



Menos Pérdida y Desperdicio, Más Alimentos: Un pilar en la lucha contra el hambre

Pilar Macarena Eguillor Recabarren

Menos Pérdida y Desperdicio, Más Alimentos: un pilar en la lucha contra el hambre

Julio 2020

Autora:

Pilar Macarena Eguillor Recabarren

Departamento de Política Sectorial y Análisis de Mercado

Artículo producido y editado por la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias – Odepa

Ministerio de Agricultura

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

e-mail: odepa@odepa.gob.cl

ÍNDICE

1. Introducción
2. Definición de Pérdida y Desperdicio de Alimentos (PDA)
3. Pérdidas de alimentos
 - 3.1 Pérdidas en la producción y cosecha
 - 3.2 Pérdidas en el envasado, embalaje y almacenamiento en el predio
 - 3.3 Pérdidas en la transformación y procesamiento de los alimentos
4. Desperdicio de alimentos
 - 4.1 Desperdicio durante el transporte y la distribución
 - 4.2 Desperdicio en los puntos de venta mayoristas y minoristas
 - 4.3 Desperdicio en los hogares
5. Articulación público-privada
 - 5.1 Desafíos
6. Conclusiones

1. Introducción

La disponibilidad de alimentos y la seguridad alimentaria es una preocupación grave en numerosos países del mundo, en especial en aquellos en vías de desarrollo. No cabe duda de que la producción de alimentos debe aumentar considerablemente para satisfacer en un futuro las demandas de la población mundial. Sin embargo, una de las medidas para luchar contra el desequilibrio entre el crecimiento de la población versus aumento de la producción, es promover la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos, lo que aumentaría la eficiencia de toda la cadena alimentaria. Lo anterior cobra relevancia si se considera que la información internacional indica que más de un tercio de todos los alimentos que se producen en el mundo para el consumo humano se pierden y desperdician, y donde nuestro país no está ajeno a esta realidad.

En un mundo con recursos naturales limitados (suelo, agua, energía, fertilizantes, etc.) y donde día a día se buscan nuevas soluciones para producir alimentos suficientes para la población, la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos, ha pasado a ser una prioridad para muchos países, por ser esta una solución costo-beneficio efectiva, adhiriendo al Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS)¹ 12.3 que señala para el 2030, reducir a la mitad las pérdidas de alimentos que se producen en las cadenas de producción y distribución de alimentos, el desperdicio de alimentos per cápita en la venta al por menor y a nivel de los consumidores (Agenda 2030 de Desarrollo Sostenible). Cabe señalar que, reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos es una importante meta de los ODS, así como un medio para alcanzar otros ODS, como los relacionados con la seguridad alimentaria, la nutrición y la sostenibilidad medioambiental. En Chile, el Comité Nacional para la Prevención y Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos (CN-PDA), con su secretaria técnica en el Ministerio de Agricultura, propone y coordina las acciones del sector público, privado y de la sociedad civil, en esta materia.

A pesar de que la población del mundo y el hambre están aumentando, como ya se señaló, más de un tercio de todos los alimentos que se producen se pierden o se desperdician, los que serían suficientes para alimentar a más de 3.000 millones de personas. Todos tenemos un papel que desempeñar en la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos, no solo por la comida si no por un deber ético.

En este artículo, se presentan las acciones concretas que cada uno de los actores de la cadena agroalimentaria puede realizar para evitar y disminuir las pérdidas y desperdicios de alimentos, las que cobran mayor relevancia en esta época de pandemia causada por el COVID19, donde frente a la falta de alimentos en las poblaciones vulnerables, ahora menos que nunca podemos darnos el lujo de botar alimentos.

2. Definición de Pérdida y Desperdicio de Alimentos (PDA)

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), define como las pérdidas y desperdicios de alimentos como *“la disminución de la masa de alimentos para el consumo*

¹ Los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) es una iniciativa de la Organización de Naciones Unidas (ONU), que consiste en 17 retos cuyo fin es erradicar la pobreza, proteger el planeta y garantizar que todas las personas del mundo sin distinción gocen de paz y prosperidad.

humano en cualquier punto de la cadena productiva". Es decir, los alimentos se pierden o desperdician a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción agrícola inicial hasta el consumo final en los hogares.

Hay que precisar, sin embargo, que las pérdidas de alimentos suceden durante la producción, cosecha, postcosecha, y almacenamiento en el predio. En cambio, los desperdicios de alimentos ocurren durante la distribución, la venta y el consumo.

