**Programa**

1. **Panorama mundial y regional de las pérdidas y el desperdicio de alimentos. Avances en la región.**

Disertante: Lic. Natalia Basso (Dirección de Agroalimentos del Ministerio de Agroindustria)

1. **Programa Nacional de Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos.**

Disertante: Lic. Celina Moreno (Dirección de Agroalimentos del Ministerio de Agroindustria)

1. **Aspectos legales de las pérdidas, desperdicios y donación de alimentos.**

Disertante: Dra. Mariana Valls (Consultor Externo del Banco Mundial)

1. **Experiencia de la Carrera Licenciatura en Nutrición de Universidad Maimónides en Capacitación de Minimización de Desperdicio en Hogares, y en el Sector HORECA (Hoteles, Restaurantes y Catering).**

Disertante: Lic. Marcela Leal (FANUS / Univ. Maimónides)

1. **Bancos de Alimentos en Argentina. Representante de la Red Argentina de Bancos de Alimentos.**

Disertante: Sr. Gustavo Fernández Casares (Bancos de Alimentos en Argentina)

**Resumen**

1. **Panorama mundial y regional de las pérdidas y el desperdicio de alimentos. Avances en la región.**

La reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos (PDA) se ha posicionado como un tema de gran relevancia para todo el sistema agroalimentario, desde la producción de materias primas hasta el consumo en hogares.

La FAO lanzó en 2014 un documento que busca facilitar la comprensión del tema a la vez que estandarizar la definición de algunos conceptos, por ejemplo la diferencia entre pérdidas y desperdicios:

* **Pérdidas de alimentos *-food losses-***: se produce en los segmentos de producción, post-cosecha, procesamiento, almacenamiento, transporte y distribución de las cadenas de suministro de alimentos. Se debe principalmente al funcionamiento del sistema de producción y al marco legal que lo rodea. Por ejemplo se evidencian fallas en la infraestructura, deficiencias tecnológicas, daños mecánicos, derrames, degradación, enfermedades de los animales, elevados estándares estéticos de calidad, producción excedentaria sin una demanda equivalente, entre otras prácticas comerciales.
* **Desperdicio de alimentos *-food waste-***: se refiere a los alimentos que, siendo aptos para consumo humano, se descartan por estar estropeados o caducados, o incluso en buen estado; como resultado de la negligencia por parte del actor. Predominantemente ocurre en las etapas finales de las cadenas, durante la venta minorista hasta el consumo en los hogares y servicios de alimentación. Está relacionado con la gestión y manipulación inadecuada, y malos hábitos de compra y consumo.

Se estima que 1.300 millones de toneladas de alimentos/año se pierden o desperdician en el mundo, lo que constituye alrededor del 30% de la producción total de alimentos, donde las frutas, verduras, cereales y tubérculos presentan mermas de más del 45%. Esto significa una reducción en la disponibilidad local y mundial de alimentos que afecta la seguridad alimentaria y nutricional.

Asimismo, desechar alimentos implica un gran impacto ambiental. Por un lado, significa una utilización innecesaria de recursos naturales, bienes y servicios que se requieren para producirlos. A ello se suma la emisión de gases de efecto invernadero -generada durante todo el proceso de la cadena alimentaria- que contribuye al calentamiento global y al cambio climático. Además, los alimentos que llegan a la basura aumentan inútilmente el volumen de residuos que requiere de una gestión adecuada para su disposición final.

A nivel mundial, América Latina y el Caribe generan sólo el 6% de las pérdidas y desperdicios; no obstante las mermas alcanzan el 15% de los alimentos disponibles en la región. En **Argentina**, un primer ejercicio de estimación llevado a cabo por la Dirección de Agroalimentos del Ministerio de Agroindustria señala que el **12,5 % de la producción se pierde (11,3 %) o desperdicia (1,2 %).** Las frutas y hortalizas son los alimentos más afectados.

