



AGROFrutales

PROYECTO DE APOYO AL FORTALECIMIENTO
DE CADENAS DE FRUTALES A NIVEL LOCAL



PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS DE LAS FRUTAS





PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS DE LAS FRUTAS



La elaboración e impresión de este material se ha realizado con el apoyo financiero del Gobierno de Canadá, a través del proyecto Apoyo al fortalecimiento de cadenas de frutales a nivel local (AGROFRUTALES), iniciativa de cooperación implementada por el Ministerio de la Agricultura (MINAG) y el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD).

Los contenidos de este material no reflejan la opinión del Gobierno de Canadá ni PNUD.

AUTORAS:

MSC. ZITA MARÍA ACOSTA PORTA
MSC. CLARA LABRADA FERNÁNDEZ
ING. YADANY HERRERA RAMÍREZ

COORDINACIÓN Y REVISIÓN GENERAL:

MARUCHI ALONSO ESQUIVEL
AYMARA HERNÁNDEZ MORALES

EDICIÓN:

MARÍA EUGENIA GARCÍA ÁLVAREZ

FOTOGRAFÍA:

YÁSSER EXPÓSITO CÁRDENAS

DISEÑO Y MAQUETACIÓN:

GEORDANYS G. O'CONNOR

La Habana, 2021

AGROFrutales

PROYECTO DE APOYO AL FORTALECIMIENTO
DE CADENAS DE FRUTALES A NIVEL LOCAL



PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS DE ALIMENTOS

5

¿QUÉ SON LAS PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS DE ALIMENTOS?

6

PRINCIPALES CAUSAS DE LAS PDA

7

IMPACTOS DE LAS PDA

9

ESTRATEGIA PARA LA PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN DE PDA EN AMÉRICA LATINA



LAS PDA EN LAS FRUTAS

12

CAUSAS DE LAS PDA EN LAS FRUTAS

13

QUÉ HACER PARA DISMINUIR LAS PDA EN LAS FRUTAS



BIBLIOGRAFÍA

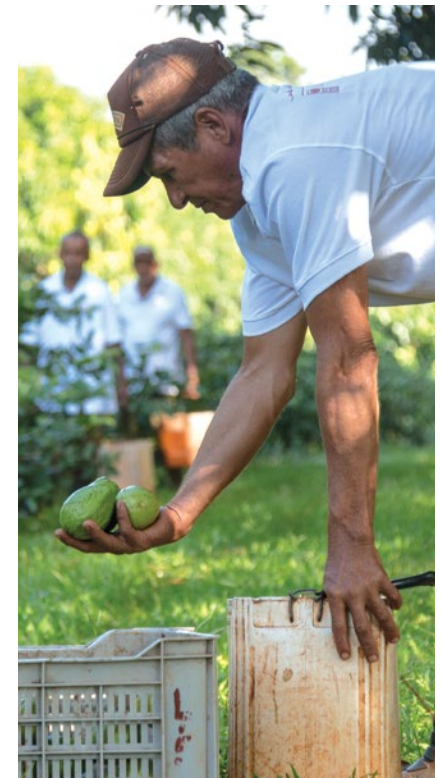
PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS DE ALIMENTOS

¿QUÉ SON LAS PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS DE ALIMENTOS?

La pérdida y desperdicio de alimentos (PDA) es la disminución de la masa de alimentos para el consumo humano en cualquier punto de la cadena productiva, desde la producción inicial hasta el consumo final. (Llauger R., 2016).

Esta disminución puede ser accidental o intencional, pero en última instancia conduce a una menor disponibilidad de alimentos. Las PDA son consecuencias de sistemas alimentarios no sostenibles, su prevención y reducción es clave para la seguridad alimentaria y nutricional.

- **PÉRDIDA:** cuando los alimentos se pierden o estropean antes de llegar a su fase de producción final o a la venta minorista. Puede suceder durante la producción, poscosecha, almacenamiento y transporte, debido a problemas en cualquier eslabón de la cadena, a los mecanismos de mercado, los precios, así como a los marcos colectivos y legales.



