

PÉRDIDAS Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS: UN PROBLEMA GLOBAL CON SOLUCIONES LOCALES

LIC. CELINA MORENO - COORDINADORA DEL EQUIPO DE NUTRICIÓN Y EDUCACIÓN ALIMENTARIA, DIRECCIÓN DE AGROALIMENTOS, MINISTERIO DE AGROINDUSTRIA DE LA NACIÓN



Celina Moreno disertó en Tecno Fidta sobre el Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos

En el mundo cada año se pierden o desperdician 1.300 millones de toneladas de alimentos, es decir, el 30% de todo lo que se produce en el planeta. En América Latina se calcula que se pierde un 15% de los alimentos, lo que equivale al 6% de la producción mundial. En la Argentina, según el Primer Ejercicio de Estimación de PDA en la Argentina, difundido por la Dirección de Agroalimentos en enero 2015, se pierde el 12,5% de la producción agroalimentaria, lo que corresponde a 16 millones de toneladas de alimentos en su “equivalente primario”.

Según indicó la FAO en 2011, cada año se pierden en el mundo el 45% de las frutas y hortalizas, el 45% de las raíces y tubérculos comestibles, el 30% de los cereales, el 30% de los pescados y productos marinos, el 20% de los productos lácteos, el 20% de la carne vacuna y el 20% de las legumbres y oleaginosas. También la FAO estableció en 2014 en cuáles etapas se perdía o desperdiciaba más cantidad de alimentos en América Latina y el Caribe. Como se ve en el gráfico 1, esas etapas son la producción primaria y el consumo, pero también hay grandes pérdidas durante el manejo y almacenamiento y en mercadeo y distribución.

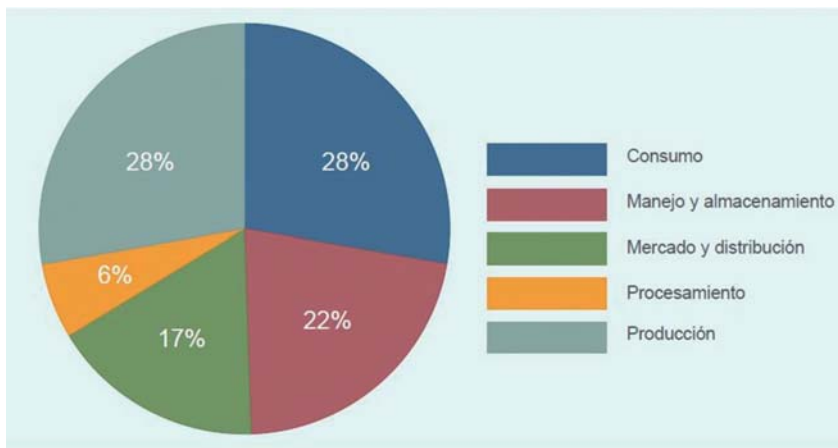
Los objetivos de desarrollo sostenible establecidos por las Naciones Unidas son diecisiete, de los cuales cinco están relacionados directamente con la pérdida y desperdicio de alimentos, en particular el Objetivo 12

sobre Producción y Consumo Responsables, los otros cuatro son el 1 – Fin de la Pobreza, el 2 – Hambre Cero, el 13 – Acción por el Clima, y el 14 – Vida Submarina.

El contexto mundial nos marca el camino a seguir. La FAO, dentro de sus cinco objetivos estratégicos 2014-2017 (Gráfico 2), indica “Establecer sistemas agrícolas y alimentarios más integradores y eficientes”. Otro documento internacional relacionado es el de la CELAC (Comunidad de Estados Latinoamericanos y Caribeños), donde el Pilar 1 de la línea de acción número 3 es “Reducir la pérdidas y desperdicios de alimentos”.

Cuando se pierden o desperdician alimentos no sólo disminuye la disponibilidad local o mundial de los mismos sino que hay un impacto negativo sobre el ambiente y sobre la economía. Es un problema global, cuyas soluciones están a nivel local, y que engloba a todo

GRÁFICO 1 – Porcentaje de las calorías perdidas o desperdiciadas en América Latina por segmento de cadena alimentaria.



