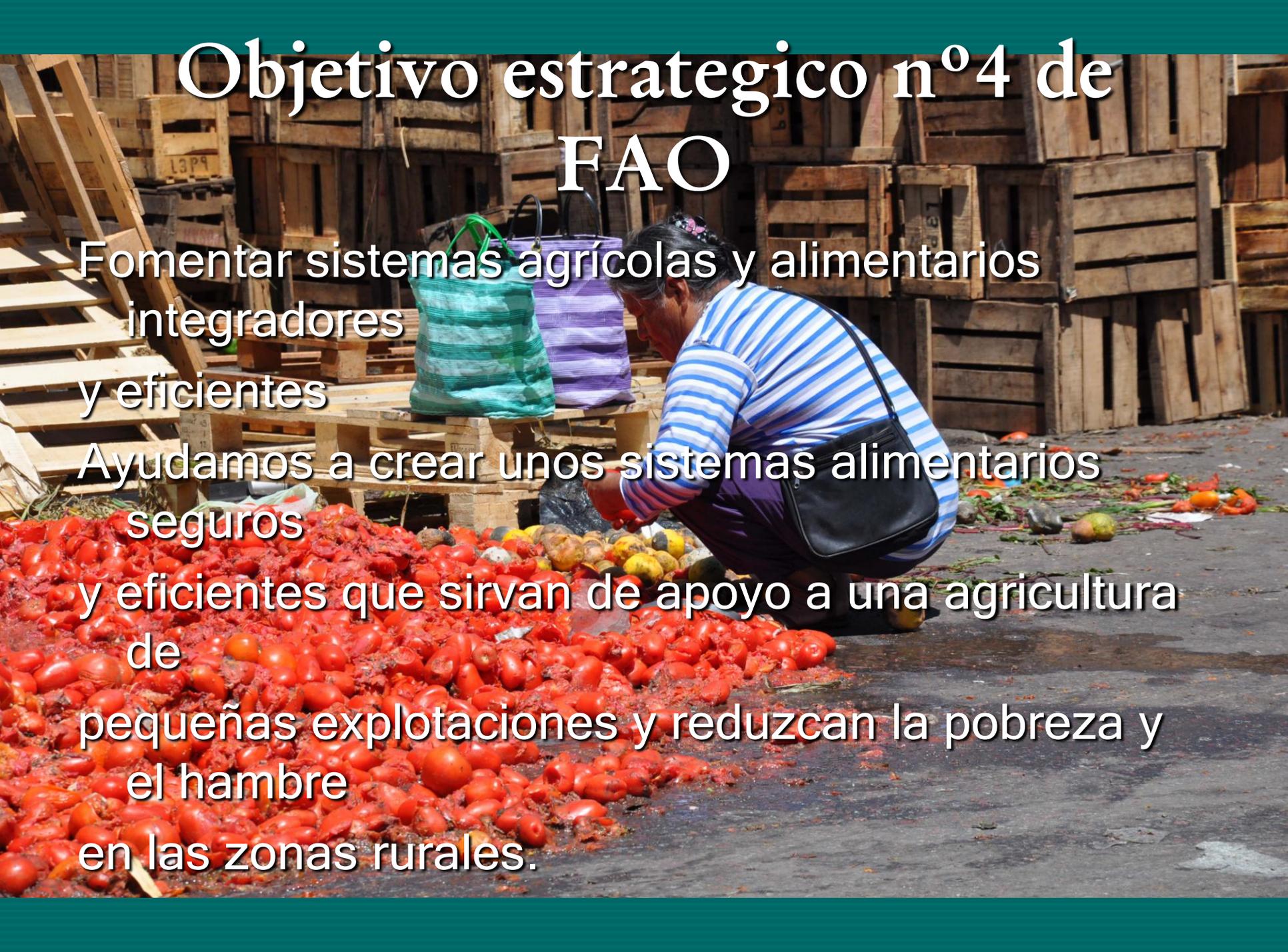
Fomentar sistemas agrícolas y alimentarios
integradores
y eficientes

Ayudamos a crear unos sistemas alimentarios
seguros

y eficientes que sirvan de apoyo a una agricultura
de

pequeñas explotaciones y reduzcan la pobreza y
el hambre

en las zonas rurales.





La Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), junto a Messe Düsseldorf e InterPack lanzaron la iniciativa SAVE FOOD(salvar la comida)Luego se sumaron El Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA),el Programa de acción para el desperdicio y los recursos(WRAP),Reto Hambre CERO con la campaña Piensa.Aliméntate.Ahorra

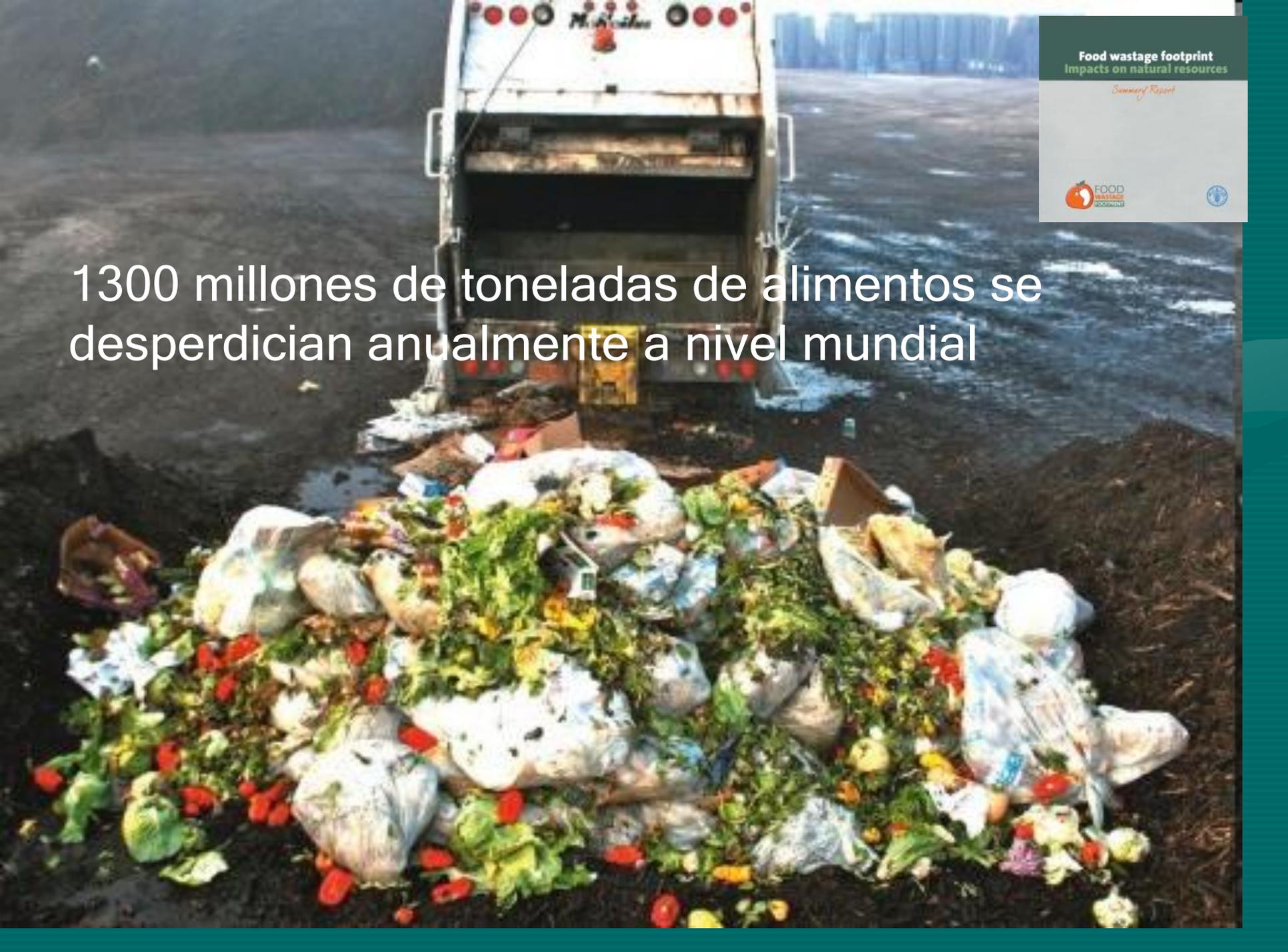


**El desperdicio
de alimentos
daña al clima,
el agua, la
tierra y la
biodiversidad**





1300 millones de toneladas de alimentos se desperdician anualmente a nivel mundial





