

## INTRODUCCIÓN

El Grupo Operativo GO SAVEFOOD es un proyecto destinado a analizar la situación actual del denominado "Desperdicio Alimentario" en el sector de la Industria Alimentaria (en adelante I.A.) para tratar de establecer medidas de acción y colaboración que redunden en su minimización a través de una estrategia innovadora. GO SAVEFOOD enmarca su actividad dentro de la **convocatoria para la creación de Grupos Operativos Supraautonómicos en el marco del Plan Nacional de Desarrollo Rural 2014-2020**, financiada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER).

Fue la FAO quién primero alertó sobre lo que estaba ocurriendo: **Un tercio de los alimentos que se producen a nivel mundial para consumo humano se pierden o se desperdician por diferentes causas**. Ha sido precisamente la ONU, a través de la FAO, una de las instituciones más activas con iniciativas como la RED SAVE FOOD y su objetivo de reducir a la mitad el desperdicio de alimentos en el mundo en 2030. Otras iniciativas a destacar son la **"Plataforma UE sobre las pérdidas alimentarias y los residuos alimentarios"** y a nivel nacional la estrategia del MAPAMA **"Más Alimento, Menos Desperdicio"**.

El Desperdicio Alimentario supone pérdidas económicas para los operadores de la cadena alimentaria, pero tiene muchas más connotaciones como las medioambientales, sociales, de abastecimiento a la población mundial, etc; que el sector agroalimentario debe contemplar como una oportunidad para contribuir a la generación del Bienestar Social.

## Grupo Operativo para el diseño de una estrategia innovadora de reducción de pérdidas alimentarias: impulsando el desarrollo de la Bioeconomía (GO SAVEFOOD)



## GRUPO OPERATIVO GO SAVEFOOD

Grupo Operativo para el diseño de una estrategia innovadora de reducción de pérdidas alimentarias: impulsando el desarrollo de la Bioeconomía (GO SAVEFOOD)

## FASES DEL ESTUDIO

### 1. Protocolo de recogida de información

Diseño de una encuesta dirigida a las empresas agroalimentarias con el objetivo de conocer la tipología de las pérdidas alimentarias en sus procesos de transformación de materias primas.

### 2. Análisis de resultados de la encuesta

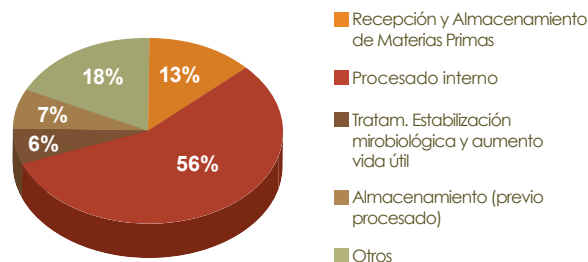
Participaron más de 100 empresas de 8 CCAA (Castilla y León, Galicia, Aragón, Andalucía, Madrid, Navarra, Euskadi y Comunidad Valenciana). Las principales conclusiones fueron:

#### • Fase de recepción de materias primas

Las principales causas de rechazo en esta fase son el incumplimiento de parámetros organolépticos por criterios de calidad (75 %) y la presencia de materias extrañas en el 81% de los casos por criterios de seguridad alimentaria.

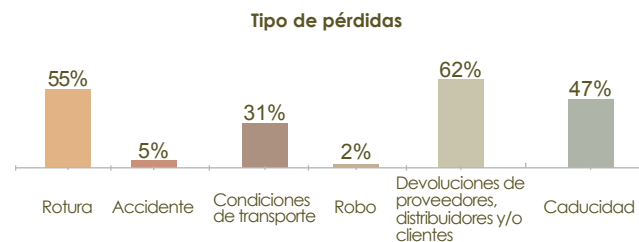
#### • Fase de transformación

El 56 % de las mermas se produce en los procesos de manipulado y procesado interno (procesos mecánicos, térmicos, biológicos, etc.).



#### • Fase de producto terminado y distribución

Las principales pérdidas se deben a las devoluciones de distribuidores (62 %), roturas (55 %) y caducidad de productos (47 %), principalmente en las fases de almacenamiento y logística.



### • Destino de las pérdidas alimentarias

La gran mayoría de desperdicios, mermas y pérdidas alimentarias en las diferentes fases son destinadas a alimentación animal (entre el 50-60%) y si esta opción no es posible, a desechos y descartes.



### 3. Selección de buenas prácticas empresariales, institucionales, identificación de certificaciones y contacto con otros Grupos Operativos

Como buenas prácticas se han identificado diversas certificaciones e iniciativas empresariales e institucionales que trabajan en este ámbito. Además, se ha contactado con otros Grupos Operativos que han comenzado a trabajar en subsectores específicos para la reducción de desperdicios.



Los socios del proyecto han trabajado paralelamente en la divulgación de los principales resultados de GO SAVEFOOD en sus respectivas regiones para sensibilizar a las empresas del sector y dar a conocer también las buenas prácticas que las propias industrias alimentarias ya realizan.



## CONCLUSIONES

La I.A. española tiene una gran capacidad tecnológica y un destacado nivel de seguridad alimentaria. Su disposición y potencial de mejora en la reducción de las pérdidas y/o valorización de subproductos tiene todavía recorrido, con la innovación en los procesos tecnológicos y logísticos, y la colaboración entre empresas como principales vectores de mejora.

Las principales causas de generación de desperdicios, mermas y pérdidas se producen por incumplimientos de criterios de calidad y seguridad de las materias primas, procesos de manipulado y procesado interno del producto en transformación y como consecuencia de devoluciones de distribuidores, roturas y caducidad de productos.

El estudio revela como principal destino de los desperdicios, mermas y pérdidas la "Alimentación animal", seguido de los "desechos y descartes". Destacan además la variedad de subproductos, coproductos y productos desechados de difícil valorización, dejando una puerta abierta a la I+D para su solución.

Es necesario seguir profundizando en la colaboración entre los sectores primario -industria- distribución para contribuir a mejorar estos datos. La aplicación de tecnologías habilitadoras entre los distintos eslabones de la Cadena de Valor Agroalimentaria (en adelante CVA), puede ayudar a contribuir al objetivo de reducción de desperdicios establecido por la FAO para 2030. Además, es necesario incrementar las labores de sensibilización sobre la CVA para conseguir la aplicación de una estrategia de reducción de pérdidas alimentarias innovadora, inclusiva y versátil.