Fuente: FAO con base en Banco Mundial (2014)

GRÁFICO 2 – Los cinco objetivos estratégicos de la FAO (2014-2017)

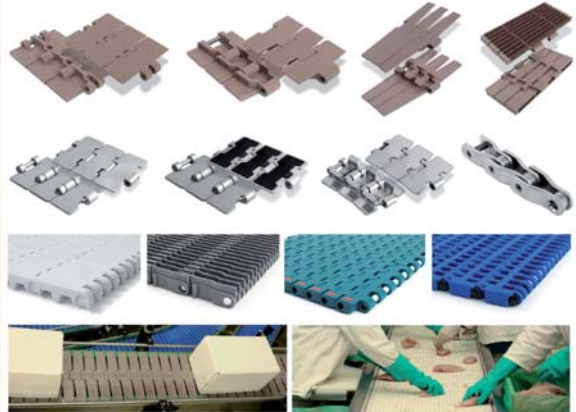


el sistema agroalimentario, por lo que las acciones para enfrentarlo son sumamente diversas. Esas acciones involucran cambiar hábitos y costumbres de los consumidores, así como prácticas laborales, abriendo una oportunidad para agregar valor e innovar a través de un enfoque multisectorial y multidisciplinario, por ejemplo para desarrollar nuevas tecnologías que aumenten la vida útil de los productos. Es decir, se puede transformar una cuestión negativa en algo positivo, como es trabajar en sistemas agroalimentarios más eficientes. Hay que tener en cuenta que el problema de pérdida y desperdicio de alimentos involucra a toda la cadena: producción, transporte, almacenamiento, procesamiento, comercio, servicios de alimentación y consumo final.

Dado el contexto a nivel mundial y regional, en el Ministerio nos planteamos qué estábamos haciendo en la Argentina para combatir este problema, si realmente perdemos o desperdiciamos la cantidad de alimentos que dice la FAO. Por eso en el año 2013 comenzamos a trabajar en una serie de comunicaciones para concientizar. Luego de dos años, se logró la conformación y la creación formal del Programa Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos, cuyo objetivo es: *“coordinar, proponer e implementar políticas públicas en consenso y con la participación de representantes del sector público y privado, sociedad civil, organismos intersectoriales, que atiendan las causas y los efectos de la pérdida y el desperdicio de alimentos”*. Conseguir la implementación de un Programa Nacional fue un gran logro para todos los que veníamos trabajando en este tema.

SU EMPRESA NO DEJARÁ DE CRECER, CON LAS MEJORES BANDAS Y CADENAS

Ofrecemos una completa gama de Bandas y Cadenas
 CADENA DE TABLILLA PLÁSTICA Y METÁLICA - Table Top y Flex Top
 BANDAS MODULARES - Rectas, Curvas, Acumulación y Elevación

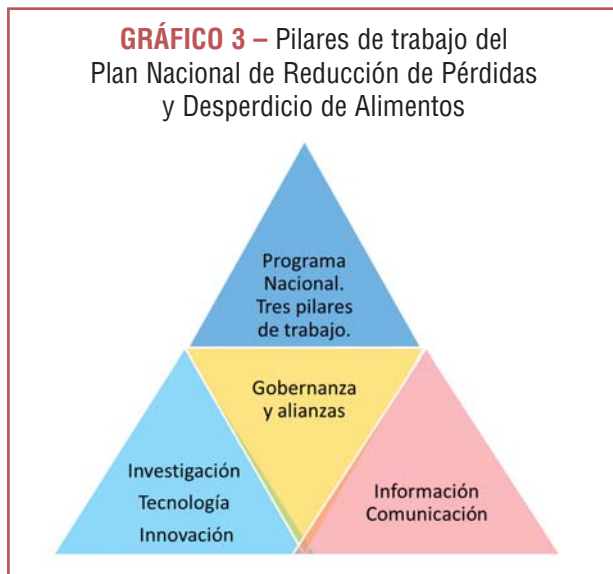


VECMAR **COBRA**
 SERVICIOS PARA INDUSTRIAS CADENAS TRANSPORTADORAS

DISTRIBUIDOR OFICIAL PARA ARGENTINA Y MERCOSUR
 de COBRA CADENAS TRANSPORTADORAS LTDA.

Tel.: (+54 11) 4709 3365 / 4897 8565
 vecmar@arnetbiz.com.ar; ventas_vecmar@arnetbiz.com.ar
 www.vecmar.com.ar

GRÁFICO 3 – Pilares de trabajo del Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos



El Programa incluye tanto la pérdida como el desperdicio e involucra a toda la cadena agroalimentaria. La idea no es que el Ministerio evite o reduzca las pérdidas, sino que proponga y coordine las acciones tendientes a reducir esas pérdidas o desperdicios. Que trabaje para alcanzar esa meta con los diferentes actores que están en cada una de las etapas. El Ministerio va a fijar objetivos y trabajar en acciones concretas, con la intención de que esas acciones se traduzcan en políticas públicas. En el Programa Nacional hay establecidos tres pilares de trabajo: Gobernanza y Alianzas; Investigación Tecnológica e Innovación, e Información y Comunicación (Gráfico 3).

