

An illustration at the top of the image shows various food items that have been discarded or wasted. It includes a yellow chicken drumstick with a white bone, a whole orange tomato, a slice of a red tomato showing seeds, a whole pineapple, a halved avocado with a green pit, a slice of watermelon with a green rind and red flesh, a blue fish skeleton, a cracked white eggshell, and a red chicken leg. The background is a solid dark green color.

DESPERDICIO GLOBAL DE ALIMENTOS

INTRODUCCIÓN

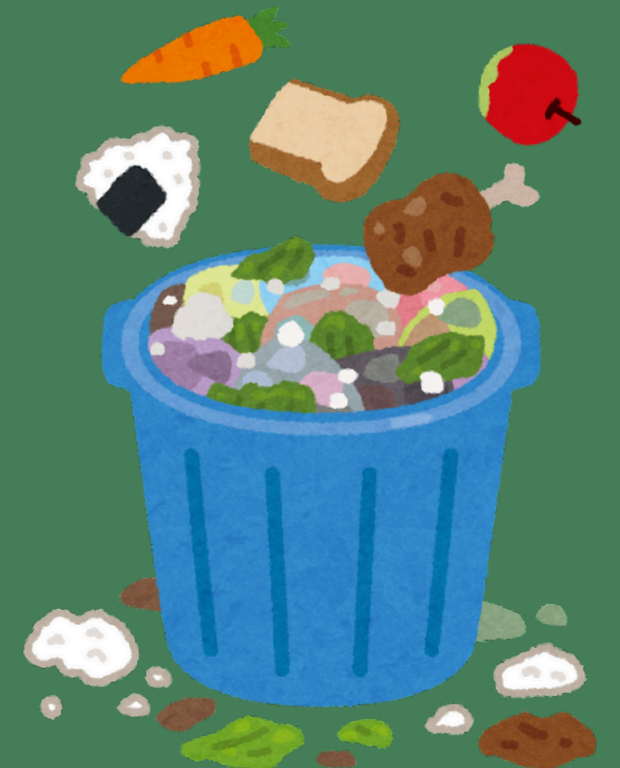
Actualmente, más de un 1/3 de los productos alimenticios del mundo se desperdician. Estas cifras chocan con las de los países que sufren hambruna severa, por lo que, poco a poco, se ha empezado a luchar contra este alto porcentaje convertido en pérdida de alimentos.

OBJETIVO:

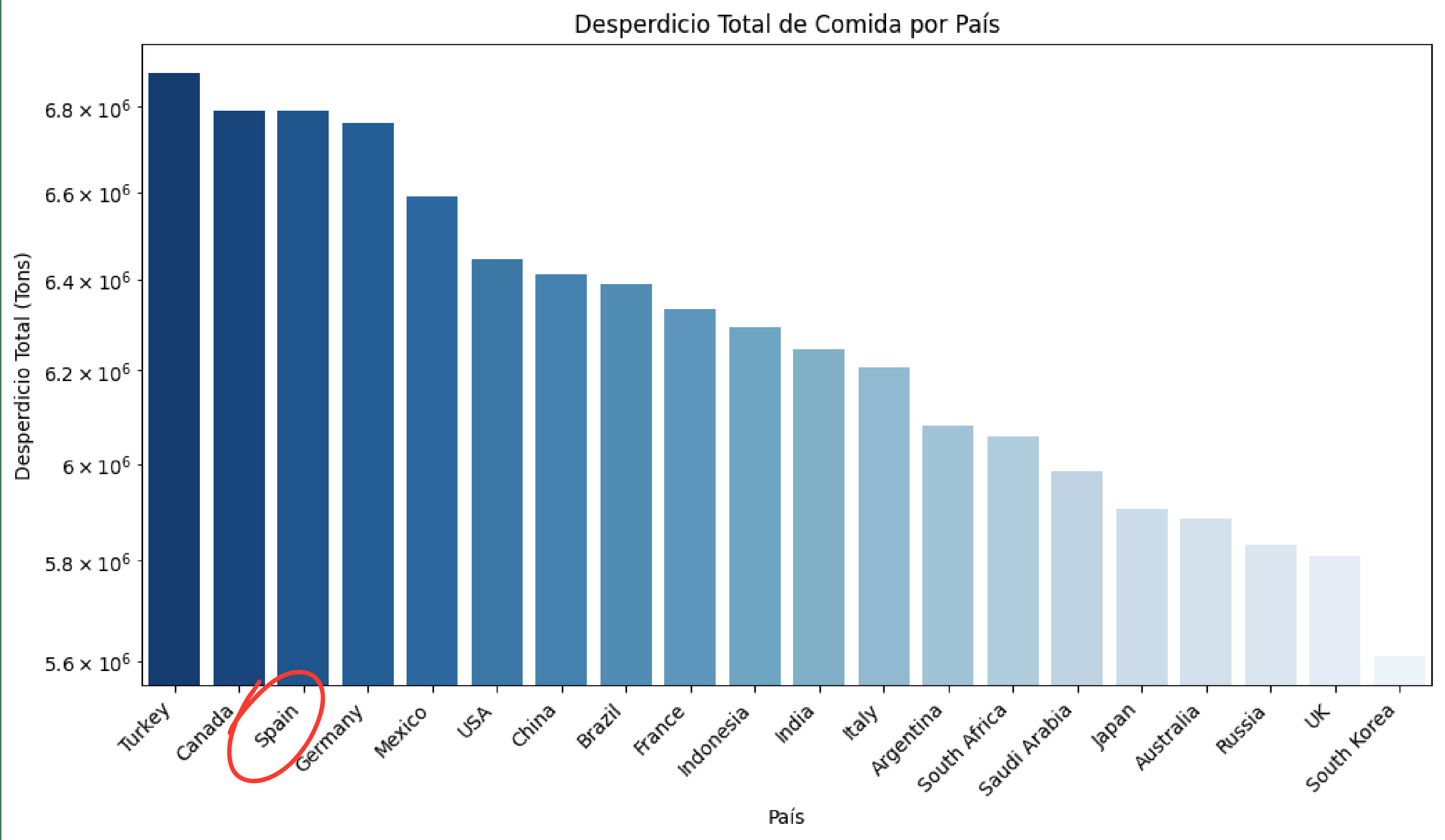
Reducir el desperdicio de los alimentos en España.

Comparar a España con el comportamientos de otros países en el desperdicio de los alimentos.