45%

DE PÉRDIDAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

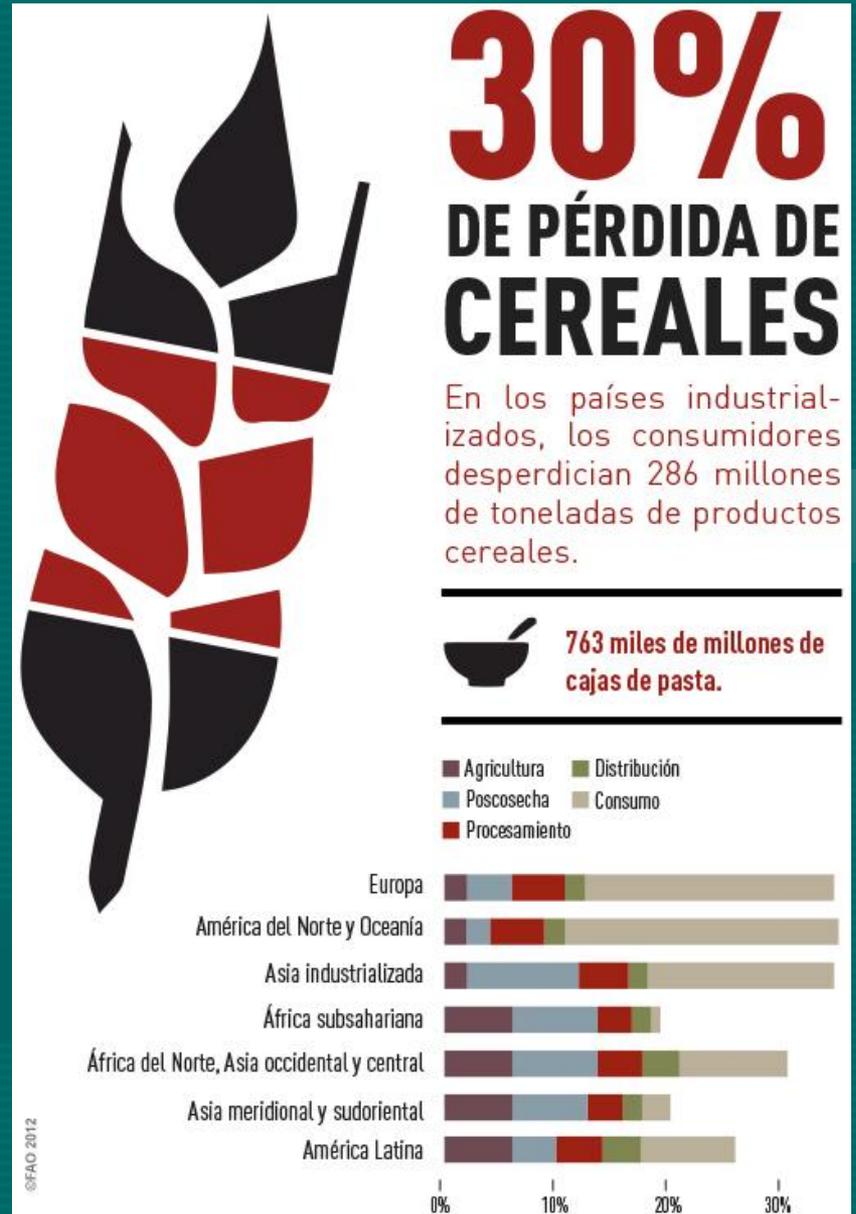
Junto con las raíces y tubérculos, las tasas de desperdicio de frutas y hortalizas son mucho más altas que las de cualquier producto alimenticio. Casi la mitad de todas las frutas y hortalizas producidas se desperdician.