En todo el mundo, se han iniciado diferentes iniciativas y campañas para incentivar un aprovechamiento más adecuado de los alimentos, que surgen desde el sector público, el sector privado y de organizaciones no gubernamentales (ONG) y otras entidades de la sociedad civil.

Se entiende que el fenómeno de PDA tiene escala mundial, aunque las causas son locales. Es por ello que las soluciones también pueden abordarse en cada localidad y según la actividad; como también con el análisis en profundidad de cada una de las etapas de las diferentes cadenas agroalimentarias.

La Organización de las Naciones Unidas ha tomado en especial consideración esta problemática, e incluso ha incluido este enfoque entre los Objetivos de Desarrollo Sostenible donde el número 12 es la producción y consumo responsables; y la FAO ha priorizado en su 4° objetivo estratégico (2014-2017) “Establecer sistemas agrícolas y alimentarios más integradores y eficientes”.

Desde la Oficina Regional de la FAO se realizaran dos eventos clave; el primero en octubre de 2014 fue una Convocatoria Regional de Expertos para identificar referentes que estuvieran desarrollando acciones en esta materia, en pos de analizar los desafíos, así como la futura incorporación de acciones coordinadas en las políticas públicas y fortalecimiento de los sistemas alimentarios. Como resultado de esta reunión, los participantes acordaron conformar la Red Latinoamericana y Caribeña de Expertos para la Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos, con la función de ser el soporte técnico y ente facilitador a nivel nacional de la Iniciativa *Save Food* en la región, a la vez que un Plan de acción regional. El segundo evento ocurrió un año más tarde, cuando la Oficina Regional convocó a autoridades de los países a participar del Primer Diálogo Regional sobre Pérdidas y Desperdicios de Alimentos para América Latina y el Caribe, en la ciudad de Santo Domingo, República Dominicana. El encuentro logró un mayor compromiso respecto del Plan de Acción Regional donde se impulsa a construir alianzas para apoyar a los países a enfrentar los principales desafíos relacionados con la seguridad alimentaria, el desarrollo rural y el alcance de sistemas alimentarios más eficientes e inclusivos.

Por todo ello es que los países de la región, al igual que en todo el mundo, han avanzado en diversas iniciativas y campañas de prevención y reducción tanto desde el ámbito público, privado, organismos no gubernamentales, academia e institutos de investigación y muchos otros.

1. **Programa Nacional de Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos.**

El Ministerio de Agroindustria de la Nación a través de la Dirección de Agroalimentos decidió comenzar un trabajo orgánico y sostenido en pos de reducir pérdidas y desperdicio de alimentos, posicionándose como principal impulsor de la iniciativa, considerando su rol en las políticas relativas a producción de alimentos. Desde el inicio ha articulado acciones con la Representación de FAO en Argentina, el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) y la Red Argentina de Bancos de Alimentos. De hecho ha participado de los eventos regionales ya mencionados y está en diálogo permanente con los avances de los países de la región.

En 2015 el Ministerio creó el Programa Nacional de Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos por Resolución Ministerial N°392, con el objetivo de coordinar, proponer e implementar políticas públicas que atiendan las causas y los efectos de la PDA, en consenso y con la participación de representantes del sector público y privado, entidades de la sociedad civil, organismos internacionales, entre otros.

El Programa tiene el doble propósito de agregar valor a los alimentos argentinos y alcanzar un consumo más eficiente. Propone encauzar acciones teniendo en cuenta los **tres** pilares fundamentales acordados a nivel regional: a) gobernanza y alianzas; b) investigación, tecnología y conocimiento, y c) comunicación.

* Gobernanza y alianzas

A la fecha, la Dirección de Agroalimentos es miembro de la Red Latinoamericana y Caribeña de Expertos para la Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos.