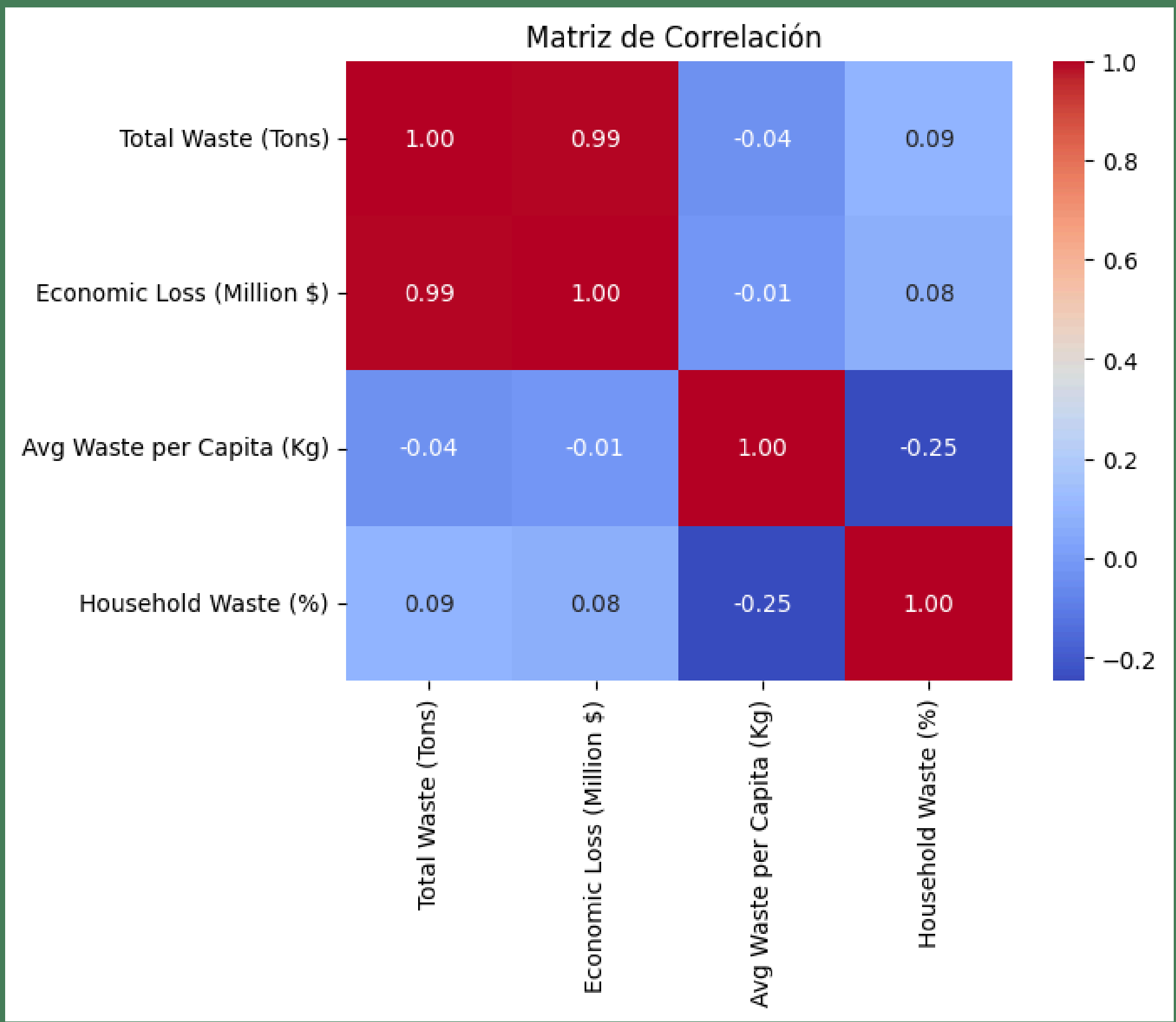
Fijarnos en las buenas prácticas de otros países para copiarlas y aplicarlas también a España.



AGRUPAMOS POR PAIS / ORDENAMOS DE MAYOR A MENOR



ANALIZAMOS CORRELACIONES



CONCLUSIÓN:

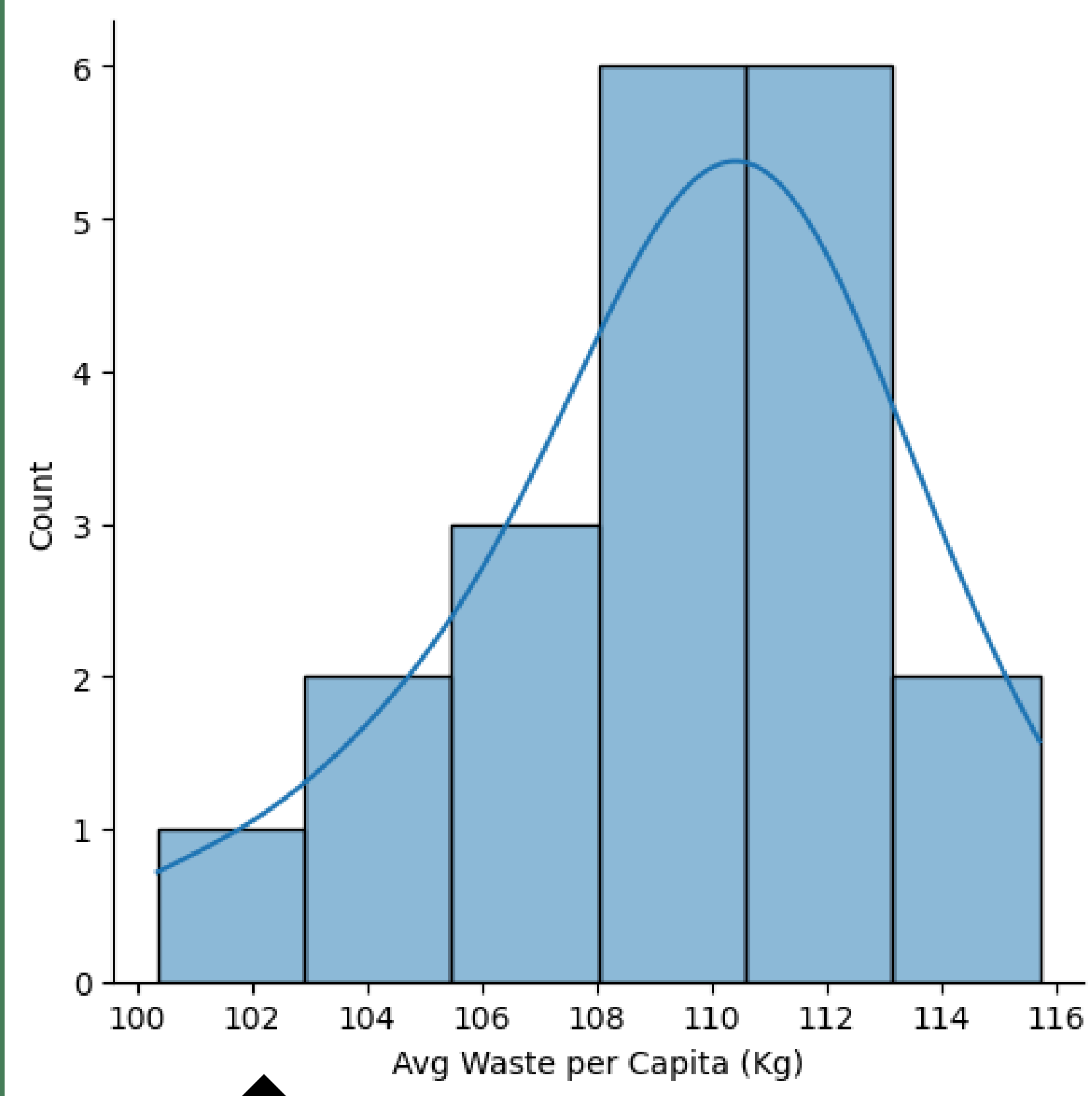
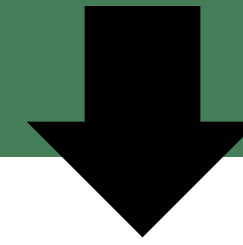
Correlación:
Desperdicio total / Perdida económica.