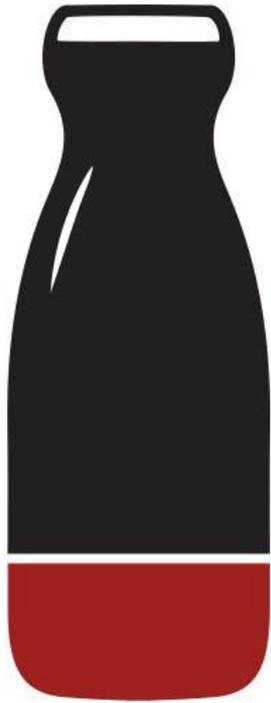


45%

DE PÉRDIDAS DE RAÍCES Y TUBÉRCULOS

Sólo en América del Norte y Oceanía, 5 814 000 de toneladas de raíces y tubérculos se desperdician en la etapa de consumo.





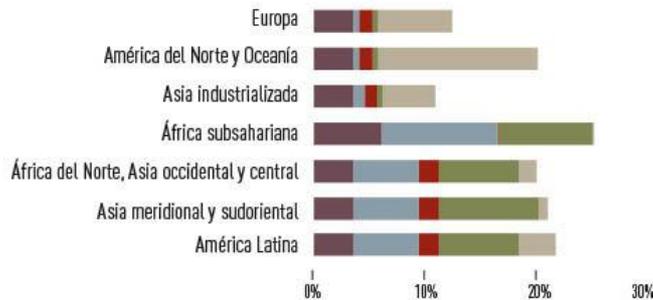
20% DE PÉRDIDAS DE PRODUCTOS LÁCTEOS

Sólo en Europa, 29 millones de toneladas de productos lácteos se pierden o se desperdician cada año.



Equivale a 574 miles de millones de huevos.

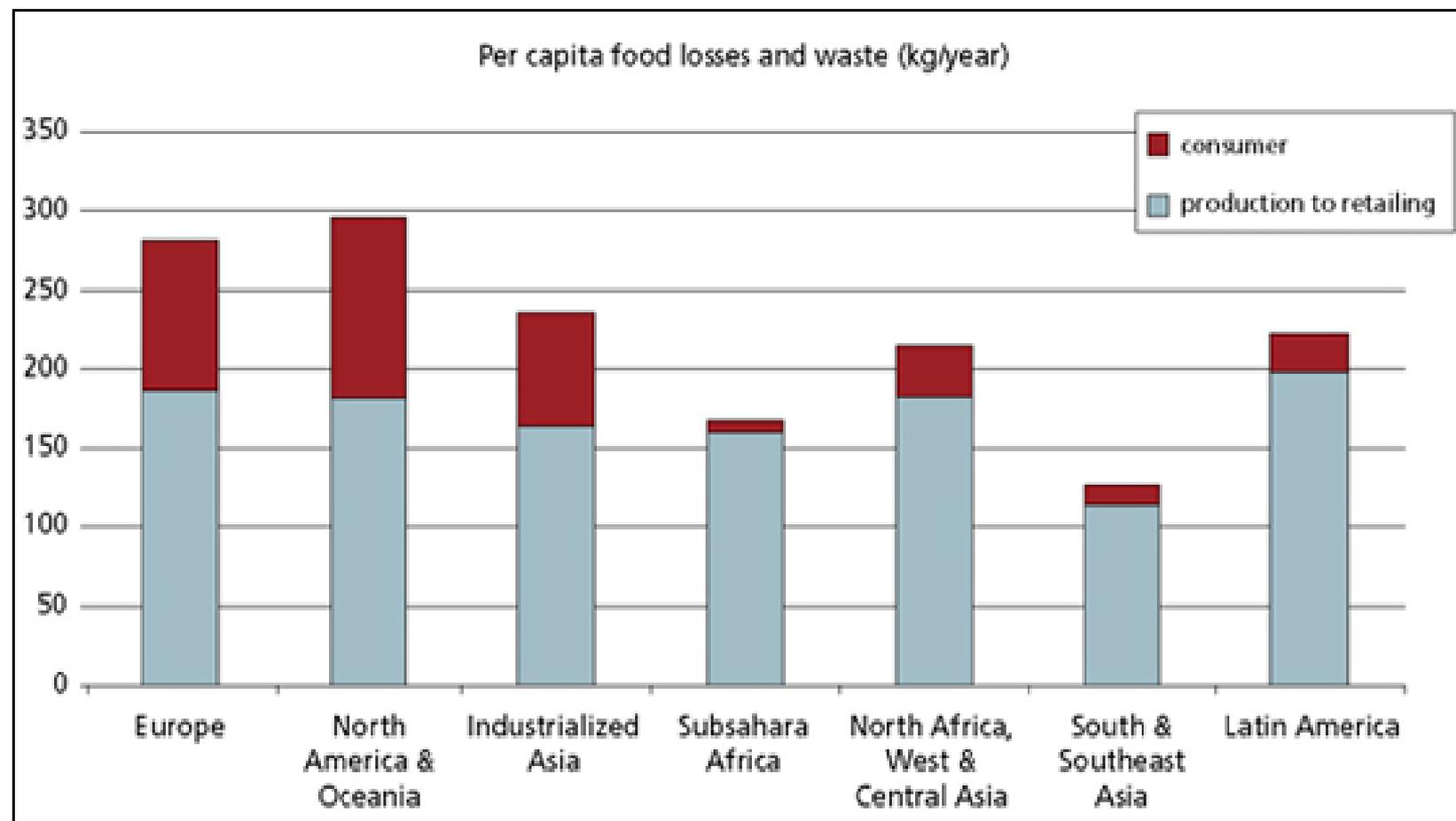
■ Agricultura ■ Distribución
■ Poscosecha ■ Consumo
■ Procesamiento