La pérdida y el desperdicio de alimentos a nivel mundial varía entre un 20% y un 45%, dependiendo del grupo de producto que se trate. Según la FAO, lo que más se pierde son las frutas y verduras, junto con las raíces y tubérculos (45%), seguidas por los cereales y pescados y productos marinos (30%), mientras que se pierde el 20% de todos los productos avícolas, lácteos, carne de vacuno, legumbres y oleaginosas. Es importante señalar, además, que se detectan diferencias estacionales, donde en primavera-verano se desperdicia un 9,4% más que en otoño-invierno.

3. Pérdidas de alimentos

La pérdida de alimentos es la disminución en la cantidad o calidad de los alimentos, ya sea que se descartan, incineran o desechan como resultado de las decisiones, procesos, y acciones de cada uno de los actores que intervienen en la cadena alimentaria. Es decir, las pérdidas se refieren a cualquier alimento a lo largo de la cadena de suministro, desde su producción hasta su primer transporte hacia los lugares de venta, que se pierde y no vuelve a ingresar en ninguna otra utilización productiva, ni como alimento.

En esta sección se verán las causas por las cuales ocurren **pérdidas de alimentos** durante su producción, cosecha, postcosecha, almacenamiento en el predio y primer transporte hacia los lugares de venta. Así mismo, se entregan algunas recomendaciones de buenas prácticas para evitar que estas pérdidas ocurran.

3.1 Pérdidas en la producción y cosecha

Estas pérdidas ocurren por factores o problemas climáticos (sequías, heladas, granizo, exceso/falta de lluvias, humedad, temperaturas, inundaciones, etc.); problemas en el manejo productivo (selección de la variedad adecuada, semilla de calidad, riego y fertilización oportuna, manejo de plagas y enfermedades, daños mecánicos de los productos, etc.); daños estéticos o físicos; deterioro por plagas o animales; producto no cosechado; imposibilidad de venta por cuestiones de cantidad o tamaño; imposibilidad de llegar al mercado; cosecha prematura o retrasada; técnica ineficiente o equipo inadecuado para cosechar; falta de acceso al mercado o a instalaciones de procesamiento o transformación; acceso limitado a equipo agrícola; variación de precios entre lo esperado y lo ofertado lo que desiste a los productores de vender sus productos; rigurosas especificaciones exigidas a los productos; sobreproducción; y almacenamiento inadecuado.

En el caso de la producción animal, puede haber pérdidas de animales (bovino, ovino, cerdo y aves) debido a mortandad durante la crianza (por tamaño, genética, sexo, enfermedades, falta de alimento,

falta de agua, etc.). además, puede haber pérdidas de subproductos como, por ejemplo, leche, huevos, ocasionadas por falta de refrigeración, derrames o contaminación.

Medidas para prevenir las pérdidas de alimentos durante la producción y cosecha

- Antes de sembrar o trasplantar, analizar las condiciones agroecológicas del predio (fertilidad del suelo, disponibilidad de agua, presencia de plagas y enfermedades, drenaje, pendiente, acción del viento, etc.) para asegurar un buen desarrollo del cultivo; asegurar una buena calidad y sanidad de las semillas, plántulas, plantas, esquejes u otro material de propagación para obtener productos sanos; planificar la ubicación, densidad y fecha de siembra o trasplante de los cultivos, su rotación espacial o intercalado para evitar el ataque de plagas y/o enfermedades; y planificar y diseñar el sistema de riego (tipo, periodicidad, cantidad, calidad, etc.) para evitar una escasez o exceso de agua.
- Contar con un manejo preventivo ante eventos climáticos adversos (precipitaciones, sequías y heladas) que puedan afectar la producción (rendimiento, coloración, tamaño, forma) y evitar los problemas asociados a plagas y enfermedades, mediante la protección del suelo, uso de variedades resistentes a la sequía, mallas antigranizo, producción bajo invernaderos, instalación de barreras o cortinas cortavientos, entre otros.
- Cosechar en el momento óptimo para evitar recolectar productos demasiado maduros o verdes que no puedan ser comercializados.
- Asegurar el uso adecuado de herramientas y maquinarias en los procesos de cosecha, manteniéndolas limpias y libres de residuos para evitar que puedan contaminar los alimentos y evitar la propagación de plagas y enfermedades.
- Capacitar al personal a cargo de la cosecha en procedimientos de higiene, uso de estaciones sanitarias y lavamanos para mantener la inocuidad de los alimentos
- Designar lugares y horarios específicos para el consumo de alimentos y bebidas durante la cosecha para evitar una posible contaminación de los productos.
- Prohibir que el personal manipule los alimentos si se encuentra enfermo.
- Lograr contratos de adquisición de la totalidad de la producción para cultivos de especialidad.
- Establecer estándares de compra flexibles en cuanto a tamaño, forma, color, aspecto, etc., para frutas y verduras y así aprovechar el máximo de las cosechas y fomentar la creación de nuevos productos, tales como jugos, mermeladas, sopas, etc., aumentando la variedad de productos.
- Fortalecer la posición de negociación de los productores de alimentos en la cadena de suministro, como, por ejemplo, apoyando el establecimiento y funcionamiento de cooperativas y organizaciones de productores, con el fin de planificar las siembras y ventas en forma conjunta.
- Mejorar el acceso a la información de los agricultores para que así puedan alinear la oferta con las necesidades del mercado y evitar la sobre oferta.
- Apoyar cadenas cortas de comercialización para asegurar y maximizar la contribución de los agricultores a los mercados.
- Fomentar las cosechas solidarias realizadas por organizaciones sin fines de lucro, que a través de voluntarios cosechan los remanentes que quedan de las cosechas que no han sido comercializadas por tamaño, aspecto o color, especialmente de frutas y verduras, productos que son donados a instituciones de beneficencia.

