



# **Pérdida y desperdicio de alimentos en el sector agrícola: avances y desafíos**

## **Febrero de 2019**

---

Pilar Macarena Eguillor Recabarren

Prevención y reducción; pérdida de alimentos; desperdicio de alimentos; objetivos de desarrollo sostenible; tipos y causas de pérdidas de alimentos

Pérdida y desperdicio de alimentos en el sector  
agrícola: avances y desafíos  
Febrero de 2019

Autor:

Pilar Macarena Eguillor Recabarren Profesional del  
Departamento de Análisis de mercado y política sectorial

Artículo producido y editado por la Oficina de Estudios y  
Políticas Agrarias -Odepa-  
Directora Nacional y Representante Legal  
María Emilia Undurraga Marimón

Informaciones:

Centro de Información Silvoagropecuaria, CIS  
Valentín Letelier 1339. Código postal 6501970  
Teléfono: (56-2) 2397 3000  
[www.odepa.gob.cl](http://www.odepa.gob.cl)  
e-mail: [odepa@odepa.gob.cl](mailto:odepa@odepa.gob.cl)



**CHILE LO  
HACEMOS  
TODOS**

# Pérdida y desperdicio de alimentos en el sector agrícola: avances y desafíos

## I. Introducción

Nuestro país, junto a economías de todos los continentes, está avanzando en la prevención y reducción de las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos (PDA) en línea con compromisos internacionales, tales como los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). En particular los países de América Latina y el Caribe han asumido, respecto al ODS12 de Producción y Consumo Responsable, el compromiso de cumplir la meta 12.3 que propone al 2030, reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial en la venta al por menor y a nivel de los consumidores. Junto con reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha<sup>1</sup>.

Dado este contexto, el presente artículo da cuenta de la situación internacional en esta materia, enfocándose en los tipos de pérdidas de alimentos que se presentan y sus causas, es decir, la disminución de alimentos aptos para el consumo humano que se produce en las etapas de producción, postcosecha, almacenamiento o procesamiento, así como las acciones que se están llevando a cabo para prevenirlas y disminuirlas, para finalizar con las acciones que se están desarrollando en nuestro país para lograr estos objetivos y cumplir con los compromisos internacionales adquiridos.

## II. Contexto de las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos

Se calcula que cada año, cerca de 1.300 millones de toneladas de alimentos aptos para el consumo humano, lo que equivale aproximadamente a un tercio de todos los alimentos producidos en el mundo, se pierden o se desperdician. Este hecho contrasta con el déficit alimentario global, el cual en 2015 alcanzó a 795 millones de personas subalimentadas en el mundo. Estas estimaciones dan cuenta, además, del problema ético que conlleva el que millones de personas padezcan de hambre, a causa de un uso ineficiente de los recursos (FAO, 2017).

Para entender la problemática de las PDA, es necesario aclarar los conceptos de *pérdida* y *desperdicio*. La "*pérdida de alimentos*" se refiere a la disminución de alimentos aptos para el consumo humano que se produce en las etapas de producción, postcosecha, almacenamiento o procesamiento, mientras que el "*desperdicio de alimentos*" se refiere a la disminución de productos que ocurre al final de la cadena alimentaria en las etapas de comercialización y consumo, es decir, con el comportamiento de los vendedores y consumidores (FAO, 2015).

<sup>1</sup><https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/objetivos-de-desarrollo-sostenible/>

Por otra parte, cabe señalar que las pérdidas y desperdicios de alimentos se miden únicamente para los productos destinados al consumo humano, por lo que quedan excluidos los alimentos destinados a la alimentación animal, las semillas y lo destinado a la producción de energía. Por definición, las pérdidas de alimentos o desperdicio son masas de alimentos que se desechan o desperdician en partes de la cadena alimentaria que conduce a “productos comestibles destinados al consumo humano”.

Cabe señalar que las pérdidas y desperdicios pueden ser intencionales o accidentales, sin embargo, ambas llevan a una menor disponibilidad de alimentos para el consumo humano. Entre las causas que originan estas pérdidas y desperdicios se encuentran problemas que se presentan durante la cosecha, recolección, almacenamiento, embalaje, transformación, y transporte de los alimentos, los mecanismos de comercialización y mercado, la falta de coordinación entre la oferta y demanda, reglas de etiquetado y caducidad o vencimiento inadecuadas, bajos precios de compra, compras inadecuadas, así como a marcos institucionales y legales.