El tema es muy amplio y hubo que dividirlo en ejes para poder avanzar. En el eje de Investigación Tecnológica e Innovación definimos establecer a cuánto asciende la pérdida y el desperdicio en la Argentina. También el desarrollo de nuevas tecnologías, por ejemplo para prolongar la vida útil. En Gobernanzas y Alianzas la intención es tomar contacto con actores clave en cada una de las etapas. Información y Comunicación es un eje transversal que involucra a los anteriores.

El primer fruto del eje de investigación fue el informe "Primer ejercicio de estimación de PDA en la Argentina", presentado en enero de 2015 y que es una primera aproximación al tema a partir de los datos disponibles en ese momento. De los 16 millones de toneladas estimados en esa investigación, 14,5 millones corresponden a pérdidas y 1,5% a desperdicios. Por otro lado, en 2015 también se logró la aprobación de un proyecto específico (TCP) coordinado por la FAO, que tuvo como objetivo diseñar una metodología para medir los desperdicios de alimentos de la Argentina en las etapas de distribución y comercio minorista y consumo en hogares. Ya tenemos disponible la tecnología, la cual

incluye tres universos de estudio concretos: supermercados, comercios minoristas como carnicerías, panaderías, almacenes, etc., y hogares. En los próximos meses comenzaremos con su implementación.

Más allá de saber cuánto se pierde o se desperdicia, uno de los aspectos más importantes sobre el cual queremos indagar tiene que ver con los motivos. Queremos saber por qué estamos tirando tantos alimentos. Calcular la cantidad va a servir para medir el impacto de la aplicación de políticas, pero también nos interesa mucho profundizar sobre las causas, que es el camino que nos queda por delante.

EJE INVESTIGACIÓN, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN

- Estimación de pérdidas. Con respecto a medir las pérdidas, nos encontramos con ciertas complejidades debido a las grandes diferencias que existen entre las cadenas productivas, por lo que es necesario trabajar en cada una de ellas en particular.
- Diagnóstico del desperdicio a nivel minorista, distribución y hogares. Como ya se dijo, estamos más avanzados y comenzaremos a trabajar en los próximos meses.
- Conformación de una Red Nacional para la Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos. Detectamos que había muchas empresas y entidades que ya venían trabajando en este tema. Los sumamos a un trabajo conjunto para crear un ámbito que sea el soporte técnico del Programa.
- Elaboración de manuales de buenas prácticas y de recomendaciones sobre la pérdida y desperdicio de alimentos y fortalecer los ya existentes, y que se empiecen a implementar de modo de lograr sistemas más eficientes.
- Diseño de modelos de gestión orientados a reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos. A nivel internacional ya existen algunas aplicaciones y software. La idea es desarrollar algunos nuevos o lograr la adaptación e implementación de los que ya existen.
- Avanzar en el desarrollo y aplicación de nuevas tecnologías que permitan alargar la vida útil de los productos.



EJE GOBERNANZAS Y ALIANZAS

- En el año 2014 participamos en Chile con el Ministerio en una consulta de expertos, donde se creó la Red Latinoamericana y Caribeña de Expertos para la Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos. Asistimos acompañados por representantes de la FAO Argentina, de la Red de Banco de Alimentos y del INTA, lo cual fue un gran ejemplo e impulso para el resto de los países.
- En octubre de 2015 participamos del Primer Diálogo Regional sobre Pérdidas y Desperdicio de Alimentos organizado por FAO RLC, en la reunión estaban presentes expertos y funcionarios estatales.
- El Ministerio tiene un programa de capacitaciones con la Red Argentina de Bancos de Alimentos. Allí se capacita a las personas que manipulan alimentos en los comedores que abastece la Red, incluyendo el aprovechamiento de alimentos y de nutrientes.
- En estos años hemos hecho reuniones con empresas del sector e intercambio de contactos interesados en la temática. También damos apoyo a investigaciones e iniciativas de terceros, como universidades, estudiantes, municipios, provincias, etc.



La Subsecretaria de Alimentos Mercedes Nimo participó del lanzamiento del Plan Nacional

- El jueves 29 de septiembre llevamos adelante un acto en el Ministerio de Agroindustria donde 44 instituciones y entidades firmaron una Carta de Adhesión al Programa. El sentido de esas cartas de adhesión es lograr un compromiso para trabajar en este tema. El Ministerio no les indica a las instituciones en qué aspecto trabajar sino que invita a todos a seguir en pos de un mismo objetivo. Estamos muy contentos con el éxito de la convocatoria y ahora lo que queda es sentarnos a planificar y ejecutar.

