

Departamento de Documentación

Proyecto de Ley de prevención de las
pérdidas y el desperdicio alimentario.

[121/000004]



ESTUDIOS

Aguilera, E., Piñero, P., Infante Amate, J., González de Molina, M., Lassaletta, L., Sanz Cobeña, A. (2020). **Emisiones de gases de efecto invernadero en el sistema agroalimentario y huella de carbono de la alimentación en España.** *Real Academia de Ingeniería.*

Brenes Peralta, L., Jiménez Morales, M.F., Campos Rodríguez, R., Gamboa Murillo, M., Masís Jiménez, M. y Díaz Herrera, N. (2023, junio 20-22). **Pérdida y desperdicio de alimentos: abordaje en agricultura, comedores sociales y hotelería.** *Actas del X Simposio Iberoamericano de Ingeniería de Residuos: Hacia la circularidad y el residuo cero. Castellón de la Plana.*

La pérdida y desperdicio de alimentos (PDA) son un reto para los sistemas alimentarios, pues afectan la seguridad alimentaria, los agroecosistemas y la economía de sus actores. A nivel urbano y rural, las PDA implican la necesidad de gestionar estos bioresiduos, aún cuando son evitables y valorizables. Este trabajo estudió el abordaje de las PDA en agricultura, comedores sociales y hotelería, a través de casos costarricenses de los últimos ocho años. Se emplearon métodos participativos para co-crear los procesos de sensibilización y fomento de capacidades, y se ejecutaron sesiones magistrales, de discusión y de trabajo en campo. Como resultado, se obtuvo una propuesta de programa de PDA consistente de los siguientes pasos: i) contacto con las organizaciones, ii) revisión preliminar, iii) aplicación del diagnóstico (cuantificación de PDA y percepciones de usuarios), iv) celebración de actividades de sensibilización y v) acompañamiento en intervenciones. En el caso agrícola se empezaron a determinar protocolos de cuantificación adaptados al medio costarricense y estrategias de valor agregado; mientras que en comedores sociales se detectó interés en temas como manipulación de alimentos y recetas cero-desperdicio. En hotelería, se evidenció la importancia de la cuantificación de las PDA y la incorporación de tecnología en los procesos de mejora. La propuesta realizada permite tener un esquema general de abordaje flexible para adaptarlo a las necesidades de concienciación e intervención en cada caso según su naturaleza. Se recomienda considerar su réplica y escalamiento, así como la incorporación de más métodos que apoyen el abordaje de las PDA.

Faggiani, V. (2017). **La 'legge anti-sprechi alimentari' italiana.** *Revista de derecho agrario y alimentario*, 70, 83-96.

El presente estudio analiza la Ley contra el desperdicio alimentario adoptada en Italia en agosto de 2016 y sus principales aportaciones. Dicha Ley, aprobada poco después de la análoga Ley francesa, marca el comienzo de una nueva política en materia alimentaria más conforme a los principios y directrices fijados en la Carta de Milán de 2015, con el fin de adoptar medidas que puedan dotar de concreción al derecho a la alimentación. También España y los demás Estados deberían seguir el ejemplo, a través de medidas parecidas que permitan luchar contra el desperdicio de alimentos y, de tal forma, desarrollar nuevos modelos de comportamiento en este ámbito.

González Vaqué, L. y Vives-Rego, J. (2017). **Entre el Derecho y el sentido común: soluciones técnico-jurídicas para la lucha contra el despilfarro alimentario.** *La Ley Unión Europea*, 47, 1-9.

La pérdida y el desperdicio de alimentos hacen referencia a su merma en las etapas sucesivas de la cadena de suministro de alimentos destinados al consumo humano. Los alimentos se pierden o desperdician en toda la cadena de suministro, desde la producción inicial hasta el consumo final de los hogares. Esto puede deberse a problemas en la recolección, almacenamiento, embalaje, transporte, infraestructura o a los mecanismos de mercado, o de los precios, así como a los marcos institucionales y legales.

González Svatetz, C.A. (2023). **Emergencia climática y alimentación**. *FMC: Formación Médica Continuada en Atención Primaria*, 30(6), 306-311.

La emergencia climática que sufrimos en el mundo es innegable. El aumento de temperaturas extremas en la tierra y en los mares (calentamiento global), se acompaña de efectos cada vez más graves y frecuentes.

La emergencia climática afecta mayormente a la población más vulnerable y con menos recursos, pero abarca también a los países más desarrollados.

La mayor parte del CO2 (60%) se origina en la producción de energía a partir de combustibles fósiles; una menor parte por el transporte (14%) y la industria (9%).

La producción de alimentos representa del 21 al 37% de los gases de efecto invernadero (GEI) a nivel mundial, incluyendo los desperdicios alimentarios.

Los alimentos que más GEI generan son los de origen animal y los que menos, con diferencia, los de origen vegetal.

La evidencia científica nos ha mostrado que el modelo de dieta que es buena para la salud humana es beneficioso para la salud del planeta. De ahí nace el concepto de dieta sostenible.

