



Jueves, 21 de noviembre de 2019

## Noticias



Santiago, 26 de septiembre de 2018

A propósito de la modificación del código sanitario chileno.

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

*El país nipón es uno de los mayores generadores de desechos provenientes de la comida.*

En una reciente publicación de la Biblioteca del Congreso Nacional se da a conocer el artículo "La ley de reciclaje de alimentos en Japón que involucra a productores y consumidores".

El texto sostiene que a propósito de la [modificación al código sanitario](#) en materia de disposición de alimentos con el fin de evitar el desperdicio, discutido el 2 de septiembre de 2018 en la Comisión de Salud del Senado, la BCN revisó el caso de Japón, donde los alimentos son reutilizados, ya sea para el consumo -cuando están cerca de la fecha de vencimiento- como para la fabricación de compost y fertilizantes orgánicos.

### El desperdicio de alimentos como problema global

El documento expone que las cifras sobre el volumen de pérdida y desperdicios acumulados por los seres humanos son desalentadoras, según un [informe de la Global Footprint Network de 2016](#), se está consumiendo el equivalente a 1,6 planetas para proveer los recursos que habitualmente se usan, absorben y gastan. Este sobreconsumo genera consecuencias negativas para el planeta, como el cambio climático, polución en el aire y agua, especies en extinción, infertilidad de los suelos y, por causa de lo anterior, pobreza y degradación social de millones de personas desplazadas.

Tal realidad, se explica, enfocada en la producción y desperdicio de alimentos toma una relevancia especial en la industria de los alimentos, ya que **de acuerdo a la FAO, al menos una tercera parte de los alimentos producidos para el consumo humano se pierden por el manejo de las empresas o son desperdiciado por los consumidores**. Esto corresponde a aproximadamente 1,3 mil millones de toneladas cada año, lo que evidencia una debilidad estructural en la industria alimentaria, pero también en las cadenas de valor agregado, que redundan en pobreza, malnutrición y problemas en la disponibilidad de alimentos.

La BCN señala que existen muchas causas que explicarían la pérdida de alimentos. En un [estudio realizado](#) por Federica Marra en la Universidad de Leiden sobre la pérdida y desperdicio de alimentos en Japón, señala que en los países de bajos ingresos la explicación de porqué se pierden alimentos **se debe a razones técnicas, principalmente relacionadas a las cadenas de suministro, ya que existen limitaciones en las capacidades** de madurez, almacenamiento,

transporte, procesamiento y conservación de las condiciones de frío. De tal manera, las condiciones climáticas afectarían directamente en la preservación de los productos.

**En los países de ingreso medio, el desperdicio de alimentos se explicaría por los largos períodos de espera, tanto en la etapa previa al consumo como al post consumo**, debido a las políticas y regulaciones para la puesta de los productos en el mercado, pero también a la forma como son exhibidos, pues se deterioran frente a las condiciones climáticas. De igual manera al comportamiento de los consumidores que, por lo general, compran comida en exceso.

Preocupación por reducir el gasto innecesario en la industria japonesa

La BCN da cuenta que Japón, Estados Unidos y Gran Bretaña son las tres economías desarrolladas con mayor cantidad de comida desperdiciada. En una [publicación académica](#) de Melikoglu, Carol Lin y Colin Webb , la situación en el país nipón para el 2001 era abrumadora, pues se desperdiciaban cerca de 18 millones de toneladas de comida al año, de las cuales entre 5 y 8 millones contenían productos identificados como consumibles. Tal cantidad es considerada por los autores como preocupante, ya que **es equivalente a la producción nacional de arroz, cifrada en 8,39 millones de toneladas.**

De esta cantidad de alimentos tirados a la basura, Marra afirma que entre tres y cuatro millones corresponden a malas prácticas generadas en la industria, mientras que el resto se debe al derroche producido en hogares individuales. Con esto, la académica de la Universidad de Leiden compara **los montos de alimentos desperdiciados por las familias niponas con aquellos destinados a la ayuda humanitaria internacional, pues en ambos casos corresponde a cuatro mil millones de toneladas.**

