

En América Latina se pierde o desperdicia el 15% de los alimentos disponibles

Con los alimentos que actualmente se pierden y desperdician en América Latina se podría alimentar a 300 millones de personas



En la actualidad, 47 millones de personas sufren hambre en los países de Latinoamérica y el Caribe, un 8% de su población. Para que la región logre la primera meta del Objetivo de Desarrollo del Milenio (reducir a la mitad la proporción de personas que sufre hambre entre 1990 y 2015) unos tres millones de personas deben mejorar su alimentación antes de la fecha límite. Reducir los desperdicios y las pérdidas de alimentos es uno de los cambios para contribuir a superar esa meta y erradicar el hambre en la región.

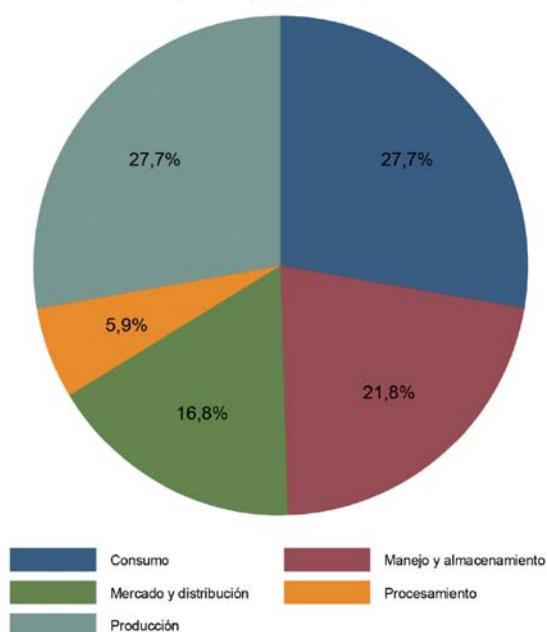
Los eslabones de la cadena donde más se pierden y desperdician alimentos en América Caribe y el Caribe son a nivel de la producción y del consumidor. El 28% de los desperdicios ocurren a nivel del consumidor (hogares), el 28% de las pérdidas a nivel de la producción (cosecha, postcosecha y transformación industrial de productos animales), el 22% en el manejo y almacenamiento (manejo, almacenamiento, embalaje, transporte hasta la distribución), el 17% en el mercado y distribución (mercados mayoristas, minoristas y supermercados) y el 6% a nivel del procesamiento (industria alimentaria) (Figura 1).

El término "pérdidas" se refiere a la disminución de la masa disponible de alimentos que ocurre a lo largo de la cadena de suministros, pero principalmente en las fases de producción, post-cosecha, almacenamiento y transporte. El término "desperdicio" se refiere a las pérdidas derivadas de la decisión de desechar alimentos que todavía tienen valor y se asocia con el comportamiento de vendedores mayoristas y minoristas, servicios de comida y consumidores.

Cada año, se pierde o se desperdicia entre un cuarto y un tercio de los alimentos que se producen en el mundo para consumo humano. De esa enorme cantidad de mermas, una tercera parte ocurre a nivel de los consumidores. La FAO estima que el 6% de las pérdidas mundiales se dan en la región de América Latina y el Caribe.

Según las últimas estimaciones de la FAO para 2011-2013, sólo a nivel de la venta minorista en supermercados, ferias, almacenes y demás puestos de venta, en la región se pierde entre el 3% y el 4,3% de la disponibilidad calórica. Con esas calorías que se pierden se podrían satisfacer los requerimientos diarios mínimos de más de 30 millones de personas. La región cuenta con alimentos suficientes para que todos los habitantes tengan una alimentación adecuada, el problema del hambre se debe a que los sectores más vulnerables no cuentan con medios económicos para acceder a ella.

Figura 1 - Pérdidas y desperdicio de alimentos en América Latina



Fuente: FAO con base en Banco Mundial (2014)

El impacto de estas pérdidas y desperdicios queda en evidencia cuando se analizan a nivel de países. Por ejemplo, con los alimentos que se desperdician en los comercios minoristas en Bahamas, Jamaica, Trinidad y Tobago, Belice, Colombia y Uruguay se podría alimentar a las personas que sufren hambre en cada uno de esos países.

El impacto de disminuir las pérdidas y desperdicios en toda la cadena agroalimentaria es inestimable, ya que en la región con lo que se pierde a nivel minorista se podría alimentar a la cantidad de personas suficiente como para alcanzar el Primer Objetivo del Milenio.