- Para la producción animal, mantener los animales en buenas condiciones sanitarias y nutricionales, capacitación en bienestar animal; correcto uso de medicamentos y conocimiento de períodos de resguardos, entre otros.
- La capacitación es fundamental para la aplicación de buenas prácticas de manejo y manipulación para preservar la inocuidad de los alimentos, disminuyendo sus pérdidas.

3.2 Pérdidas en el envasado, embalaje y almacenamiento en el predio

En el predio se pueden producir pérdidas de productos agrícolas o animales, durante su envasado o embalaje, o durante su almacenamiento, por razones, tales como: mala manipulación durante el envasado y empaque; inadecuada refrigeración que puede favorecer la aparición de hongos y bacterias; mala infraestructura de almacenamiento que favorece la aparición de insectos, ácaros, roedores, etc.; descartes durante la clasificación que se asocian a las demandas estéticas de los supermercados; malas condiciones de acopio; mala selección; mal secado; problemas de transporte (mal acondicionamiento y empaquetado del producto); almacenamiento (apilamiento excesivo, inadecuado); y problemas de transporte entre el predio y el lugar de empaque o almacenamiento.

Medidas para prevenir las pérdidas durante el envasado, embalaje y almacenamiento en el predio

- Es importante seleccionar el tipo de envase adecuado al producto (contenedores, cajas, bandejas, potes, u otros), tamaño, material y forma, para evitar el aplastamiento, el deterioro y magulladuras de los productos, lo que afecta su calidad y vida útil.
- Asegurar que los envases y embalajes se encuentren sin astillas, corchetes o clavos expuestos que puedan dañar, cortar o perforar el alimento para reducir el daño físico a los productos que pueden generar heridas por donde entran patógenos y, por ende, se reduce la vida útil.
- Usar envases que cuenten con ventilación adecuada para evitar pudriciones.
- Mantener los envases en condiciones óptimas de inocuidad, limpios y en buen estado.
- Asegurar que los materiales que entran en contacto con el producto no estén contaminados.
- Asegurar que los alimentos no queden expuestos ni se contaminen ni sean dañados por el sol, el polvo y la lluvia, ya que se pueden deshidratar y provocar daño físico.
- Conservar los productos cosechados en un sitio protegido, fresco y a la sombra.
- Evitar poner las cajas sobre el suelo, lugares sucios, así como cerca o encima de malezas o con presencia de insectos.
- Capacitar al personal para asegurar un buen embalaje de los productos.
- Asegurar que los productos no se muevan dentro de los envases para evitar golpes y daños.

3.3 Pérdidas en la transformación y procesamiento de los alimentos

Las pérdidas en esta etapa están asociadas a ineficiencias que ocurren durante los procesos de transformación (lavado, pelado, troceado, congelado, cocción y envasado), o procesamiento de los procesos (producción de jugos, mermeladas, enlatados, embutidos, etc.). Las pérdidas ocurren cuando se descartan productos que no son apropiados para la transformación o procesamiento (recorte o depuración); cuando se interrumpen los procesos por cortes de electricidad, falta de agua, falta de mano de obra, episodios de contaminación y derrames accidentales; rechazo del mercado; equipos y procesos

obsoletos o ineficientes; rigurosas especificaciones para los productos; errores humanos o mecánicos que ocasionan defectos.

