

Octubre 2017

Gacetilla CINCAP

16 DE OCTUBRE, DÍA MUNDIAL DE LA ALIMENTACIÓN

“Pérdidas y desperdicios de alimentos, un obstáculo para la seguridad alimentaria”

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), en un mundo en donde 842 millones de personas sufren hambre, un tercio de todos los alimentos se echa a perder o desperdicia antes de ser consumidos por las personas. Desde CINCAP nos sumamos a los esfuerzos por promover el máximo aprovechamiento de los alimentos, y en particular del pollo, a través de un consumo responsable y así disminuir las pérdidas y desperdicios.

¿A qué nos referimos al hablar de “pérdidas” y “desperdicios”?

Se denomina *pérdida* a todos los alimentos que no llegan a la etapa de venta por ser de menor calidad, por daños mecánicos, prácticas inadecuadas, derrames, degradación, fermentación y/o elevados estándares estéticos, tales como color, tamaño, etc.

Se conoce como *desperdicio* a los alimentos de buena calidad, listos para consumir, pero que son descartados por los minoristas o los consumidores incluso antes de echarse a perder. Esto puede deberse a la falta lugar o equipamiento para almacenamiento, pérdida de cadena de frío, falta de planificación a la hora de la compra, falta de atención a las fechas de vencimiento o incluso a cuestiones estéticas.

¿Cuál es el escenario a nivel mundial?

Según FAO, se calcula que cada año se pierden y desperdician alrededor de un 30% de cereales; un 40–50% de tubérculos, frutas y hortalizas; un 20% de semillas oleaginosas, carne y productos lácteos; y un 35% de pescado.

¿Qué sucede en Argentina?

En Argentina se pierden o desperdician 16 millones de toneladas de alimentos por año, el 12% de la producción total nacional.

En el año 2015 se creó el Programa Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos. Asimismo, recientemente la Cámara Alta del Congreso de la Nación ha aprobado el Proyecto de Ley que instituye el día 29 de septiembre como el “Día Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos”, con el objetivo de concientizar y difundir la temática, siendo así el primer país de

América Latina y el Caribe en tomar tal iniciativa.

¿Qué pérdidas y desperdicios se producen en la industria avícola?

En la industria avícola, la merma en la producción es escasa.

Una vez llegados al peso y edad deseados, los pollos parrilleros van a faena. Luego, una parte de los pollos se comercializarán enteros, con o sin menudos. Los menudos que no se incorporan en los pollos enteros son exportados a países con un elevado consumo de ellos. Por su parte, los pollos que no se comercializan enteros son fraccionados para ofrecerse como pollo troceado. De las carcasas remanentes, la carne adherida a ellas se separa mecánicamente y se comercializa como tal. Las carcasas (huesos) ya sin carne se utilizan para la fabricación de harinas, que se utilizarán en alimentos de mascotas. Asimismo, la sangre, plumas y vísceras que no forman parte de los menudos también se utilizan para la fabricación de harinas que sirven como insumo en otras cadenas productivas. Las garras son comercializadas en su totalidad a países orientales, donde su consumo es elevado.

Por lo tanto, la industria avícola aprovecha el pollo prácticamente en su totalidad y la merma es muy escasa.

Como consumidores ¿qué podemos hacer para evitar el desperdicio de pollo en el hogar?

El pollo es un alimento que puede aprovecharse prácticamente en su totalidad. Algunos consejos importantes son:

- Elegir el pollo fresco al final de la compra y refrigerarlo o congelarlo inmediatamente al llegar a casa para evitar que se pierda la cadena de frío.

- Conservar el pollo refrigerado o freezado en su bolsa original o bien en una bolsa para freezer o envuelto en film para evitar el deterioro por quemaduras por frío o chorreaduras que pueden deteriorar otros alimentos.
- El pollo y cualquier preparación a base de él pueden freezarse en porciones individuales para luego descongelar sólo la cantidad justa que se va a consumir.
- Consumir primero lo que primero vence. El pollo fresco dura en la heladera hasta la fecha de vencimiento indicada por el productor. El pollo freezado dura 9 meses. Indicar con una etiqueta la fecha de entrada al freezer.
- Cocinar la cantidad justa y necesaria de porciones, evitando sobrantes.
- Si sobró pollo, se pueden seguir varios caminos para aprovechar estos sobrantes:
 - Refrigerarlos inmediatamente y consumirlos en una próxima comida. Las preparaciones de pollo ya cocidas duran en heladera hasta 48hs.
 - Freezarlos. Las preparaciones ya cocidas duran en el freezer de 4 a 6 meses.
 - Si hubo invitados, repartir los sobrantes entre ellos.
 - Los sobrantes de pollo pueden formar parte de una vianda para llevar al día siguiente al trabajo o a la escuela.

¿Qué uso puede dársele a las distintas partes del pollo?

El pollo es muy versátil. Además de prepararlo entero al horno o a la parrilla, o deshuesarlo y usarlo para arrollar o rellenar, todas sus partes por separado se pueden aprovechar:

- *Pechugas*: ideales para preparar milanesas o para picar y realizar hamburguesas, albóndigas y rellenos de empanadas, tartas y vegetales.
- *Pata y muslo*: perfectos para hacer a la parrilla, salteados, a la cacerola, guisados, y grillados.
- *Alas*: recomendables para acompañar arroces, incluir en guisos o freír.
- *Menudos*: combinan bien en recetas con arroz como los risottos, y también se pueden saltear o asar. El hígado es delicioso para enriquecer sopas y salsas.
- La *carcasa (los huesos)* y *el cogote* son ideales para caldos de ave caseros, sopas y salsas.
- La *carne remanente en la carcasa* es muy útil para preparar mayonesas de ave, salpicones, salsas o en ensaladas.

¿Qué más podemos hacer para disminuir nuestros desperdicios?

El Ministerio de Agroindustria publicó para los consumidores el Manual "[Valoremos los Alimentos](#)", con consejos prácticos para optimizar la compra, almacenamiento y cocción de los alimentos y evitar al máximo el desperdicio.