



La reducción del desperdicio de alimentos, ¿mejorará la seguridad alimentaria?

No es tan claro que disminuir el desperdicio mejore el acceso a los alimentos para eliminar el hambre y la mala nutrición

La organización holandesa F&BKP (Food & Business Knowledge Platform), dirigida a estudiar la seguridad alimentaria y nutricional a través de esfuerzos conjuntos de la empresa privada, la ciencia, la sociedad civil y las autoridades, ha llevado adelante una investigación sobre la relación entre la disminución del desperdicio de alimentos y la mejora de la seguridad alimentaria mundial. El informe "¿Reducir el desperdicio de alimentos, mejorará la seguridad alimentaria?" afirma que no es claro el efecto directo de la reducción del desperdicio en los países occidentales –sobre todo en los que están en vía de desarrollo– sobre la oferta de alimentos, el sustento de la población y los precios.

El estudio se enfoca en la relación entre la reducción del desperdicio de alimentos y la mejora en la seguridad alimentaria, entendida como que todas las personas, en todo momento, tengan acceso físico y económico a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos, que cubran sus preferencias alimentarias y necesidades dietéticas para una vida activa y saludable. Esta seguridad alimentaria tiene un elemento global y a largo plazo para considerar: nueve mil millones de personas para alimentar en el 2050, y puede ser analizada a nivel nacional, local e incluso individual.

En años recientes, el desperdicio y las pérdidas (en conjunto llamados desperdicio de alimentos en el estudio) se han vuelto un punto alto en la agenda de los políticos, investigadores, empresarios y organizaciones de la sociedad civil. Muchos de estos actores claman por una relación positiva entre la reducción del desperdicio y la eliminación del hambre y la desnutrición en el mundo. Sin embargo, ¿qué se sabe sobre la relación entre estos factores? La pregunta central es en qué medida las intervenciones para reducir el desperdicio de alimentos son contribuciones efectivas a la seguridad alimentaria,

en particular para el acceso local en las regiones en desarrollo, pero también para la estabilidad del sistema alimentario en general.

Con el fin de investigar estos problemas, la organización realizó una visión general de los actores internacionales que trabajan en este tema, considerando y mapeando sus actividades y motivaciones y sus asunciones sobre la relación entre reducción de desperdicio e incremento de la seguridad alimentaria. A continuación, se hizo una síntesis de las percepciones sobre esta relación en la literatura científica y en la literatura gris (conjunto de documentos que no son editados o que se publican pero distribuyen a través de canales poco convencionales, como tesis doctorales, actas de congresos, informes de investigación, memorias, normas, traducciones científicas, etc.) y se sacaron conclusiones.

Resultados

Un gran grupo de actores globales, europeos y holandeses hace afirmaciones implícitas sobre la relación entre desperdicio de alimentos y seguridad alimentaria en los países occidentales y en países de ingresos bajos y medios, sugiriendo una interrelación, pero sin explicar explícitamente cómo un tema afecta al otro.

Un segundo grupo de actores trata de lograr un impacto directo sobre la seguridad alimentaria a través de la reducción de las pérdidas pre y post-cosecha en la cadena de valor de los países en desarrollo, por ejemplo con soluciones tecnológicas en la logística agrícola. La literatura muestra que algunas de estas intervenciones pueden tener un impacto directo a corto plazo sobre las condiciones de seguridad alimentaria, en particular sobre la disponibilidad de alimentos, aunque esto depende de las circunstancias. No obstante, es menos claro el efecto directo de la reducción del desperdicio sobre el abastecimiento, los medios de vida y el precio de alimentos.

Un tercer grupo de actores se focaliza sobre la reducción del desperdicio del lado del consumidor en países desarrollados. Su objetivo es lograr un impacto



indirecto y a largo plazo sobre la seguridad alimentaria a través de la generación de un sistema más eficiente en términos económicos y ambientales. De hecho, parece haber evidencia plausible en la literatura que sugiere que la reducción y el reciclaje de desperdicios puede tener un impacto positivo sobre la seguridad alimentaria a largo plazo a través del uso eficiente de los recursos y del impacto ambiental. En este punto, se debería notar que a pesar de la popularidad que las intervenciones sobre el desperdicio tienen en los círculos políticos, la cantidad de estudios y documentos encontrados sobre la interrelación con la seguridad alimentaria es relativamente pequeña. También la evidencia sobre esa relación es más bien implícita, a menudo con poco fundamento empírico sólido. En particular, existe poca evidencia sobre los efectos a favor de los pobres de reducir el desperdicio.

