

IMPORTANCIA DEL ANÁLISIS DE SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL EN LA EVALUACIÓN DE LAS SOLUCIONES DE PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO

Equipo de investigación ToNoWaste UJI - Universitat Jaume I de Castellón

El proyecto **ToNoWaste** persigue el objetivo de ofrecer un método de evaluación cuantitativo de las soluciones para la prevención y reducción del desperdicio alimentario, así como de su comportamiento desde la triple perspectiva de la sostenibilidad, ambiental, social y económica.

A modo de ejemplo se ha desarrollado el caso de 1 kg de naranjas producidas y consumidas en fresco en la UE, junto con el caso de la transformación de este kilo en zumo fresco envasado y refrigerado. (Ver tabla 1)

El resultado de su evaluación según el método Huella ambiental (UE), indica que la pérdida y el desperdicio de tanto del producto fresco como del transformado, provoca un impacto ambiental que se manifiesta principalmente en la categoría '**Water use**', 58,13 μ Pt para el caso del fresco y 58,55 μ Pt, seguida a considerable distancia por '**Climate change**', 6,75 μ Pt y 11,19 μ Pt, respectivamente.

Así, se pone de manifiesto la importancia de considerar en el análisis de impacto ambiental, todas las categorías de impacto de la EF de la Comisión Europea.

El proceso de evaluación de la solución considerará la reducción cuantitativa del desperdicio junto con el análisis de sostenibilidad. En el caso de la perspectiva ambiental, la información que proporciona la EF permite, además, determinar de forma ponderada las categorías de impacto más afectadas por la acción y así poder actuar en consecuencia de forma informada.

Conociendo la cuantificación de la acción de reducción junto con la información relacionada con su sostenibilidad, los agentes involucrados en la cadena de suministro pueden planificar, implementar y evaluar, las mejores estrategias referentes a políticas de prevención y reducción de las pérdidas y desperdicio alimentario.

Tabla 1:

CATEGORÍA DE IMPACTO	Unidad	Naranja, grado fresco [ES] producción de naranja, grado fresco APOS, U 1 kg	Zumo de naranja, procesado en ES Refrigerado Cartón en la distribución [ES] U 0,43 l
TOTAL	μ Pt	95,63	104,31
Acidificación	μ Pt	4,19	4,61
Cambio climático	μ Pt	6,75	11,19
Ecotoxicidad, agua dulce	μ Pt	3,37	3,34
Partículas en suspensión	μ Pt	4,40	4,53
Eutrofización marina	μ Pt	1,42	1,71
Eutrofización, agua dulce	μ Pt	0,95	1,68
Eutrofización terrestre	μ Pt	3,21	3,44
Toxicidad Humana, Cáncer	μ Pt	0,35	0,45
Toxicidad Humana, no cancerígena	μ Pt	2,30	3,03
Radiación ionizante	μ Pt	0,21	0,46
Uso del suelo	μ Pt	1,91	1,94
Agotamiento del ozono	μ Pt	0,05	0,05
Formación fotoquímica de ozono	μ Pt	1,27	1,64
Uso de recursos, fósiles	μ Pt	4,12	5,24
Uso de recursos, minerales y metales	μ Pt	3,03	2,46
Uso del agua	μ Pt	58,13	58,55

	1
	2
	3
	4
	5

