

Hacia la reducción de pérdidas y desperdicio de alimentos en Argentina

Miércoles 30 de marzo de 2016. CABA.

Los datos internacionales indican que en la actualidad 842 millones de personas pasan hambre, de las cuales 47 millones pertenecen a América Latina. Paralelamente, se suele decir que la producción de alimentos deberá incrementarse aún más, puesto que las estimaciones revelan que para el año 2050 la población mundial alcanzará los 9200 millones.

Por su parte, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) ha estimado que alrededor de 1300 millones de toneladas de alimentos (equivale al 30% de la oferta alimenticia mundial) se desechan en todo el mundo, aun cuando todavía son aptos para consumo humano. Estas cifras alcanzan a toda la cadena agroalimentaria, desde la producción primaria hasta los hogares, y se traducen en un costo económico, social y ambiental muy significativo. El 6% de estas pérdidas y desperdicios de alimentos (PDA) mundiales se dan en América Latina y el Caribe. En esta región se estima un desecho de por lo menos el 15% de los alimentos disponibles y en particular un desperdicio de 25 kilos de alimentos per cápita al año.

El primer ejercicio de estimación, realizado en 2015 por la Dirección de Agroalimentos de la actual Subsecretaría de Alimentos y Bebidas, indica que la PDA en Argentina rondaría en un volumen total de 16 millones de toneladas, que representa el 12,5% de la producción agroalimentaria en su "equivalente primario". Del total estimado, se considera un 90% de pérdidas y un 10% de desperdicio.

Al respecto, cabe considerar también que las PDA significan una utilización innecesaria de los recursos productivos (renovables y no renovables, materiales y humanos) utilizados para la producción, elaboración y comercialización de los alimentos. Esto impacta de manera negativa en el ambiente, sumado a la disposición final de más residuos que contribuyen a la emisión de gases de efecto invernadero y el calentamiento global.

En este contexto, se reconoce que el problema tiene escala mundial, sin embargo las oportunidades que se presentan a nivel local son muy interesantes. Para el caso de Argentina en particular, disminuir la pérdida y el desperdicio de la producción le permitiría fortalecer el acceso y la disponibilidad de alimentos, generar mayores saldos exportables, fomentar nuevas aplicaciones tecnológicas, entre muchas otras implicancias que se alinean con la misión de ir hacia sistemas agroalimentarios más sostenibles.

Internacionalmente se ha avanzado en investigar la problemática desde distintos enfoques incluyendo información cuantitativa y cualitativa. Abordar el problema de manera integral es el gran desafío debido a la complejidad, la magnitud y el costo que representa que los desechos de alimentos se generen en cada etapa de la cadena de valor de producción.

En síntesis, las pérdidas y desperdicios de alimentos...

...reducen la DISPONIBILIDAD local y mundial de alimentos,

...repercuten en la SEGURIDAD alimentaria y nutricional,

...impactan en la SOSTENIBILIDAD de los sistemas alimentarios,

...tienen un IMPACTO NEGATIVO en el AMBIENTE.

Reseña del evento

El encuentro tuvo lugar el día miércoles 30 de marzo de 2016 en el Salón José Hernández (microcine) del Ministerio de Agroindustria, e inició a las 10 hs con palabras de las autoridades presentes.

De la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura en Argentina, el Representante a.i. Dr. Valdir Roberto Welte; cito las principales cifras de pérdidas y desperdicios de alimentos en el mundo, destacando que se podría alimentar a más de 30 millones de personas. A la vez, remarcó que América Latina y el Caribe es una región pionera en el tema cuyos avances se sustentan en el compromiso político de los países. Seguidamente, el Ing. Agr. Ricardo Negri, Secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca del Ministerio de Agroindustria, propuso construir una mirada sistémica para poder enfrentar las pérdidas y dar el primer salto cuantitativo en cuanto al desafío de tener una mejor nutrición en nuestro país.



Sobre todo, fortalecer el trabajo en ciertos sectores tal como el de las frutas frescas, hortalizas y verduras, donde el consumo por habitante en Argentina es muy mejorable y es necesario trabajar a largo plazo, en pos de la salud individual y de la sociedad.

Asimismo, puntualizó en que la Secretaría a su cargo tiene el gran desafío como primer eslabón de la cadena de lograr la innovación institucional en referencia a lograr que la producción sea masiva, trazable, controlable, para todos y en todos nuestros espacios territoriales.

