

## Se desperdician mil 300 millones de toneladas de alimentos al año (El Financiero 12/05/11)

Se desperdician mil 300 millones de toneladas de alimentos al año (El Financiero 12/05/11)(AFP) Jueves, 12 de mayo de 2011 ROMA, 11 de mayo.- Cerca de un tercio de los comestibles que se producen cada año en el mundo para el consumo humano, aproximadamente mil 300 millones de toneladas, se pierde o desperdicia, denunció hoy la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). Según un estudio del Instituto Sueco de Alimentos y Biotecnología (SIK), realizado para la FAO, tanto los países industrializados como en desarrollo "dilapidan más o menos la misma cantidad de alimentos: 670 y 630 millones de toneladas, respectivamente". Los expertos calculan que la cantidad de alimentos que se pierde o desperdicia cada año equivale a "más de la mitad de la cosecha mundial de cereales (dos mil 300 millones de toneladas en 2009-2010)". El informe distingue entre pérdidas de alimentos y desperdicio de los mismos, este último un fenómeno habitual en los países industrializados. Los consumidores de los países ricos suelen arrojar a la basura alimentos perfectamente comestibles: el desperdicio per cápita es de 95-115 kilos anuales en Europa y Norteamérica, mientras que en África Subsahariana y en Asia Meridional y el sudeste asiático se tiran solamente entre 6-11 kilos por persona. En los países en desarrollo, 40 por ciento de las pérdidas ocurre en las fases posteriores a la cosecha y procesado, mientras que en los países industrializados más de 40 por ciento se da a nivel de las ventas al por menor y del consumidor. "Reducir las pérdidas podría significar un impacto inmediato y significativo en los medios de subsistencia y la seguridad alimentaria", sostiene el informe. Los expertos ofrecen diversas sugerencias para reducir pérdidas y desperdicio. Advierten que se desperdician grandes cantidades de alimentos debido a las normas de calidad que dan excesiva importancia a la apariencia. Plantean educar en las escuelas y fomentar iniciativas políticas para cambiar la actitud de los consumidores. "Los consumidores de los países ricos deberían aprender que tirar los alimentos innecesariamente es algo inaceptable." El informe será presentado en el congreso internacional Save Food (¡Ahorra comida!), que se celebrará en Düsseldorf (Alemania) el 16 y 17 próximos, dentro de la feria comercial sobre la industria internacional del envasado Interpack 2011. (AFP) Jueves, 12 de mayo de 2011 ROMA, 11 de mayo.- Cerca de un tercio de los comestibles que se producen cada año en el mundo para el consumo humano, aproximadamente mil 300 millones de toneladas, se pierde o desperdicia, denunció hoy la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). Según un estudio del Instituto Sueco de Alimentos y Biotecnología (SIK), realizado para la FAO, tanto los países industrializados como en desarrollo "dilapidan más o menos la misma cantidad de alimentos: 670 y 630 millones de toneladas, respectivamente". Los expertos calculan que la cantidad de alimentos que se pierde o desperdicia cada año equivale a "más de la mitad de la cosecha mundial de cereales (dos mil 300 millones de toneladas en 2009-2010)". El informe distingue entre pérdidas de alimentos y desperdicio de los mismos, este último un fenómeno habitual en los países industrializados. Los consumidores de los países ricos suelen arrojar a la basura alimentos perfectamente comestibles: el desperdicio per cápita es de 95-115 kilos anuales en Europa y Norteamérica, mientras que en África Subsahariana y en Asia Meridional y el sudeste asiático se tiran solamente entre 6-11 kilos por persona. En los países en desarrollo, 40 por ciento de las pérdidas ocurre en las fases posteriores a la cosecha y procesado, mientras que en los países industrializados más de 40 por ciento se da a nivel de las ventas al por menor y del consumidor. "Reducir las pérdidas podría significar un impacto inmediato y significativo en los medios de subsistencia y la seguridad alimentaria", sostiene el informe. Los expertos ofrecen diversas sugerencias para reducir pérdidas y desperdicio. Advierten que se desperdician grandes cantidades de alimentos debido a las normas de calidad que dan excesiva importancia a la apariencia. Plantean educar en las escuelas y fomentar iniciativas políticas para cambiar la actitud de los consumidores. "Los consumidores de los países ricos deberían aprender que tirar los alimentos innecesariamente es algo inaceptable." El informe será presentado en el congreso internacional Save Food (¡Ahorra comida!), que se celebrará en Düsseldorf (Alemania) el 16 y 17 próximos, dentro de la feria comercial sobre la industria internacional del envasado Interpack 2011.