20% DE PÉRDIDAS DE CARNE DE VACUNO

De los 263 millones de toneladas de carne de vacuno producidas mundialmente, alrededor de un 20% se pierde o se desperdicia.

Per capita food losses and waste, at consumption and pre-consumptions stages in different regions

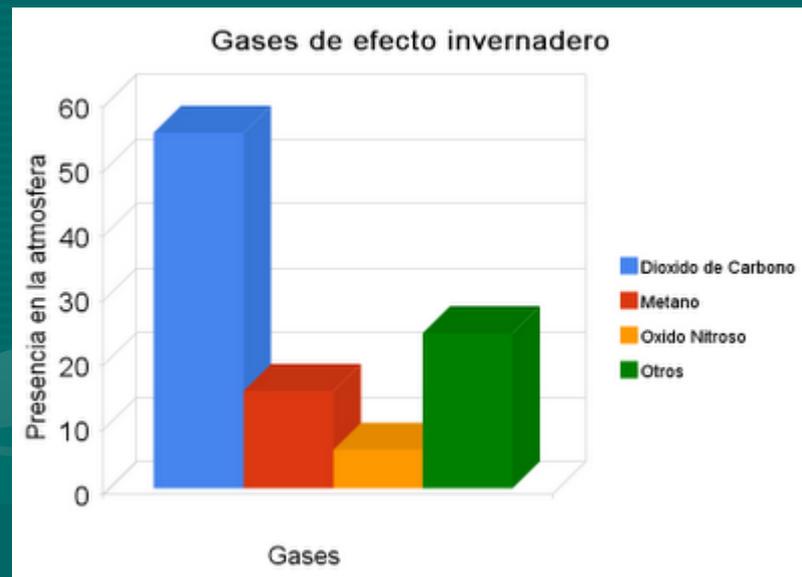




•El volumen total de agua que se utiliza cada año para producir los alimentos que se pierden o desperdician (250km³)



Y añaden 3.300 millones de toneladas de gases efecto invernadero a la atmosfera del planeta.





750.000 millones de dólares anuales son los costos económicos directos de la pérdida y desperdicio de alimentos en el mundo.



Food wastage footprint
Impacts on natural resources

Summary Report



• Del mismo modo, 1 400 millones de hectáreas -el 28% por ciento de la superficie agrícola del mundo- se usan anualmente para producir alimentos que se pierden o desperdician.