Esta tendencia, se agrega, muestra además que un 39 por ciento del consumo total de alimentos era desperdiciado. A partir de ahí, el Gobierno comenzó a adoptar algunas medidas para mejorar las condiciones de tratamiento de los alimentos, pero también para considerarlos como un recurso renovable, con el fin de modificar las prácticas comerciales y el comportamiento de los consumidores que para ese entonces mostraba una tendencia al alza en relación al desperdicio de productos alimenticios, pero **también para incentivar a la industria del reciclaje a incorporarse en las cadenas de suministro.**

Esta iniciativa está contenida en la [Ley de Reciclaje de Alimentos](#), orientada a construir una sociedad recicladora que promueva la reutilización de los alimentos y a su vez reduzca el volumen de comida desperdiciada. **Esta ley se enfoca principalmente en las empresas encargadas de manufacturar, distribuir y vender productos, ya sea en supermercados como en restaurantes.** Esta ley logró que durante sus primeros cinco años de vigencia se redujera el desperdicio de comida en un 48 por ciento. Ya para el 2006, se logró disminuir 60 por ciento del total acumulado anualmente.

Tales resultados, se indica, además se lograron gracias a que se establece como una obligación legal que todos los negocios que produzcan más de cien toneladas de desperdicios al año reporten la cantidad de desperdicios generados y su estatus de reciclaje al Ministerio de Agricultura, Forestal y Pesca (MAFF por sus siglas en inglés). Esta notificación no solo permite la entrega de información respecto de las cantidades dispuestas al reciclaje, también entrega dos incentivos. El primero es un permiso de transporte de desechos a través de las fronteras municipales, y el segundo, la exigencia para los emisores de residuos de la compra de productos alimenticios cultivados con compost y alimentación animal.

Negocios originados de la ley y que logran el loop del reciclaje

La BCN ejemplifica que una de las iniciativas que creció a la luz de la ley de reciclaje de alimentos fue la del [supermercado Chain](#) en la localidad de Uny, cuyo stock de productos es obtenido de empresas recolectoras y recicladoras de alimentos en buen estado provenientes de consumidores locales, pero

que además se hayan producido en suelos con mezcla de compost obtenidos de procesos de reciclaje y se hayan utilizado pesticidas orgánicos en el proceso de cultivo. Esta experiencia de economía circular o negocio Loop ha sido exitosa, ya que recibe a diario una gran cantidad de consumidores lo que la hace uno de las marcas más importantes de la ciudad.

Un caso similar muestra la iniciativa [Eco-Farm](#), se trata de una cooperativa ubicada en la ciudad de Kobe donde se involucran residentes locales, ONG, negocios y el gobierno local. Esta cooperativa adquiere los residuos vegetales provenientes de los hogares y de las compañías productoras de alimentos con el fin de **elaborar fertilizantes orgánicos que a su vez son utilizados en cultivos que suministran de alimentos a los grandes almacenes**. Este caso de reciclaje es uno de los más exitosos en Japón, ya que crea un sistema de circulación local de nutrientes, pues el compost producido por las familias sirve para fertilizar a los granjeros locales, quienes luego suplen de productos a los consumidores.

Incluso desde una perspectiva tecnológica, el Gobierno metropolitano de Tokio impulsó la [Aplicación EcoBuy](#), que entrega puntos de beneficio a aquellos consumidores que compran productos que se encuentren en sus últimos días antes de caducar. Esta aplicación comenzó con un proyecto que solo involucraba a un mini market con solo 30 productos designados, entre los que se encontraban pan, sashimi y leche. En la actualidad se trata de una **gran red de negocios que fotografían los productos a punto de vencer y los suben a la aplicación para que los consumidores los compren** y, de paso, ganen puntos para comprar más productos o accedan a descuentos.

Esta aplicación, se destaca, al igual que los supermercados y las cooperativas, forman parte de los resultados logrados gracias a los esfuerzos realizados por el gobierno de Japón para reducir las gigantescas cantidades de desperdicio de comida.