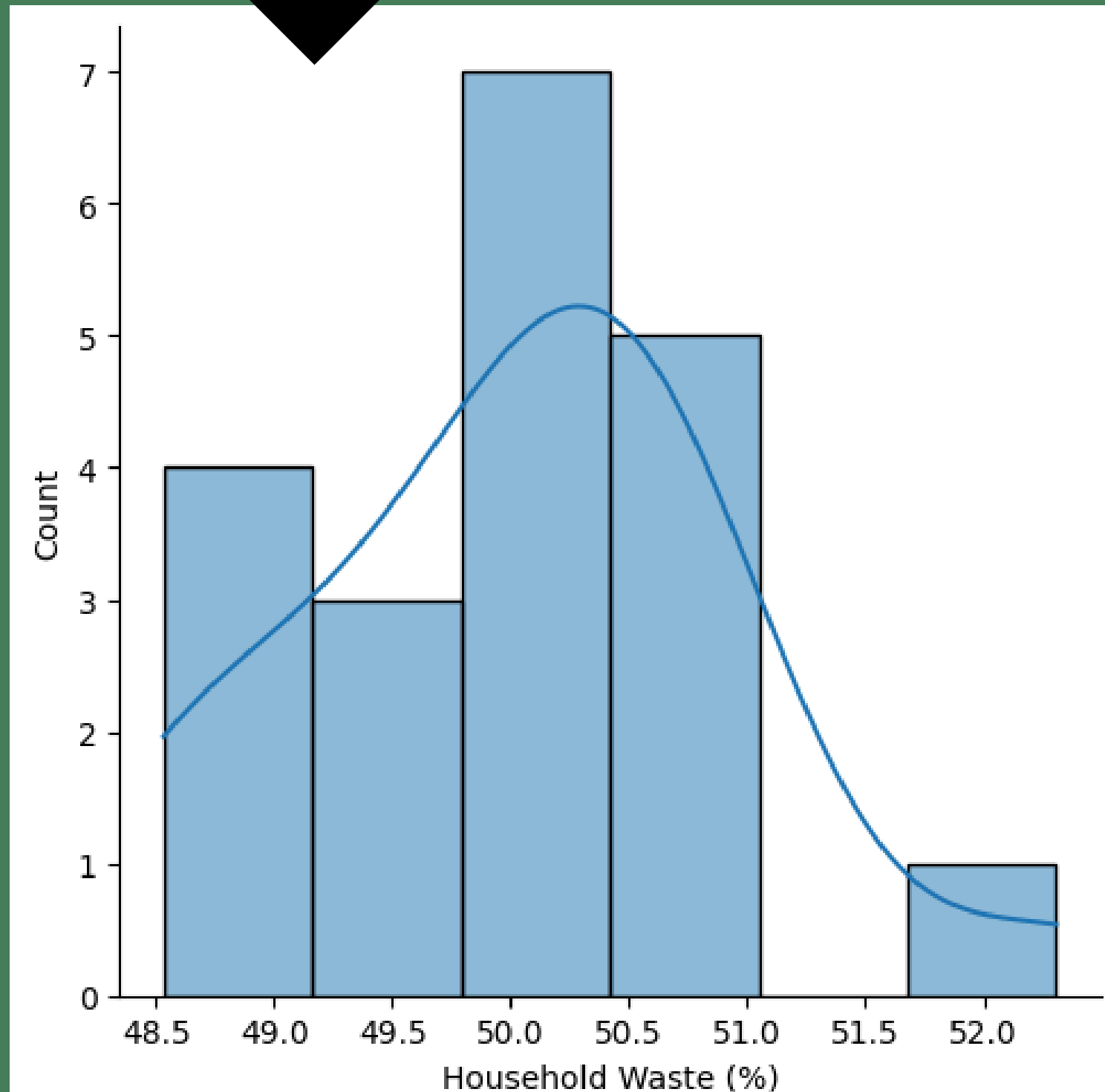
Buscamos variabilidad en el resto de variables

