



**CERTIFICAT DE COMPETENCES EN LANGUES
DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR
CLES**

Langue : ESPAGNOL

Niveau : CLES 2

Dossier documentaire (textes)

- **Texte 1 «La FAO alerta sobre el desperdicio de alimentos por parte del consumidor» - page II**
- **Texte 2 «¡Paremos el despilfarro!» - pages III et IV**
- **Texte 3 «Desperdiciar alimentos : una canallada con soluciones» - pages V et VI**

La FAO alerta sobre el desperdicio de alimentos por parte del consumidor

Efe/elpais.com / economía / 24-01-2013

El director general de la FAO, Jose Graziano da Silva, quiso hoy llamar la atención sobre la importancia del consumo sostenible en la lucha contra el derroche y el desperdicio de alimentos, en una entrevista concedida a Efe.

«Un mundo sostenible no es solo un mundo en el que la producción sea sostenible, también el consumo tiene que ser sostenible», aseguró el máximo responsable de la Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, con sede en Roma.

Graziano da Silva explicó que se tira un tercio del total de los alimentos producidos y subrayó que si se lograra evitar ese desperdicio «sería posible alimentar a todos los hambrientos y sobrarían alimentos».

Admitió, con todo, que es muy difícil reducir esas pérdidas si se considera que una parte de las mismas se generan por motivos tecnológicos, ya que «cuando se cosecha con máquinas, la pérdida aumenta si se compara con la cosecha manual», así como por deficientes infraestructuras de transporte y almacenaje, en otros casos.

Quiso llamar la atención sobre el desperdicio que existe por el lado del consumidor y advirtió de que se están perdiendo los productos tradicionales que formaban parte de la dieta como, por ejemplo, los mediterráneos o algunos cereales.

Lamentó que existe una «falta de educación alimentaria» y un desconocimiento sobre cómo utilizar «íntegramente las frutas, verduras, pescados y carnes» y recalcó que existe además una pérdida de alimentos asociada al sistema de comida rápida y preparada, cada vez más frecuente.

Exaltó la campaña mundial «Think.Eat.Save» (Piensa. Aliméntate. Ahorra. Reduce tu huella alimentaria), lanzada por la FAO y el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) para reducir los desperdicios de alimentos por parte de los consumidores, los minoristas y la industria hotelera.

Y manifestó la necesidad de buscar alimentos más sanos y de mayor calidad nutricional, así como de recuperar las dietas tradicionales.

«Estamos pasando de hambrientos a muy nutridos y hasta a la obesidad», alertó Graziano da Silva, que afirmó que este fenómeno se está convirtiendo en uno de los grandes desafíos que hay que enfrentar.

«Una dieta con más frutas, legumbres, verduras, con menos almidón, enriquecida con pescado, podría revertir esa tendencia de crecimiento de la obesidad», aseveró.

Según los últimos datos difundidos por la FAO, 1.300 millones de toneladas de alimentos que podrían servir para dar de comer a más de 870 millones de personas hambrientas terminan en la basura cada año

¡Paremos el despilfarro!

Carlos Fresneda /elmundo.es/ 07-11-2012

Aún nos queda un largo camino, pero puedo decir con franqueza que «la crisis nos ha hecho despertar ante la inmensidad de este problema», reconoce Tristram Stuart, autor de *'Despilfarro: el escándalo global de la comida'*.

Desde 2009, cuando Stuart publicó su insólita vuelta al mundo, denunciando el derroche y encontrando por el camino soluciones alentadoras, la ONU ha tomado cartas en el asunto y se ha propuesto la meta de reducir en un 50% el despilfarro de comida de aquí a 2025. La Unión Europea se ha subido al carro con la celebración de la semana de Reducción de los Desechos y con actos programados estos días en 25 países. La cultura de «usar y tirar» está muy arraigada y hacen falta muchas campañas, y trabajar a nivel de educación para cambiar esta tendencia.

Stuart está convencido de que la solución empieza por nosotros mismos, en nuestros hogares, que tan despreocupadamente contribuyen al despilfarro: «Tenemos un gran poder como ciudadanos y consumidores. Cada cual es muy libre de seguir su propia receta para la acción, pero las opciones son muchas. Desde hacer la compra con una lista de lo estrictamente necesario, hasta no dejarnos seducir por la 'navidad perpetua' en las estanterías de los supermercados. Se puede cocinar para reaprovechar los alimentos y compostar los restos de basura orgánica. Y se puede presionar también a las tiendas, preguntar qué hacen con los desechos o con las cortezas del pan. O insistir en porqué todas las manzanas parecen iguales...».

Sistema alimentario

Esa presión de los consumidores, según Stuart, ha servido para que una cadena de supermercados británica reduzca hasta un 40% de la comida desechada. O para que los consumidores tengan ahora la opción de comprar fruta de peor aspecto (pero perfectamente comestible) por menos precio. O para que organizaciones como FoodCycle, que organizan comedores populares para gente sin recursos, consiga reaprovechar el máximo posible de alimentos.

El contacto directo entre productores y consumidores contribuye a aliviar notablemente el problema, cuya raíz está precisamente en «nuestro alejamiento del sistema alimentario y la falta de valor que damos a la tierra, el agua, la energía y el trabajo humano». Stuart nos invita sin embargo a no rechazar de entrada los supermercados o los restaurantes «como los malos de la película» y a intentar cambiarlos en todo caso. Admite el autor de *'Despilfarro'* que si la comida llevara asociado su coste ecológico sería sin duda mucho más cara: «Pero tampoco me parece una solución que la gente tuviera que pagar más por lo que come, porque a la larga los más perjudicados van a ser siempre los más pobres».