## Desperdicios de alimentos en la realidad chilena

La BCN da cuenta de un análisis de la realidad en nuestro país que realizó Luis Sáez, académico del Departamento de Gestión Agraria de la Universidad Santiago de Chile (Usach), además de investigador en la FAO. En su opinión la pérdida y desperdicio de alimentos se producen por una serie de responsabilidades por parte de todos los actores que trabajan con alimentos.

“Los productores, intermediarios como supermercados y restaurantes, y los consumidores finales. Efectivamente hay una gran cantidad de alimentos que se pierden producto de este proceso que ha ocurrido siempre, pero nos damos cuenta recién ahora. El tema es bastante complejo y tiene muchas aristas, en primer lugar nosotros desde la Usach adscribimos a las definiciones hechas por la FAO en relación a que pérdida es todo aquello que se produce a nivel primario hasta antes de la comercialización y después desperdicio es lo que ocurre en el lugar de consumo. **El problema ha ocurrido es que culturalmente se le perdió el respeto a los alimentos porque se consideran como un bien de consumo más**, de hecho todo lo que consideran los restaurantes o supermercados que van a perder lo incorporan en el precio del consumidor final. En los hogares ocurre lo mismo cuando se compra sin medida, una vez que el producto se está venciendo simplemente se bota y compra de nuevo”, señaló.

Otro problema que se produce en la realidad chilena tiene que ver con la mala estimación por parte de productores y consumidores. “Los productores producen sabiendo que van a perder entonces no planifican correctamente la producción en función del mercado, es decir, se producen cinco hectáreas de repollo que se quieren vender esas cinco hectáreas, sabiendo que por un proceso biológico hay algunos que madurarán más que otros y por lo tanto se van a perder. **Si se ordenara desde el productor, en función de lo que cree que va a vender, y luego al comprador, en función de lo que realmente van a consumir durante cierto período, se ordenaría el proceso**. Por eso es que la responsabilidad es absolutamente compartida, porque hay un desencuentro”, agregó.

Asimismo el experto se refirió a la cultura de los consumidores en relación a la calidad de los productos. “Hay un mal concepto de lo que es calidad, por ejemplo lo que se da con las llamadas

frutas y hortalizas feas, que nosotros mismos como profesionales hemos inculcado desde hace años es que **calidad es tamaño, es decir que el zapallo más grande es el que gana la competencia, y también la uniformidad**. Con estos conceptos nos encontramos cuando hacemos los estudios que miden lo que la gente percibe como calidad de los productos. Entonces todos los productos que son más pequeños no son considerados como calidad, por ejemplo en los tomates, por lo tanto se van a perder. En vez de considerar el punto de vista nutricional”, destacó.

Por último, en relación a las políticas que podrían impulsarse en nuestro país para solucionar la pérdida y desperdicio de alimentos. “El desafío claramente parte por la educación, de hacer campañas de sensibilización de la población que demuestren que los productos con alguna deformidad no pierden calidad, no es que estén contaminados. Asimismo, **hay que mejorar los sistemas de distribución, mucha gente no se alimenta bien porque no tiene lugares donde acceder a productos de calidad**, entonces en la medida que estuviesen más cerca las personas podrían ir a comprar con una mayor frecuencia en vez de acumular. Finalmente, a nivel de intermediarios incluso productores, pondría un castigo a la pérdida de alimentos. Sé que en el Parlamento se han discutido incentivos para evitar el desperdicio, pero también es necesario el castigo, ya que si un supermercado tiene que regalar alimentos, es porque puede haber hecho un mal manejo de la cadena de frío, entonces no veo que eso haya que premiarlo sino enseñarle a que no lo haga”, sugirió.

[Vea texto íntegro delo documento](#)

#### RELACIONADOS

\*[Entrevista a Lorna Püschel, abogada del Ministerio del Medio Ambiente, y la implementación de la Ley de Fomento al Reciclaje...](#)

\*[Sobre "El sistema de reciclaje en China que potencia el rol de los gestores de residuos"...](#)

---