Medidas para prevenir las pérdidas durante la transformación o el procesamiento de alimentos

- Mejorar la gestión e infraestructura de cadenas de frío a fin de prevenir la descomposición o degradación de los productos agrícolas y pecuarios, durante su almacenamiento y transporte.
- Trabajar en conjunto con actores de las etapas posteriores de la cadena de abastecimiento con el propósito de expandir el procesamiento o transformación de alimentos con valor agregado para aumentar la proporción de productos consumibles de duración estable y mayor vida útil.
- Estandarizar las etiquetas respecto a la “fecha de vencimiento” y “consumir preferentemente antes de”, para reducir la cantidad de pérdidas generadas por la confusión en torno a la seguridad de los alimentos.
- Separar los productos sanos de los que presentan enfermedades, infecciones.
- Mantener el espacio limpio y con un sistema de control de insectos, ratones u otros vectores.
- Garantizar la circulación del aire del lugar de almacenamiento, así como entre los envases de productos.
- Establecer la temperatura y humedad que requiere el alimento que va a ser almacenado y el tiempo estimado de almacenamiento.
- Trabajar en conjunto con los actores de las primeras etapas de la cadena de abastecimiento alimentaria con el objetivo de aumentar el porcentaje de productos “de segunda” aceptados y valorizados.
- Monitorear, medir y registrar las cantidades y causas de las pérdidas y así tomar acciones para evitarlas.
- Durante el lavado, encerado y clasificación de los productos que son transportados en bandas, asegurar que no existan bordes cortantes ni ásperos que pudiesen dañar los productos
- Ofrecer una amplia variedad de tamaños o porciones en envases para satisfacer diferentes necesidades, como, por ejemplo, alimentos envasados para una familia o para una sola persona.

4. Desperdicio de alimentos

Se habla que ocurren desperdicios de alimentos en la cadena de suministro agroalimentaria cuando se desperdician alimentos que están aptos para el consumo humano, debido a las actividades, actitudes y decisiones que toma cada individuo en la distribución, los puntos de venta (mayoristas, minoristas y retail), como proveedores de servicios de alimentos y consumidores.

4.1 Desperdicio durante el transporte y la distribución

El traslado y transporte de los alimentos desde el predio o lugar de producción a los puntos de venta, es una etapa crítica, donde se pueden presentar grandes pérdidas de productos, ya sea por la contaminación de éstos al ser transportados en vehículos abiertos y expuestos al viento, sol, lluvia, calor, etc.; por pérdidas por derrames en el caso de granos a granel (arroz, trigo, cereales, legumbres, etc.); por accidentes (choques, desperfectos del vehículo); detención de los conductores al no tener su licencia y permisos al día.

Medidas para prevenir las pérdidas de alimentos durante el transporte y distribución

- Capacitar al personal a cargo del transporte en el sentido que muchos de estos alimentos son perecibles.
- Asegurar que los vehículos utilizados para el transporte de alimentos permitan mantener la calidad y la sanidad del producto, lo que a su vez aumenta su vida útil, evita daños y deterioros, y la pérdida de alimentos.
- Los vehículos deben estar limpios y con buena ventilación.
- Asegurar que los vehículos cuenten con mantenimiento, revisiones y permisos al día.
- No mezclar los alimentos con personas y animales, u otro tipo de productos (combustibles, plaguicidas, fertilizantes, abonos, etc.).
- Los vehículos deben contar con algún tipo de protección para evitar que los alimentos estén expuestos a factores ambientales.
- Disponer los alimentos de forma que se eviten golpes, caídas o aplastamiento y asegurar las amarras de los contenedores y envases durante el transporte.
- Planificar la ruta más corta y segura evitando en lo posible caminos irregulares y en mal estado para evitar que el alimento se exponga a condiciones adversas y evitar las sacudidas y movimientos del alimento.
- Para el transporte de productos altamente perecibles (frutas, verduras, leche, carne) en rutas largas, se recomienda vehículos refrigerados para evitar el deterioro de los productos.
- La conducción de los vehículos debe ser a una velocidad adecuada, evitando movimientos bruscos para evitar los golpes, deterioro, magulladuras y caída o derrame de los alimentos.
- Seguir las recomendaciones del fabricante de los embalajes, evitando hacer pilas muy altas que sobrepasen la altura máxima, para así evitar pérdidas y el aplastamiento de los productos.
- En la carga y descarga de los alimentos se debe evitar lanzar, arrastrar, voltear u otra acción que pueda dañarlos.