Entre los patrones de dieta saludable, la mediterránea es la que más nivel de evidencia ha demostrado y es una de las que debería recomendarse.

Hernández San Juan, I. (2018). **La producción y consumo sostenible y la reducción del desperdicio alimentario como una de sus metas**. *PA Persona e Amministrazione*, 1, 125-147.

En el presente estudio se intenta describir la complejidad de la acción de los poderes públicos ante el desarrollo sostenible y más concretamente, la relacionada con la Agenda 2030 de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de Naciones Unidas. Afrontar la variedad de iniciativas políticas, legislativas y rediseñar las políticas públicas clave para ello, combinando esto con una asignación presupuestaria adecuada en todos los niveles territoriales, exige contemplar de manera armónica la interconexión entre desarrollo económico, protección ambiental, mercados agrícolas, industria agroalimentaria, o la presión sobre los recursos naturales agua, energía y suelo, como esenciales para los cultivos agrícolas. La producción y el consumo sostenible como título del ODS número 12 comporta múltiples modos de actuar o metas a conseguir. Una de esas metas es la gestión adecuada del desperdicio alimentario. Para 2030, se pretende reducir a la mitad el desperdicio mundial de alimentos per capita en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y distribución, incluidas las pérdidas posteriores a las cosechas.

Lezaun, M. (2022). **Freno al desperdicio alimentario**. *Escritura pública*, 133.

El Gobierno ha dado luz verde al anteproyecto de Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario, que pretende acabar con uno de los grandes problemas del sistema alimentario. Cataluña, que desde el año pasado cuenta con su propia legislación, ha sido la comunidad autónoma pionera en poner freno al desperdicio.

Lorenzo, L. (2020). La huella del desperdicio alimentario. *Distribución y consumo*, 161, 82-89.

La costumbre española del “más vale que sobre que no que falte” debería de cambiar. El desperdicio alimentario constituye desde hace años un problema ético, social, económico y medioambiental. Y no deja de aumentar. La falta de concienciación de lo que cuesta producir un alimento y su valor en términos de recursos invertidos es parte del origen del problema en esta sociedad occidental del despilfarro. El consumismo, tan denostado entre los nuevos movimientos sociales por su repercusión en el entorno, no se asocia todavía con este hábito de desechar alimentos. Los expertos apuntan a intensificar la sensibilización de los consumidores para frenar el problema en hogares y a una mayor eficiencia en la cadena alimentaria para ajustar adecuadamente los suministros. La tecnología y las reformas legislativas para reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos también parecen aportar una solución que contribuiría a frenar este fenómeno mundial, incluido entre los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

Montalvo-Romero, N., Montiel-Rosales, A. Fernández-Lambert, G. (2023) *Backyard production as a sustainable circular bioeconomy model in the reduction of food waste. Tendencias en la Investigación Universitaria, Una Visión desde Latinoamérica, (Vol. 20). Fondo Editorial Universitario Servando Garcés.*

Lograr la seguridad alimentaria se presenta como uno de los desafíos más importantes de la actualidad. La FAO, estimó que en el 2020 a nivel mundial de entre 720 y 811 millones de personas padecieron hambre, mientras que una de cada tres personas no tenía acceso a una alimentación adecuada. Es una realidad que el desempeño de la cadena de producción agroalimentaria está siendo influenciada por cambios climáticos, la deforestación, por una transición en los hábitos alimenticios, y por un desplazamiento de la población rural hacia las zonas urbanas, entre otros. A partir de lo anterior, el objetivo de este capítulo se centra en analizar a la producción traspatio como un sistema de autoproducción agroalimentaria soportada en la bioeconomía circular que le permita la reutilización de los desechos generados; tales como residuos agrícolas, como insumos en forma de fertilizante, agua de riego, para los componentes de la producción traspatio. El enfoque metodológico empleado es de tipo retro prospección, soportado en un análisis analítico, observacional, descriptivo no experimental; implementado en tres fases para obtener el diseño conceptual de un sistema de producción traspatio. Como resultado del estudio, se desprende la concepción de un diseño conceptual soportado en un modelo de bioeconomía circular capaz de revalorar los desechos de la producción traspatio, y su reutilización en la misma cadena generadora u otra cadena de valor. El diseño conceptual desde la bioeconomía circular obtenido se presenta como una estrategia con alto potencial de mejorar la autosuficiencia alimentaria de la familia autoprodutora en zonas vulnerables, bajo un compromiso de responsabilidad medio ambiental, abona hacia a garantizar la seguridad alimentaria

Moreno, J.J. *Cuatro claves para reducir el desperdicio alimentario. AENOR: Revista de la normalización y la certificación*, 397, 31-40.

Las organizaciones de la cadena alimentaria encuentran en la [certificación AENOR Desperdicio Alimentario Cero](#) una eficaz herramienta que les permitirá ordenar su gestión y minimizar el desperdicio de una forma eficaz. Conoce las claves para implantar con éxito este certificado.

¿Qué es el desperdicio alimentario y cómo evitarlo?. (2023, 20 de diciembre) BBVA.

