vinetur

El desperdicio alimentario en España empieza antes de llegar al hogar

Funditec sitúa en el campo, el transporte y la distribución buena parte de las pérdidas de alimentos

martes 29 de septiembre de 2026



Este martes, 29 de septiembre, el Día Internacional de la Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos pone de nuevo sobre la mesa un problema que va mucho más allá de lo que se tira en los hogares. El último informe del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación cifra en España el desperdicio anual en alrededor de 1.129 millones de kilos de alimentos o litros de bebidas. La media se sitúa en unos 25 kilos por persona al año.

A partir de esos datos, Christian Ghidelli, del área de Agroalimentación de Funditec, sostiene que las pérdidas no se concentran solo en el tramo final del consumo. “Las pérdidas empiezan mucho antes de lo que tiramos en casa: en el cultivo, durante la cosecha, el almacenamiento, el transporte o la distribución”, afirma. Su planteamiento desplaza parte del foco desde el consumidor a toda la cadena alimentaria, desde la producción en el campo hasta la llegada del producto a la tienda y al hogar.

Ghidelli recuerda además que, aunque desde 2020 la evolución ha sido de reducción del porcentaje de alimentos desperdiciados, el objetivo de eliminar esos desechos sigue lejos. Por eso defiende una respuesta combinada, con medidas tecnológicas, educación alimentaria y cambios en los hábitos de compra y consumo. A su juicio, limitar el problema a una cuestión de comportamiento doméstico deja fuera una parte amplia de las pérdidas.

En el plano del consumo, una de las ideas que plantea es revisar qué se considera un alimento “aceptable”. Explica que muchos descartes se producen por razones visuales, ya que buena parte del mercado y de los compradores se ha acostumbrado a productos homogéneos, cuando una pequeña imperfección no implica una merma de calidad ni un problema de seguridad. También cita como vías de mejora la planificación de la compra, una lectura correcta de las fechas de consumo preferente y de caducidad y un mayor aprovechamiento de los alimentos que ya están en casa.

La Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario, introduce además un marco que prioriza la prevención. Después, fija la búsqueda de alternativas para que los alimentos sigan destinados al consumo humano y, cuando eso no sea posible, prevé otras vías de aprovechamiento. Para Ghidelli, esta norma obliga a las empresas a analizar con más detalle dónde y por qué se producen las pérdidas, algo que puede dar pie a nuevas soluciones dentro de la industria agroalimentaria.

En ese terreno, el investigador sitúa la agrotecnología como una herramienta básica. Entre las aplicaciones con mayor recorrido menciona la agricultura de precisión, las herramientas de diagnóstico para detectar de forma temprana enfermedades en el campo y las tecnologías postcosecha orientadas a conservar la calidad durante más

tiempo. En su opinión, estas técnicas permiten producir de una manera más ajustada, localizar antes los problemas y prolongar la vida útil de los alimentos, con una reducción de pérdidas en distintos puntos de la cadena.

Ese efecto, añade, tiene consecuencias distintas según el eslabón al que se mire. Para el agricultor, la principal ventaja es disponer de más información y de más instrumentos para decidir sobre el riego, el uso de fertilizantes o los tratamientos en cada parcela. Esa capacidad de actuar de forma localizada puede reducir mermas desde el origen y ajustar mejor el uso de insumos.

En comercios y distribución, el beneficio pasa por mejorar la previsión. Ghidelli señala que una planificación más precisa de volúmenes, capacidades y tiempos de cosecha ayuda a reducir excedentes y pérdidas. En un sector en el que el margen de tiempo entre la recolección y la venta suele ser limitado, esa organización resulta clave para evitar que parte de la producción se quede fuera del circuito de consumo.

El consumidor final, aunque no vea de forma directa muchas de esas tecnologías, también puede notar sus efectos, según Funditec. Entre ellos cita una mayor duración comercial de los productos y una trazabilidad más completa. Ghidelli resume su planteamiento con una idea: “No se trata simplemente de producir más sino de producir mejor y de una manera más ajustada a lo que realmente necesitamos”.