

Análisis de pérdidas en las primeras fases de la cadena alimentaria

FEDERACIÓN DE COOPERATIVAS AGROALIMENTARES DE LA COMUNIDAD VALENCIANA (CACV)

En las primeras fases de la cadena de producción (recolección, transporte, confección, almacenamiento) se producen una serie de pérdidas de alimentos por diferentes causas. Sin embargo, estas causas no están totalmente definidas ni cuantificadas, y para poder diseñar y evaluar estrategias que ayuden a minimizar las pérdidas, es necesario obtener esta información de manera precisa y medible.

En el marco del Proyecto **ToNoWaste** se va a llevar a cabo un estudio piloto en dos cultivos de gran importancia en la Comunitat Valenciana, como son los **cítricos** y el **caqui**, para el cual se colaborará directamente con los productores y las cooperativas.

Desde la propia recolección en campo, y hasta que los frutos confeccionados salgan del almacén de la cooperativa, se analizarán todas las pérdidas que se producen a lo largo de todo el proceso, cuantificándolas e identificando su causa.

La información recogida resultará fundamental para el desarrollo de futuras prácticas que minimicen estas pérdidas y cuya sostenibilidad será valorada gracias a las herramientas desarrolladas por el propio proyecto.



No debemos pasar por alto que, la reducción de estas pérdidas no solo contribuirá a una mayor disponibilidad de alimentos, sino que mejorará la rentabilidad de los productores.

