

Digamosle

¡NO!

A la pérdida y
desperdicio de alimentos

**SOCIEDAD
ANTICANCEROSA
DE VENEZUELA**

J-00056059-5



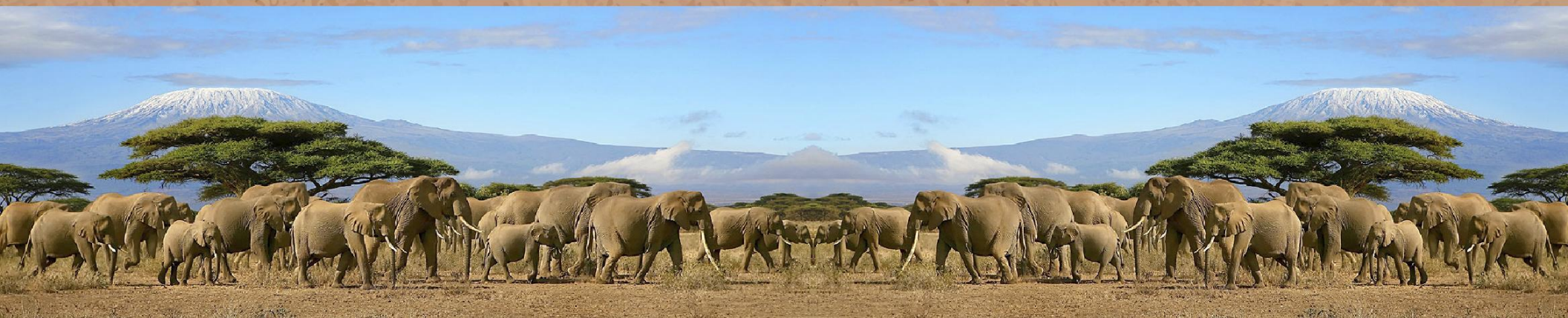
La
Lonchera
de mi **Hijo**



¿Se desperdicia mucha comida en el mundo?

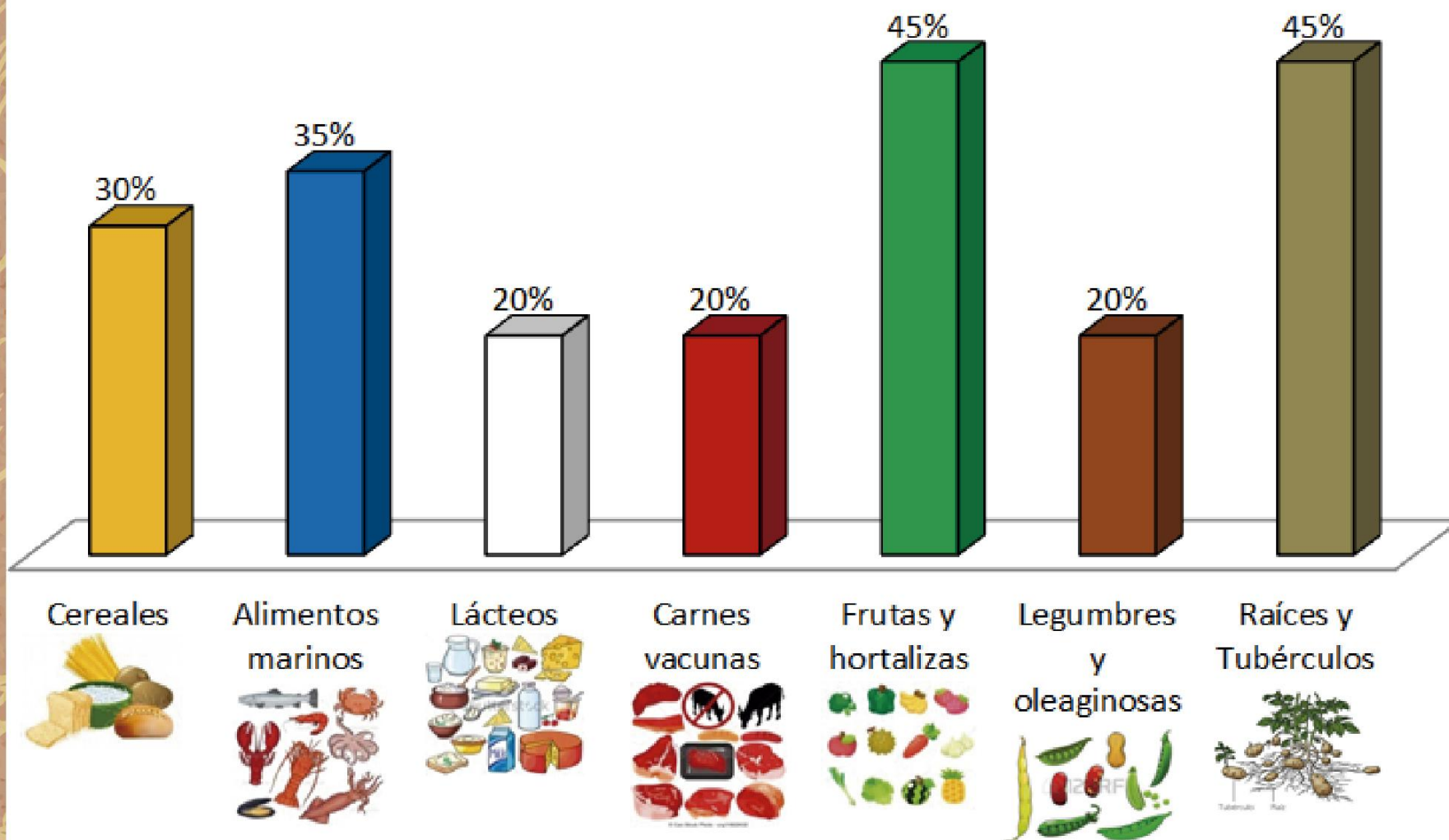
Aunque parezca sorprendente aproximadamente un tercio $1/3$, es decir, 1.300 millones de toneladas de alimentos que son producidos en el mundo al año para consumo humano son desperdiciados o desechados.