A nivel global, la mayoría de los países se encuentran trabajando en la recolección de información respecto de las PDA, con el objetivo de determinar, por una parte, cuáles son las cantidades de alimentos que se pierden y desperdician a lo largo de las distintas cadenas y, por otra, cuáles son las causas de estas pérdidas y desperdicios.

De acuerdo con FAO (2017), las frutas y hortalizas son los alimentos que más se desechan, llegando las pérdidas a un 55% de todo lo que se produce, le siguen las raíces y tubérculos con 40%, luego, los pescados

y mariscos con un 35%, los cereales (25%), las oleaginosas y legumbres (20%), la carne (20%), y los productos lácteos (20%).

A nivel mundial, Asia industrializada es la región que más PDA genera, representando un 28% del total mundial. Le siguen Sur y Sudeste Asiático 23%, Norteamérica y Oceanía 14%, Europa 14%, África subsahariana 9%, Norte de África y Asia Central 7% y América Latina y el Caribe 6%.

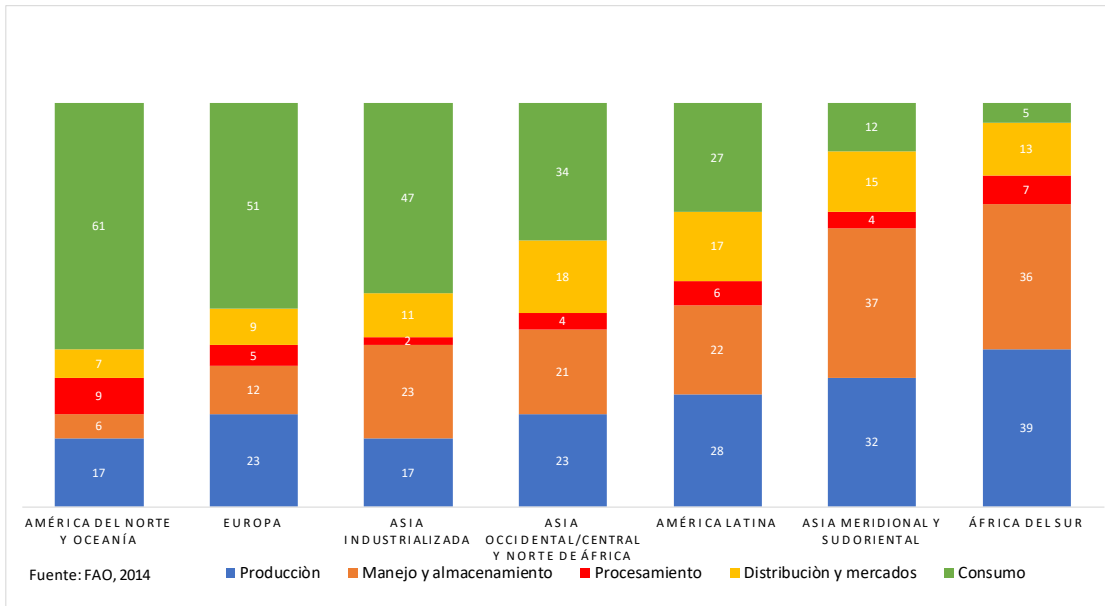
FAO estima que el 6% de las PDA que se da en América Latina y el Caribe, corresponde a unos 127 millones de toneladas de alimentos aptos para el consumo humano al año. Además, FAO estima que, con la pérdida de alimentos a nivel de venta en supermercados, ferias libres, almacenes y puestos de venta, se podría alimentar a más de 300 millones de personas, equivalente al 64% de quienes sufren hambre en esta región.

Las pérdidas y desperdicios de alimentos no ocurren de igual manera en los países. El gráfico 1., a continuación, muestra que en los países industrializados, el desperdicio de alimentos es más importante que la pérdida de alimentos, concentrándose en la etapa del consumo, mientras que, en los países en vías de desarrollo son más importantes las pérdidas, concentrándose en las etapas de producción, manejo y almacenamiento (FAO, 2014). Como se observa, el desperdicio de alimentos en los países industrializados supera el 50%, alcanzando en América del Norte y Oceanía 68%, en Europa 60% y en Asia industrializada 58%, en donde en la mayoría de los casos este es provocado por minoristas y consumidores, desperdiciándose grandes cantidades de alimentos comestibles. En los países en desarrollo en cambio, son más frecuente las pérdidas, las que ocurren en las etapas de



producción, el manejo y el almacenamiento, donde en América Latina éstas alcanzan 50%, en Asia Meridional y sudoriental 69% y en África del sur del Sahara 75%. La etapa donde ocurren menos pérdidas es en el procesamiento, siendo menos del 10% en todas las regiones.

