

El despilfarro de alimentos y la UCM



Foto: http://www.huffingtonpost.es/2014/09/26/cifras-despilfarro-alimentos_n_5809418.html



Foto: <http://es.globedia.com/comida-basura-espana-tiran-toneladas-ano>

M. José Gamoneda Landeta

Índice:

- 1.- ¿Qué es el despilfarro de alimentos?
- 2.- El despilfarro y las universidades. Algunos ejemplos.
- 3.- La Universidad Complutense de Madrid.

Presentación

El objetivo de este breve informe es presentar ante el Rector de la Universidad Complutense de Madrid la preocupación a nivel mundial, tanto institucional como individual, que hay ante el despilfarro alimentario.

En aras de la brevedad no se dan todos los datos ni referencias existentes, solo una muestra de los mismos encaminada a mostrar la magnitud del problema y las posibles medidas que desde la UCM se podrían tomar.

Para ello en el primer apartado se dan una serie de datos e informes tanto de instituciones internacionales, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (**FAO**), la Unión Europea (EU), así como desde diversas organizaciones no gubernamentales.

En el segundo apartado se hace referencia a informaciones aparecidos en distintos medios de comunicación en los que se muestra la respuesta de algunas universidades tanto españolas como extranjeras, ante este problema.

Y por último en el tercer apartado se presentan algunas acciones que se podrían realizar en la UCM encaminadas a reducir la parte que nos corresponde.

Para cerrar esta presentación me gustaría destacar, como ejemplo, el anuncio de navidad de IKEA de este año y su campaña contra el despilfarro en estas fiestas.
http://www.ikea.com/ms/es_ES/campaigns/ahorrar-casa/#videocoro

1. ¿Qué es el despilfarro de alimentos?

Hasta un tercio de todos los alimentos se estropea o se desperdicia antes de ser consumido por las personas.

Es un exceso en una época en la que casi mil millones de personas pasan hambre, y representa una pérdida de mano de obra, agua, energía, tierra y otros insumos utilizados en la producción de esos alimentos.

¿Qué es la pérdida y el desperdicio de alimentos?

La pérdida y el desperdicio de alimentos hacen referencia a su merma en las etapas sucesivas de la cadena de suministro de alimentos destinados al consumo humano. Los alimentos se pierden o desperdician en toda la cadena de suministro, desde la producción inicial hasta el consumo final de los hogares.

<http://www.fao.org/food-loss-and-food-waste/es/>



El despilfarro de alimentos y la UCM

En los últimos años está tomando fuerza un movimiento, primero de particulares siendo su máximo referente **Tristram Stuart**, autor del libro “**Despilfarro**”, y luego institucional, como pueda ser el **Proyecto SAVE FOOD de la FAO**, o el **Proyecto FUSIONS de la EU**, que intentan reducir, por no decir eliminar, el despilfarro alimenticio en el mundo.

Para hacernos una idea de lo que supone el despilfarro de alimentos en el mundo basta con echar un ojo a los datos dados por la propia FAO:

Despilfarro de alimentos: datos y cifras clave

- *El volumen mundial de despilfarro de alimentos se calcula en 1.600 millones de toneladas en el "equivalente de productos primarios". El despilfarro total de los alimentos para la parte comestible de este volumen equivale a **1.300 millones de toneladas**.*
- *La **huella de carbono del despilfarro de alimentos se estima en 3.300 millones de toneladas** de equivalente de CO2 de gases de efecto invernadero liberados a la atmósfera por año.*
- *El volumen total de **agua que se utiliza cada año para producir los alimentos que se pierden o desperdician (250km3)** equivale al caudal anual del río Volga en Rusia, o tres veces el volumen del lago de Ginebra.*
- *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.*
- *La agricultura es responsable de la mayoría de las amenazas a las plantas y especies animales en peligro de extinción controladas por la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza.*
- *Sólo un bajo porcentaje de los alimentos desperdiciados es compostado: una gran parte termina en los vertederos, y representa un porcentaje elevado de los residuos sólidos urbanos. Las emisiones de metano de los vertederos representan una de las mayores fuentes de emisiones de GEI del sector de los residuos.*
- *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.*
- *Los países en desarrollo sufren más pérdidas de alimentos durante la etapa de producción agrícola, mientras que en las regiones de ingresos medios y altos, el desperdicio tiende a ser mayor a nivel del comercio al detalle y el consumo.*
- *Las **consecuencias económicas directas del despilfarro de alimentos (excluyendo el pescado y el marisco) alcanzan los 750 millones de dólares EEUU anuales.***