4.2 Desperdicio en la venta de mayoristas y minoristas

Los alimentos se desperdician en los supermercados, almacenes, tiendas, ferias, mercados, canal HORECA (Hoteles, Restaurantes y Casinos), por muchas razones, entre las cuales se encuentran, la falta de coordinación entre la oferta de los productores y la demanda de los consumidores lo que lleva a una sobreproducción donde los productos no logran ser comercializados; fallas en el pronóstico o anticipación de la demanda; rigurosas especificaciones o condiciones estéticas que imponen los compradores, donde las frutas y verduras feas no son comercializadas; por descomposición o deterioro de los productos (sobre maduración, pudrición, magulladuras, cortes, etc.); daño estético o físico; fecha de caducidad vencida; imposibilidad de llegar al mercado por razones climáticas, accidentes, falta de transporte, etc.; alimento preparado inadecuadamente o cocinado pero no consumido (hoteles, restaurantes, casinos); ausencia de una gestión eficaz de la cadena de frío; condiciones de almacenamiento ineficaces; reabastecimiento constante de inventarios para sugerir abundancia; oferta de paquetes de alimentos demasiado grandes para hogares con pocas personas; falta de sistemas para la donación de alimentos; reabastecimiento constante en bufet o cafetería para sugerir abundancia;

porciones demasiado abundantes en el canal HORECA; capacitación inadecuada de los encargados de preparar los alimentos.

Medidas para prevenir el desperdicio en los puntos de venta de los alimentos

- Trabajar en conjunto con los actores de las etapas iniciales de la cadena de abastecimiento con el objetivo de acordar y aumentar el porcentaje de productos “de segunda” aceptados y valorizados para la venta.
- Mejorar la gestión e infraestructura de cadenas de frío a fin de prevenir la descomposición o degradación de los productos durante su almacenamiento.
- Trabajar los productores, en conjunto con actores en etapas posteriores de la cadena de abastecimiento, para ampliar el procesamiento o transformación de alimentos y así aumentar su duración y vida útil, incluyendo líneas de procesos para valorizar los alimentos dañados o deteriorados.
- Adecuar el empaque para extender la vida útil de los productos y reducir los daños durante el almacenamiento.
- Estandarizar la “fecha de vencimiento” y “consumir preferentemente antes de” para reducir la cantidad de alimentos desperdiciados generada por la confusión en torno a la seguridad de los alimentos.
- Replantear los modelos de negocio para mantener la frescura de los productos y reducir las mermas, como, por ejemplo, cadenas cortas de comercialización, venta directa a los consumidores.
- Reducir la sobreproducción de productos subconsumidos o cambiar los modelos de producción que rutinariamente producen alimentos en exceso (restaurantes tipo bufets, hoteles, casinos).
- Dar facilidades para que los consumidores se lleven las sobras a casa.
- Donar los productos antes de su fecha de caducidad a los Bancos de Alimentos o a organizaciones de beneficencia.
- Crear campañas de sensibilización e información dirigida a los consumidores, especialmente durante las fechas de mayor desperdicio, como, por ejemplo, fiestas patrias, navidad y año nuevo.
- Entregar información en las tiendas para que los consumidores reduzcan el desperdicio de alimentos como, por ejemplo, almacenamiento correcto, y receta para las ofertas de alimentos.
- Alentar las intervenciones en las comunidades para redistribuir los excesos de alimentos basados en el principio de la proximidad de la oferta y la demanda, como, por ejemplo, ofrecer al final del día, alimentos preparados aptos para el consumo con descuento.
- Incentivar a los restaurantes instaurar pagos de los alimentos de acuerdo con lo que se consume, por ejemplo, cobrar por peso del plato de comida, o cobrar a los consumidores lo que no consumen en los restaurantes y casinos tipo bufetes.
- Implementar campañas en casinos y restaurantes, como, por ejemplo, *“tome todo lo que pueda comer, pero recuerde comer todo lo que tome”, para así concientizar sobre las cantidades que sirven y consumen.*

4.3 Desperdicio en los hogares

El desperdicio de alimentos en los hogares puede ocurrir porque no se logran conservar de forma adecuada o no se alcanza a consumirlos antes de su fecha de vencimiento; falta de conocimientos

culinarios; alimentos preparados inadecuadamente o errores en su preparación; sobre cocinado; alimento cocinado pero no consumido (grandes porciones); daño estético, sobre maduración, descomposición o deterioro; por confusión sobre las etiquetas de fechado en los envases (fecha de caducidad versus uso preferente); vencimiento de productos; compra excesiva por planificación inadecuada antes de comprar; almacenamiento y conservación inadecuado; deseo de variedad que resulta en alimentos sobrantes no consumidos; derrames durante el manejo; control deficiente de las porciones; contaminación; cadenas frío ineficientes; o inquietudes respecto de la inocuidad o seguridad de los alimentos.