WARBEL

ESPECIALISTAS EN TRANSMISIÓN

www.warbel.com.ar

CINTAS TRANSPORTADORAS DE ALIMENTOS

Prestamos servicios en todo el país

Más de 33 años nos respaldan

CASA CENTRAL: Ruta 11 - Km 1006.5 - Resistencia, Chaco. **ROSARIO:** San Lorenzo 4712 - Rosario, Santa Fe. **CORDOBA:** Pedro Zanni 85 - Cordoba. **CAMPANA:** Liniers 452 - Buenos Aires. **PUERO MADRYN:** Pasaje Toschke 360 - Puerto Madryn, Chubut. **MENDOZA:** Mazza 1869 - Mendoza. **PARAGUAY:** Av. Republica Argentina 2545 - Lambare, Asunción. **BRASIL:** Rua Sao Bento 125 - Curitiba, Parana.

- Además de firmar las cartas de adhesión, en la reunión se formalizó la Red Nacional para la Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos. Sus objetivos son potenciar las acciones individuales, apoyar las estrategias de los demás participantes, impulsar alianzas y acciones conjuntas, intercambiar experiencias de trabajo, lecciones aprendidas e información, así como mantener actualizada la información y conocer los avances mundiales y regionales.

- La Ley 25.989 (Ley DONAL) establece quiénes pueden donar alimentos y quiénes pueden recibirlos. También incluía un artículo referido a la responsabilidad en el momento de la donación, que al momento de ser sancionada la Ley fue vetado. La idea es establecer un sistema que no exima de responsabilidad pero que sea más eficiente para facilitar la donación de alimentos.

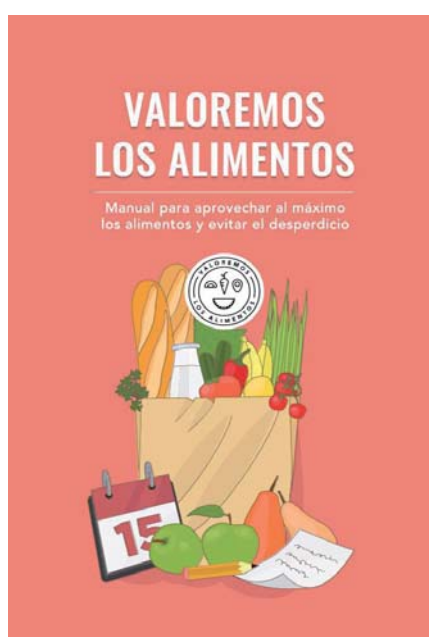
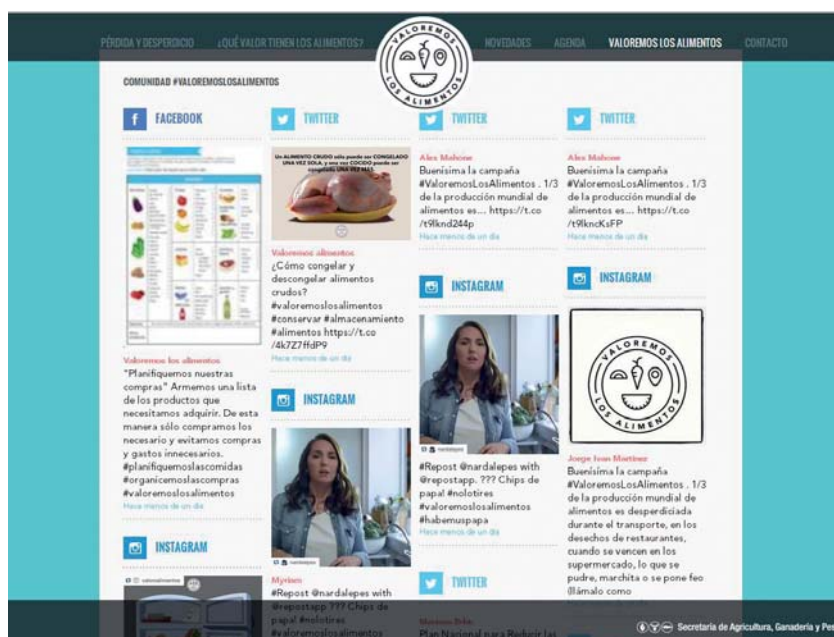
- Tenemos previsto revisar y adecuar algunas normas relativas a producción y comercialización que no favorecen la reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos. Por ejemplo, el C.A.A. establece que todo producto que se elabore en un establecimiento de comidas debe ser consumido dentro de las 24 horas, ya que si no debe ser destruido. No pretendemos que ese alimento sea reutilizado o reciclado, pero sí que se busque alguna otra opción para que pueda ser entregado a alguna institución en un lapso determinado. Otra normativa relacionada con la inocuidad es la vida útil; en otros países se diferencia la "Fecha de vencimiento" del "Consumir preferentemente antes de". En la Argentina