<http://www.fao.org/news/story/es/item/196450/icode/>

El despilfarro de alimentos y la UCM

Este fenómeno no es ni simple ni sencillo de resolver. Hay muchos frentes abiertos e implica a muchos sectores de la sociedad. Lo primero es diferenciar pérdida de alimentos y desperdicio/despilfarro de alimentos. En palabras de la propia FAO:

*La disminución puede ser accidental o intencional, pero en última instancia conduce a una menor disponibilidad de alimentos para todos. Cuando los alimentos se pierden o estropean antes de llegar a su fase de producto final o a la venta minorista, hablamos de **pérdida de alimentos**.*

Esto puede deberse a problemas en la recolección, almacenamiento, embalaje, transporte, infraestructura o a los mecanismos de mercado, o de los precios, así como a los marcos institucionales y legales.

*Cuando los alimentos son aptos para el consumo humano, pero no se consumen debido a que se deja que se estropeen o son descartados por los minoristas o los consumidores, se llama **desperdicio de alimentos**.*

<http://www.fao.org/food-loss-and-food-waste/es/>



Foto: http://www.huffingtonpost.es/2014/09/26/cifras-despilfarro-alimentos_n_5809418.html

En los países desarrollados se despilfarra por motivos diversos:

- Productores por normas “estéticas”, p. ej <http://blogs.20minutos.es/capeando-la-crisis/2015/11/23/un-chef-britanico-denuncia-la-tirania-estetica-que-se-aplica-a-los-alimentos/>



El despilfarro de alimentos y la UCM

“una granja en el este de Inglaterra tiraba a la basura 20 toneladas de chirivías, una hortaliza muy parecida a la zanahoria, solo porque su aspecto no era lo suficientemente bonito”

- Supermercados, p. ej: http://www.elconfidencial.com/alma-corazon-vida/2015-01-02/que-hacen-los-supermercados-con-todos-los-alimentos-que-no-venden_614899/

“Según datos de la Comisión Europea, se estima que el 5% de productos comestibles aptos para su consumo humano desechados anualmente corresponde al sector de la distribución



Foto: http://www.cocinatis.com/comer/friganos-activistas-despilfarro-comida_2016021300062.html

- Restaurantes, p. ej:

“Según la Guía para reducir el despilfarro alimentario en restauración de Fundación Alícia y la UAB, entre un 4 y un 10% de la comida que compra cada restaurante acaba en la basura. Cada kilo de comida malgastado en un restaurante equivale a una pérdida económica de 9,37 € y a una generación de 2-4 kg de CO2.”



Foto: <https://afcarmedia.com/2014/07/15/restaurantes-de-pontevedra-se-unen-para-apoyar-al-banco-de-alimentos/>

El despilfarro de alimentos y la UCM

- La forma de comprar y consumir de las personas, p. ej: <http://www.20minutos.es/noticia/2245033/0/dia-mundial-alimentacion/despilfarro/pobreza/>

“cada español desperdicia unos 63 kilos de comida al año”, según la FAO. Esto se traduce en que tiramos el 18% de lo que compramos para alimentarnos. Lo preocupante es que casi la mitad de estos alimentos (45%) no tendrían por qué acabar en la basura si se hubieran gestionado mejor”



Foto: http://revista.consumer.es/web/es/20130101/actualidad/tema_de_portada/76973.php

Un tema tan importante y tan actual como es el cambio climático también está relacionado con el despilfarro alimentario, desde distintas instituciones y ONGs se indica la relación entre la agricultura y el cambio climático.

“Aunque habitualmente se asigna a la agricultura un nada despreciable 14% de las emisiones totales de gases de efecto invernadero, si tenemos en cuenta la energía utilizada en la agricultura y los cambios de uso del suelo para aumentar la superficie agraria estas emisiones pueden superar el 30% de las totales. (Isabel Bermejo, Área de Agroecología de Ecologistas en Acción. Revista El Ecologista nº 67)”

Un ejemplo de la magnitud de este problema y del interés que despierta en toda la comunidad científica y social es el documental de la Noche Temáticas de RTVE <https://www.youtube.com/watch?v=SIwT4H-MAcg>.

2.- El despilfarro y las universidades. Algunos ejemplos

Universidad Autònoma de Barcelona (2011)

<http://www.pabellonespana2015.com/desafios/propuestas-desafio-2/211-menja-just>

<http://www.uab.cat/mediambient/>

Campaña de sensibilización y reducción del desperdicio en los comedores universitarios

“Menja Just, Come justo en catalán, intenta atajar los casi 500 kg de alimentos comestibles que se desperdiciaban a diario en el campus en el 2010.