Esto es equivalente a 216.666 elefantes africanos adultos machos en peligro de extinción.



¿Cuáles son los alimentos que más se desperdician en el mundo?

Productos alimentarios desperdiciados a nivel mundial



FAO, 2012

¿Qué se está haciendo en el mundo en respuesta a esta problemática?

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura mundialmente conocida como FAO (por sus siglas en inglés: Food and Agriculture Organization of the United Nations) y la empresa Alemana Messe Düsseldorf una de las principales plataformas de exportación en todo el mundo, realizaron una propuesta en 2011: el primer Congreso "SAFE FOOD" (Comida Segura), Save Food, en Berlín; la iniciativa promueve el dialogo entre la industria, la investigación, la política y la sociedad civil, para crear conciencia y desarrollar soluciones para reducir las pérdidas y desperdicios de los alimentos a nivel mundial.



¿Por qué se desperdicia o pierde la comida a nivel mundial?

1-. Se pierde o es destruida durante el proceso de cosecha, transporte y procesamiento. .



2-. No es comprada en el supermercado por los consumidores, en su mayoría, por razones estéticas.

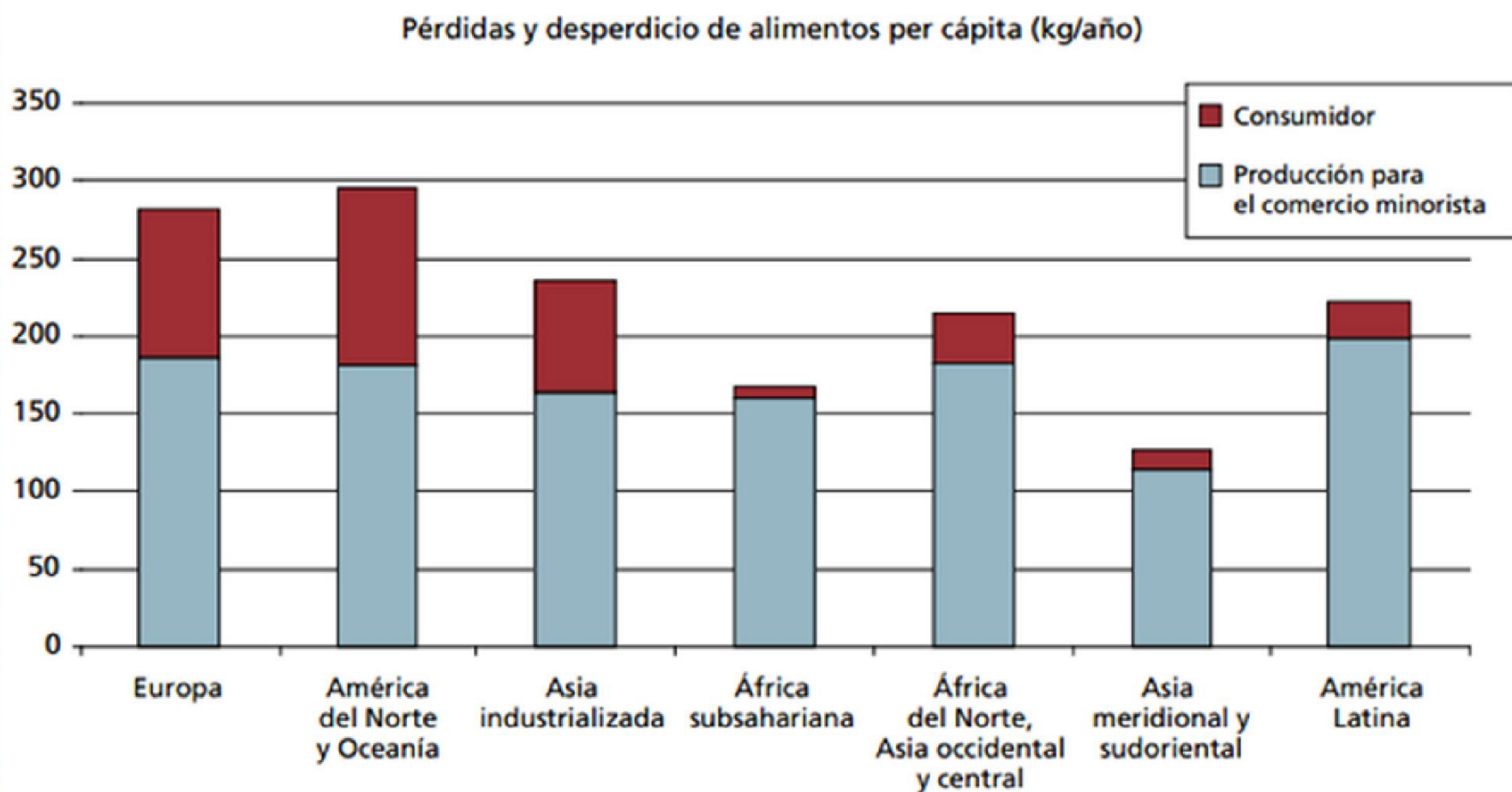


3-. Es desperdiciada o desechada por el consumidor.



En los países en proceso de desarrollo, durante la cosecha, transporte y etapa de procesamiento ocurre la pérdida del 40% de los alimentos.

En países industrializados, los alimentos que no son comprados en el supermercado y los desechados por los consumidores representan el 40% de la pérdida.





La pérdida y desperdicio de alimentos para el consumo humano es una realidad.

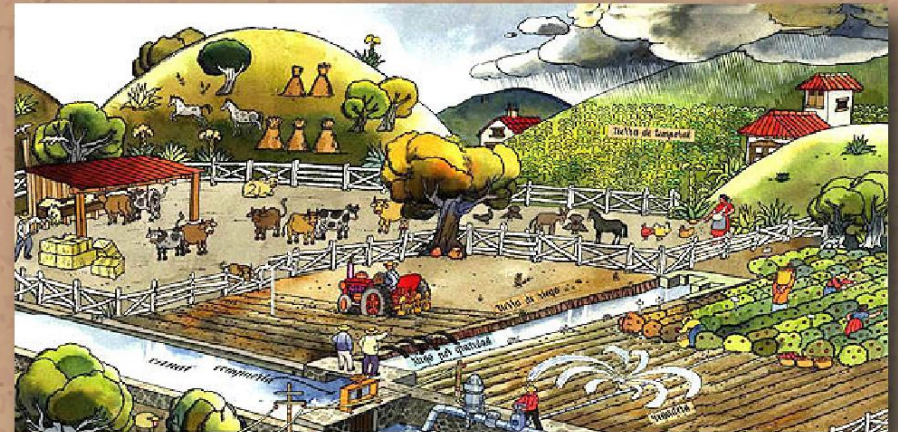