Medidas para prevenir el desperdicio durante el consumo

- Educar al consumidor para evitar el desperdicio de alimentos.
- Planificar las compras y hacer una lista para comprar solo que se necesita.
- Elaborar un menú semanal y comprar solo los ingredientes necesarios.
- Mirar el refrigerador y la despensa antes de comprar.
- No dejarse tentar por las ofertas.
- No hacer las compras con hambre para evitar comprar alimentos que no se necesitan.
- Leer las etiquetas para conocer lo que se compra y escoger las opciones más adecuadas.
- Fijarse que la “Fecha de caducidad” indica que ese alimento sólo puede consumirse con seguridad hasta la fecha señalada (etiqueta que suele figurar en la carne y el pescado) y “Consumir preferentemente antes de” indica que ese producto mantendrá la calidad esperada hasta la fecha señalada. La fecha de “consumo preferente” de un alimento, que ya haya pasado, no quiere decir que no sea seguro.
- Comprar frutas y verduras de temporada ya que están en su mejor momento en sus cualidades organolépticas (olor, sabor, textura) y sus precios son más económicos.
- Servir cantidades pequeñas de comida dando a entender que todos se pueden repetir una vez que se hayan acabado lo que tienen en el plato.
- Reutilizar las sobras de comida para hacer nuevos platos.
- Aprovechar la fruta demasiado madura para hacer jugos o mermelada. Las verduras mustias pueden aprovecharse para hacer cremas o sopas.
- Guardar los alimentos que caducan primero en la parte de adelante de la despensa o refrigerador y colocar atrás los que se acaban de comprar.
- Si se tiene una gran cantidad de algún alimento, congelarlo.
- Congelar los productos frescos, lavados, rotulados y en porciones.
- Respetar la cadena de frío de los alimentos que necesitan refrigeración o congelado.
- Revisar la temperatura del refrigerador que este entre 0 y 5º Celsius.
- Cocinar raciones moderadas y según el número de personas para evitar que sobre.
- Si come fuera del hogar, elija con moderación y llévese las sobras a casa.
- Recuerde los alimentos que se dejan en el refrigerador de su oficina o lugar de trabajo para asegurarse su consumo antes que se eche a perder.
- Comparta los alimentos que no vaya a consumir con sus familiares, amigos, compañeros de trabajo, personas en necesidad de ellos.
- Tener en cuenta que tirar comida es tirar dinero.

5. Articulación pública-privada

El año 2017 se conforma el Comité Nacional para la Prevención y Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos, conformado por la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (Odepa) que lo preside, 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 de los actores del sector público, privado y de la sociedad civil con el fin de coordinar sus acciones para prevenir y reducir las pérdidas y desperdicios de alimentos.

El objetivo principal del CN-PDA es promover el diálogo e intercambio de experiencias entre instituciones públicas, privadas y de la sociedad civil, con el fin de contribuir a prevenir y reducir las PDA en Chile. Además, tiene como objetivos específicos, fortalecer las capacidades de las instituciones en PDA; difundir información para prevenir y reducir las PDA; desarrollar proyectos de cooperación e investigación; establecer alianzas y estrategias regionales y nacionales, y proporcionar un marco eficaz para la elaboración de leyes, políticas públicas, normas y acciones conjuntamente con el sector privado; fomentar la investigación para cuantificar la pérdida de alimentos; sensibilizar a la población; así como promover campañas de difusión para concientizar a los consumidores.