esos conceptos hoy se utilizan como sinónimos y pasada esa fecha un alimento no puede comercializarse ni consumirse. Estamos planteando este tema en varios ámbitos de debate. No son temas sencillos, estas normas no se pueden implementar de un día para otro, ni siquiera en cuestión de meses, porque también hay que considerar otras cuestiones, como por ejemplo la capacidad de los bancos de alimentos y de otras instituciones para recibir y entregar las donaciones. También hay muchas diferencias según el tipo de producto y si son perecederos o no perecederos. No hay que perder de vista que estamos hablando de alimentos y su seguridad.

- En el Ministerio no queremos que el objetivo principal sea la recirculación o la reutilización, el objetivo debe ser la reducción con aumento de la eficiencia, y sólo en los casos en que eso no se logre, pensar en la posibilidad de recirculación o reutilización.

EJE INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN

Publicamos notas en la revista Alimentos Argentinos y en otras revistas de interés en alimentos, salud, agro, etc. También participamos en programas de televisión y radio y nos presentamos en congresos, seminarios y acontecimientos de interés del sector. Tenemos una sección especial dentro de la página web del Ministerio <http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/ValoremoslosAlimentos/index.php>, donde se puede encontrar información sobre los avances en este tema.



En el año 2015 recibimos una Mención Especial en el Premio ArgentiNTA en la Categoría V - Campañas de difusión y educación que promueven los hábitos saludables, la innovación y sustentabilidad agroalimentaria.

En septiembre del año pasado se lanzó la campaña de comunicación “Valoremos los Alimentos” cuyo logo tiene el objetivo de identificar todas las comunicaciones relacionadas con este tema. Narda Lepes participó con la realización de ocho videos dirigidos al consumidor. Tuvieron una gran repercusión y viralización en las redes. Además generamos un manual para aprovechamiento de alimentos, dirigido a los consumidores, que indica una serie de medidas a nivel hogareño para disminuir el desperdicio. El Manual se puede encontrar en: <http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/ValoremoslosAlimentos/pdf/manual-aprovechar.pdf>

También estuvimos presentes en varias ferias con el objetivo de generar concientización, les preguntábamos a los asistentes qué hacían para evitar el desperdicio. La mayor parte de las personas no sabían que responder, pero al indagar un poco relataban sus experiencias en el hogar con este fin.

VALORAR LOS ALIMENTOS



La pérdida y desperdicio de alimentos es un problema grave, que es necesario abordar con urgencia, pero no lo queremos enfocar como algo negativo. No queremos que en las noticias se remarque la cantidad de alimentos

que se tiran, sino mostrar el tema desde un punto de vista positivo, de valoración los alimentos, considerando lo que significan para nosotros desde el punto de vista nutricional y cultural. Disminuir el desperdicio y las pérdidas significa quererlos, cuidarlos, darle significancia, preservar los recursos, colaborar con la seguridad alimentaria, ser más eficientes en todos los procesos –tanto productivos como de consumo-, revalorizar aspectos nutricionales, sociales, afectivos, y agregar valor e innovar. El Ministerio no puede trabajar solo, necesita de la participación y colaboración de todos los sectores para encausar acciones útiles tendientes a lograr estos puntos, teniendo en mente el mensaje del año 2015 del Papa Francisco: *“Debemos repensar y renovar nuestros sistemas alimentarios desde una perspectiva más solidaria”*.


®

www.plantafacil.com.ar






DATACENTER



RED LOCAL



TERMINALES DE ADQUISICIÓN



Una herramienta ideada para mejorar los procesos productivos de la industria. Introduce un cambio de paradigma en el relevamiento de las variables involucradas en la manufactura, a partir de una adquisición automatizada y en tiempo real.

- DISPONIBILIDAD
- MANTENIMIENTO
- ALARMAS (SMS-EMAIL)
- OEE
- CALIDAD
- PERFORMANCE

www.qualix.com.ar
info@qualix.com.ar
 (+5411) 5031.7636
 Av. Córdoba 1432
 C.A.B.A. - Argentina

QUALIX