Despilfarro desde el principio

El despilfarro, advierte, empieza siempre en el primer eslabón de la cadena alimentaria, en la granja industrial o en el barco de pesca («ningún pez por la borda»). Si en los países ricos el problema es el derroche de recursos y la falta de eficiencia del sistema, en los países en desarrollo se pierde mucha comida por los problemas de distribución o la deficiencia de las infraestructuras.

Desperdiciar alimentos: una canallada con soluciones

elpais.com 27/04/2015

Un encuentro propone remedios para evitar tirar comida a la basura en un planeta donde más de 800 millones de personas pasan hambre

En un mundo que tira comida (hasta un tercio de la que produce, según el Banco Mundial) el hambre de hoy es, como dice el escritor Martín Caparrós, «la más canalla de la historia». Porque, al contrario de lo que ha sucedido en otras épocas, se puede evitar porque hoy no existe un problema de producción, como se temían los investigadores unas décadas atrás, sino de reparto.

Una treintena de expertos en la materia —de ámbitos académicos, de consumidores, institucionales, de la industria...— se reunieron en Oviedo la semana pasada para encontrar e implementar algunas de estas soluciones. El II Encuentro de la *Alianza contra el Hambre y la Malnutrición de España* presentará sus conclusiones definitivas en junio. Pero en su clausura, el pasado 22 de abril, ya esbozaron algunas de las líneas en las que se basarán.

Para buscar soluciones, comenzaron identificando las causas del desperdicio de los alimentos. Son múltiples y están en toda la cadena, desde el campo hasta la nevera del consumidor. Los agricultores tienen que tirar de media entre un 20% y un 30% de sus cosechas por motivos estéticos (manchas, imperfecciones, no tener el tamaño adecuado) o ajustes de precios (mucha mercancía en el mercado puede abaratarlos demasiado y la industria decide desecharlos).

Niki Charalampopoulou, miembro de la ONG Feedback Global asegura que con pequeñas decisiones pueden producirse grandes ahorros de alimentos en estos procesos. Su organización propone lo que llaman *The pig idea* (la idea del cerdo), que se resume en destinar a estos animales la comida sobrante. Pero aquí hay un problema legislativo. En Europa está prohibido alimentar a los cerdos con excedentes o con cualquier producto hecho con proteína animal, como consecuencia de la crisis de las vacas locas. «Como resultado, importamos 40.000 toneladas de soja que se produce en Sudamérica y que deforesta la Amazonía» lamenta la activista.

Las exigencias en Europa sobre seguridad alimentaria también se sometieron a debate en el encuentro. Aunque la conclusión fue que se deben minimizar los riesgos para los consumidores, hubo consenso en que son demasiado estrictas y en que es necesario estudiar flexibilizarlas cuando esto haga posible grandes ahorros de alimento.

Siguiendo por el final de la cadena, «existe una falta de concienciación por parte de los ciudadanos, que no perciben el desperdicio como algo negativo, sino incluso como un símbolo de estatus», explicó Gimena Llamedo, directora de la Agencia Asturiana de Cooperación al Desarrollo y coordinadora de una de las cuatro mesas de trabajo que simultanearon tareas en el encuentro. Fue una conclusión compartida por las otras tres, que coincidieron al señalar que la mayoría de los ciudadanos no tiene conciencia del impacto social y ambiental que supone tirar tanta comida. «Hay una confusión entre valor y precio», señaló Juan Luis Núñez, presidente del Banco de Alimentos de Asturias. Porque en una sociedad donde los alimentos son baratos, tirarlos se considera una pequeña pérdida de dinero, pero no se tienen en cuenta otros factores. «Tenemos que dar un paso más y pensar en

problemas de cambio climático, energéticos, en la huella energética de los productos que consumimos. No es bueno para el mundo crear productos que viajan tontamente por el mundo y desperdiciando energía», denunció Santiago Menéndez de Luarca, representante permanente de España ante la FAO.

También existen problemas técnicos que se refieren a los envases. Por un lado, está su tamaño, adaptado normalmente a estándares familiares en una sociedad (en este caso, la española), donde un hogar medio está compuesto por 2,5 miembros y donde una cuarta parte de ellos están formados por una sola persona, según los últimos datos del INE. Roberto Ortuño director de Asistencia Tecnológica y Servicios Analíticos del Centro Tecnológico AINIA, aboga por los envases «*proporcionables*», que se puedan adaptar a las necesidades de cada consumidor: «las unidades de venta muy pequeñas son ineficientes. Con las muy grandes sucede que suele sobrar gran cantidad de alimento que se desperdicia. Si permiten la *porcionabilidad*, le damos al consumidor la posibilidad de consumir solo partes y que el resto se mantenga cerrado. Por otro lado, en los productos tipo salsas, alrededor de 10% del contenido se queda en el envase. Estamos trabajando con plásticos de poca adherencia o sistemas más complicados con alguna válvula que permite el vaciado. Así se puede conseguir que la mitad del producto que se tiraba no se desperdicie».

Pequeños gestos como renunciar a ciertos criterios estéticos, pueden servir para aprovechar miles de toneladas de comida

Muchas soluciones están en manos de la industria. Otras en la política. Pero para los ciudadanos empieza por ellos mismos. Como explica Ortuño, hay una percepción distorsionada del problema del derroche de alimentos: «En las encuestas, los consumidores dicen que no tiran comida, pero los cubos de basura están llenos de ella».