Gráfico 1. Pérdidas y desperdicios de alimentos por Región (%)



Hay consenso mundial en que las PDA tienen implicaciones ambientales, económicas y sociales, debido principalmente a la cantidad de recursos renovables y no renovables que se gastan para producir alimentos que son desechados y que podrían ser utilizados para la alimentación de millones de personas en el mundo. Las pérdidas y desperdicios de alimentos aptos para el consumo humano conllevan una pérdida de recursos tales como suelo, nutrientes, agua, energía, insumos, maquinaria, combustibles, mano de obra, infraestructura, envases, materiales de embalaje, refrigeración, medios de transporte, recursos usados en las etapas de producción, cosecha, almacenamiento, elaboración, distribución y comercialización.

Si se hace la equivalencia, en superficie, a nivel mundial, se estima que se utilizan aproximadamente 1.400 millones de

hectáreas para producir alimento que no es consumido, lo que representa una superficie mayor a la de Canadá e India juntos. Por otra parte, la producción de alimentos que no se consumen causa emisiones innecesarias de CO<sub>2</sub>, contribuyendo así al cambio climático. La huella de carbono global asociada a la pérdida y desperdicios de alimentos se estima que corresponde a 8% del total de las emisiones globales. Cabe señalar, además, que la mayor huella de carbono dentro de los alimentos desaprovechados se presenta en la fase de consumo (37%).

En las agendas de los países se ha instalado, con el involucramiento de diversos actores, la identificación de causas y la búsqueda de soluciones, con el fin de reducir a la mitad las PDA *per cápita* hacia el año 2030, como lo señala la Meta 12.3 de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).

## III. Tipos y causas de pérdidas de alimentos

Determinar las causas de las pérdidas de alimentos es fundamental para poder encontrar soluciones que permitan reducirlas, y establecer prioridades para la acción. En este sentido, las pérdidas pueden tener su origen en una gama muy amplia de causas, tales como biológicas, microbianas, químicas, bioquímicas, mecánicas, físicas, fisiológicas, económicas, tecnológicas, logísticas, organizativas, psicológicas y de comportamiento, debidas a la comercialización, entre otras causas. A su vez, las causas varían según el producto, el contexto y la fase de la cadena alimentaria.

En relación con las pérdidas que se producen en los países en desarrollo, las cuales se concentran en las etapas de producción, manejo y almacenamiento, éstas se deben principalmente a las limitaciones en infraestructura, como, por ejemplo, malas instalaciones, deficientes servicios de transporte, problemas en el almacenaje, en particular, fallas en la refrigeración, pérdidas durante la elaboración y el envasado, además de la falta de capacidades que como consecuencia hacen que la producción, la cosecha, la elaboración y el transporte de alimentos no sean eficientes.

En el caso específico de los pequeños productores se hace más difícil garantizar una entrega eficiente de productos a los compradores debido a que realizan sus operaciones a pequeña escala y son más vulnerables a las fluctuaciones climáticas y del mercado. Esta situación contribuye no sólo a la pérdida de alimentos, sino también a incrementar los costos de transacción, disminuir los ingresos y aumentar la inseguridad alimentaria. Es por ello, que es clave reforzar

la necesidad de apoyo a las organizaciones de productores con acciones que tengan como objetivo informar, capacitar, así como fomentar la capacidad asociativa de los pequeños agricultores.

A continuación, se describen los tipos de pérdidas más comunes que se producen a lo largo de la cadena de alimentos en la etapa de producción, postcosecha, almacenamiento y procesamiento.

### 3.1 Pérdidas en la producción

Las pérdidas de alimentos en la etapa de la producción se pueden deber, entre otras causas, a:

- Daños por plagas y enfermedades.
- Productos que no son cosechados al no cumplir con los estándares de calidad exigidos por el mercado (tamaño muy pequeño o muy grande, manchas, formas irregulares).
- Cosecha incompleta por falta de mano de obra para la recolección o por altos costos de cosecha comparado con los ingresos posibles de generar en la venta de los productos.
- Daños mecánicos al producto durante la cosecha (trilla de cereales, recolección de fruta, cosecha de hortalizas).
- Volúmenes de producción que exceden la demanda.
- Contaminación (biológica o química) del producto que generará pérdida de inocuidad.

