

Residuos Agropecuarios y Alimentarios. Impacto Ambiental.

Margarita S. Lozano
16/10/19



Nivel Global

1/3 de la producción alimentaria mundial para consumo humano se pierde o desperdicia cada año.

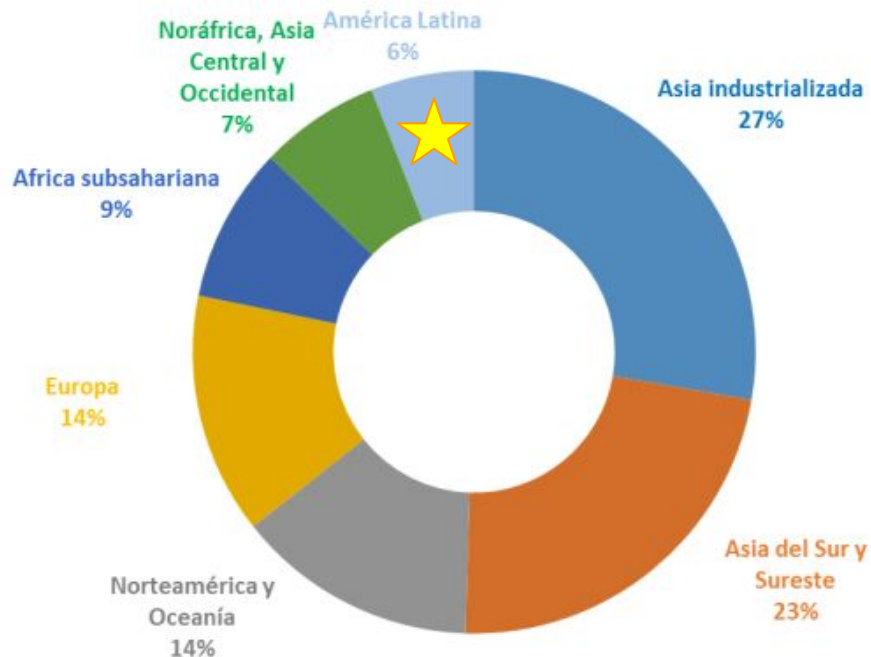
 1300 millones de toneladas al año.

Situación Argentina

12,5% de la producción agroalimentaria se pierden o desperdician.

 16 millones de toneladas al año.

Pérdidas y desperdicio global de alimentos



Fuente: Lipinski, B. et al. (2013).

Pérdidas de alimentos

- **PÉRDIDAS O DESPERDICIOS:**

Partes comestibles de plantas y animales que son producidas para consumo humano, pero que al final no son consumidas por la gente.

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

“...disminución de la masa disponible de alimentos para el consumo humano a lo largo de la cadena de suministro de alimentos...”



Cadena de Suministro de Alimentos

PERDIDAS

Las pérdidas tienen lugar en las etapas de producción, poscosecha y procesamiento de la cadena. Aunque se registran en todos los países tienen mayor impacto en los de ingresos bajos.



PRODUCCIÓN
AGRÍCOLA



POSCOSECHA Y
ALMACENAMIENTO



PROCESAMIENTO



DISTRIBUCIÓN
Y VENTA



CONSUMO

DESPERDICIO

Incluye los alimentos desechados durante la comercialización y el consumo. Es mayor en los países de ingresos altos.

Pérdidas y desperdicio de alimentos

56% → En países desarrollados

- Más frecuente en etapas de venta al público y consumo.

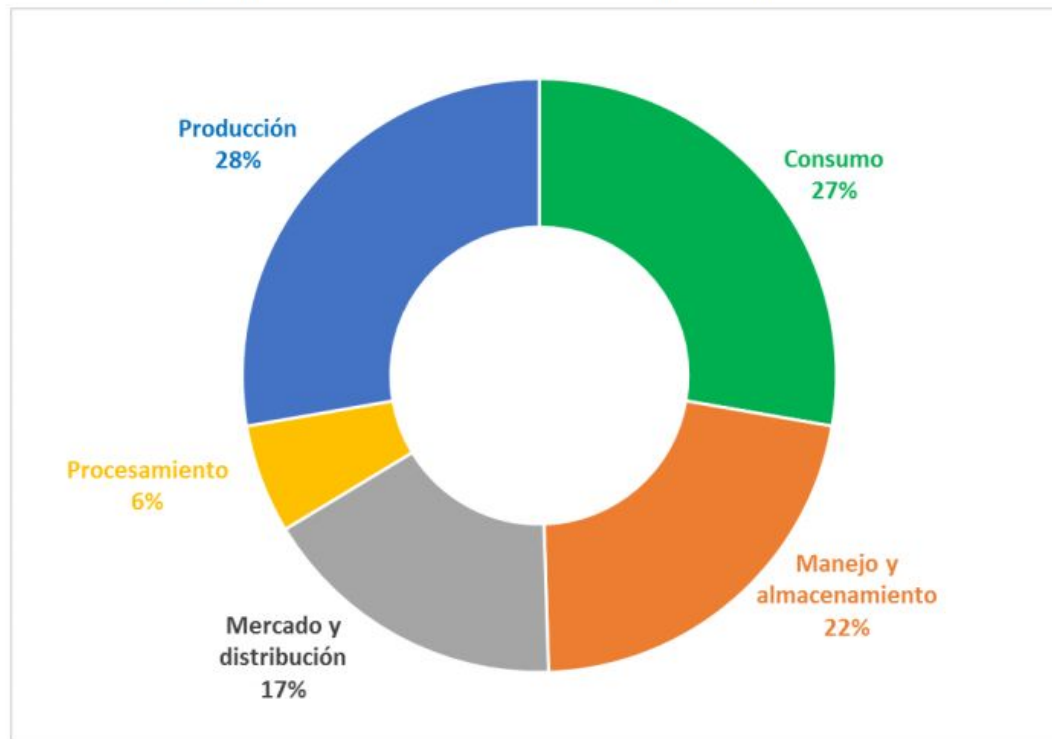
↳ Legislación, preferencias y hábitos de consumo.