A pesar de todo, existe consenso en la literatura de que los posibles efectos positivos para la seguridad alimentaria, en particular un mayor acceso a ali-



La naturaleza en su esencia

Laboratorios Darier srl. Calle 26 N° 3830 (B1650IOP) San Martín. Bs. As. Argentina
Tel.: 54-11-4755-1098 (Rot.) darier@darier.com.ar - www.darier.com.ar



Distribuidores Exclusivos de Red Arrow Int. LLC para la Argentina.

SABORES

Frutales
Lacteos
Chacinados

EXALTADORES

HVP
Flavorier Plus
Nucleotidos

COLORANTES

Naturales

Nuevas Tecnologías
de Ahumado Artesanal

mentos, dependerán del contexto más amplio de la cadena de valor o del sistema alimentario. Por ejemplo, infraestructura apropiada, medios de transporte y acceso a mercados son esenciales para que las intervenciones sobre el desperdicio tengan un efecto significativo. Las intervenciones por sí mismas no pueden resolver las causas subyacentes del desperdicio, tales como la falta de comunicación dentro de la cadena de valor o las malas estrategias de comercialización.

Mensajes clave

- La principal conclusión de este estudio es que el problema del desperdicio no puede ser resuelto de un solo golpe. Las intervenciones, aunque importantes, a menudo no tienen una contribución significativa por sí mismas, pero pueden tenerla cuando están en un marco más amplio e integrado de una cadena de valor o enfoque de sistema alimentario, con un ojo puesto sobre el contexto de las circunstancias específicas. Idealmente, las acciones deberían ser ajustadas para adaptarse a las necesidades y demandas locales o nacionales, y con un amplio conjunto de instrumentos políticos disponibles basados sobre una cuidadosa evaluación del contexto.

- La asunción de que las intervenciones para reducir las pérdidas pre y post-cosecha contribuirán automáticamente a la seguridad alimentaria, en particular para los consumidores de bajos recursos, no es evidente *per se*. Se reco-

mienda poner, sobre una base caso por caso, atención al contexto específico donde se desarrollan las intervenciones y su impacto sobre la seguridad alimentaria.

- Con respecto a las actividades para reducir el desperdicio en Occidente, que a menudo se dice que tiene una relación directa con la seguridad alimentaria en los países en desarrollo, este estudio concluye que esa afirmación a menudo no puede ser sostenida.

- La reducción del desperdicio (sea en la etapa de post-cosecha, de distribución o de procesamiento en la cadena alimentaria, o a nivel del consumidor) es algo bueno y a menudo contribuirá a la seguridad alimentaria general a través de efectos positivos sobre el ambiente. Sin embargo, si se quiere mejorar el acceso al alimentos en particular de los más pobres y a corto plazo, es necesario un contexto más específico y un enfoque holístico de cadena de valor y de sistema alimentario.

- Se recomienda que la investigación y la política futuras, dirigidas a incrementar la seguridad alimentaria en países de ingresos bajos y medios, no deberían sólo focalizarse sobre la reducción del desperdicio, sino en programas específicos para mejorar la efectividad de la cadena de valor y del sistema alimentario, de los cuales la reducción del desperdicio de alimentos podría ser una parte.

Pérdida y desperdicio

La FAO estima que alrededor de un tercio de la porción comestible de los alimentos se pierde o se desperdicia en todo el mundo. Eso significa cerca de 1.300 millones de toneladas por año. Esto sucede en las diferentes etapas de la cadena agroindustrial. Durante la producción agrícola, los cultivos a campo o cosechados pueden perderse o alterarse debido a enfermedades o plagas. Los animales de granja pueden morir por enfermedades, los pescados se descartan durante la pesca y la leche puede perderse por enfermedades del ganado. También cultivos, animales, peces y leche pueden perderse durante el manejo postcosecha, almacenamiento, transporte o procesamiento. Lo mismo sucede en la distribución y venta minorista. Finalmente, los consumidores pueden tirar el alimento que no consumen. Se suele denominar "pérdida de alimentos" a la sucedida durante las etapas de producción, postcosecha y procesamiento, mientras que la sucedida a nivel de minoristas y consumidores se menciona como "desperdicio de alimentos". En los países de ingresos medios y altos,



predomina el desperdicio a nivel de los consumidores, en el fin de la cadena de abastecimiento. En los países de ingresos bajos, las pérdidas suceden en el inicio y en las etapas intermedias de la cadena (producción, almacenamiento y transporte) y mucho menos a nivel de los hogares.