Finalmente, hizo la apertura el Ing. Agr. Néstor Roulet, anfitrión del evento y quien tiene a cargo la Secretaría de Agregado de Valor desde donde se ejecuta el Programa Nacional de Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos del actual Ministerio de Agroindustria. El Secretario enunció que el evento tuvo el fundamental propósito de reunir a los referentes de los principales sectores de la producción y comercialización de alimentos para involucrarlos y comprometerlos a contribuir con la prevención y reducción de las PDA desde los actuales y futuros planes, programas y políticas específicas.

Asimismo, de manera coloquial, subrayó que producir alimentos es una de las mejores cosas que sabemos hacer los argentinos, y por lo tanto además de producir mayor cantidad debemos hacerlo cada día mejor, con calidad y agregando valor. Esto repercutirá no sólo en lo monetario sino también en la seguridad alimentaria y nutricional.

Por último, manifestó el compromiso del Ministerio de Agroindustria en trabajar en las cadenas productivas y con el eje en lograr una simbiosis público-privada, a la vez que agradeció la participación y colaboración de la FAO para potenciar las acciones.



De izq. a der. Dr. Valdir Roberto Welte, Representante a.i. de la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura en Argentina; Ing. Agr. Néstor Roulet, Secretario de Agregado de Valor; e Ing. Agr. Ricardo Negri, Secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca, estos últimos del Ministerio de Agroindustria.

Sistemas alimentarios eficientes. Reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos. Avances y desafíos en América Latina y el Caribe.

Para tomar conocimiento del panorama mundial y regional de pérdidas y desperdicio de alimentos se contó con una disertación de la Dra. Tania Santivañez, Coordinadora para América Latina y el Caribe de sistemas agroalimentarios inclusivos y eficientes de la FAO.

En una primera parte, comentó los antecedentes y el contexto internacional que brinda el escenario para encauzar las acciones. Así, mencionó la agenda 2030 y los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) se enmarcan en la visión de la FAO: *“Un mundo libre de hambre y malnutrición donde los alimentos y la agricultura contribuyen de manera social, económica y ambientalmente sostenible a mejorar los estándares de vida de todos y en especial de los más pobres/vulnerables”* (FAO, 2013).

En particular, la PDA se relaciona con el ODS 12 “Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles”; donde una de sus metas es, para 2030 reducir a la mitad el desperdicio mundial de alimentos per cápita en la venta al por menor y a nivel de los consumidores, y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y distribución, incluidas las pérdidas posteriores a las cosechas.

A su vez, de los cinco objetivos estratégicos de la FAO, el cuarto enuncia “establecer sistemas agrícolas y alimentarios más integradores y eficientes”, donde una de las líneas de acción es “pérdidas y desperdicios de alimentos cero, hambre cero”.

En el ámbito internacional, fue en la reunión Río +20 en 2012 donde se logró visibilizar la problemática de PDA. A nivel regional, se cuenta con el Plan de Seguridad Alimentaria, Nutrición y Erradicación del Hambre de la Comunidad de Estados Latinoamericanos y Caribeños –CELAC- 2025, donde 33 países han solicitado apoyo a la FAO para trabajar las pérdidas y desperdicios de alimentos en la línea de acción 3. De esta forma, se reconoce que es indispensable un enfoque integral y polifacético de los sistemas alimentarios desde la gestión de los recursos naturales hasta las pérdidas y el desperdicio.

La Oficina Regional de la FAO para ALC ha integrado los esfuerzos en construir una institucionalidad regional y nacional. Un primer paso en 2014 fue la Consulta Regional a Expertos de la cual se constituyó la *Red Latinoamericana y Caribeña de Expertos para la Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos*. Luego se realizó en 2015 el *Diálogo Regional sobre Pérdidas y Desperdicios de Alimentos en América Latina y el Caribe* donde los países informaron sus avances en la materia y se plantearon los próximos desafíos.

Estos espacios de intercambio han permitido diseñar una estrategia regional en torno a tres pilares: investigación, tecnología y conocimiento, gobernanza y alianzas estratégicas e información y comunicación. Asimismo, en los países han motivado la articulación multisectorial y la consecución de experiencias de trabajo con un objetivo común.

En República Dominicana y México la temática es liderada por personalidades públicas de los gobiernos y con el apoyo de la iglesia. En Chile desde la academia se está trabajando con las cadenas de valor para productos de la canasta básica de alimentos; en los países del Caribe están especializados en pérdidas post cosecha. Por su parte, Brasil tiene avances en tecnologías de preservación y Colombia está trabajando con el área de planificación del Estado. Además, han surgido movimientos e iniciativas a nivel de la sociedad civil y las empresas privadas, que poco a poco van incorporándose a trabajar de manera articulada con el sector público.