Aún en países y continentes con graves crisis alimentarias.

¿La pérdida o desperdicio de comida a nivel mundial genera impacto ambiental?

Sí, de la siguiente manera:

- Utiliza el 18% de las tierras cultivables.
- Consume el 19% de los fertilizantes.
- Desaprovechamiento del 21% de los rellenos sanitarios.
- Pérdida del 21% del agua dulce.



¿Qué implica disminuir la pérdida y desperdicio de comida?

Los alimentos que se desechan y desperdician son suficientes para alimentar a 2 mil millones de personas; esta cantidad es más del doble de personas que sufren desnutrición en el mundo.



El reducir la pérdida y desperdicio de alimentos significa reducir la pobreza, erradicar el hambre y la desnutrición además de cuidar el ambiente.

¿Cómo docentes, cuál es nuestro compromiso?

- Crear conciencia hacia la pérdida y desperdicio de alimentos en el hogar y la escuela. Y motivar a la implementación de acciones concretas por parte de las comunidades educativas para contribuir localmente a reducir la incidencia de este problema.
- Promover la realización de Compost en la escuela y el hogar.
- Educar en seguridad alimentaria.
- Incentivar la creación de un huerto escolar.



El calendario del mes de septiembre, está enfocado en evitar la pérdida y desperdicio de alimentos, un recurso útil para crear conciencia en la comunidad educativa.

El cual se encuentra en la página web:

<http://www.lalongherademihijo.org/> de donde puede descargarse.

Lcda. Aliana Eliz. Useche Silva

Promocioneducacion@sociedadanticancerosa.org

Fuentes consultadas: Recursos. SAVE FOOD: Iniciativa mundial sobre la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos.

Hallazgos clave. FAO, 2016.