- Recolección prematura de los productos (los alimentos tienen un menor valor nutritivo y económico y se pierden si no son adecuados para el consumo).
- Pérdidas de productos de origen animal (bovino, ovino, cerdo y aves) debido a mortandad durante la crianza (por tamaño, genética, sexo);

### 3.2 Pérdidas postcosecha y almacenamiento

Una vez que los productos son cosechados y almacenados, pueden ocurrir pérdidas debido, entre otras causas, a:

- Deterioro de los productos durante su manipulación o transporte entre el predio y las plantas de proceso o los puntos de distribución (inadecuada refrigeración de frutas y hortalizas, contaminación microbiológica, daño físico por congelamiento, cambio de color asociado a reacciones oxidativas, mortandad de animales durante el transporte, derrames y deterioro de leche, etc.).
- Descarte de productos durante la clasificación, por no cumplir con requisitos estéticos (forma, color, tamaño).
- Pérdidas por retención de canales que no cumplen estándares sanitarios o de inocuidad.
- Deterioro fisiológico de productos cárnicos asociado a mal manejo durante el proceso de sacrificio.
- Deterioro de productos cárnicos (inadecuada refrigeración).
- Pérdidas de leche ocasionadas por

falta de refrigeración, derrames o contaminación.

- Malas condiciones de almacenamiento ya sea en el predio, en las plantas de proceso o en las bodegas de distribución (generándose pudriciones, crecimiento de brotes, deshidratación, y/o contaminación).
- Daño de los productos por acción de plagas (roedores e insectos).
- Daño asociado a eventos climáticos (lluvias, tormentas, vientos, incendios, inundaciones).
- Pérdidas de productos vegetales y animales, debido a malas condiciones de refrigeración.
- Deterioro de productos por malas condiciones de almacenamiento.

### 3.3 Pérdidas en el procesamiento

Las pérdidas de alimentos durante el procesamiento se pueden deber, entre otras causas, a:

- Deterioro durante la manipulación, ya sea manual o mecánica, para la producción de jugos, mermeladas, conservas, congelados o deshidratados.
- Descarte de productos considerados no aptos para el procesamiento durante las etapas de lavado, pelado, troceado, deshidratado, congelado y cocción, ya sea por calibre, color o forma.
- Deterioro debido a la interrupción de los procesos de procesamiento (cortes de electricidad, agua).
- Descarte de productos debido a contaminación cruzada.

## IV. Acciones para prevenir y disminuir las pérdidas de alimentos

Como ya se mencionó, la identificación y medición de las pérdidas de alimentos es la base para su prevención y disminución. Con esta información, se pueden identificar acciones efectivas para prevenir y disminuir las pérdidas de alimentos. A continuación, se entregan algunas recomendaciones en relación con factores de éxito y buenas prácticas para abordar las pérdidas de alimentos.

### 4.1 Prevención de pérdida en la etapa de producción.

- **Diálogo sostenido entre compradores y productores.** El diálogo entre los actores permite que los compradores puedan gestionar los riesgos a los que se enfrentan al comprar, en especial a pequeños agricultores, y contribuye a que los productores conozcan las decisiones de los compradores. De esta forma, se permite aumentar el volumen de negocios entre las partes y reducir el rechazo de productos.
- **Coordinación y asociatividad para el suministro de productos al mercado.** Las organizaciones de productores permiten, particularmente en el caso de los pequeños agricultores, reducir sus pérdidas al coordinar la planificación de la producción, escalonar la producción y desarrollar calendarios de cosecha en función de las necesidades del mercado, lo que permite abordar las fluctuaciones de precios del mercado derivadas de las variaciones estacionales de la oferta y la demanda, con lo que se reducen las pérdidas.
- **Provisión de servicios financieros para evitar la recolección prematura.** Muchas

veces las necesidades económicas de los pequeños agricultores los obligan a recolectar sus productos antes de tiempo, con lo que disminuye el valor económico y nutricional de éstos. Las organizaciones de productores permiten reducir la necesidad de recolectar prematuramente al identificar y coordinar los servicios requeridos por las explotaciones agrícolas para una cosecha adecuada y a tiempo.