- **DESPERDICIO:** ocurre durante la distribución y consumo, en relación directa con el comportamiento de vendedores y consumidores que deciden desechar los alimentos que aún tienen valor.



“Tenemos que ligar el problema del hambre con el desperdicio de alimentos en el mundo. El problema del hambre no es porque nos haga falta producción de alimentos, podríamos alimentar hasta 12 mil millones de personas. Eso nos dice que el problema no está en la producción, sino en el desperdicio y también en la distribución, que es inequitativa. Nuestro desperdicio necesariamente afecta a que otras personas padezcan hambre”. (Orozco P., 2015).

PRINCIPALES CAUSAS DE LAS PDA

- En la producción agropecuaria: clima, enfermedades, mortalidad animal o daños mecánicos durante la cosecha.
- En la poscosecha y el almacenamiento: inadecuada manipulación, refrigeración, y demandas estéticas de los consumidores.
- En el procesamiento: ineficiencias durante los procesos de transformación (etapas de lavado, pelado, troceado, cocción y envasado).

- En la comercialización: mal funcionamiento de la cadena de frío, falta de coordinación entre los productores y la demanda de los consumidores, inadecuada infraestructura, altos precios, inadecuados mecanismos de mercado.
- En el consumo: inadecuada conservación, prácticas inadecuadas para la compra y la cocción/consumo antes de su fecha de vencimiento.

IMPACTOS DE LAS PDA

Las PDA tienen diversos impactos:

- Reducen la disponibilidad local y mundial de alimentos.
- Generan pérdidas de ingresos para los productores.
- Aumentan los precios para los consumidores.
- Provocan un importante derroche de recursos y energía.
- Contribuyen a las emisiones de gases de efecto invernadero.



“Es un problema estructural. Hay algunos que dicen que es más por cuestiones técnicas, que hace falta más tecnología. Se cree que más bien es una cuestión de formación y de patrones de consumo [...] Se trata de una cuestión de análisis ético y estético. Ético en el aspecto de que realmente veamos lo que nuestra huella alimentaria está costando, lo que estamos tirando no solo económicamente sino también socialmente y ecológicamente. Estéticamente, es porque los consumidores eligen los alimentos que están “de fotografía” y tiran “lo feo”, en lugar de ver que nutrimentalmente está en perfectas condiciones.” (Orozco P., 2015).



Anualmente en el planeta se desperdician 1,300 millones de toneladas de comida, que representan más de un tercio de los alimentos producidos en todo el mundo.



Casi el 30 % de la tierra agrícola del mundo, se utiliza para producir alimentos que nunca serán consumidos.



El costo total de la pérdida y el desperdicio de comida es aproximadamente de mil millones de dólares, alrededor de 700 mil millones en costos ambientales y unos 900 mil millones en costos sociales.



Dentro de los Objetivos de Desarrollo Sostenible para el 2030 se plantea reducir a la mitad el desperdicio mundial de alimentos per cápita en la venta al por menor y a nivel de los consumidores, así como reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de comercialización, incluidas las pérdidas posteriores a las cosechas.

ESTRATEGIA PARA LA PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN DE PDA EN AMÉRICA LATINA

GOBIERNO

Alianzas entre los actores (estado, productores, consumidores, industria alimentaria, institutos, entre otros), en la formación de redes para la prevención y reducción de PDA.



INVESTIGACIÓN, TECNOLOGÍA Y CONOCIMIENTO

Consulta de expertos, metodologías de cuantificación de PDA, tecnologías poscosecha para la reducción de pérdidas, innovación para la reutilización / recuperación de alimentos, estudios de PDA en cadenas seleccionadas con énfasis en alimentos de la canasta básica.



COMUNICACIÓN / INFORMACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN

Campaña “Pérdidas y Desperdicios cero, Hambre cero”, Material de disseminación: videos, eventos promocionales, divulgativo y contenidos de capacitación: boletín para prevención y reducción de PDA.