VARIABILIDAD RESTO DE VARIABLES

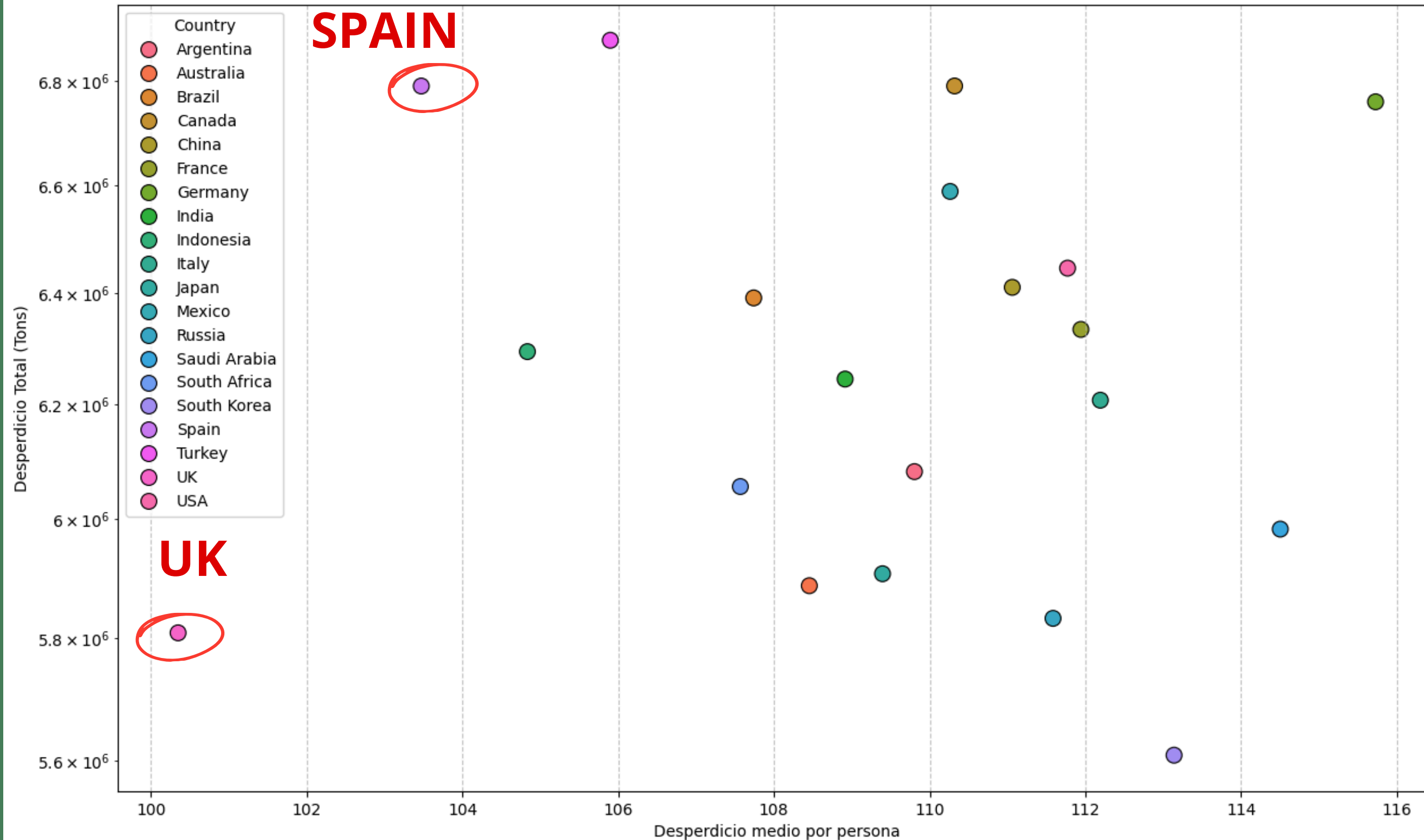
Menor variabilidad: el rango del % de desperdicio por hogar está entre 48.5 y 52.



