



Oportunidades para el desarrollo profesional de los nutricionistas en Pérdida y Desperdicio de Alimentos

Algunas definiciones importantes que deben conocer los profesionales de la salud



60%

ocurre a nivel de los hogares y el resto en el sector HORECA (hoteles, restaurantes, catering). Aquí es importante la intervención del profesional en nutrición.

de la producción de alimentos se desperdicia o se pierde según datos de FAO que equivale a 223 kg/habitante/año.

Categorías que más sufren PDA: frutas y hortalizas, lácteos, carnes, tubérculos.

30%

Las PDA tienen un triple impacto: ambiental, económico y social.



17 objetivos de desarrollo sustentable de Naciones Unidas establecidos para cumplir a 2030

2 HAMBRE CERO
Objetivo 2
Hambre cero



Poner fin al hambre. Vamos a pasar de 600 millones de personas subalimentadas en el mundo a 200 millones más. Esto es alarmante pero nos invita a poner acción en hacer algo

12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLE



12.3
Reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro

Áreas donde pueden participar los profesionales en nutrición en la temática de PDA



DESAFÍO/VENTANA DE OPORTUNIDAD

IMPACTO AMBIENTAL Compras verdes Residuos que deja el producto	Aseguramiento de la calidad
GEI	Consumo responsable
Huella Ecológica	Gastronomía Sostenible
Comercio Justo	Economía Circular
Legislación de Donación alimentos	Reciclaje. Relleno Sanitario Vertedero
Composición residuos	Biodegradable Compostable
Concientización	TGPC Tasa generación residuos per cápita
Educación Ambiental	"Premiar"

PACKAGING Envases que salvan alimentos

El packaging es un SISTEMA



Cada una con función diferente pero todas con la función principal de

PROTEGER

CADENA DE VALOR MATERIAL DE EMPAQUE

PACKAGING OPTIMO

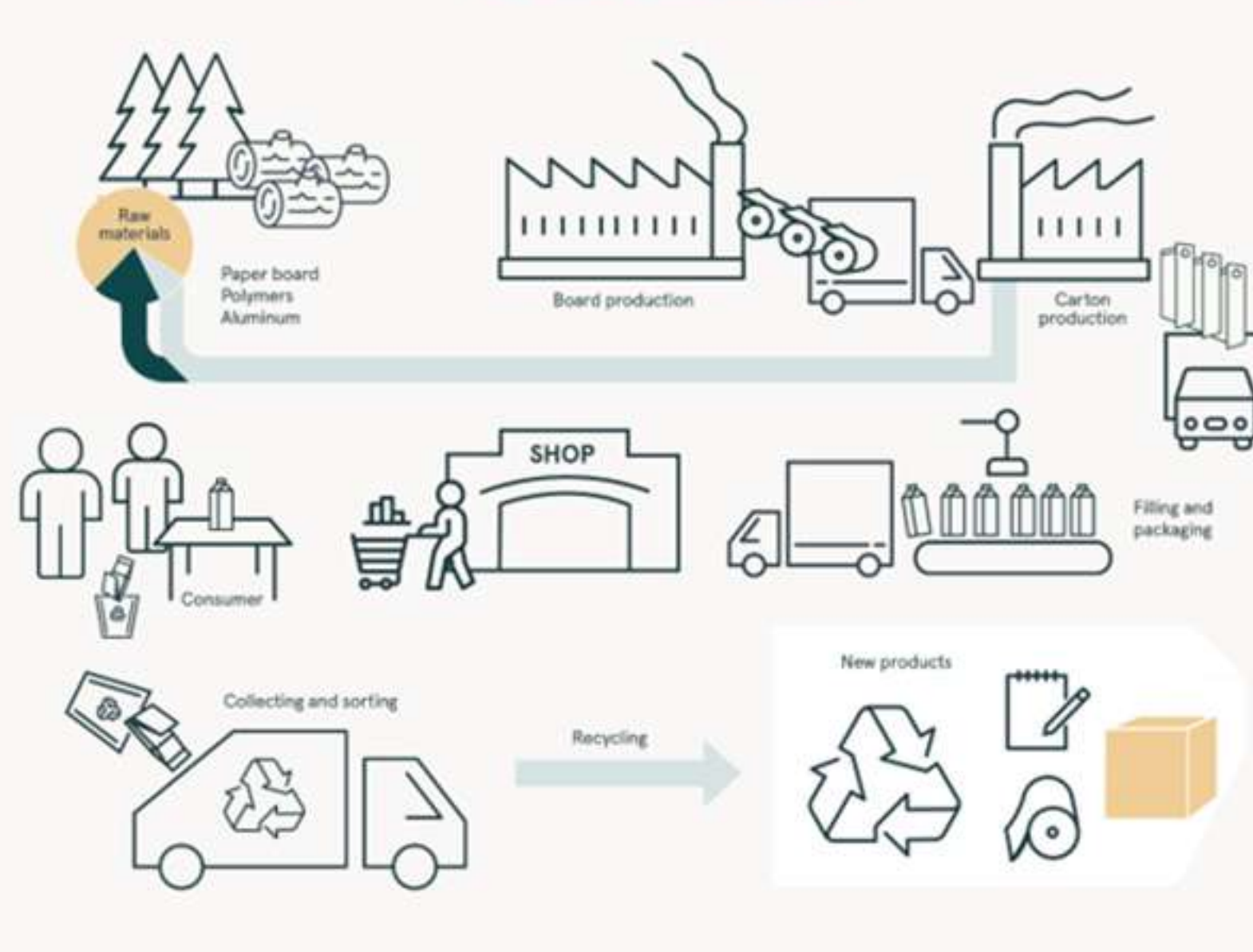


PARADIGMA
Es más complejo para encontrar el packaging óptimo donde la pérdida por daños es menor, el costo es menor y con un impacto ambiental reducido