Finalmente, la FAO plantea ciertos desafíos que son clave para darle continuidad en el tiempo al trabajo en PDA:

- fortalecimiento de equipos de trabajo a nivel nacional para la sensibilización, innovación y gobernanza;
- armonización de métricas, metodologías de cuantificación y cualificación, y evaluaciones de causas e impacto;



Dra. Tania Santivañez, Coordinadora para América Latina y el Caribe de sistemas agroalimentarios inclusivos y eficientes de la Oficina Regional de la FAO.

- desarrollo de procesos, innovaciones tecnológicas, reutilización, recuperación y reaprovechamiento;
- generación de campañas de sensibilización, educación y capacitación a lo largo del sistema agroalimentario;
- construcción de espacios de encuentro y cooperación a partir de una alianza regional para la prevención e intercambio de información;
- y por último promoción de marcos legales favorables para la prevención de las PDA, por ejemplo a través de Códigos de Conducta.

Por parte de la organización, se presentó el [**Programa Nacional de Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos**](#), desde donde se vienen realizando múltiples acciones y se proyectan otras a futuro. La presentación estuvo a cargo del Dr. Pablo Morón, actual Director de Agroalimentos de la Subsecretaría de Alimentos y Bebidas del Ministerio de Agroindustria. Además lo acompañaron el C.P. Ambrosio Pons Lezica, coordinador del Proyecto de Asistencia Integral para el Agregado de Valor en Agroalimentos (PROCAL), la licenciada Celina Moreno, coordinadora del equipo de nutrición y educación alimentaria, y la licenciada Natalia Basso miembro del equipo y de la Red Latinoamericana y Caribeña de Expertos para la Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos.



De izq. a der. Lic. Natalia Basso, C.P. Ambrosio Pons Lezica, Lic. Celina Moreno y Dr. Pablo Morón

Desde hace más de tres años la Dirección de Agroalimentos viene trabajando en acciones que contribuyan a aprovechar los alimentos y evitar pérdidas y desperdicios. Con este antecedente, en junio de 2015 se creó por Resolución Ministerial N° 392 el Programa Nacional de Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos cuyo principal objetivo es 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.

Este Programa significa un paso fundamental para profundizar en las acciones ya emprendidas; a la vez que encauzar nuevas teniendo en cuenta los tres pilares fundamentales acordados a nivel regional: a) gobernanza y alianzas; b) investigación, tecnología y conocimiento, y c) información y comunicación.

A modo de resumen se presentan los avances a la fecha:

Gobernanza y alianzas

- Miembros de la [**Red Latinoamericana y Caribeña de Expertos para la Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos**](#).
- Participantes del [**Primer Diálogo Regional sobre Pérdidas y Desperdicio de Alimentos**](#) organizado por FAO ALC.
- Gestión y desarrollo del [**programa de capacitaciones**](#) con la Red Argentina de Bancos de Alimentos.
- Articulación con diversos actores del sector público, sector privado y tercer sector.
- Apoyo a investigaciones e iniciativas de terceros: universidades, estudiantes de posgrado, municipios, provincias, etc.

Investigación, tecnología y conocimiento

- Ejecución del [**primer ejercicio de estimación de pérdidas y desperdicios alimentarios en Argentina**](#), a través del Proyecto de Asistencia Integral para el Agregado de Valor en Agroalimentos (PROCAL).

La investigación se basó en las definiciones de la FAO para delinear sintácticamente los conceptos de pérdida y de desperdicio; y trabajó sobre los principales sectores agroalimentarios representativos de la actividad económica del país, en términos de producción, de exportaciones y de importancia relativa para las economías regionales.

La metodología de cálculo se basó en la desarrollada por el Instituto Sueco de Alimentos y Biotecnología (SIK), a pedido de FAO en 2011; que se aplicó sobre 7 sectores (Carnes, Cereales, Frutas, Hortalizas, Lácteo, Oleaginosas, Raíces y tubérculos), y a su vez en los siguientes productos: carne bovina, aviar, porcina, leche, trigo y maíz, soja y girasol, frutas de pepita y de carozo, y papa.

Resultados: se registró una pérdida total promedio de 12,5% de alimentos, equivalente a 16 millones de toneladas, de los cuales 14,5 millones corresponden a pérdidas y 1,5 millones de toneladas a desperdicio. Las mayores pérdidas se registraron en las cadenas de hortalizas (42,1%) y frutas (29,8%). En general, las pérdidas se concentran en la producción primaria (48%) y en transporte y almacenamiento post cosecha (26%). En menor medida incide el procesamiento (15,2%) y el resto en distribución y consumo.