Mayor variabilidad
desperdicio por persona



Relación entre Desperdicio medio por persona y Total por País



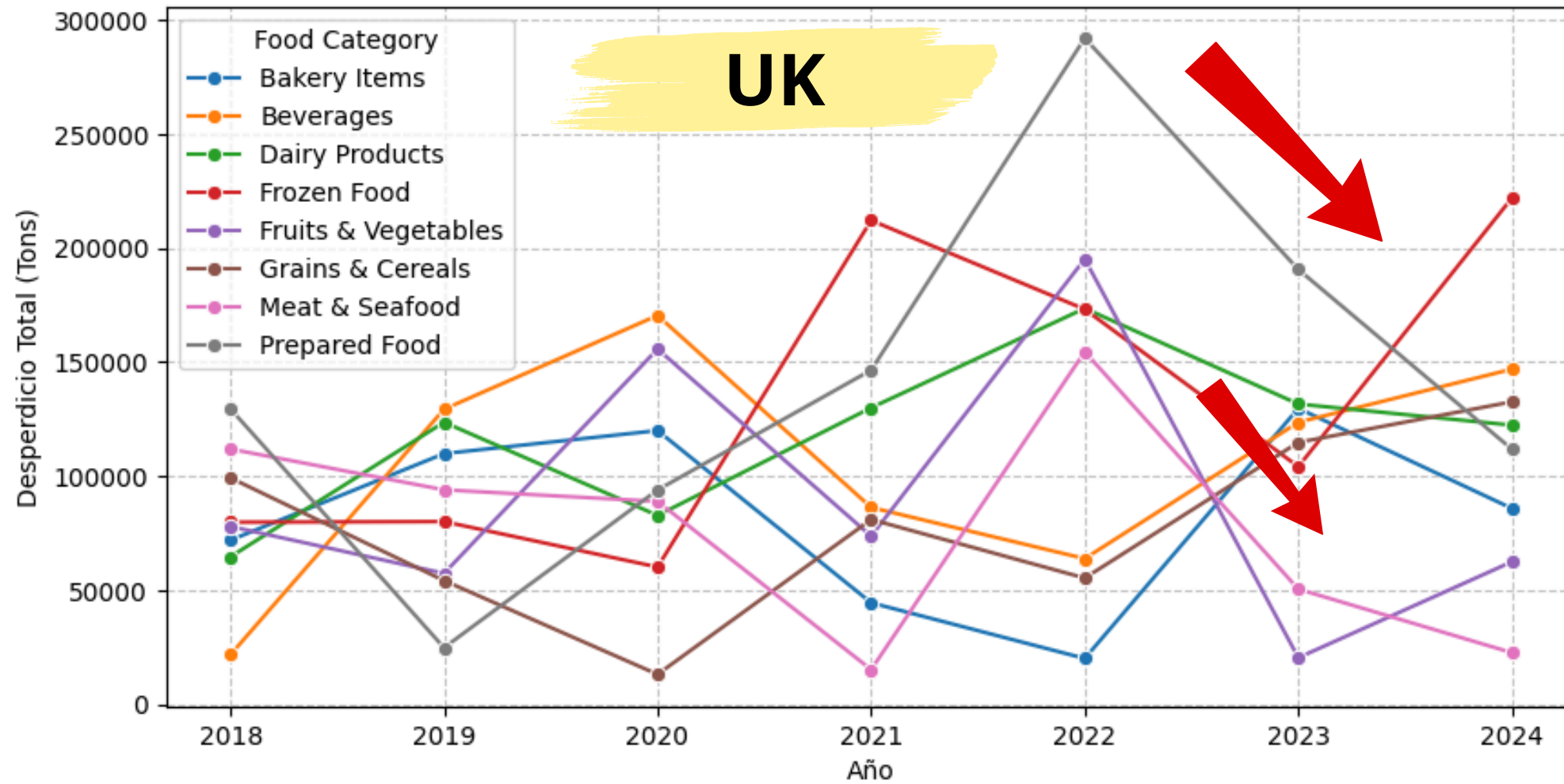
UK: 68 millones de habitantes

España: 48 millones de habitantes.

Siendo 20 millones de habitantes más que en España su desperdicio es bastante menor.

