

Glosario de términos

Alimentación animal: «desviar material de la cadena de suministro de alimentos*, directamente o tras su procesamiento, para los animales. *no incluye cultivos destinados a bioenergía, alimentación animal, semillas o uso industrial» [1].

Digestión anaerobia: “descompone el material a través de las bacterias en ausencia de oxígeno. Este proceso genera biogás y materia rica en nutrientes» [1].

Subproducto: «resultado de un proceso de producción que no es el principal producto previsto, pero que tiene valor como aportación a otros mercados de alimentos, piensos o no alimentarios. Para poder ser clasificado como subproducto, el material debe cumplir ciertos criterios (por ejemplo, tener valor y tener la certeza de encontrar un mercado)» [2].

Dióxido de carbono (CO₂): «el dióxido de carbono llega la atmósfera a través de la combustión de combustibles fósiles (carbón, gas natural y aceite), residuos sólidos, árboles y otros materiales biológicos, pero también como resultado de determinadas reacciones químicas (p. ej., elaboración de cemento). El dióxido de carbono se elimina (o «secuestra») de la atmósfera cuando es absorbido por las plantas como parte del ciclo biológico del carbono» [3].

Economía circular: «la economía circular es una alternativa a una economía lineal tradicional (producir, utilizar, desperdiciar) en la que conservamos los recursos en uso el mayor tiempo posible, extraemos el máximo valor de ellos mientras están en uso, y recuperamos y regeneramos productos y materiales al término de cada vida útil» [4]

Compostaje: «descomponer el material por medio de bacterias en un entorno rico en oxígeno. El compostaje hace referencia a la producción de material orgánico (mediante procesos aeróbicos) que puede emplearse para rectificar las carencias del terreno, como enmienda del suelo» [1].

Alimento: «se refiere a cualquier sustancia, ya sea procesada, semiprocada o cruda, destinada al consumo humano. Incluye bebidas, chicles y toda sustancia empleada en la fabricación, preparación o tratamiento de alimentos, pero no incluye cosméticos, tabaco ni sustancias utilizadas exclusivamente como drogas. Los productos alimenticios pueden ser de origen animal o vegetal y se consideran alimentos desde el momento en que: (i) los cultivos están listos para su cosecha o son adecuados para su finalidad; (ii) los animales están listos para el sacrificio; (iii) la leche se extrae de la ubre; (iv) el ave pone el huevo; (v) los peces de acuicultura han madurado; y (vi) los peces salvajes se capturan con equipos de pesca» [5].

Pérdida de alimentos: «La disminución de la cantidad o calidad de los alimentos resultante de las decisiones y acciones de los proveedores de alimentos

de la cadena, excepto minoristas, proveedores de servicios de alimentación y consumidores» [5].

Índice de pérdida de alimentos (FLI): «indicador global que se centra en las pérdidas de alimentos surgidas desde la producción hasta (y no incluido) el nivel minorista. Mide los cambios en el porcentaje de pérdidas de una cesta de los 10 productos básicos principales por país en comparación con un periodo base. El FLI contribuirá a medir el progreso hasta la meta 12.3 de los ODS. La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) es el organismo que lidera la cuantificación de este índice global». [6].

Seguridad alimentaria: «una situación que existe cuando todas las personas, en todo momento, tienen acceso físico, social y económico a alimentos suficientes, seguros y nutritivos que satisfagan sus necesidades y preferencias alimentarias para una vida activa y saludable» [5].

Excedente de alimentos: «describe productos alimenticios, ingredientes o productos elaborados parcialmente que, por un amplio abanico de razones, no puede venderse en los mercados finales previstos» [2].

Desperdicio alimentario: «reducción de la cantidad o calidad de los alimentos como resultado de las decisiones y acciones de los minoristas, servicios alimentarios y consumidores» [5].