- **Innovación para un aumento del valor.** Las organizaciones de productores pueden jugar un papel importante a la hora de añadir valor a los productos y así reducir las pérdidas de alimentos mediante innovaciones organizativas y de gestión, con la planificación de la producción y su logística asociada.
- **Cumplimiento de normas alimentarias.** Tanto las organizaciones como los productores pueden desempeñar un papel fundamental en la difusión e implementación de buenas prácticas para cumplir y mantener las normas de inocuidad alimentaria y reducir las pérdidas de alimentos ya que el no cumplimiento de estas normas conduce a pérdidas de alimentos y, en los casos más extremos, consecuencias sobre la salud de los consumidores.

### 4.2 Prevención de pérdidas en la etapa de postcosecha.

- **Fomento y apoyo a la inversión en infraestructura y transporte.** El apoyo por parte del Estado en la mejora de



infraestructura de caminos, energía y puntos de venta (mercados, ferias), es fundamental. Posteriormente, las inversiones del sector privado pueden mejorar las instalaciones de almacenamiento (bodegas, atmósfera controlada, control de plagas, envases), de la cadena en seco y frío (vehículos, bodega) y el transporte (vehículos cerrados o refrigerados, embalajes).

- **Desarrollo de capacidades de los operadores de la cadena alimentaria.** La capacitación es un aspecto fundamental para la aplicación de buenas prácticas de manejo y manipulación para preservar la inocuidad de los alimentos, disminuyendo los retiros de productos.

#### 4.3 Prevención de pérdidas en las etapas de almacenaje y procesamiento.

- **Mejora de instalaciones de almacenaje, infraestructuras y cadenas de frío.** Las organizaciones de productores permiten realizar inversiones o solicitar a las autoridades locales apoyo para instalaciones para la elaboración de alimentos, para el transporte (seco y en frío) e instalaciones de almacenamiento que faciliten la conservación inocua de productos frescos altamente perecibles, tales como frutas, hortalizas y carnes.
- **Mejoras en las capacidades de procesamiento:** En muchos casos, la producción no puede ser procesada en el mismo momento de la cosecha debido a la falta de centros de procesamiento o bien por falta de articulación entre productores y procesadores, por lo cual el fomento al desarrollo de vínculos mediante contratos entre productores

y plantas de proceso ayuda a reducir las pérdidas de alimentos. Del mismo modo, el fomento al desarrollo de capacidades de procesamiento intrapredial, en pequeña escala, contribuye a disminuir pérdidas que, por su bajo volumen, no son cuantificadas, pero que, al ser agregadas, representarían un porcentaje relevante.

#### 4.4 Prevención de desperdicios en la etapa de comercialización.

- **Revisión de los estándares de calidad.** Gran cantidad de consumidores están dispuestos a comprar productos más heterogéneos en forma, color y tamaño, siempre que atributos como sabor o inocuidad no se vean afectados. Esto hace necesario revisar el efecto que tienen los estándares de calidad estéticos en la selección y descarte de alimentos.
- **Circuitos cortos de comercialización.** Las ventas de productos por medio de circuitos más próximos a los consumidores, como ventas en los predios, mercados de productores o tiendas agrícolas, contribuye a reducir la pérdida de alimentos, al no pasar éstos por los estrictos estándares de calidad del retail (tamaño, color, forma).
- **Desarrollo de nuevos mercados para productos que no cumplen los estándares convencionales.** Los agricultores, asociaciones, empresas se organizan para cosechar, vender o usar los productos que son descartados por no cumplir con los estándares estéticos de calidad (color, forma, tamaño) y que todavía son inocuos y tienen un sabor y valor nutricional excelente, lo que reduce las pérdidas y desperdicios de alimentos.

## V. Situación nacional de las PDA

En Chile, se desconoce la situación real y actual de las pérdidas y desperdicios de alimentos que ocurre en los distintos eslabones de las cadenas de alimentos (producción, almacenamiento, elaboración, distribución, comercialización), tanto para productos vegetales como pecuarios. Es por esto por lo que se está trabajando para recabar información sobre la cantidad de alimentos que se pierden y/o desperdician y sus causas. Las principales dificultades que se presentan a la hora de recabar información son, por una parte, a nivel de campo los productores no llevan registros para contabilizar sus pérdidas y por otra, en la etapa de la comercialización, no existe información disponible sobre el desperdicio de alimentos.