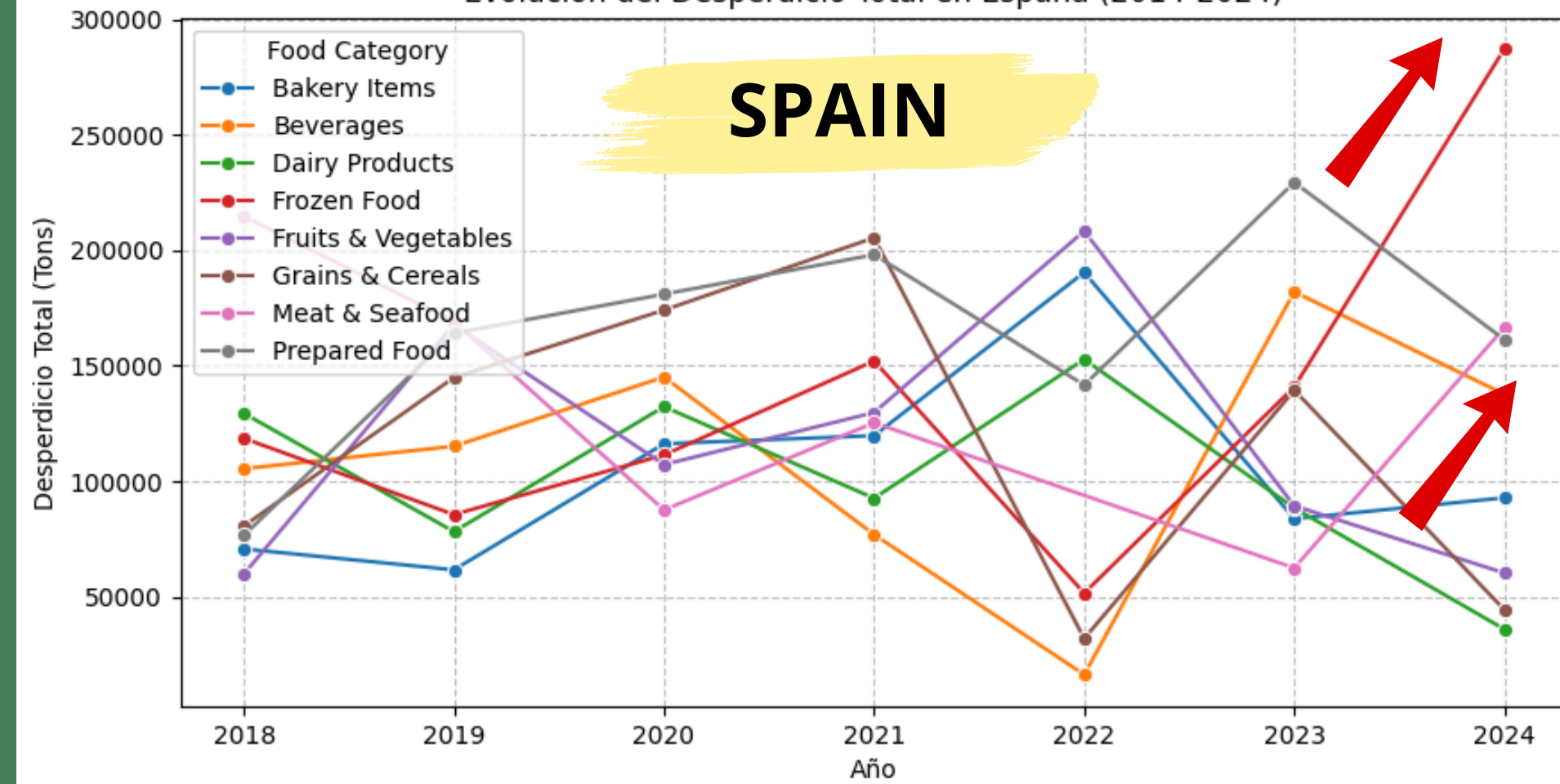
Analizamos el desperdicio por tipo de alimento y nos fijamos en UK, para copiar su modelo

Evolución del Desperdicio Total en UK (2014-2024)



TENDENCIAS

Evolución del Desperdicio Total en España (2014-2024)



Entre 2021 y 2024, el Reino Unido implementó diversas políticas y acciones para reducir el desperdicio de alimentos. Iniciativas sociales, como FareShare (organización benéfica) y The Real Junk Food Project (paga lo que puedas), transformaron excedentes en comidas para comunidades vulnerables. Empresas como Tesco y Sainsbury's comenzaron a donar alimentos no vendidos y ofrecer descuentos en productos cercanos a su caducidad. Además, el gobierno adoptó regulaciones que incentivaron la reducción de residuos en las empresas. Como resultado, se logró una disminución significativa del desperdicio, mejorando la sostenibilidad ambiental y fortaleciendo la solidaridad social.

CONCLUSIÓN:

Tras analizar los datos se han encontrado políticas en un país europeo, que han demostrado la eficacia en la reducción de desperdicios de comida siendo estas políticas una posible solución para España.

MUCHAS GRACIAS

MUCHAS GRACIAS