Paralelamente, se realiza asesoramiento a estudiantes y profesionales interesados en estudiar alguno de los aspectos de la PDA, como también se han mantenido reuniones con asesores de legisladores nacionales con interés en contribuir a mejorar el marco regulatorio relacionado con el tema. Por otra parte, se lleva adelante un programa de capacitaciones con la Red Argentina de Bancos de Alimentos, dirigidas al personal de las organizaciones que reciben alimentos de los bancos de todo el país. Finalmente, se está trabajando con diversas contrapartes para adherir al Programa Nacional y encauzar acciones conjuntas de manera de lograr un mayor alcance en pos de prevenir o reducir pérdidas y desperdicios de alimentos.

* Investigación, tecnología y conocimiento

En este punto, cabe mencionar el primer ejercicio de estimación sobre pérdidas y desperdicios de alimentos y la ejecución de un Proyecto de Cooperación Técnica de FAO por medio del cual se diseñó la metodología para medir el desperdicio de alimentos en las etapas de distribución y comercio minorista, y consumo en hogares.

* Información y comunicación

Para acompañar al Programa Nacional se creó la campaña Valoremos Los Alimentos con la misión de generar un cambio colectivo que impulse el consumo responsable y renueve la comunicación entre el campo y la ciudad.

La campaña cuenta con un Sitio web y material gráfico, entre los que se destaca el Manual para aprovechar al máximo los alimentos y evitar el desperdicio; dirigido al consumidor y también adecuado para servicios de alimentación.

También se han publicado gran cantidad de notas en revistas, se han realizado disertaciones en eventos y entrevistas para medios de comunicación y la campaña se hizo presente en ferias y mercados de alimentos durante el 2015 y 2016. Incluso se produjeron ocho videos donde se abordan diferentes aspectos para aprovechar los alimentos en el hogar con una reconocida chef como facilitadora.

1. **Aspectos legales de las pérdidas, desperdicios y donación de alimentos**

La “Iniciativa contra la pérdida y el desperdicio de alimentos” que el Banco Mundial desarrolló con recursos de la República de Corea en las ciudades argentinas de Salta, Mar del Plata y Rosario durante el año 2015, utilizó un abordaje de trabajo similar al ya planteado que se dividió en tres ejes: técnico, normativo y comunicacional. En base a ello, se expusieron para el Ateneo FANUS los principales hallazgos relativos al abordaje desde el marco normativo.

Las opciones legales e institucionales contra la pérdida y el desperdicio de alimentos se desarrollan de acuerdo con la siguiente jerarquía y orden de prioridades (pirámide invertida):

**a)** medidas de prevención para **evitar o reducir** la generación de residuos de alimentos en origen; **b)** medidas que faciliten y promuevan la **recuperación** de alimentos para consumo humano (donación de alimentos aptos para tal fin); **c)** opciones que permitan la **reutilización** de los alimentos como alimento animal o para uso industrial; **d)** sistemas de gestión que permitan el **aprovechamiento** del residuo de los alimentos que no haya podido evitarse, recuperarse ni reutilizarse, a través del tratamiento para la obtención de abono (compost) o energía (biogás), u otros procesos que permitan aprovechar el residuo y reducir su impacto sobre el ambiente, evitando que estos engrosen los rellenos sanitarios.

Se expusieron las tareas del componente legal aplicadas en el estudio realizado en los tres municipios de Argentina:

* Identificación de problemas a abordar: consumo irresponsable, descarte de alimentos por parte de empresas elaboradoras, distribuidores, supermercados, restaurantes, etc., prácticas informales (chancheros, carreros, etc.), saturación de los rellenos sanitarios.
* Relevamiento y análisis crítico del marco jurídico vigente: nacional, provincial y municipal. Identificación de obstáculos legales a nivel nacional y local así como también las fortalezas y oportunidades de mejora que brinda el sistema legal.
* Análisis de normas modelo del derecho comparado: los distintos enfoques (ej. Corea del Sur, EUA, Australia, Panamá, Francia, Brasil y la Comunidad de Estados Latinoamericanos y Caribeños (CELAC) a nivel regional y la Unión Europea).
* Propuesta de opciones: se plantean tres niveles de acción (nacional, provincial, municipal) y tres tipos de medidas (voluntarias, regulatorias, incentivos).