LAS PDA EN LAS FRUTAS

La fruticultura contribuye de manera significativa al desarrollo sostenible de los países y al mejoramiento de las condiciones de vida de las poblaciones rurales. Aporta al Producto Interno Bruto, a la generación de empleo y a la nutrición de la población en general. Las frutas han formado parte no solo de nuestra dieta, sino también de nuestra identidad, de las entrañas de nuestra tierra salen ricos y diversos frutos que han nutrido a muchas generaciones. Basta con visitar los mercados, para comprender la importancia que estas tienen no solamente para nuestra salud, sino también para nuestra cultura.

Las frutas, junto a las hortalizas, es el grupo de alimentos con mayores pérdidas (hasta el 45% de lo producido) y con los mayores niveles de desperdicios (hasta el 30% de las compras realizadas por los consumidores).



CAUSAS DE LAS PDA EN LAS FRUTAS



- Falta o deficiencia de instalaciones de almacenamiento y otras infraestructuras para la poscosecha.
- Altos estándares estéticos que abarcan peso, tamaño y apariencia que determinan criterios de selección para su venta (muchos comercializadores rechazan frutas que no se ven “perfectas”, aunque se encuentran en buen estado y tienen el mismo valor nutricional).
- Parte de los frutales, como tallos, hojas y cáscaras, no son valorizadas y son eliminados sin considerarse el aporte nutricional u otros usos que pueden tener. (Gonzalez, C, 2018)

QUÉ HACER PARA DISMINUIR LAS PDA EN LAS FRUTAS



- Elegir variedades comercialmente viables y a la vez resistentes a la manipulación, temperatura, plagas, entre otros.
- Mejorar las técnicas de cultivo y mantener condiciones óptimas para evitar que los frutales crezcan en presencia de plagas, exceso de sol, falta de agua, o algún evento desfavorable hacia el cultivo.
- Manipular adecuadamente las frutas para salvaguardar su inocuidad y calidad.
- Mejorar las instalaciones para el almacenamiento y las cadenas de refrigeración.
- Informar a los consumidores y cambiar el comportamiento que provoca los altos niveles actuales de desperdicio de alimentos.
- Capacitar a todos los actores de la cadena.

BIBLIOGRAFÍA

- **FAO**, 2019. Guía para prevenir y reducir la pérdida de frutas y hortalizas. pág. 40
- **González Carmen Gloria**, 2018. Frutas y verduras perdidas y desperdiciadas, una oportunidad para mejorar el consumo. Rev. Chilena. Vol. 45 #3. ISSN 0717-7518.
- **Gustavsson J, Cederberg C, Sonesson U, van Otterdijk R, Meybeck A. FAO**, Roma 2011. Global food losses and food waste-extent, causes and prevention.
- **Llauger Raixa**, 2016. Reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos. Avances y desafíos en América Latina y el Caribe. Habana. Cuba.
- **Orozco P.**, 2015. ¿Qué es la pérdida y desperdicios de alimentos?



El fortalecimiento de las cadenas de frutales en Cuba constituye una prioridad del desarrollo agropecuario del país. Las frutas son una importante fuente de nutrientes para la alimentación de la población cubana y tienen grandes potenciales para generar exportaciones.

Las pérdidas y desperdicios de alimentos (PDA) hacen referencia a su merma en las etapas sucesivas de la cadena de suministro de alimentos destinados al consumo humano. Este material aborda conceptos básicos asociados a PDA en toda la cadena alimentaria, sus efectos ambientales y socio-económicos, y recomendaciones para su prevención y reducción. Su objetivo es sensibilizar y capacitar a los diversos actores de estas cadenas sobre la necesidad de desarrollar acciones que contribuyan a disminuir las pérdidas y desperdicios. Forma parte de una serie de folletos elaborados por el Instituto de Investigaciones en Fruticultura Tropical (IIFT) con el apoyo del proyecto Agrofrutales para contribuir a la mejora de las capacidades en la agrotecnia de los cultivos, la reducción de las pérdidas y la agregación de valor.



donde cada eslabón cuenta

AGROFrutales