

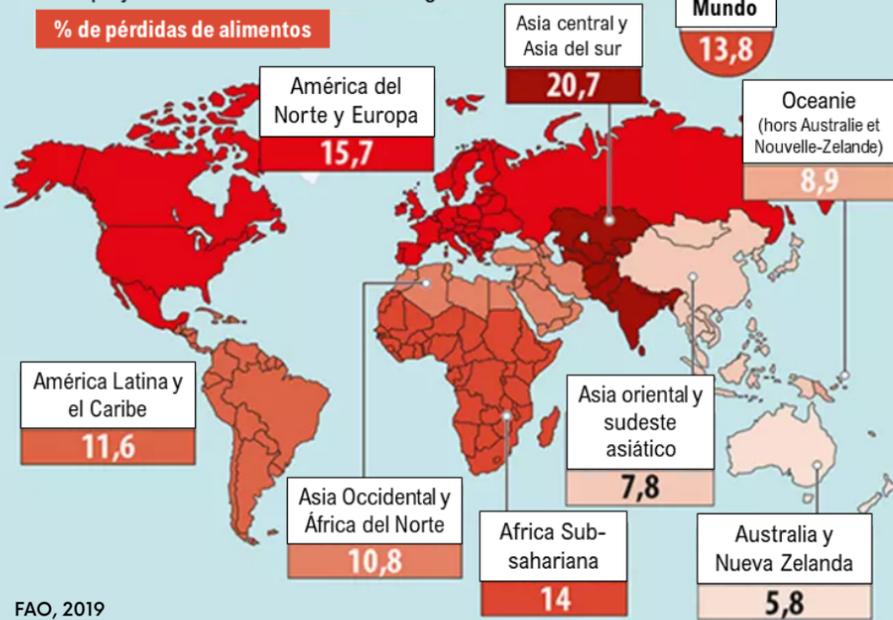


NUESTRO PLATO JPIC



Regiones del mundo donde se producen pérdidas de alimentos

Europa y América del Norte en 2do lugar



Alrededor de un tercio de los alimentos producidos nunca se consumen, incluso cuando el 10% de la población mundial se enfrenta al hambre cada día. Los recursos utilizados, incluidos el agua, la tierra y la energía, también se desperdician.

El volumen de desperdicio de alimentos a nivel mundial es suficiente para alimentar a tres mil millones de personas, mientras que el desperdicio de alimentos en Europa podría alimentar a 200 millones de personas, en América Latina a 300 millones de personas y en África a 300 millones de personas.

Una forma importante de aprovechar al máximo los alimentos producidos, y los recursos utilizados, es hacer que el consumo sea más sostenible.

Residuos alimentarios mundiales

Cada año se pierden o desperdician aproximadamente 1.300 millones de toneladas de alimentos. Eso es alrededor de un tercio de todos los alimentos producidos para el consumo humano en el mundo.



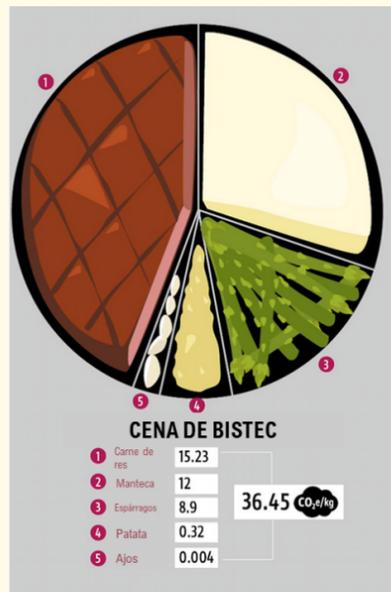
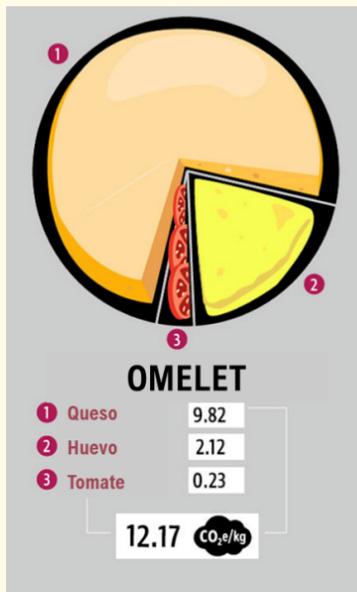
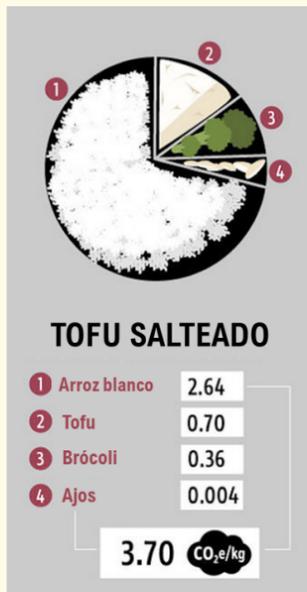
¿Qué alimentos causan la mayor cantidad de emisiones de gases de efecto invernadero?



Los alimentos de origen animal, especialmente la carne roja, los lácteos y los camarones de piscifactoría generalmente se asocian con las emisiones más altas de gases de efecto invernadero.

Los alimentos de origen vegetal, como frutas y verduras, granos enteros, frijoles, guisantes, nueces y lentejas, generalmente usan menos energía, tierra y agua, y tienen intensidades de gases de efecto invernadero más bajas que los alimentos de origen animal.

Emisión de dióxido de carbono (CO₂) de comidas populares



Juntos, podemos trabajar hacia un sistema alimentario que no solo nos alimente, sino que también celebre la vida, uno que nutra a las personas, agregue color y sabor a nuestros platos y paladares y, lo más importante, garantice un futuro para nosotros en este planeta.