Entre las instituciones y organizaciones que participan en el CN-PDA, se encuentran: Agencia Chilena para la Inocuidad Alimentaria (ACHIPIA); Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático (ASCC); Agrupación de Estudiantes de la Universidad de Los Andes; Asociación de Supermercados de Chile (ASCH); Banco de Alimentos Lo Valledor; Banco de Alimentos Solidario del Biobío; CAV+S Consultora; Cero Residuos USM; 5 al Día; CicloAmbiente Consultora; CORFO-Transforma Alimento; Corporación Alianza para la Innovación y Desarrollo Rural (CALIDER); Corporación Observatorio del Mercado Alimentario (CODEMA); Chilealimentos; ; Ecocampus de la Universidad de los ANDES; Elige Vivir Sano; FAO Chile; Fundación Brotes; ILSI Sur Andino; Innova Green Innovación; Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA); Miembros Frente Parlamentario Contra la Malnutrición; Ministerio de Salud (MINSAL); Ministerio del Medio Ambiente (MMA); ODEPA; Pontificia Universidad Católica de Chile (PUC); Red de Alimentos; Retroalimenta-Disco Sopa; Servicio País; Sociedad Nacional de Pesca (SONAPESCA); Subsecretaría de Pesca (Subpesca); Superación de la Pobreza; The Not Company (NotCo); Unilever; Universidad de Chile; Universidad de Santiago de Chile (USACH); Universidad Santo Tomás (UST); y Universidad Técnica Federico Santa María (Cero Residuos).

Entre los principales avances de los integrantes del CN-PDA, se pueden mencionar:

- Estudio “Medición y manejo de las pérdidas de frutas y vegetales en la etapa de producción a nivel nacional en Chile” y “Guía para Prevenir y Reducir la Pérdida de Frutas y Hortalizas”, 2019
- “Diagnóstico de sustentabilidad con dimensión en PDA de todos los casinos y cafeterías del campus San Joaquín UC”, Nutrición y Dietética UC, 2019
- “Proyecto de investigación para habilitar agricultores de hortalizas para procesamiento IV gama para reducir las pérdidas de hojas y aprovechar hortalizas de menor calibre”, USACH, 2019

- Estudio “Investigación para recuperar la hoja de quinoa para su consumo como ensalada para reducir la pérdida de las hojas”, USACH, 2019
- “Conversatorio de PDA y recuperación y preparación de alimentos” en la ExpoChileAgrícola 2019
- Stand del CN-PDA y preparación de recetas saludables por la Universidad Santo Tomás (UST) en Expo Sustentable en Lo Valledor, 2019
- Participación del CN-PDA en la “Campaña de sensibilización a consumidores #salvemoslacomida” (2019)
- “Primera Corrida por el Rescate de Alimentos en la Municipalidad de Cerrillos” para sensibilizar a la ciudadanía y difundir información de las PDA, 2019.
- Coordinación entre bancos de alimentos y empresas para la donación de alimentos, 2020
- Participación en el desarrollo de la “Estrategia Nacional de Residuos Orgánicos” del MMA para acordar acciones para prevenir y reducir el desperdicio de alimentos, 2020
- Cooperación para introducir en los Acuerdos de Producción Limpia (APL) de la Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático (ASCC) la temática de PDA, 2020
- Curso de capacitación a profesionales del Programa Servicio País de la Fundación para la Superación de la Pobreza de las comunas de Alhué, Isla de Maipo, María Pinto, San José de Maipo, San Pedro y Til Til, 2020.
- Charlas presenciales y virtuales para prevenir las PDA a feriantes y consumidores, INIA, 2020
- Participación del sector privado en la discusión de las indicaciones al “Proyecto de ley que regula la distribución de alimentos aptos para el consumo humano”, 2020
- Participación en grupo de trabajo COAG-FAO encargado de elaborar el “Código Internacional de Conducta sobre Reducción de las Pérdidas y el Desperdicio de Alimentos”, 2020.

5.1 Desafíos

Entre los principales desafíos del Comité Nacional, se encuentran:

- Celebrar el Primer Día Internacional de la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos – ONU el 29 de septiembre 2020
- Apoyar la generación de nuevos bancos de alimentos con presencia territorial
- Apoyar un mayor desarrollo de iniciativas en el ámbito de la producción, distribución y logística para evitar y disminuir las PDA
- Desarrollar una hoja de ruta 2020-2025 para evitar y reducir las PDA
- Institucionalizar el Comité nacional de PDA

6. Conclusiones

Las pérdidas y el desperdicio de alimentos pueden ocurrir en todas las etapas de la cadena de alimentos, desde el campo a la mesa, y estas responden a múltiples razones, muchas de ellas evitables y mejorables.