44% → En países en vía de desarrollo.

- Ocurren en la producción, almacenamiento, procesamiento, distribución y comercialización.

↳ Falta de infraestructura agrícola adecuada.

Pérdidas y desperdicio por etapa de la cadena



Fuente: FAO (2014).

Principales causas

PRODUCTORES AGROPECUARIOS

- Producción mayor a la demanda
- Recolección prematura de cultivos
- Falta o deficiencia de infraestructura para el transporte, el almacenamiento, la refrigeración y la comercialización.



INDUSTRIA

- Falta de instalaciones de procesamiento
- “Tirar es más barato que utilizar o reutilizar”



Principales causas

COMERCIALIZACIÓN



- Altos “estándares estéticos” para los productos frescos en mercados
- Góndolas siempre llenas, amplia variedad de productos y marcas
- Sistemas comerciales inadecuados

SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN



- Raciones grandes y recetas que desaprovechan partes de alimentos

CONSUMIDOR

- Malos hábitos



Residuo vs. Desecho

Toda sustancia, compuesto o mezcla de ellos, remanentes de un determinado proceso productivo u otro (incluyendo su uso)....

- **RESIDUO:** ...pasible de ser recuperado, eventualmente transformado y reutilizado.
- **DESECHO:** ...pero que dadas las limitaciones tecnológicas, comerciales, legales o regulatorias no pueden o no se justifica su recuperación, transformación y reuso. Su destino será el tratamiento y disposición final.

Impacto ambiental

“La modificación del ambiente ocasionada por la acción del hombre o de la naturaleza”

Tipos de impactos ambientales:

- Aprovechamiento de recursos naturales
 - Renovables o no renovables.
- Contaminación
 - Gases a la atmósfera o vertido de líquidos al ambiente (residuos ganaderos, fertilizantes, fitosanitarios).
- Ocupación del territorio
 - Modificación de la condición natural (desmonte, compactación de suelos, pérdida de la biodiversidad, basurales, etc.).

ETAPAS DEL CICLO DE VIDA DEL PRODUCTO

EXTRACCION DE
MATERIA PRIMA.

FABRICACION

EMBALAJE Y
TRANSPORTE

USO Y
MANUTENCION

RECICLAJE O
DISPOSICION FINAL



USO DE
RECURSOS

IMPACTOS AMBIENTALES

GENERACION DE
RESIDUOS



RENOVABLES Y NO
RENOVABLES



CALENTAMIENTO
GLOBAL



ACIDIFICACION



EUTROFIZACION



DAÑO A LA
CAPA DE
OZONO



FORMACION DE
SMOG

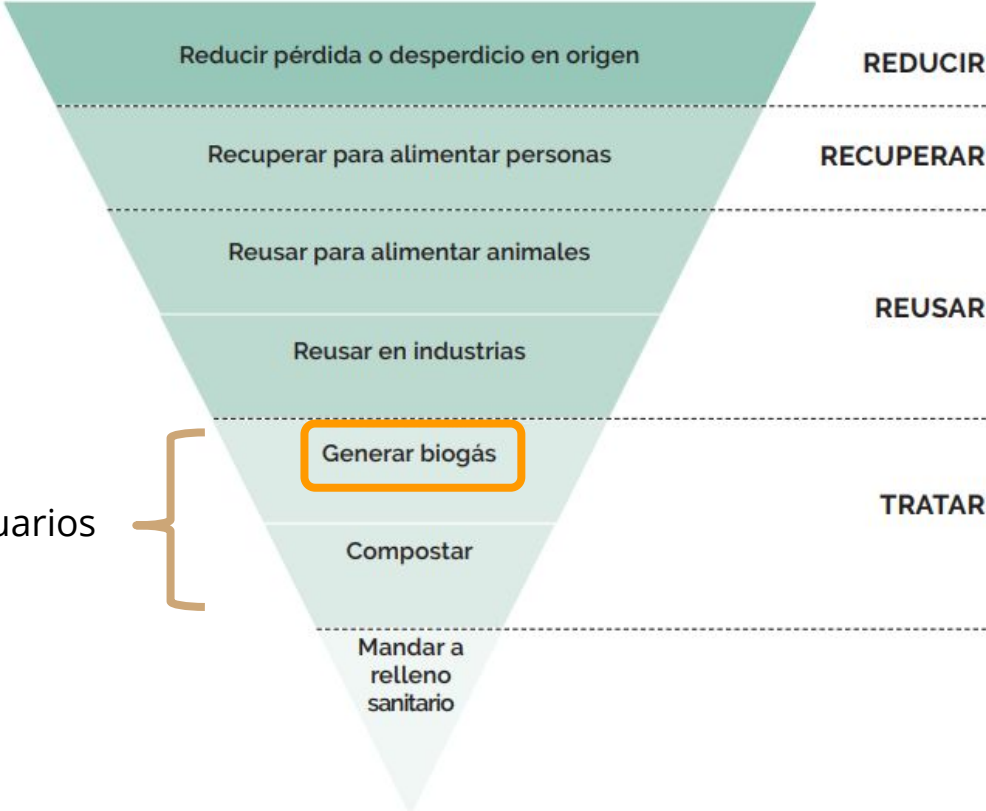


DETERIORO
ABIOTICO



RESIDUOS Y
RECICLABLES

Reducción de residuos alimentarios



} Banco de Alimentos

Residuos Agropecuarios

