

pérdidas
desperdicio
DE ALIMENTOS

Procesado y embalaje inadecuados

Desarrollo de capacidades, disponibilidad de materias primas y tecnologías, y acceso a mercados y energía moderna.



Carencia de sistemas de transporte y distribución

Capacidad de transporte, infraestructura y logística.



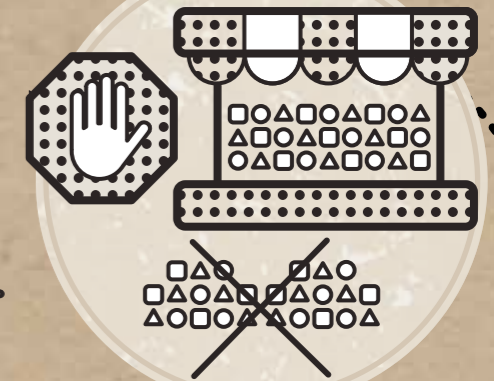
Desperdicio en la producción y la cosecha

Planificación efectiva, acuerdos contractuales y redes para la recuperación de alimentos inocuos y nutritivos.



Ineficiencias en los sistemas de venta al por mayor y al por menor

Planificación, gestión, etiquetado y marketing adecuados.



Técnicas e instalaciones de almacenaje inadecuadas

Desarrollo de capacidades, acceso a la energía, insumos, inversiones e información de mercado.



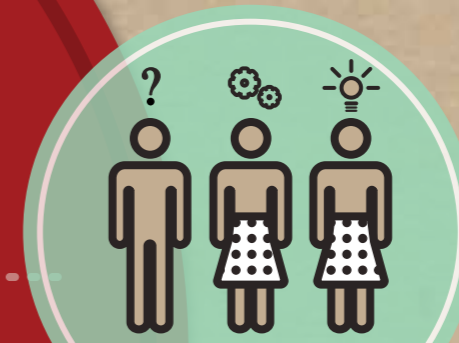
Los sistemas alimentarios sostenibles proporcionan alimentos seguros y nutritivos para el consumo humano y contribuyen a la resiliencia climática

Medición y prevención de las pérdidas de alimentos a nivel local, nacional, regional y mundial



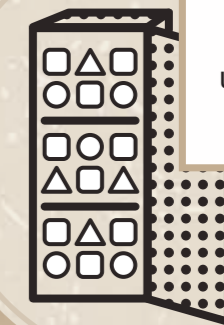
Alimentos seguros y nutritivos disponibles para el consumo humano que no se desperdician o descartan

Comportamiento informado, consumo y producción sostenibles, asociaciones



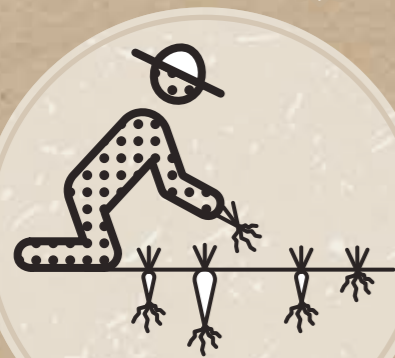
Desperdicios en hoteles, restaurantes, servicios de catering y hogares

Planificación adecuada, educación del consumidor, utilización de los alimentos.



Pérdidas en la producción y la cosecha

Prácticas sostenibles a nivel técnico, social, económico y ambiental, y capacitación. Inversiones coherentes con rendimiento a corto, medio y largo plazo.



Desperdicio de alimentos a lo largo de la cadena de suministro

Prevenir y reducir la retirada de alimentos seguros y nutritivos de las cadenas de suministro. Reducción del impacto en el cambio climático.

