



Castilla-La Mancha

## EJE 1 CONOCIMIENTO



<b>EJE 1</b>	<b>CONOCIMIENTO</b>
LINEA 1.1	ANTENA DEL DESPERDICIO
MEDIDA 1.1.1	Base de datos sobre iniciativas contra el desperdicio alimentario en Castilla-La Mancha

La Estrategia **Sin Desperdicio 2030** se fundamenta en la generación de sinergias entre la esfera pública y la privada, así como entre diferentes agentes económicos y sociales que se definen en torno a la cadena de valor agroalimentaria. En este escenario resulta fundamental disponer de una foto fija que permita conocer, en las fases previas del desarrollo de la Estrategia **Sin Desperdicio 2030**, el nivel de desarrollo de cualesquiera iniciativas, públicas o privadas, que tengan que ver con el desperdicio alimentario.

---

Castilla-La Mancha ya dispone de iniciativas de lucha contra el desperdicio alimentario. Queremos conocerlas, visualizarlas, potenciarlas y crear sinergias entre todas ellas.

---

Así lo entiende el Decreto 19/2019 que, a lo largo de su articulado, menciona la necesidad de registrar cierto tipo de iniciativas y procedimientos.

Por tanto, se propone el diseño, mantenimiento y puesta a disposición de la ciudadanía, entidades sociales, empresas y Administraciones Públicas de Castilla-La Mancha de una base de datos o registro de iniciativas sobre desperdicio alimentario, dependiente del órgano directivo con competencias en materia de consumo.



Castilla-La Mancha

<b>EJE 1</b>	<b>CONOCIMIENTO</b>
LINEA 1.1	ANTENA DEL DESPERDICIO
MEDIDA 1.1.2	Observatorio para la reducción del desperdicio alimentario en Castilla-La Mancha

El desperdicio alimentario debe entenderse como un problema global con una importante carga social, sanitaria, económica y ambiental. En estos términos, las acciones para la reducción del desperdicio alimentario se generan desde ámbitos muy distintos, tanto en Castilla-La Mancha como en el resto de Comunidades Autónomas o en los distintos estados de la Unión Europea.

Resulta necesario conocer el despliegue normativo de otras administraciones para comparar sus políticas con las implementadas en Castilla-La Mancha e identificar puntos comunes que permitan a esta Comunidad Autónoma desarrollarse de manera pionera en igualdad social, solidaridad y sostenibilidad ambiental dentro del ámbito del desperdicio alimentario.

La Estrategia **Sin Desperdicio 2030** debe nutrirse de ideas, acciones, procedimientos y proyectos, novedosos y contrastados, siempre que se dé el caso, para que sus Planes Trienales sean

**Para desplegar una Estrategia eficiente y eficaz, que ponga en marcha iniciativas de largo recorrido, se debe conocer qué acciones despliegan otras Comunidades Autónomas y otros Estados de la UE.**

eficientes económicamente, eficaces social y ambientalmente y coherentes con la personalidad de esta Comunidad Autónoma. Ser capaces de identificar cuáles son las tendencias en desperdicio alimentario que funcionan en otras sociedades nos permitirá transferir conocimiento y avanzar en la senda de la lucha contra el desperdicio alimentario.

Por tanto, se propone la creación de un Observatorio de Lucha Contra Desperdicio Alimentario dependiente, de del órgano directivo con competencias en materia de consumo.



EJE 1	CONOCIMIENTO
LINEA 1.2	GENERACIÓN DEL DESPERDICIO
MEDIDA 1.2.1	Programa de caracterizaciones del desperdicio alimentario en plantas de valorización o Centros de Tratamiento de Residuos Urbanos de Castilla-La Mancha

Los Objetivos de Desarrollo Sostenible establecidos en la Agenda 2030 abordan, entre otras cuestiones, el desperdicio alimentario. Así, el Objetivo 12 persigue la producción y el consumo responsables y propone como una de las medidas para conseguirlo, reducir a la mitad el desperdicio mundial de alimentos *per cápita* en la venta al por menor y a nivel de personas consumidoras y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y distribución, incluidas las pérdidas posteriores a las cosechas.