- 54% de desperdicio de alimentos se produce en las etapas iniciales de la producción, manipulación y almacenamiento post-cosecha



- El 46% restante ocurre en el procesamiento, distribución y consumo de alimentos



- Cuando más tarde se pierde un producto alimentario a lo largo de la cadena, mayores las consecuencias ambientales, ya que al costo inicial de producción hay que sumar los costos ambientales producidos durante el procesado, transporte, almacenamiento y al cocinarlo.



Disminuir la huella alimentaria es una responsabilidad de todos



Actuar a tres niveles:

Reducir

Reciclar

Reutilizar





- Equilibrar la producción con la demanda para no utilizar recursos naturales para producir alimentos que no sean necesarios

Alrededor de **1 300 millones de toneladas** de alimentos se pierden o desperdician cada año en el mundo, es decir, **casi un tercio** de la producción destinada al consumo humano.



Reducir las pérdidas y desperdicios de alimentos en América Latina y el Caribe, es **urgente y necesario**. **Todas y todos podemos contribuir.**

Sé un **consumidor responsable**:

Recuerda los alimentos que ya tienes



Planifica tus compras



Compra sólo las porciones que necesites



Guarda los alimentos en lugares adecuados



Conoce la diferencia entre *consumo preferente* y *fecha de caducidad*



Elige también frutas y verduras "feas"

Escucha a tu estómago antes de comprar



Comparte las porciones grandes de los restaurantes



Lleva tus restos de comida a casa

¿Cómo reducir tus desperdicios en casa?

Evalúate por una semana



Consume tus alimentos según el orden de compra

Establece un día para cocinar los alimentos que lleven más tiempo en tu casa



Congela productos frescos y restos para que duren más tiempo



Procura el adecuado funcionamiento de tu refrigerador



Consume las frutas y vegetales más maduros

Prepara conservas y salmueras con excedentes vegetales

Aprovecha cada parte de los alimentos



¿Cómo trabajar por una comunidad sin desperdicios?



Comparte la comida que no se consuma en tus fiestas y reuniones



Crea o únete a una red de alimentos



Únete a la campaña Save Food



Comparte esta información

En el caso de excedente de alimentos, reutilizarlos o donarlos.



Reciclaje y recuperación

Compostaje

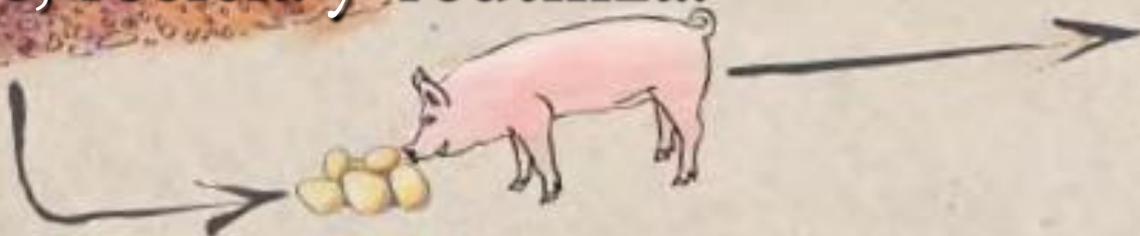
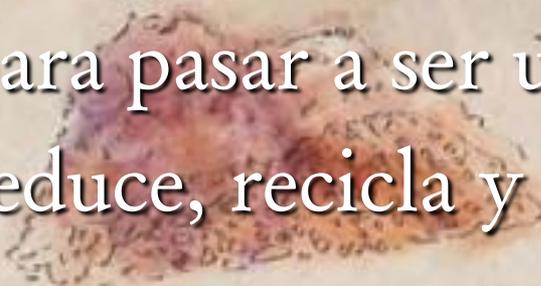




- El compostaje doméstico puede desviar potencialmente hasta 150 kg de residuos de alimentos por hogar al año y que no terminen en el sistema local de tratamiento de basuras.

Para reflexionar:

Tenemos que dejar de ser una sociedad lineal que produce, consume, tira y derrocha para pasar a ser una sociedad circular que reduce, recicla y reutiliza.





Q



- SAVE FOOD:<http://www.save-food.org>
- Twitter:[@faoargentina](https://twitter.com/faoargentina)
- Web: <http://www.fao.org/argentina/es/>
- silvina.ferreyra@fao.org

Muchas gracias !

