



Noticias



Santiago, 28 de septiembre de 2018

Programa Américas.

Escriben "¿Abundancia o escasez? Los alimentos que terminan en el tarro de basura".

En América Latina se desperdician 348.000 toneladas de alimentos al día ¿alrededor del 15% de lo producido? a pesar de que 34,3 millones de sus habitantes pasan hambre.

En una reciente publicación de la Biblioteca del Congreso Nacional se da a conocer el artículo "¿Abundancia o escasez? Los alimentos que terminan en el tarro de basura".

Se sostiene que la pérdida y desperdicio de alimentos (PDA) es una problemática creciente a nivel mundial que conlleva fuertes impactos económicos, sociales y medioambientales. El Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS) N° 12 de garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles contempla entre sus múltiples metas "de aquí a 2030 reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha".

¿Cómo se vislumbra esta importante temática en América Latina?

A continuación, el texto detalla que **en América Latina se desperdician 348.000 toneladas de alimentos al día -alrededor del 15% de lo producido- a pesar de que 34,3 millones de sus habitantes pasan hambre.**

Según la FAO, del total de la producción de alimentos de América Latina, terminan en la basura:

el 55% de las frutas y hortalizas

el 40% de las raíces y tubérculos

el 33% de los pescados y mariscos

el 25% de los cereales

el 20% de las oleaginosas y legumbres, de las carnes, y de los productos lácteos

Lo anterior, se explica, se traduce en que cada latinoamericano malgasta 223 kilos de alimentos al

año, y aunque estas cifras en si ya son alarmantes, la FAO estima que sólo el 6% de las pérdidas mundiales de alimentos se dan en nuestra región. **A nivel global, entre un cuarto y un tercio de los alimentos producidos para consumo humano terminan en la basura**, utilizando una superficie mayor a la de Canadá e India sumadas para su producción. Este gran volumen de desecho tiene como consecuencia la reducción de la disponibilidad local de alimentos, la pérdida de ingresos para los productores, el aumento de los precios para los consumidores, el derroche de recursos y energía y es una importante contribución a las emisiones de gases efecto invernadero.

¿Por qué destrozamos nuestro planeta para cultivar alimentos que nadie come?

El documento expone que si bien es relativamente claro que la mala planificación o gestión de los alimentos es responsable de las **pérdidas a nivel de consumidor final -que representa el 28% de las PDA-, el restante 72% de las pérdidas se producen en los otros niveles de la cadena: 28% a nivel de producción, 6% a nivel de procesamiento, 22% durante el manejo y almacenamiento y el último 17% en distribución y mercadeo**. En estos otros niveles, las PDA se producen por una mayor variedad de causas, algunas más fáciles de solucionar que otras.

Los descartes en la producción y procesamiento por razones estéticas o de tamaño son comunes, al igual que las pérdidas por mala refrigeración y manipulación. **La mejora de los procesos y el desarrollo de innovaciones que permitan disminuir los descartes o que los transformen en sub productos con valor es una tarea que debiese ser apoyada por el sector público** a razón de sus múltiples externalidades positivas sociales y medioambientales.

Luego se señala que en la actualidad existe consenso internacional sobre la jerarquía de acciones para la gestión de PDA, aunque se reconoce que son los países quienes deben definir la idoneidad y priorización de sus intervenciones. De mayor a menor prioridad se [encuentran](#):

Prevención: en la base de la pirámide se encuentra la prevención. Esta es la opción más deseable por cuanto presenta los menores costos, los mayores beneficios y es la más fácil de implementar en el corto plazo.

Reducción: se aprovechan los alimentos sobrantes redistribuyéndolos para el consumo humano. Luego de los humanos, se redistribuye para el consumo animal.

Utilización: Se reciclan los residuos, por ejemplo, en la elaboración de compostaje, o se incineran los residuos con una consecuente recuperación de energía.