Índice de desperdicio alimentario [FWI]: «indicador global propuesto para medir el desperdicio alimentario, que comprende los niveles de comercio minorista y de consumo en desarrollo. El Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente está asumiendo la iniciativa en materia de este subindicador. El Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente es la agencia líder en este índice» [6]

Despilfarro de alimentos: «se refiere a cualquier alimento perdido por deterioro o desperdicio. Así, el término «despilfarro» abarca tanto la pérdida de alimentos como su desperdicio» [7]

Gases de efecto invernadero: «gases que atrapan el calor en la atmósfera» [3]

Vertedero: «el vertido de residuos orgánicos provoca emisiones de gases como el metano (un gas de efecto invernadero muy potente) y contamina potencialmente el suelo y el agua, por no hablar del mal olor y otras molestias para la sociedad. Los vertederos deben ser el último recurso, la última opción para gestionar el desperdicio alimentario, especialmente en un contexto de creciente escasez de tierras para los ciudadanos de todo el mundo» [7].

Metano (CH₄): «el metano se emite durante la producción y el transporte de carbón, gas natural y petróleo. Las emisiones de metano también derivan de la ganadería y otras prácticas agrícolas, así como de la descomposición de los residuos orgánicos en los vertederos municipales de residuos sólidos» [3].

Prevenir/Reducir: «prevenir el desperdicio de alimentos reduce el uso de los recursos necesarios para la producción de alimentos, la mano de obra y



los costes de eliminación, y reduce todos los efectos ambientales, económicos y sociales relacionados con la eliminación de residuos alimentarios.

La prevención es el modo más eficiente de abordar el despilfarro de alimentos, ya que se trata de limitar el despilfarro de alimentos desde sus inicios, mientras que otras categorías se refieren a la gestión del despilfarro de alimentos» [7].

Reciclaje/recuperación: «el reciclaje significa convertir los residuos en una nueva sustancia o producto, como el compost; además, la recuperación implica la producción de energía a partir de residuos (es decir, mediante la digestión anaerobia). Reciclaje/recuperación comprende la transformación de los despilfarros en nutrientes o energía.» «Estas opciones permiten la recuperación de energía o nutrientes , representando así una ventaja significativa sobre los vertederos» [7]

Reutilizar: «en caso de producirse un excedente de alimentos, la mejor opción es mantenerlo en la cadena alimentaria humana. Esto podría requerir la búsqueda de mercados secundarios o donaciones para alimentar a los miembros más vulnerables de la sociedad, de forma que conserven su finalidad original y se evite el uso de recursos adicionales para cultivar más alimentos. Si el alimento no es apto para el consumo humano, la siguiente mejor opción es dirigirlo a la alimentación para animales, conservando así unos recursos que, de otra manera, se utilizarían para producir piensos comerciales». «Lo que distingue la reutilización del reciclaje es que esta última opción altera la forma física de un objeto o material. Por lo general, se prefiere la reutilización al reciclaje, dado que consume menos energía y recursos que el reciclaje» [7].

Meta 12.3 de los ODS: «El objetivo de desarrollo sostenible de las Naciones Unidas, Meta 12.3, señala la necesidad de reducir a la mitad el nivel mundial per cápita de desperdicio de alimentos a nivel minorista y de consumo, así como de minimizar la pérdida de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluyendo las pérdidas posteriores a la cosecha, antes de 2030. El avance hacia la meta 12.3 se cuantifica mediante el indicador 12.31 (Pérdida y desperdicio mundiales de alimentos), que se ha dividido en dos subindicadores: el índice de pérdidas alimentarias (12.3.1a) y el índice de desperdicios alimentarios (12.3.1b)» [8]

La cadena de suministro alimentario: «consta de los siguientes segmentos: (i) producción agrícola y cosecha/sacrificio/captura; (ii) operaciones posteriores a la cosecha/sacrificio/captura; (iii) almacenamiento; (iv) transporte; (v) procesamiento; (vi) venta al por mayor y al por menor; y (vii) el consumo de los hogares y los servicios alimentarios. La producción agrícola, la cosecha y las operaciones posteriores a la cosecha/sacrificio/captura se refieren a actividades en las que el producto continúa en la explotación o las instalaciones del productor. Las operaciones posteriores a la cosecha/sacrificio/captura incluyen la limpieza, calificación, clasificación y tratamientos (por ejemplo, la desinfestación en la exploración o en una fábrica de envasado). El procesamiento incluye operaciones principales de procesamiento (por ejemplo, el secado, descascarillado, descorticado), que a menudo tienen lugar en la explotación y de procesamiento secundario (transformación del producto).