En el caso de las pérdidas, que son las que ocurren durante las primeras etapas de la cadena alimenticia, estas puede prevenirse o disminuirse, por ejemplo, trabajando sobre las limitaciones técnicas y de gestión durante la producción y cosecha; adecuando los sistemas de envasado, empaquetado según el tipo de producto; mejorando la infraestructura de almacenamiento; fomentando que pequeños agricultores se organicen, asocien, y diversifiquen su producción para ampliar y mejorar la comercialización de sus productos; y mejorando las cadenas de frío y el transporte.

En cuanto al desperdicio de alimentos que ocurre durante la venta y el consumo, hay muchas maneras de evitar y reducirlo, como por ejemplo, evitando que los productos frescos “no óptimos” por forma, tamaño y color, sean eliminados de la cadena de suministro durante las operaciones de venta y consumo; planificando y educando para que los minoristas y los consumidores descarten alimentos que están cerca de la fecha de consumo; educar, capacitar y planificar para evitar botar alimentos aptos para el consumo humano, que no se usan o sobran y descartan de las cocinas domésticas y establecimientos de comidas; e incentivando la donación de alimentos a través de los bancos de alimentos.

Entre los principales desafíos para reducir y prevenir las PDA en nuestro país, se encuentra la articulación y coordinación de las iniciativas público– privada; el rol que debe jugar el estado en lo que se relaciona con el diseño de políticas públicas participativas, de mediano y largo plazo que permitan apoyar el desarrollo de iniciativas en el ámbito de la producción, distribución y logística en miras de evitar y disminuir las PDA; así como lograr institucionalizar el Comité nacional de PDA como una Comisión Nacional de PDA del Ministerio de Agricultura, con secretaría técnica en Odepa.

El disminuir las pérdidas y el desperdicio de alimentos, significa una mayor cantidad de alimentos disponibles para la población y un uso más eficiente de los recursos, lo que tendría un efecto positivo en la calidad de vida de millones de personas y en la lucha contra el cambio climático. Todos los actores, tanto el sector público como privado y de la sociedad civil, tienen un papel que desempeñar en este desafío, más aún en esta época de pandemia de COVID 19, donde perder y desperdiciar alimentos se transforma en un dilema ético frente a miles de personas que se enfrentan a la falta de alimentos y el hambre.

Bibliografía

CCA (2019), Por qué y cómo cuantificar la pérdida y el desperdicio de alimentos: guía práctica, Comisión para la Cooperación Ambiental, Montreal, 72 pp.

<http://www3.cec.org/islandora/en/item/11814-why-and-how-measure-food-loss-and-waste-practical-guide-es.pdf>

FAO. Pérdida y desperdicio de alimentos.

<http://www.fao.org/food-loss-and-food-waste/es/>

FAO. The State of Food and Agriculture. 2019.

<http://www.fao.org/state-of-food-agriculture/en/>

FAO y ODEPA. 2019. Guía de buenas prácticas para la prevención de la pérdida de alimentos. 2019. Chile. Aithza Catalina Giraldo de los Ríos, Nicole Bañados Torres, Francisca Leiva Ramirez. Cadenas de Valor Sustentables (CAV+S). Publicado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura y el Ministerio de Agricultura, Chile (ODEPA)

<https://www.odepa.gob.cl/publicaciones/noticias/agro-en-la-prensa/guia-para-prevenir-y-reducir-la-perdida-de-frutas-y-hortalizas>

EU Platform on Food Losses and Food Waste. Recommendations for Action in Food Waste Prevention Developed by the EU Platform on Food Losses and Food Waste. Time is up for food waste. 12 December 2019.

https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fs_eu-actions_action_implementation_platform_key_recommendations.pdf

5 Al Día Chile - INTA Universidad de Chile – Ministerio de Agricultura. Manual de Pérdidas y desperdicios de Alimentos. Santiago de Chile, 2018.

http://5aldia.cl/wp-content/uploads/2018/07/Manual_de_Perdida_y_Desperdicios_Alimentos-.pdf

One Planet (2019) Measurement and management of fruit and vegetable losses in the production stage at the national level in Chile. <https://www.oneplanetnetwork.org/initiative/measurement-and-management-fruit-and-vegetable-losses-production-stage-national-level-0>

Prevention of post-harvest food losses fruits, vegetables and root crops a training manual. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Rome. 1989.

<http://www.fao.org/3/T0073E/T0073E00.htm#Contents>

SAVE FOOD: Global Initiative on Food Loss and Waste Reduction.

<http://www.fao.org/save-food/info-resources>

Objetivos de Desarrollo Sustentable (ODS). Organización de Naciones Unidas (ONU), 2016.

<http://www.onu.cl/es/sample-page/odm-en-chile/>