Por otra parte, y paralelamente a la investigación y estudios, se está trabajando en el tema normativo con el fin de dictar leyes, normas, reglamentos y decretos que ofrezcan incentivos a los productores y empresas para prevenir y reducir las PDA. Por último, y no menos importante, se están llevando a cabo acciones y actividades de difusión y sensibilización sobre el tema.

A continuación, se resumen algunas de las iniciativas que se están llevando a cabo en relación con las PDA en nuestro país, en relación con la insitucionalidad, estudios, cambios normativos y difusión.

### 5.1 Comité Nacional para la Prevención y Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos de Chile

En cuanto a la institucionalidad, desde el año 2017 se encuentra funcionando el Comité

Nacional para la Prevención y Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos, presidido por la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (Odepa), y conformado por el Instituto de Investigaciones Agropecuarias (Inia), la Agencia Chilena para la Inocuidad de Alimentos (Achipia), el Ministerio del Medio Ambiente, la Universidad de Santiago de Chile, la Red de Alimentos y Cadenas de Valor Sustentables.

La conformación del Comité responde al llamado de FAO para que los países formen instancias de participación para prevenir y reducir las pérdidas y desperdicios de alimentos, con el compromiso y aporte de los actores públicos y privados. Entre los principales objetivos del Comité se encuentra el proporcionar un marco eficaz para la elaboración de leyes, políticas públicas, normas y acciones con el sector privado, investigación para cuantificar la pérdida de alimentos, vinculación con el medio para sensibilizar a la población, así como promover campañas de difusión para concientizar a los consumidores. Estos objetivos se resumen en las siguientes líneas de acción:

- **Información:** cifras relevantes para conocer el escenario de las PDA en Chile.
- **Gobernanza y Políticas Públicas:** desarrollo de políticas públicas e institucionalidad para prevenir y reducir las PDA.
- **Sensibilización y Difusión:** acciones para crear conciencia en la ciudadanía.
- **Conocimiento:** desarrollo de investigaciones o estudios.

A diciembre 2018, el Comité Nacional ha realizado dos reuniones ampliadas con actores del sector público y privado (2017 y 2018). En la reunión ampliada del 28 de noviembre de 2018, se conformaron tres grupos de trabajo con el objetivo de desarrollar un Plan de Acción 2019 para prevenir y reducir las pérdidas y desperdicios de alimentos. Las áreas de trabajo y las entidades coordinadoras, se detallan a continuación:

- **Grupo 1. Gobernanza:** Coordinado por FAO Chile y ACHIPIA.
- **Grupo 2. Comunicación y sensibilización:** Coordinado por ODEPA y CAV+S.
- **Grupo 3. Investigación, conocimiento e innovación:** Coordinado por USACH.

Las instituciones y organizaciones públicas y privadas que participan en los grupos de trabajo, son: Asociación de Supermercados de Chile, ACHIPIA, Calider, CAV+S, Cicloambiente, Corporación Observatorio del Mercado Alimentario (CODEMA), Chilealimentos, Cero Residuos USM, Disco Sopa, FAO Chile, Ecocampus UANDES, INNOVAGREEN, Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), ILSI Sur Andino, Mercado Mayorista Lo Valedor, Ministerio del Medio Ambiente (MMA), Ministerio de Salud (MINSAL), Miembros Frente Parlamentario Contra la Malnutrición, Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (ODEPA), Pontificia Universidad Católica de Chile (PUC), Universidad Santo Tomás (UST), Unilever, Universidad de Santiago de Chile (USACH), Sub Pesca, SONAPESCA, y Transforma Alimentos (Corfo).

## 5.2 Estudios

Entre las iniciativas, tanto públicas como privadas, que se están desarrollando para conocer el estado del arte de las PDA en Chile, tanto en términos de su cuantificación,

como de sus causas y posibles soluciones, se encuentran:

- Programa **"Cero Pérdida de Materia Prima en la Industria Alimentaria"** de la Iniciativa de Fomento Integrada (IFI) de Impacto Estratégico de CORFO. Se trata de un programa público-privado que busca lograr la coordinación y articulación de los actores involucrados en la cadena de valor de la agroindustria, desde la recolección de las materias primas hasta su recepción en planta, y toda la cadena logística para sincronizar ambos eventos con el fin de aprovechar las oportunidades de recuperación de materia prima, con vistas a evitar pérdidas e incorporar innovación a los procesos. El objetivo es generar estrategias técnica y económicamente factibles y de alto impacto en cadenas productivas que permitan disminuir las pérdidas de materias primas y cuyas acciones de intervención presenten alto potencial de ser transferido a otras cadenas productivas. Estado: finalizado.
- Proyecto **"Medición y manejo de las pérdidas de frutas y vegetales en la etapa de producción a nivel nacional en Chile"**. El objetivo principal del proyecto es contribuir a la reducción de pérdida de alimentos adaptando y validando una metodología para la cuantificación de las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción de frutas y hortalizas, y compartir el conocimiento adquirido en buenas prácticas a productores y otros actores relevantes. El proyecto fue elaborado por Cadenas de Valor Sustentables, USACH, FAO Chile, ODEPA y financiado por el Fondo para Sistemas Alimentarios Sustentables del programa One Planet de Naciones Unidas. Estado: En desarrollo.

- Consultoría "***Insumos para el reporte de la agenda 2030 en materia de indicadores***" de la Subsecretaría del Ministerio de Medio Ambiente. El objetivo es definir una metodología para desarrollar una propuesta de indicador nacional de las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos para nuestro país, que sirva como insumo para el Indicador 12.3.1: Índice mundial de pérdida de alimentos asociado al ODS 12: Producción y Consumo Responsables. La consultoría fue adjudicada a la empresa Addere. Estado: En desarrollo.

### 5.3 Normativa

A continuación, se resumen las principales iniciativas normativas, desarrolladas y en desarrollo, que tienen como objetivo evitar y disminuir las PDA.

- **Servicio de Impuestos internos.** El año 2009 el S.I.I. dicta la Circular N° 54 (2009) y la Resolución Exenta N° 59 que permite eximir de impuestos, de la misma forma que permite a las empresas que destruyen los alimentos no comercializables, a las empresas que donen alimentos no comercializables a instituciones sin fines de lucro. Sin embargo, esta iniciativa tiene la debilidad de poner, para efectos tributarios, en el mismo *status*, la donación con el desecho de alimentos, sin considerar incentivos para la donación de aquellos alimentos aptos para el consumo humano que son retirados del mercado. No obstante ello, gracias a este cambio normativo, comienza a funcionar en Chile la Red de Alimentos, primer banco de alimentos de Chile, que rescata alimentos que están aptos para el consumo humano, para distribuirlo a organizaciones sociales, evitando así su desperdicio.
- **Ley de Responsabilidad Extendida del Productor (REP).** El año 2016, en el marco

de la aprobación de la Ley N° 20.920 "Marco para la Gestión de Residuos, Responsabilidad Extendida del Productor y Fomento al Reciclaje", se incorpora en su artículo 4° una disposición que otorga competencias al Ministerio de Medio Ambiente para "*desarrollar mecanismos para prevenir la generación de residuos, incluyendo medidas para evitar que productos aptos para el uso o consumo humano, según lo determine el decreto supremo respectivo, se conviertan en residuos*". De esta manera, se cuenta con la posibilidad de restringir legalmente las pérdidas y desperdicios de alimentos. Actualmente se está evaluando el alcance y enfoque que tendrá el decreto que hará operativo este artículo.

- **Proyecto de Ley N° 10198-11 (julio 2015).** Propone modificar el Código Sanitario en materia de disposición de alimentos para evitar su desperdicio agregando el Artículo 102 bis: "*Los establecimientos comerciales donde se vendan y consuman alimentos preparados (...) deberán ofrecer a sus clientes la posibilidad de llevar los alimentos no consumidos*" y el Artículo 104 bis: "*Se prohíbe la destrucción de alimentos que, no obstante haber perdido su valor comercial debido a circunstancias como mal embalaje, envases dañados o defectuosos, mala rotulación o proximidad del vencimiento, se encuentran aptos para el consumo o el uso humano. Los supermercados de más de 100 metros cuadrados tendrán la obligación de donar a instituciones de caridad los alimentos que se encuentren en las circunstancias referidas en el inciso precedente, o bien destinarlos, a cualquier título, para fines de alimentación animal o elaboración de compost agrícola*". El proyecto

se encuentra en su primer trámite constitucional en el Senado.

