

LA INICIATIVA EUROPEA ANALIZA POSIBLES MEDIDAS EN SU PRIMER AÑO EN VIGOR

## La UJI busca soluciones al problema del desperdicio alimentario al frente del proyecto ToNoWaste

- [José Luis Sales](#)



CASTELLÓ. La reducción progresiva del desperdicio alimentario es uno de los retos a los que se enfrenta la sociedad. Estadísticas recientes apuntan que en la Unión Europea se tiran a la basura unos 88 millones de toneladas de alimentos al año si se tiene en cuenta desde la producción primaria hasta el consumo en el hogar. La situación afecta a la sostenibilidad debido al fuerte impacto ambiental que tiene esta práctica, que produce entre un 8 y un 10% de los gases de efecto invernadero y que cuesta a la sociedad más de un billón de euros anuales. A nivel mundial se estima que se desperdicia sobre un 17% de los alimentos.

La evaluación y el seguimiento del tema es un asunto complejo. Para ello, el proyecto europeo ToNoWaste, que coordina la Universitat Jaume I y en el que participan 21 entidades y empresas de siete países, busca métodos que permitan establecer patrones de consumo y producción de alimentos más sostenibles.

La iniciativa arrancó su camino en septiembre de 2022, tiene una vigencia de cuatro años y está financiada por el Programa Horizonte Europa. Su responsable, **María Jesús Muñoz**, catedrática y miembro del grupo de Investigación Sostenibilidad de las Organizaciones y Gestión de la Responsabilidad Social (Sogres) de la [UJI](#), explica que "durante este primer año se han puesto en marcha los mecanismos de seguimiento y control de la calidad y la gestión de los diferentes trabajos para dar respuesta a los objetivos planteados en el proyecto".

Así, la coordinadora reconoce que se han obtenido ya "resultados operativos de diferentes paquetes de trabajo que tienen como objetivo proponer soluciones basadas en la ciencia y que permitan asegurar la sostenibilidad de las acciones para reducir los residuos en toda la cadena agroalimentaria, desde la producción hasta el consumidor".

### **Definir el problema en la cadena alimentaria**

Muñoz pone como ejemplo que se han generado "dos entregables, el primero aporta la revisión de proyectos previos y resultados científicos que han trabajado sobre el tema y el segundo recoge los resultados de las consultas realizadas con los distintos actores de la cadena agroalimentaria para contextualizar el problema y comenzar a trabajar sobre los mecanismos de evaluación". Para comprobar la utilidad y validez de los resultados de carácter científico se van a poner en marcha programas piloto en ciudades como València, Viena o Graz, y también en localidades de Grecia y Suecia, a partir de procesos de consulta y desarrollo de acciones que puedan ser evaluadas.





La coordinadora del programa explica que ToNoWaste "tiene un doble objetivo, por un lado diseñar un ecosistema de innovación abierta que involucre a investigadores europeos, municipios, cadenas de valor de alimentos frescos y ciudadanos en la creación de conocimiento científico de acceso abierto sobre acciones de prevención y reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos; y, por otro, intentar revelar conjuntamente qué significa la *mejor* decisión para apoyar acciones de reducción de las pérdidas de alimentos".

Los trabajos realizados se han centrado, según Muñoz, en la revisión de las acciones de prevención y reducción del desperdicio alimentario, presentadas en diferentes proyectos previos de la Unión Europea, y de la literatura científica, "a partir del cual se ha recopilado información sobre metodologías y herramientas de evaluación que se utilizan para medir los problemas ambientales, sociales y económicos relacionados con el desperdicio". Durante el primer año los socios del proyecto ToNoWaste han establecido "un acuerdo que incluye requisitos y normas que facilitarán la toma de decisiones en relación con las pérdidas de alimentos y la prevención y reducción de residuos alimentarios" y que se ha llevado a cabo en varios espacios de reflexión.

### **Analizar también los procesos**

En cuanto a la puesta en marcha de medidas para reducir el desperdicio alimentario, la responsable del proyecto explica que "en estos momentos aún no se está en posición de ofrecer esa información, porque lo relevante no son solo los kilos que se dejan de desperdiciar, sino la sostenibilidad de los procesos y operaciones que hay que llevar a

04/09/2023

cabo para hacerlo" y añade que "es parte de la fase de análisis piloto de las diferentes propuestas que se están elevando por parte de los socios para ser testadas durante los próximos tres años de proyecto".



Así por ejemplo, **Fèlix Segarra**, gerente de la única empresa de Castellón que participa en el proyecto, [Cuinatur](#), que se dedica a gestionar comedores escolares, remarca que "es necesario actuar y concienciar a la sociedad para reducir el desperdicio alimentario, ya que es un eje fundamental para poder caminar hacia el desarrollo de sistemas agroalimentarios sostenibles y que puedan garantizar la seguridad alimentaria". El responsable de la firma de restauración asegura que es todo un reto: "Cada uno tenemos nuestro papel y entre los de Cuinatur está el de crear buenos hábitos entre los niños y niñas usuarios de los comedores escolares, un tema que se incluye dentro del programa de nuestro proyecto educativo".

### **Los hogares, el foco del problema**

La mayor cantidad del desperdicio alimentario se produce en los hogares, mientras que las cocinas profesionales de restaurantes y empresas de restauración desperdician entre el 10 y el 15% de la comida que compran, según datos oficiales. Al respecto, Muñoz asegura que las posibles soluciones a esta situación "se deberían centrar en el cambio de mentalidad y en la sensibilización ciudadana". No obstante, la responsable de ToNoWaste, señala que es clave "que todos los actores de la cadena agroalimentaria, también las entidades privadas, se involucren en poner en marcha los procesos de

medición y evaluación de impacto, ya que si no se dispone de información relevante y creíble no va a ser posible tomar las decisiones adecuadas para solucionar, o la menos reducir, este gran problema".

Durante el primer año de ejecución del proyecto se han realizado diversas sesiones de trabajo entre los miembros del programa, así como visitas a diferentes países, como Francia, para conocer de primera mano cuáles son las metodologías que utilizan ciudades como Montpellier para reducir el desperdicio alimentario.

El proyecto tiene un enfoque interdisciplinario y considera no solo aspectos agronómicos, económicos, ambientales y comerciales, sino también otros como la psicología, el derecho y la innovación social con el fin de luchar también contra las desigualdades sociales y de género. Así, para conseguir sus objetivos, el proyecto aúna el conocimiento y la actuación de múltiples actores que pertenecen no solo al entorno académico, sino también al ámbito de actuación de la cadena agroalimentaria, desde productores y transformadores hasta la distribución, ya sea a través de grandes cadenas como de pequeños actores, y los consumidores y las administraciones públicas, sobre todo las más cercanas, como los ayuntamientos.