*Opciones a nivel nacional*: incorporar el enfoque de PDA en las políticas públicas, fecha de caducidad de los alimentos (sistema de doble fecha), incentivo a las publicidades que concienticen, obligación de concientizar a través del rótulo, incentivo a las donaciones de alimentos, régimen de responsabilidad amigable para el donante, reutilización de alimentos para consumo animal, aprovechamiento para compostaje y gestión integral de los residuos de alimentos (GIRA).

Luego de proponer medidas de política pública a nivel nacional, se proponen medidas concretas de implementación a nivel local por parte de los municipios, priorizando acciones que puedan instrumentarse sin demora y sin depender de normas o actos a otros niveles de Gobierno, como el nacional o el provincial. De esta manera los municipios podrán actuar inmediatamente, más allá que en el mediano o largo plazo puedan continuar realizando, ampliando o perfeccionando acciones en conjunto con otros niveles de gobierno.

*Medidas voluntarias y de fortalecimiento institucional*: sistema GIRA voluntario, innovación y participación social (ej. Bancos de Alimentos, Disco Sopa), guía de mejores prácticas y unidades modelo GIRA.

*Medidas de incentivo*: premio a quienes separan/tratan residuos in situ, desincentivos para quienes no lo hacen, premio a los que incorporen infraestructura y a las publicidades para separar/tratar residuos, fomento a la recuperación de alimentos y a las donaciones, desincentivos al desperdicio de alimentos.

*Medidas regulatorias*: régimen GIRA obligatorio, requisitos para habilitaciones y edificaciones, obligación de concientizar, prohibición de desechar alimentos.

1. **Experiencia de la Carrera Licenciatura en Nutrición de Universidad Maimónides en Capacitación de Minimización de Desperdicio en Hogares, y en el Sector HORECA (Hoteles, Restaurantes y Catering).**

El pasado año, la Carrera Licenciatura en Nutrición de la Universidad Maimónides ha realizado en forma conjunta con la Agencia de Protección Ambiental (APrA) del Gobierno de la Ciudad las siguientes actividades:

1. **“*Primera Capacitación para el sector de Hotelería, Restaurantes, Confiterías y Catering (HORECA)”.***

La misma fue destinada a responsables de compras, gerentes de alimentos y bebidas, mandos medios (encargados o supervisores), cocineros y ayudantes de cocina con el objetivo de prevenir y minimizar el desperdicio de alimentos a lo largo de toda la cadena de gestión interna, eficientizar su gestión y valorizar.

Se desarrollaron los siguientes ítems:

1. Conceptos básicos. Definiciones de pérdidas y desperdicios de alimentos.
2. Costos internos (directos e indirectos) y externos (ambientales y sociales).
3. Estrategias para la prevención y minimización del desperdicio:
4. Planificación de compras. Racionamiento alimentario (estandarización de recetas).
5. Recepción de materias primas: especificaciones de víveres.
6. Almacenamiento: en depósito de víveres secos, en refrigeración y en congelación. Conservación correcta.
7. Elaboración de alimentos: peso bruto, peso neto, factor de corrección, peso crudo y peso cocido, control para la disminución de desperdicio.
8. Contaminación: medidas para evitar la contaminación de alimentos y su desperdicio.
9. Aprovechamiento de la comida preparada sobrante.
10. Barreras legales para la donación de comidas y disminución de su descarte.
11. **Capacitación “*Prevención del Desperdicio de Alimentos en el Hogar*” a través de charlas y entrega de material didáctico a la comunidad en la Feria Itinerante de Abastecimiento Barrial, y en el Centro de Abastecimiento Municipal ubicados en distintos barrios de la Capital Federal.**

Los temas tratados fueron:

1. Conceptos de pérdida y desperdicio de alimentos.
2. Impacto ambiental, clima, agua, tierra y biodiversidad.
3. Cuánto se desperdicia en el hogar, cómo calcularlo.
4. Estrategias de prevención, minimización y aprovechamiento:
5. Planificación del menú semanal, aprovechamiento de las sobras.
6. Conservación de alimentos, materias primas y envases.
7. Etiquetado de alimentos, fecha de vencimiento, interpretación.
8. Separación de residuos, compostaje de residuos orgánicos.