---

Dado que todo el desperdicio alimentario se convierte en residuos de materia orgánica que se recogen y transportan hasta los Centros de Tratamiento de Residuos (CTRU), es en estas instalaciones donde podemos conocer cuánto se desperdicia en el conjunto de nuestra Comunidad, por entidad local.

---

Por tanto, para dar cumplimiento a este objetivo, desde la perspectiva y programación de la Estrategia **Sin Desperdicio 2030**, resulta imprescindible conocer con detalle el volumen del desperdicio alimentario generado en Castilla-La Mancha.

Para dimensionar este desperdicio podemos recurrir a estudiar los residuos domésticos generados en los municipios de Castilla-La Mancha que se entregan en los Centros de Tratamiento de Residuos Urbanos (CTRU),

que se encuentran operativos en la Comunidad.

La caracterización de los residuos en las plantas de tratamiento o plantas de valorización, o en las estaciones de transferencia permite conocer el porcentaje de residuos alimentarios generados por municipio y, por tanto, proponer acciones personalizadas que se circunscriban a determinados entornos geográficos o estacionales. Así, se diseñarán programas de caracterización de los residuos domésticos tratados en los CTRU, atendiendo al máximo nivel de desagregación, con el objeto de dimensionar el desperdicio alimentario en toda la Comunidad Autónoma y de comprobar la eficacia de las medidas implementadas desde la Estrategia **Sin Desperdicio 2030**.



<b>EJE 1</b>	<b>CONOCIMIENTO</b>
LINEA 1.2	GENERACIÓN DEL DESPERDICIO
MEDIDA 1.2.2	Programa de caracterizaciones del desperdicio alimentario en establecimientos del canal HORECA

El desperdicio alimentario generado en el canal HORECA -hoteles, restaurantes y cafeterías- supone el 14% de todo el desperdicio generado en la cadena agroalimentaria.

Este sector económico que se caracteriza por su capacidad de adaptación tanto a procedimientos de mejora en la gestión de alimentos como a los requerimientos y exigencias de sus clientes a través del servicio en mesa, tiene capacidad para afianzar su compromiso ambiental y social por lo que, bajo estas circunstancias, resultan un público objetivo prioritario de la Estrategia **Sin Desperdicio 2030**.

---

**El sector HORECA avanza hacia la sostenibilidad. Conocer las cantidades de alimentos que desperdician en sus establecimientos ayudará a mejorar sus procedimientos de gestión y a reducir ese 14% del desperdicio del que son responsables.**

---

Disponemos, de la Decisión Delegada (UE) de 3 de mayo de por la que se complementa la Directiva 2008/98/CE del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que concierne a los requisitos de calidad para la medición uniforme de los residuos alimentarios generados, que propone un procedimiento estándar para caracterizar el desperdicio alimentario y que es aplicable, en términos generales, al caso de los establecimientos del canal HORECA.

En estas circunstancias, y por todo lo anterior, se pondrá en marcha un programa de caracterizaciones sobre el desperdicio alimentario generado por el sector HORECA, por tipología de establecimientos, que permita dimensionar las pérdidas de alimentos, su origen y las causas por las que se produce y que, al mismo tiempo, posibilite la definición de acciones contra el desperdicio durante los futuros Planes Trienales.



<b>EJE 1</b>	<b>CONOCIMIENTO</b>
LINEA 1.2	GENERACIÓN DEL DESPERDICIO
MEDIDA 1.2.3	Programa de caracterizaciones del desperdicio alimentario en comedores colectivos de titularidad autonómica

A los efectos de la presente de la Estrategia **Sin Desperdicio 2030**, entendemos por comedores colectivos aquellos centros en los que se sirven comidas a personas usuarias de distintos servicios como hospitales, residencias, colegios o institutos y cuya titularidad sea pública y dependiente de la Junta de Castilla-La Mancha. Se entenderán incluidos aquellos centros de gestión privada siempre que su titularidad sea autonómica.

---

Las **Administraciones Públicas** tienen un papel ejemplificador de cara a la sociedad. Por este motivo, los comedores colectivos públicos deben ser los primeros en estudiar el desperdicio alimentario que generan y en aplicar procedimientos para reducirlo durante los próximos años.