- **Proyecto de Ley Nº 10841-11 (agosto 2016).** Propone modificar el Código Sanitario para regular el manejo de los alimentos aptos para el consumo humano que no se comercializan y evitar su desperdicio. Busca agregar al Artículo 104, los incisos tercero y cuarto: *"Se prohíbe la destrucción o eliminación de alimentos que, no pudiendo ser comercializados producto de defectos de embalaje, envases dañados o defectuosos, o proximidad de la fecha de vencimiento, se encuentran aptos para el consumo o el uso humano"* y *"Los supermercados tendrán la obligación de donar a instituciones de caridad los alimentos que se encuentren en las circunstancias referidas en el inciso precedente"*. Este proyecto de ley se encuentra en su primer trámite constitucional en la Cámara de Diputados.

#### 5.4 Difusión e información

Una serie de iniciativas, desarrolladas por instituciones y organismos nacionales e internacionales, destinadas a informar

sobre las PDA se han llevado a cabo en los últimos años, tales como seminarios, talleres, actividades de recuperación de alimentos, estudios y publicaciones. En los siguientes enlaces se puede acceder a estas iniciativas.

- La organización 5 al Día junto con el Ministerio de Agricultura y el Comité Nacional de PDA, elaboró un Manual para evitar y reducir las Pérdidas y Desperdicio de Alimentos, el que se encuentra en: [http://5aldia.cl/wp-content/uploads/2018/07/Manual\\_de\\_Perdida\\_y\\_Desperdicios\\_Alimentos-.pdf](http://5aldia.cl/wp-content/uploads/2018/07/Manual_de_Perdida_y_Desperdicios_Alimentos-.pdf)
- FAO coordina a nivel global las iniciativas, actividades y proyectos sobre la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos asociándose con organismos de Naciones Unidas, otras organizaciones internacionales y partes interesadas de todo el mundo, incluido el sector privado y la sociedad civil. <http://www.fao.org/food-loss-and-food-waste/es/>
- SAVE FOOD es la Iniciativa mundial sobre la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos <http://www.fao.org/save-food/es/>





## VI. Palabras finales

Las pérdidas y desperdicio de alimentos tienen implicaciones éticas, sociales, ambientales, culturales y económicas. Muchos países han comenzado a medir las pérdidas y desperdicios de alimentos con el fin de poder contar con una línea base sobre la cuál proponer acciones para prevenir y reducir las PDA, y de esta manera, contribuir con los Objetivos de Desarrollo Sostenible, donde una de las metas que se han definido, dice relación con reducir a la mitad las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos per cápita al 2030. Para ello, tanto a nivel internacional como nacional, el gran desafío es medir las pérdidas de alimentos a lo largo de las cadenas productivas e identificar sus

causas, para así poder proponer medidas de acción para una gestión eficiente de los sistemas alimentarios con el fin de incrementar la disponibilidad de alimentos frente a la mayor demanda proveniente de una creciente población mundial. En este contexto, nuestro país se ha sumado a este compromiso invitando a diversos actores públicos y privados del sistema agroalimentario a participar en el Comité Nacional para la Prevención y Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos, entendiéndose que para avanzar en este tema se necesita el esfuerzo y compromiso de múltiples actores.

## VII. Referencias bibliográficas

**Food loss and waste facts.** Food and Agriculture Organization, 2014. <http://www.fao.org/3/a-i3942s.pdf>

**Food loss and waste facts.** Food and Agriculture Organization, 2015. <http://www.fao.org/save-food/recursos/infografia/es/>

**La Agenda 2030 y los Objetivos de Desarrollo Sostenible: una oportunidad para América Latina y el Caribe.** Naciones Unidas (2018), Santiago. [https://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/40155/24/S1801141\\_es.pdf](https://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/40155/24/S1801141_es.pdf)

**Manual de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos.** Editoras: Daniela Acuña Reyes, Alejandra Domper Rodríguez, Pilar Eguillor Recabarren, Carmen Gloria González, Isabel Zacañas Hasbún. 5 Al Día Chile, INTA Universidad de Chile, Ministerio de Agricultura. Santiago de Chile, 2018. <http://5aldia.cl/tema/manual-de-perdidas-y-desperdicios-de-alimentos/>

**Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) 2015–2030.** <http://www.onu.cl/es/la-agenda-de-desarrollo-sostenible/>

**Pérdidas y Desperdicio de Alimentos en América Latina y el Caribe: Alianza institucional para construir mejores políticas.** Boletín 4. Food and Agriculture Organization, 2017. <http://www.fao.org/3/a-i7248s.pdf>