La PLANIFICACIÓN 2016 de las acciones a desarrollar por la Carrera en PDA, son las siguientes:

* CAPACITACIÓN. Continuar dictando Capacitación en forma conjunta con la APrA, tanto en el sector HORECA como a los vecinos del GCBA.
* INVESTIGACIÓN. Iniciar la Investigación relacionada con el "Grado de entendimiento de los consumidores acerca de las leyendas CONSUMO PREFERENTEMENTE ANTES DE, y FECHA DE VENCIMIENTO”.
* DIAGNÓSTICO DESPERDICIO EN UN RESTAURANTE. Realizar el Diagnóstico de la situación vinculada al desperdicio, una propuesta de mejora y la implementación de la misma.
1. **Bancos de Alimentos en Argentina. Representante de la Red Argentina de Bancos de Alimentos.**

Los Bancos de Alimentos **recuperan** alimentos para fines sociales. A través de empresas, productores agropecuarios y supermercados, reciben en donación alimentos que perdieron valor comercial aunque son aptos para el consumo humano; los almacenan, clasifican y distribuyen entre organizaciones comunitarias. Es decir que los Bancos de Alimentos dan valor social a lo que perdió valor comercial.

En Argentina actúan desde 2001, mientras que la Red Argentina de Bancos de Alimentos fue creada en 2003. Esta comprende a 16 Bancos del país. Su misión es “potenciar el accionar de los Bancos de Alimentos y el desarrollo de alianzas estratégicas que favorezcan la reducción del hambre y promuevan la educación nutricional, contribuyendo a la promoción de la dignidad de cada ser humano en Argentina”. La Red Argentina es auditada por la Red Global de Bancos de Alimentos.

Los Bancos investigan dónde está la producción de alimentos. No hacen asistencialismo; tampoco se manejan con colectas.

Durante el 2015 entregaron más de 8 millones de kilos de alimentos a un total de 1.914 entidades beneficiarias que integran a 272.858 personas beneficiarias.

**Conclusiones**

Tanto a nivel mundial como regional se han puesto en marcha infinidad de iniciativas que nacen desde diferentes sectores con diversos objetivos: concientizar, educar, generar información, comercializar productos o servicios, legislar, entre muchos otros. Todas ellas persiguen la misión de reducir las pérdidas y los desperdicios de alimentos, y así entre otras cosas, construir sistemas agroalimentarios más eficientes, sostenibles e inclusivos.

En nuestro país, el Programa Nacional para la Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos del Ministerio de Agroindustria es el ámbito institucional para trabajar en forma coordinada con otros organismos nacionales e internacionales, en la adopción de políticas públicas en materia de reducción de PDA.

Esta problemática se ha presentado como un gran desafío y requiere necesariamente de un abordaje **multisectorial** e **interdisciplinario**, de modo de arribar a soluciones efectivas y sostenibles.

Los principales retos son lograr cambios en las conductas personales y colectivas a la vez que revertir o modificar prácticas laborales y comerciales en pos del bien común; donde cada persona sienta que su accionar beneficia a todos, incluso a sí mismo y su familia. Para esto es necesario desarrollar una visión común donde las personas quieran ser y formar parte del cambio y de la solución, y no del problema. En este punto es crucial la educación y la proyección que las personas tienen sobre su futuro.

Es así como se deberá hablar de **recursos** y **no** de **residuos**. La responsabilidad es de **todos**.