En el año 2011 se detectó que se tiraba comida aprovechable en los contenedores de recogida selectiva de la materia orgánica. [...]

*Desde el inicio de la campaña Menja Just la reducción del despilfarro alimentario en la universidad ha sido de **aproximadamente el 40%**. El proyecto tiene una vertiente científica puesto que evalúa las condiciones para establecer planes de donación de alimentos seguros desde una perspectiva de higiene de los alimentos. El compromiso de la comunidad universitaria con el aprovechamiento de los alimentos sigue vigente y se profundiza día a día.”*

Universidad de Barcelona (2013)

http://www.ub.edu/web/ub/es/menu_eines/noticies/2013/03/078.html

“La Universidad de Barcelona y la Fundación Banco de los Alimentos de Barcelona, conscientes de los graves problemas de la sociedad catalana en tiempos de crisis, unen esfuerzos y ponen en marcha una iniciativa que pretende abrir un debate sobre el despilfarro alimentario y la necesidad de encontrar una solución a este problema. La campaña, que se impulsará en el período 2013-2014, se enmarca en el Año Europeo contra el Despilfarro de Alimentos, que se celebrará en 2014.

En este contexto, la UB y el Banco de los Alimentos han creado la campaña «Somos lo que tiramos», que se presentó en un acto el 5 de marzo en el campus de la Alimentación de la UB, situado en Santa Coloma de Gramenet.”

Universidad Autónoma de Barcelona (2014)

<http://www.uab.cat/web/noticias/detalle-de-una-noticia/presentado-del-manifiesto-basta-desperdiciar-alimentos-1099409749848.html?noticiaid=1345667158976>

“Una quincena de entidades y empresas han presentado el 20 de febrero, en Barcelona (UAB-Casa Convalescència) el manifiesto "Basta Desperdiciar Alimentos". Impulsado por la UAB , universidad líder en este ámbito , y la Plataforma para el Aprovechamiento de los Alimentos , se trata de una iniciativa pionera en España que junta todos los agentes de la cadena alimentaria (agricultura , industria agroalimentaria , distribuidores , consumidores , administraciones y entidades sociales

El despilfarro de alimentos y la UCM

) para luchar contra el despilfarro. En este manifiesto se comprometen, a través de siete puntos, a realizar acciones futuras para la prevención del derroche alimentario

Además, la UAB ha desarrollado una metodología para estimar el derroche alimentario en Cataluña a partir de las caracterizaciones de las basuras domésticas. Ha publicado diferentes guías e informes para reducir el desperdicio alimentario en el sector de la hostelería, el comercio y los hogares, conjuntamente con la Fundación Alicia y también con la Agencia de Residuos de Cataluña. También ha publicado una guía para favorecer las buenas prácticas en la donación de comida.”

Universidad de Vigo (2015)

<http://www.campogalego.com/es/agroalimentacion-es/laboratorio-de-ideas-contr-el-desperdicio-alimentario/>

Laboratorio de ideas contra el desperdicio alimentario

Un proyecto de la Universidad de Vigo y de la portuguesa de Minho impulsa una red de subproductos y residuos alimentarios de la Euroregión Galicia - Norte de Portugal. El objetivo, reducir las pérdidas, reciclar y reaprovechar

Kansas State University (2013)

<http://m.terra.es/noticia?n=3bef3898b2a3c310VgnCLD2000000dc6eb0aRCRD>

Mensajes simples reducen el desperdicio de comida en la universidad

Estudiantes universitarios desperdiciaron un 15 por ciento menos de comida después de que un equipo de investigadores tapizara las paredes de los comedores con mensajes cortos para contrarrestar ese hábito.

"Si se puede entrar en la mente de los demás para hablar sobre el desperdicio de alimentos, ocurren los pequeños cambios", dijo la autora principal de la iniciativa, Kelly Whitehair, instructora de gerenciamiento de hospitalidad y dietética de Kansas State University.

Con el fin de definir la mejor manera de usar mensajes escritos para cambiar hábitos alimenticios, durante dos semanas el equipo de Whitehair colocó mensajes simples como "Prueba todo... NO DESPERDICIES" y "COME LO QUE TE SIRVES, NO DESPERDICIES COMIDA", en los comedores de los campus universitarios con el sistema de "tenedor libre".