El impacto en la sostenibilidad

Latinoamérica y el Caribe producen alimentos más que suficientes para nutrir a todos sus habitantes. La producción y disponibilidad alimentaria en la región crece año a año, lo que la ha convertido en una importante exportadora de agroalimentos a nivel global. Sin embargo, aunque abundan, las pérdidas y desperdicios impactan en los sistemas alimentarios y en la seguridad alimentaria y nutricional de tres maneras:

1- Reducen la disponibilidad local y mundial de alimentos, afectando la salud y nutrición de la población.

2- Ocasionan efectos negativos en el acceso de alimentos, producto de pérdidas económicas y de ingresos para productores y vendedores, así como para los consumidores, debido a la contracción del mercado y el alza de los precios.

3- Impactan negativamente en el ambiente debido a la utilización insostenible de los recursos naturales del que depende la producción futura y por la generación de desechos.



his
Ingredients Solutions

CREATIVIDAD E INNOVACION EN LA INDUSTRIA LACTEA

Conservantes Biológicos - Natamicina, Nisina y Lisozima. Antioxidantes naturales en base a Tocoferoles.

Estabilizantes para yogurt, crema, dulce de leche y otros. Vitaminas y premezclas *Tailor-made*

Agente reductor de colesterol - HIS Down Col

www.his-ingredients.com | info@his-ingredients.com | RNE: 02.034.708 | SENASA: B.I. 05317 | Tel.: (+5411) 4861-6603
Adm: Cabrera 3568, 1º piso, C1186AAP - Argentina. Planta: Int. Lumberas 1800 - Ex Ruta 24 - Parcela 13 - Parque Industrial Gral. Rodriguez - Argentina.

Approximately **1.3 billion tonnes** of food get lost or wasted, it is **roughly one third** of the food produced in the world for human consumption.



Food loss and waste reduction in Latin America and the Caribbean, it is **necessary** and **urgent**. **All of us can contribute.**

Be a responsible consumer:

- Remember** the food you already have
- Plan** your grocery shopping
- Buy** only what you need
- Keep** your food in adequate places
- Learn** the difference between preferable consumption and expiration date
- Choose** "ugly" fruits and vegetables
- Listen** to your stomach before buying food
- Share** the big portions you get in restaurants
- Take** home your leftovers

How to reduce your home food waste?

- Test** yourself (L M M J V S D)
- Consume** what you have got first
- Have** a day in the week for cooking the "older" food
- Freeze** fresh products and leftovers
- Check** your freezer
- Consume** ripe fruits and vegetables
- Make** preserves and pickles with vegetable surpluses
- Use** every part of your food

How to work for a wasteless community?

- Share** the leftovers from your parties and meetings
- Start or join** a food network
- Join** to Save Food
- Share** this information



www.save-food.org

Cómo disminuir las pérdidas y desperdicios

Hay varias iniciativas que buscan minimizar pérdidas y desperdicios en los distintos eslabones de la cadena agroalimentaria, principalmente mediante inversiones en infraestructura y capital físico. La estrategia debería basarse en tres pilares:

- 1-Tecnología, innovación y capacitación para la recolección de datos, implementación de buenas prácticas e inversiones en materia de infraestructura y capital para mejorar la eficiencia de los sistemas alimentarios.
- 2-Gobernanza para el establecimiento de marcos normativos, inversión, incentivos y alianzas estratégicas.
- 3-Información y comunicación a través de campañas de sensibilización a cada uno de los actores de la cadena alimentaria, como la iniciativa global SAVE FOOD.

Se requiere la cooperación entre países y una acción coordinada entre los sectores públicos y privados para hacer frente a este problema, el cual es un tema pendiente en la agenda de la lucha contra el hambre en América Latina y el Caribe. Si bien aún no se observa una estrategia clara para la reducción de pérdidas y desperdicios, los gobiernos están implementando medidas para enfrentar el problema. Un ejemplo de ello son los bancos que acopian alimentos, que por diversas razones iban a ser descartados, para su redistribución. Estos bancos son una plataforma viable para que los sectores públicos y privados puedan establecer alianzas. Ya se han constituido en Costa Rica, Chile, Guatemala, Argentina, República Dominicana, Brasil y México. La Asociación de Bancos de Alimentos de México, por ejemplo, articula una red de 61 bancos en todo el país y rescató, solamente en 2013, 56.000 toneladas.



www.save-food.org

En 2011, FAO lanzó la Iniciativa Global para la reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos –SAVE FOOD– como un esfuerzo corporativo conjunto con la firma alemana Messe Düsseldorf. Esta iniciativa mundial reúne a 250 socios, incluyendo organizaciones y empresas públicas y privadas, en un intento de cambiar las prácticas de gestión, las tecnologías y el comportamiento de las personas involucradas en las cadenas de suministro de alimentos. SAVE FOOD desarrolla campañas en todas las regiones del mundo. En América Latina y el Caribe, SAVE FOOD tiene su punto focal en la Oficina Regional de la FAO.