---

Teniendo como referencia metodológica la citada Decisión Delegada (UE) de 3 de mayo de por la que se complementa la Directiva 2008/98/CE del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que concierne a los requisitos de calidad para la medición uniforme de los residuos alimentarios generados, la Estrategia **Sin Desperdicio 2030** desarrollará un programa de caracterizaciones en comedores colectivos de titularidad pública que se implementará en los

sucesivos Planes Trienales, en atención a los distintos tipos de centros y sus peculiaridades de funcionamiento.



<b>EJE 1</b>	<b>CONOCIMIENTO</b>
<b>LINEA 1.3</b>	<b>COSTES AMBIENTALES</b>
<b>MEDIDA 1.3.1</b>	Definir y dimensionar los costes ambientales del desperdicio alimentario en los municipios de Castilla-La Mancha

El desperdicio alimentario es un problema social, ético, económico y ambiental que, ahora más que nunca, tiene consideraciones globales por la estructuración de la cadena agroalimentaria. Lo que no hace tanto tiempo suponía un consumo de proximidad, en este momento puede suponer consumir productos obtenidos y/o manufacturados fuera de los límites nacionales, de más allá de las fronteras de la Unión Europea e incluso, de fuera del continente. En estas circunstancias, las pérdidas por el desperdicio alimentario asumen costes ambientales referidos a tierra de cultivo empleada, agua consumida en la cría, o el cultivo y la manipulación del producto, o costes energéticos derivados, entre otros, del transporte en las distintas fases de la cadena.

**El desperdicio alimentario se produce en todos los eslabones de la cadena agroalimentaria. Y en cada uno de estos puntos se genera un impacto ambiental distinto que debemos conocer para poder actuar sobre él.**

Estos costes ambientales se incrementan, en términos generales, en función de la distancia entre el origen del producto y el punto en el que acaba desperdiciándose, por lo que un consumo responsable y de proximidad representa un menor impacto ambiental.

Resulta importante poder dimensionar los costes derivados del desperdicio alimentario en Castilla-La Mancha, en atención a variables ambientales, para poder ofrecer información contrastada a la ciudadanía y las personas consumidoras, en el momento de la compra de productos.

En este sentido se pondrán en marcha, dentro de la Estrategia **Sin Desperdicio 2030**, proyectos y estudios en colaboración con entidades públicas y privadas, que sirvan para dimensionar los costes ambientales que se generan con el desperdicio de distintos alimentos de uso y consumo ordinario en domicilios, comedores colectivos o en el sector HORECA. Y todo ello con el objeto de informar y formar a las personas consumidoras y a la ciudadanía.



EJE 1	CONOCIMIENTO
LÍNEA 1.4	COSTES ECONÓMICOS
MEDIDA 1.4.1	Dimensionar los costes económicos asociados al tratamiento del desperdicio alimentario en plantas de valorización o Centros de Tratamiento de Residuos Urbanos de Castilla-La Mancha

La Medida 1.2.1 de esta Estrategia **Sin Desperdicio 2030** propone desarrollar un programa de caracterización del Desperdicio Alimentario aprovechando los Centros de Tratamiento de Residuos Urbanos (CTRU), o plantas de valorización, que se encuentran operativos en Castilla-La Mancha. Esta medida, en sí misma, tiene un claro objetivo; dimensionar el desperdicio generado en los hogares, en el sector HORECA y en los comedores colectivos de toda la Comunidad Autónoma.

---

**El desperdicio alimentario de nuestros hogares, establecimientos HORECA, comedores colectivos y negocios de distribución de alimentos se convierte en residuos orgánicos que deben ser tratados en plantas de valorización. El coste de este tratamiento repercute en nuestra sociedad.**

---

Estas instalaciones de valorización de residuos, al tratar la materia orgánica cuyo origen es el desperdicio alimentario, incurren en unos costes de gestión - calculados en euros por tonelada, y que son proporcionales al volumen y peso de las cantidades gestionadas. Esto es, a mayor cantidad de materia orgánica recibida, mayores son los costes en los que se incurre, y mayor es el uso de equipos y tecnología, lo cual ocasiona un encarecimiento del mantenimiento y

una reducción de la vida útil tanto de la instalación de tratamiento como del vertedero asociado -siempre en función de la eficiencia del modelo interno de trabajo-. Estos costes, asociados al desperdicio alimentario, no son bien conocidos por lo que se propone dimensionarlos de manera diferenciada para instalaciones correspondientes.