El momento en que los alimentos se consumen o retiran de la cadena de suministro de alimentos define el punto final de dicha cadena» [5].

Alimentos suprarrecicladados: «los alimentos emplean ingredientes que, de otro modo, no se habrían destinado al consumo humano, se adquieren y producen empleando cadenas de suministro verificables y tienen un efecto positivo sobre el medio ambiente» [9].

Suprarreciclaje: reutilizar un objeto o material y convertirlo en un objeto de mayor valor o calidad que el original. Acuerdos voluntarios (AV): «programas por los que las organizaciones del sector público y privado se comprometen a mejorar su comportamiento medioambiental, sin necesidad de legislación o sanciones. Contemplan acuerdos como programas públicos voluntarios, acuerdos negociados o compromisos unilaterales». [10]

Residuo: «toda sustancia u objeto que el titular deseché o pretenda o deba desechar» [11].

Jerarquía de residuos: «orden de prioridad de las estrategias de gestión de residuos, situando la prevención en primer lugar, seguida de la preparación para su reutilización, reciclado, recuperación y, como última opción, su eliminación» [11].

Gestión de residuos: «significa la recogida, el transporte, la recuperación y la eliminación de residuos, incluida la supervisión de estas operaciones y el cuidado posterior de los centros de eliminación, incluidas las acciones adoptadas a juicio del distribuidor o intermediario» [11].

Valorización de residuos: «el proceso de convertir materiales de desecho en productos más útiles, incluidos alimentos, piensos, productos químicos, materiales y combustibles». [12]



Referencias:

- [1] FLW protocol.org, términos y definiciones. <https://flwprotocol.org/flw-standard/tools-resources/termsdefinitions/>
- [2] WRAP, Guidance for Food and Drink Manufacturers and Retailers on the Use of Food Surplus as Animal Feed. <https://wrap.org.uk/sites/files/wrap/2016%2005%2017%20Animal%20Feed%20Guidance%20v1.0%20for%20publication.pdf>
- [3] EPA, Agencia de Protección Ambiental de Estados Unidos, Emisiones de gases de efecto invernadero. <https://www.epa.gov/ghgemissions/overview-greenhouse-gases>
- [4] WRAP, WRAP y la economía circular. <https://www.wrap.org.uk/about-us/about/wrap-and-circulareconomy>
- [5] FAO, 2019. The State of Food and Agriculture 2019. Avanzar en la reducción de pérdidas y residuos alimentarios. Roma.
[Consultado en septiembre de 2020]. [Online]. Disponible en: <http://www.fao.org/3/ca6030en/ca6030en.pdf>
- [6] Indicador de las Naciones Unidas = FAO, Objetivos de Desarrollo Sostenible, Indicador 12.3.1, Pérdida y desperdicio mundial de alimentos.
<http://www.fao.org/sustainable-development-goals/indicators/1231/en/>
- [7] FAO, 2013. Conjunto de herramientas: reducir el desperdicio de alimentos. Roma. [Online]. [Consultado en julio de 2020]. Disponible en:
<http://www.fao.org/3/i3342e/i3342e.pdf>
- [8] Naciones Unidas, Objetivos de Desarrollo Sostenible, <https://www.un.org/sustainabledevelopment/sustainableconsumption-production/>
- [9] Asociación de Alimentos Suprarrecicladados. ¿Qué son los alimentos suprarrecicladados? <https://www.upcycledfood.org/what-is-upcycled-food>
- [10] Boulding, A. and Devine, R., 2019. Evaluation FA Pilots - Informe final de síntesis. REFRESH Deliverable D2.8
- [11] UE, 2008, Directiva 2008/98/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 19 de noviembre de 2008, sobre los residuos y por la que se derogan determinadas Directivas. Disponible en: <https://eur-lex.europa.eu/legalcontent/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32008L0098&from=EN>
- [12] Arancon, R. A. D., Lin, C. S. K., Chan, K. M., Kwan, T. H., & Luque, R. (2013). Avances en la valorización de residuos: nuevos horizontes para una sociedad más sostenible. Energy Science & Engineering, 1(2), 53–71