HUELLA DE CARBONO

PACKAGING 10-20% GEI

El packaging dentro de un producto no es más que un 10-20% de las emisiones de gas de invernadero



PACKAGING 2030



PÉRDIDAS EN ALIMENTOS: IMPACTO DEL ENVASE Y LA LOGÍSTICA

Durante su cadena de distribución física un producto enfrenta diferentes situaciones de almacenamiento, manipuleo y transporte.



Desde su producción hasta el consumidor final, el mismo se expone a una serie de solicitudes y riesgos capaces de afectar su calidad, provocando pérdidas de distintos tipo.

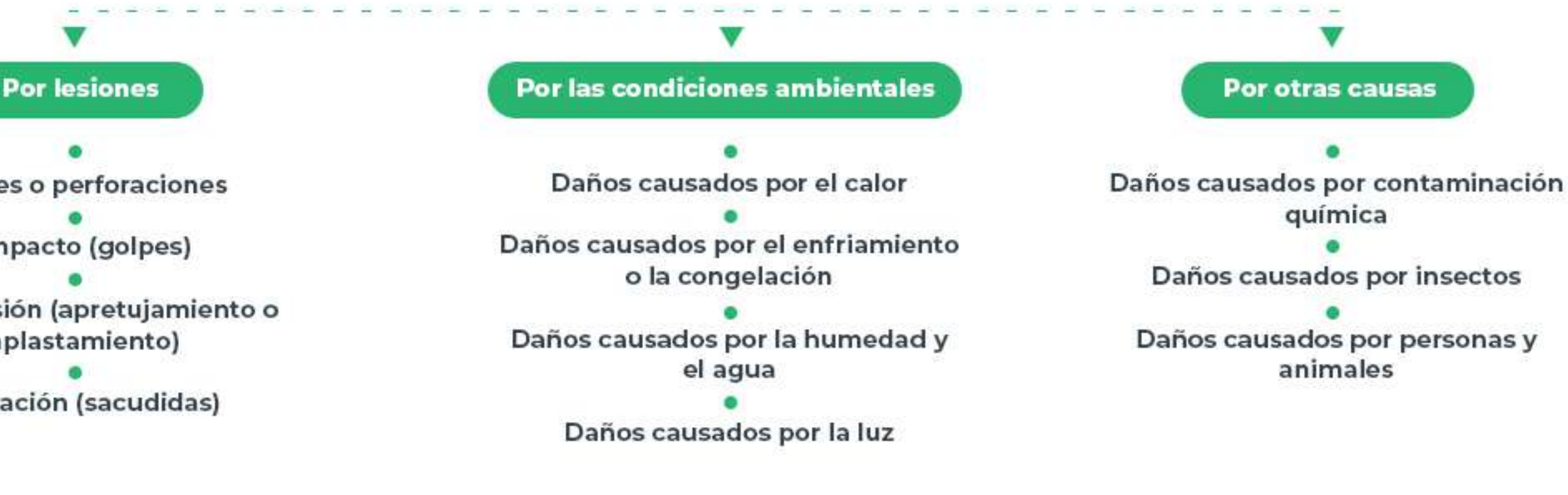
Para minimizar estas pérdidas es importante conocer la cadena de distribución y desarrollar los envases y embalajes más adecuados que nos permitan garantizar la calidad del producto.

Optimizar el sistema Producto/Envase/Embalaje/Distribución Física, mediante la mejora de los procesos a fin de lograr maximizar los beneficios y disminuir los costos y pérdidas

El envasado adecuado es un factor clave que influye en las pérdidas ocurridas en casi todos los niveles de la cadena alimentaria.

PÉRDIDA DE ALIMENTOS

Daños que sufren los productos embalados



Contar con un envase/embalaje integrado con el desarrollo de los productos es imperativo, para garantizar el uso del mejor SISTEMA, en función de los riesgos o solicitudes del entorno de la distribución física.

CONSECUENCIAS DE UNA INADECUADA ELECCIÓN / EVALUACIÓN DEL SISTEMA



Envase efectivo cuando satisface necesidades y expectativas de los consumidores, cuando se usa eficientemente los recursos para minimizar el impacto ambiental y sirve para ahorrar costos en la comercialización y distribución de los productos

Los envases, embalajes y la logística son fundamentales para minimizar la pérdida de alimentos y conseguir la competitividad en la comercialización de los mismos.

