



Existen diferentes definiciones, pero de una manera sencilla, se puede definir el desperdicio alimentario como aquellos productos agrícolas y alimentarios descartados de la cadena alimentaria que siguen siendo perfectamente comestibles y adecuados para el consumo humano y que, a falta de posibles usos alternativos, terminan desechados como residuo.

El desperdicio alimentario se ha convertido en una preocupación a nivel mundial, y éste es generado en distintas etapas a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el consumo. Por lo tanto, abordar el problema requiere actuar en todas esas etapas, tanto en la prevención como en la reutilización de los que se generen de forma inevitable.

A nivel mundial, se desperdician o pierden alrededor de un tercio de los alimentos que se producen. Las tasas más altas de desperdicio se sitúan en el 40-50% para tubérculos, frutas y

hortalizas; 35% para pescado; 30% para cereales, y 20% para semillas oleaginosas, carne y productos lácteos.

Como medidas de prevención del desperdicio alimentario, la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) está trabajando junto con los gobiernos, las organizaciones internacionales, el sector privado y la sociedad civil para crear conciencia sobre los problemas que genera e implementar acciones para abordarlos. Por otro lado, se están desarrollando políticas encaminadas a reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos.

Para más información sobre la actividad de la FAO en la prevención del desperdicio de alimentos, se puede consultar el siguiente enlace:

<https://www.fao.org/platform-food-loss-waste/food-waste/food-waste-measurement/es/>

En la UE, la cuantificación de los niveles de desperdicio de alimentos (última estimación de [FUSIONS, 2016](#)), revela que el 70 % del desperdicio de alimentos surge en los sectores doméstico, de servicios de restauración y minoristas, mientras que los sectores de producción y procesamiento de alimentos contribuyen con el 30 % restante.

Existen distintas iniciativas, grupos de trabajo y recomendaciones para prevenir el desperdicio alimentario en diferentes etapas de la cadena alimentaria: producción primaria, producción de alimentos en establecimientos alimentarios, comercio minorista, servicios de restauración y hotelero y, finalmente, a nivel de consumo doméstico.

La UE y los Estados miembros, se comprometieron a cumplir la Meta 12.3 de los Objetivos [de Desarrollo Sostenible \(ODS\)](#), adoptada en septiembre de 2015, que tiene como objetivo reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita a nivel minorista y de consumo en el año 2030, así como reducir las pérdidas de alimentos a lo largo de las cadenas de suministros. Con el fin de cumplir con la mencionada meta de los ODS y maximizar la contribución de todos los actores, la Comisión europea creó en 2016 una plataforma que involucra a múltiples partes interesadas, dedicada a la prevención de la pérdida y el desperdicio de alimentos.

Para más información sobre la Plataforma Europea de desperdicio alimentario y asuntos relacionados, se pueden consultar los siguientes enlaces:

- [Plataforma de la UE sobre pérdidas y desperdicio de alimentos](#)
- [Pacto Verde Europeo](#)
- [Estrategia de la granja a la mesa](#)
- [Recomendaciones para prevenir el desperdicio de alimentos](#)

A nivel nacional, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) ha puesto en marcha una Estrategia que invita a la participación de la sociedad y de los diferentes agentes de la cadena alimentaria. Es la Estrategia “*Más alimento, menos desperdicio*”, *Programa para la reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario y la valorización de los alimentos desechados*”, una iniciativa que fue presentada en el año 2013 para limitar las pérdidas y el desperdicio de alimentos y su impacto sobre el medio ambiente.

Desde que se puso en marcha hasta ahora, ha tenido dos etapas: 2013-2016 y 2017-2020.

En la primera etapa (2013-2016), se trabajó en la cuantificación de las pérdidas y el desperdicio de los alimentos en las distintas fases y procesos a lo largo de la cadena de valor y en acciones de concienciación destinadas a distintos sectores.

En la segunda etapa (2017-2020), los esfuerzos se han centraron en aspectos que tuvieron un menor desarrollo en el periodo anterior, así como en aquellas actuaciones con mayor impacto en la lucha contra el desperdicio alimentario.

Para más información sobre la Estrategia nacional en el siguiente enlace:

- <https://menosdesperdicio.es/>

Además, actualmente desde el MAPA se está trabajando en un [proyecto de Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario](#), con el objetivo de prevenir y reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos por parte de todos los agentes de la cadena alimentaria; establecer una jerarquía de prioridades, facilitar la donación de alimentos y contribuir a satisfacer las necesidades alimentarias de la población más vulnerable, así como una producción y consumo más sostenible; y sensibilizar, formar, movilizar a todos los agentes de la cadena en una gestión adecuada de los alimentos, así como en materia de información alimentaria.