Los mensajes estaban alrededor de los cajeros, las filas para servirse comida, los sitios donde se dejaban las bandejas utilizadas, y en tarjetas de ubicación en las mesas.

Universidad de Maryland (2014)

<http://www.directopaladar.com/otros/universitarios-de-eeuu-contr-el-desperdicio-de-comida>

*Tres estudiantes de la Universidad de Maryland se dieron cuenta de **la cantidad de comida que se desperdiciaba en la cafetería** de su campus, y decidieron actuar.*

*De este modo, se lanzaron a recopilar las sobras de alimentos y platos en perfecto estado para evitar que terminaran en la basura, y en su lugar los comenzaron a repartir en albergues de la zona. Pronto se les unieron voluntarios de la misma Universidad, y así **organizaron grupos de trabajo que actuaban cada noche** de la semana reuniendo y repartiendo alimentos. Durante el curso 2011-2012 consiguieron entregar más de 30.000 comidas a los más desfavorecidos.*

*Ante el éxito de su iniciativa, los responsables decidieron dar un paso más para trabajar en colaboración con otros centros de todo el país. Así fue como nació Food Recovery Network, con el objetivo de desarrollar planes de recuperación de alimentos en cada campus universitario de Estados Unidos. Unieron fuerzas con otras iniciativas similares ya existentes y **pronto consiguieron animar a cientos de estudiantes y a no universitarios** para unirse a la red de voluntarios. Desde 2011 han conseguido donar casi 55.000 kilos de comida.*

3.- La Universidad Complutense de Madrid

Datos tan significativos como los aportados por la FAO y la UE, no pueden dejar indiferente al mundo universitario.

La universidad, y en concreto la UCM, tiene que ser un referente para la sociedad en cuanto a la investigación y la educación, y el tema de la seguridad alimentaria y el despilfarro son de candente actualidad.

La experiencia de la Universidad Autónoma de Barcelona con su campaña Menja Just (<http://www.uab.cat/mediambient/>) podría servirnos de base para empezar a trazar un plan propio para la UCM. Sería bueno contactar con ellos para que nos trasmitan su experiencia.

Lo primero sería hacer una primera valoración de los kilos de alimentos comestibles que se desperdician a diario en el campus de la UCM.

Una vez conocida la realidad de la universidad lo siguiente sería fijar un objetivo de reducción. En el caso de la campaña Menja Just la reducción del despilfarro dentro de la UAB ha sido de aproximadamente el 40%.

En el caso de la UCM la reducción del despilfarro se podría encaminar por diferentes vías:

- **Sensibilizar a la comunidad universitaria** para reducir la parte de los alimentos que los alumnos y personal de la universidad no consume en sus comidas diarias dentro del campus (p. ej., el bollo de pan que viene con el menú del día y que no se come y se deja en la mesa y que el personal de la cafetería tira a la basura entero o prácticamente entero). Carteles en las cafeterías, conferencias, invitar a personas relacionadas con este tema para que cuenten su experiencia, etc, que permitan concienciar a toda la comunidad universitaria del coste social y económico de estas malas prácticas.
- Estudiar la **posibilidad de recuperación de los alimentos aptos para el consumo** que se eliminan a diario en los distintos locales de la universidad: cafeterías de los centros, colegios mayores, instalaciones deportivas y entregarlo en comedores sociales. Una experiencia interesante en esta línea es la asociación argentina que hace algo similar con los excedentes de eventos, <http://www.proyectoplatolleno.com.ar/Prensa.aspx>
- **Nueva estructura de precios de los menús universitarios** para hacerlos más proporcionales a la cantidad de comida que se sirve (hay restaurantes de comida rápida que llevan años haciendo esto, véase Burger King,

El despilfarro de alimentos y la UCM

McDonalds, etc). No se trata de subir los precios sino de fragmentarlos y crear diferentes tamaños para las raciones.

- Nuevos **pliegos de cláusulas técnicas de los concursos** de restauración con el objetivo que las cafeterías universitarias incluyesen acciones de reducción del despilfarro alimentario.
- Estudiar la viabilidad de **poner en contacto a productores y servicios de restauración** para mejorar la cadena de distribución y tener acceso a productos que son descartados por motivos “estéticos”.
- Estudiar la posibilidad de **recuperar los residuos orgánicos susceptibles de ser utilizados para hacer compost** y así tener abono orgánico para el mantenimiento de los jardines e instalaciones del campus.

Para todo ello sería fundamental contar con la colaboración/ implicación del personal de las contratas y toda la comunidad universitaria.