Comida desechada por estética o intereses comerciales, porque tiene errores en el etiquetado o defectos en el envasado, o porque el consumidor no ha planificado o no conoce cómo conservar bien los alimentos. El desperdicio alimentario se da en toda la cadena, desde la tierra hasta el hogar, una montaña de 2.500 millones de toneladas al año.

Reflect, rethink, reconsider: Why food waste is everybody's problem.(2022). Capgemini-Research-Institute.

En nuestro informe más reciente del Instituto de Investigación de Capgemini, "Reflexionar, Repensar, Reconsiderar: Por qué el desperdicio de alimentos es un problema de todos", exploramos el problema del desperdicio de alimentos en profundidad para comprender sus causas, así como las posibles soluciones desde la perspectiva de las organizaciones y los consumidores. Con este fin, realizamos una encuesta detallada a 10,000 consumidores y 1,000 grandes organizaciones en el espacio de fabricación y venta minorista de alimentos y entrevistamos a expertos de la academia, cadenas de suministro organizacionales y nuevas empresas.

En particular, nuestro objetivo era comprender los desafíos actuales en torno al desperdicio de alimentos, los problemas para los consumidores y sus expectativas, el papel que puede desempeñar la tecnología, así como las principales prácticas para prevenir, recuperar y gestionar el desperdicio de alimentos. Si bien reconocemos que la mayor proporción de desperdicio de alimentos aún ocurre cerca de los consumidores, empleamos nuestro análisis para sugerir cuatro áreas de acción clave en las que las organizaciones deben enfocarse para acelerar la lucha contra el desperdicio de alimentos.

Ruiz Legido, O. (2022). **El desperdicio alimentario y la responsabilidad**. *Escritura pública*; 138.

Deben preverse soluciones normativas que combatan el desecho de alimentos por la propia estética de los productos en toda la cadena de alimentación

Salamero Teixidó, L. (2019). **Las landfill bans estadounidenses como modelo en la lucha contra el desperdicio de alimentos tras la reforma de la Directiva Marco de residuos**. *Revista general de derecho administrativo*, 52, 1- 33.

Tras la modificación de la Directiva Marco de Residuos, el concepto de residuo alimentario y determinadas obligaciones en cuanto a su prevención y gestión se incorporan a la agenda de los Estados miembros. Ante el nuevo mandato europeo, en este trabajo se estudian distintas normas aprobadas en Estados Unidos para abordar el desperdicio alimentario desde la vertiente medioambiental. Se trata de las conocidas como landfill bans, normas que bien prohíben que se tiren alimentos a los vertederos o que imponen obligaciones de reciclado de dichos residuos. El objetivo es articular a modo conclusivo propuestas basadas en dicho modelo que puedan servir al legislador español, tanto estatal como autonómico, y a la Administración local, en sus respectivas normativas en materia de desperdicio y residuos alimentarios, para alcanzar los objetivos fijados por la Directiva.

Vidal Mones, B.; Barco, H., Pérez Ezkurdia, A., Casanovas, M^a J.; Díaz Ruíz, R. y Fernández Zamudio, M. Á. (2021, septiembre, 1-3). [Políticas e iniciativas para el abordaje de las pérdidas y el desperdicio alimentario en España](#). En: *XIII Congreso de economía agroalimentaria-* (545-548). Cartagena: Universidad Politécnica de Cartagena.

En los Objetivos de Desarrollo Sostenible se recoge la necesidad de reducir las pérdidas y el desperdicio alimentario (PDA) en un 50% para el año 2030. Desde la UE se insta a todos los Estados miembros a conocer sus cifras y a que realicen acciones que contribuyan a dicha meta. En España, cada Comunidad Autónoma está implantando su propia agenda y los enfoques son múltiples. En una primera parte del presente trabajo se repasan y se valoran las principales políticas regionales que están realizándose para el abordaje de las PDA. Se comprueba que las iniciativas sobre las PDA las están desarrollando numerosas personas que trabajan en diversas administraciones y entidades. La evidente necesidad de avanzar en red ha incentivado la creación de la Red Sin Desperdicio, un foro en el que se buscan sinergias e intercambio de aprendizajes colectivos. En su primera iniciativa conjunta se realizó un sondeo durante el primer gran confinamiento por COVID-19, y se recabó información de más de 6.250 hogares. Se muestran los principales resultados del comportamiento que han tenido las familias

Ziegner, M. y Moreno, J.J. (2022). [¿Cómo combatir el desperdicio alimentario?](#). *AENOR: Revista de la normalización y la certificación*, 377, 11-20.

AENOR ha desarrollado una nueva solución de evaluación de la conformidad dentro de su "Plataforma de Confianza: "Combatir el Desperdicio Alimentario". Se trata del modelo de certificación Desperdicio Alimentario Cero, que pone en valor el trabajo que realizan muchas organizaciones que pertenecen a la cadena alimentaria para reducir el desperdicio de alimentos que se pueda producir en cualquiera de los eslabones de esta cadena.