EJE 1	CONOCIMIENTO
LINEA 1.4	COSTES ECONÓMICOS
MEDIDA 1.4.2	Dimensionar los costes económicos asociados al desperdicio alimentario en el canal HORECA

La contribución al desperdicio alimentario global de los establecimientos del canal HORECA es conocida y está contrastada. A pesar de ello, se hace necesario profundizar en esta información y, es por ello por lo que se ha propuesto un programa para caracterizar este desperdicio en la Medida 1.2.2. Como sabemos, resulta importante conocer no sólo cuanto se desperdicia en estos establecimientos, si no también qué tipo de desperdicio se genera en función de los distintos tipos de local y actividad.

En términos de empresa, el desperdicio alimentario generado en un hotel, un restaurante, una cafetería o en un servicio de catering tiene una traducción directa en euros. El desperdicio generado en almacén y cocina es una merma de producto ya pagado por la empresa que puede contabilizarse en euros por kilogramo, de forma general. De la misma forma, el desperdicio generado en sala por una inadecuada gestión de las raciones se torna en euros perdidos para la clientela.

---

**Los establecimientos del canal HORECA de Castilla-La Mancha deben tender hacia la excelencia de su servicio, procurando eliminar costes asociados a las mermas y pérdidas de producto, procurando reducir el desperdicio alimentario.**

---

Disponer de esta información puede resultar de gran utilidad para la Estrategia **Sin Desperdicio 2030**, tanto para ayudar a hacer comprender al personal profesional de la hostelería de la necesidad de una mejora continua de la gestión del producto, como para educar a los y las

comensales en la elección del tamaño de los menús dentro de una filosofía de consumo responsable fuera de casa.

Por tanto, se propone identificar, dimensionar y comunicar los costes económicos asociados al desperdicio alimentario en los establecimientos del canal HORECA, tanto para las empresas como para sus clientes.



<b>EJE 1</b>	<b>CONOCIMIENTO</b>
LINEA 1.4	COSTES ECONÓMICOS
MEDIDA 1.4.3	Dimensionar los costes económicos asociados al desperdicio alimentario en los domicilios particulares

El consumo responsable está en la base de cualquier comportamiento respetuoso y sostenible y resulta pieza clave, no solo para la Estrategia **Sin Desperdicio 2030** sino también para todas las políticas ambientales de la Junta de Castilla-La Mancha.

La actual estructura de la cadena agroalimentaria ocasiona que, en torno al 42% de todo el desperdicio alimentario producido, se genere en los domicilios particulares por una mala gestión de las compras, un almacenamiento defectuoso o un sobredimensionado de las raciones, entre otras variables. Un escenario insostenible que resulta más dramático cuando encontramos que el 26% de la población española está en riesgo de pobreza o exclusión social, al disponer de poco más de 9.000 €/año.

---

**Conocer los costes económicos del desperdicio alimentario en nuestros domicilios particulares ayudará a conseguir hábitos de consumo responsable y a centrar el foco en la reducción del desperdicio.**

---

En el caso de los domicilios particulares de Castilla-La Mancha, de una manera más intensa si cabe que en los casos del canal HORECA o los comedores colectivos, es necesario conocer cuánto desperdicio se genera y proponer una conversión a euros, para visualizar las

pérdidas económicas que deben incorporarse a los presupuestos familiares.

Así, la Estrategia **Sin Desperdicio 2030** pretende poner en marcha estudios específicos que tengan en cuenta la realidad social, económica y geográfica de Castilla-La Mancha y que permitan, con el transcurso de los Planes Trienales, conocer los costes económicos que supone el desperdicio alimentario y su incidencia en la economía de su ciudadanía.