

Bancos de Alimentos



¿Qué son los Bancos de Alimentos?



Son **organizaciones sin fines de lucro** que se encargan de **recuperar los excedentes de alimentos** que se producen en distintos sectores de la sociedad para **donarlos a personas en situación de inseguridad alimentaria**. Con ello, evitamos su desperdicio, velando que los productos puedan usarse y consumirse sin riesgo alguno.



¿Cómo funcionan?



Se articulan por medio de una **red de trabajo voluntario** de **colaboradores, instituciones y organizaciones de ayuda social** que están en contacto con organizaciones sociales, a través de un trabajo colaborativo y articulado que funciona en red.



Estructura



Administrativamente, son **organizaciones que no tienen como objetivo el lucro económico**. Así, a diferencia de las empresas, las utilidades que generan se destinan a su objeto social. Sus ingresos provienen de cuotas sociales y permiten financiar las actividades que realizan, no constituyendo renta para los efectos tributarios. De este modo, pueden configurarse como fundaciones, corporaciones, asociaciones gremiales, sindicatos, juntas de vecinos y organizaciones comunitarias, cooperativas, principalmente.



Gestión interna



Los **bancos de alimentos funcionan como una empresa**, y cuentan con áreas de aprovisionamiento, transporte, almacenaje, distribución, contabilidad, comunicación y gerencia. Sin embargo, **necesitan la ayuda de servicios externos**, como empresas de transportes. **Muchos de estos servicios son prestados de forma gratuita** por empresas de distintos sectores, mediante acciones de colaboración.



Marco normativo



La normativa tributaria que rige las acciones de los bancos de alimentos incluyen:

- ✦ Circular N°54 del 02 de octubre de 2009 y ampliación circular julio 2018 del SII
- ✦ Resolución Exenta N°129 del 06 de agosto de 2010
- ✦ Ley N°21.210 (02/20) que Moderniza la Legislación Tributaria

Características de los alimentos donados



Los alimentos rescatados y donados son aquellos que por razones comerciales no pueden ser vendidos, pero se encuentran en perfectas condiciones de inocuidad. Entre sus "defectos" comerciales se encuentran:

- Problemas de etiquetado, envoltorio o fallas en la presentación
- Sobreproducción e inventarios acumulados
- Estacionalidad
- Baja rotación
- Lanzamiento de productos que no son bien evaluados en el mercado



Manipulación de los alimentos



Los alimentos pueden contaminarse en cualquier momento desde su producción hasta que llega a la mesa del consumidor, por lo que contar con **procedimientos y actividades que puedan reducir el riesgo de contaminación es muy importante.**



¿Qué es la Inocuidad?



Según ACHIPIA, **es la garantía de que un alimento no causará daño al consumidor** cuando el mismo sea preparado o ingerido de acuerdo con el uso a que se destine.

- La inocuidad de los productos deber ser prioridad.
- A diferencia de otras características del producto, como el aspecto, el sabor o el costo, la inocuidad no es negociable.

Los alimentos tienen la capacidad de transmitir

+200
enfermedades



La Organización Mundial de la Salud (OMS) estima que

1 de cada 10 personas se enferma cada año por el consumo de alimentos contaminados

Resguardar procesos



Para un correcto manejo higiénico de los alimentos es indispensable aplicar adecuados manejos. Para ello, se recomienda mirar el proceso de rescate y donación por etapas:



Recepción y almacenamiento de materias primas:

Es importante planificar la recepción de los productos, asegurando un lugar disponible para almacenarlos, verificando algunas características como olor, color, sabor, aroma y textura por cada tipo de producto. Asimismo, se deben resguardar las cadenas de frío y las condiciones de almacenaje.



Preparación:

En caso de preparar alimentos, debe efectuarse conservando todas las prácticas de higiene, tanto por parte de los manipuladores de alimentos, del ambiente y superficies de trabajo y equipos.



Distribución y consumo:

Resguardar las condiciones de temperatura y ambientales adecuadas durante el proceso de donación de alimentos.

Manipuladores y manipuladoras de alimentos



El Reglamento Sanitario de los Alimentos define al manipulador de alimentos como "toda persona que trabaje a cualquier título, aunque sea ocasionalmente, en lugares donde se produzca, manipule, elabore, almacene, distribuya o expendan alimentos". De este modo, son fundamentales en todo el proceso de donación y en el resguardo de la inocuidad alimentaria, motivo por el cual es esencial fortalecer las acciones de inducción y capacitación a este segmento.

Referencias Bibliográficas:

ACHIPIA. 2021. Manual para Manipuladores de Alimentos. Disponible en:

https://www.achipia.gob.cl/wp-content/uploads/2021/10/MANUAL_MANIPULADORES_FORMADORES.pdf

ODEPA. 2021. Los bancos de alimentos y su rol para reducir el desperdicio de alimentos. Disponible en:

<https://bibliotecadigital.odepa.gob.cl/bitstream/handle/20.500.12650/70829/ArtPDA062021.pdf>