Eliminación: La alternativa menos deseable contempla la disposición final de los residuos en vertederos, alcantarillados o en una incineración sin recuperación de energía.

A nivel de política pública, la FAO identifica 3 enfoques que se pueden implementar para la gestión de las PDA:

Incentivos: como por ejemplo deducciones de impuestos o reconocimientos públicos a empresas que disminuyen sus PDA, programas de ordenamiento productivo, canales estables de comercialización, entre otros. Representa una intervención mínima por parte del Estado.

Regulaciones: reglas para facilitar la información de los proveedores y la educación de los consumidores, como por ejemplo la terminología asociada a las fechas de duración de los alimentos.

Prohibiciones: como por ejemplo prohibir el descarte de alimentos en supermercados con determinada superficie. Representa un mayor nivel de intervención mayor por parte del Estado.

Asimismo, cualquier política puntual que se lleve a cabo en esta materia debe realizarse también aspirando a una mejora en la eficiencia y sostenibilidad de toda la cadena productiva y de suministro,

atacando las causas y no solo los efectos de las PDA.

Iniciativa global Save Food

El texto ejemplifica que la FAO y la organización alemana Messe Düsseldorf crearon el año 2009 el programa [Save Food](#) como una iniciativa mundial para la reducción de la PDA. El objetivo es promover el diálogo entre la industria, la investigación, la política y la sociedad civil, en conferencias y proyectos en conjunto, contribuyendo a la sensibilización pública sobre el impacto del desperdicio de alimentos y al desarrollo de soluciones técnicas y políticas para reducir estas pérdidas.

El plan inicial de esta iniciativa mundial se basa en cuatro pilares principales:

-La colaboración entre los organismos de las Naciones Unidas para la movilización de recursos y la concepción y ejecución de las distintas actividades.

-La creación de redes y campaña mediática para generar conciencia a nivel mundial sobre la materia.

-Una serie de estudios de campo a nivel regional que generarán propuestas de políticas e inversiones basadas en evidencia.

-Congresos e instancias de diálogo regionales.

Aunque la iniciativa se ha enfocado principalmente en países en vías de desarrollo en África y en Asia, en los últimos años ha aumentado considerablemente su presencia en América Latina y el Caribe, especialmente en Brasil y Costa Rica.

En el año 2017 Brasil creó un Comité Técnico sobre PDA en el ámbito de la Cámara Interministerial de Seguridad Alimentaria y Nutrición (CAISAN). En el Comité Técnico participan ministerios y agencias del gobierno, entidades de investigación y estadística, la sociedad civil, Save Food Brasil y la FAO. En agosto 2017 presentó una estrategia de acción intersectorial para la reducción de PDA, la cual fue aprobada en noviembre de ese año con el objetivo de “coordinar acciones destinadas a prevenir y reducir las pérdidas y desperdicios de alimentos en Brasil, por medio de la gestión más integrada de iniciativas de gobierno y de la sociedad civil, de forma alineada con la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional”.

Se asegura enseguida que la presencia de Save Food en Costa Rica también se ha hecho sentir, colaborando fuertemente en la elaboración de estudios de caso en canales de comercialización (tomate, cebolla, papa, lácteos y quesos artesanales), en mediciones de pérdidas en comedores institucionales y restaurantes, en la promoción de proyectos ejecutados por entidades gubernamentales, académicas y grupos productivos para la agregación de valor a las cosechas no comercializadas por razones estéticas o de calibre, en la elaboración de una Guía de Medición de Desperdicio en Cocinas y en la elaboración del [Plan Nacional para la Seguridad Alimentaria, Nutrición y Erradicación del Hambre 2025](#) (Plan SAN Celac), promovido por la CELAC en el año 2014.

[Vea texto íntegro del documento](#)

RELACIONADOS

*[Acerca de "La ley de reciclaje de alimentos en Japón que involucra a productores y consumidores"...](#)

*[Proyecto incorpora como crédito de primera clase los alimentos que se adeuden a descendientes...](#)