Conclusiones: en general se observan dificultades de acceso a la tecnología y a la innovación en los procesos, limitaciones en términos de conservación y transporte, necesidad de desarrollar procesos alternativos para productos perecederos, y necesidad de concientizar a la población y actores productivos respecto de la importancia de las pérdidas y desperdicios y de la re utilización de los excedentes.

- Proyecto de Cooperación Técnica de FAO *Diseño metodológico para la estimación de los desperdicios de alimentos de la Argentina en las etapas de distribución y comercio minorista y consumo en hogares* (TCP/ARG/3501).

Ejecutado por solicitud del entonces Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca a la Representación de la FAO Argentina. Luego un período de licitación pública el proyecto fue adjudicado al Centro de Investigaciones sobre Desarrollo Económico, Territorio e Instituciones (CIDETI), Alma Mater Studiorum de la Università Di Bologna, Representación en la República Argentina. Ver siguiente página.

Información y comunicación al sector agroalimentario y al consumidor

- Disposición de una sección especial en el [Sitio Web Alimentos Argentinos](#).
- Lanzamiento de la [campaña “Valoremos Los Alimentos”](#) (Octubre 2015).
- [Diseño del Manual para aprovechar al máximo los alimentos y evitar el desperdicio](#).
- **Presencia y difusión en medios de comunicación:** Publicación de notas en la Revista Alimentos Argentinos, Revista RIA del INTA, Revista Celi&Co, revista Bacanal; entrevistas en: Canal Rural, Cocineros Argentinos, Red de Salud y Vivo en Argentina de TV Pública; Sábado Verde de Radio Ciudad.
- Presentación en eventos de interés tales como congresos, exposiciones y jornadas técnicas.
- Obtención del Premio ArgenINTA - Mención especial Categoría V Campañas de difusión y educación que promueven los hábitos saludables, la innovación y sustentabilidad agroalimentaria – “Pérdida y desperdicio de alimentos: Un problema global con soluciones locales” (noviembre 2015).
- Inclusión de la temática como eje transversal a las capacitaciones que se llevan a cabo desde el equipo de nutrición y educación alimentaria.



Asimismo, se presentaron los productos del **Proyecto de Cooperación Técnica “Diseño metodológico para la estimación del desperdicio de alimentos en la Argentina en las etapas de distribución y comercio minorista y consumo en el hogar” TCP/ARG/3501**. Esta disertación fue realizada por el Dr. Vicente Donato, Coordinador general del proyecto por parte de la Università Di Bologna, Representación en Argentina; y Ph. D Christian Haedo, Investigador de la Università de Bologna, Representación en Argentina.

El TCP/ARG/3501 se generó a solicitud de la Dirección de Agroalimentos, a través de la Dirección Nacional de Relaciones Agroalimentarias Internacionales y la Representación de la FAO en Argentina. El objetivo del proyecto fue obtener los diseños metodológicos que permitieran cuantificar y cualificar el desperdicio de alimentos en dos escenarios diferentes.

Respecto de los diseños metodológicos, el primero está dedicado a estimar el desperdicio de alimentos en hogares, donde la población objetivo está definida por todos los hogares residentes en localidades con no menos de 2000 habitantes (localidades urbanas) según el CNPyV 2010 del INDEC. Se prevé la asignación y selección de una muestra de hogares, representativa a nivel nacional. La propuesta incluye dos tamaños de muestra, 1.200 y 1.800 hogares (encuestas efectivas), permitiendo asegurar un orden de máximo error permisible en la estimación de parámetros del 3,3% y 2,7%, respectivamente, aceptando un coeficiente de efecto de diseño de 1,15 y un nivel de confianza del 95%. El diseño muestral será probabilístico, polietápico en su proceso de selección, y estratificado a dos criterios a nivel de las Unidades de Primera Etapa (UPE) de selección: tamaño de las unidades territoriales o asentamientos y localización geográfica del asentamiento. Cada hogar (persona o grupo de personas que viven bajo un mismo techo y comparten los gastos de alimentación), será la unidad de análisis del presente estudio.



Dr. Vicente Donato



Ph. D Christian Haedo

A los fines de este proyecto la herramienta de relevamiento elegida es un cuestionario estructurado, conformado por 48 preguntas y una duración aproximada de 40 minutos. Las preguntas fueron formuladas con el propósito específico de la obtención de datos cualitativos y cuantitativos. Está dirigido específicamente a las personas que más frecuentemente realizan las compras de alimentos para el hogar y/o cocinan para los miembros.

El contenido del cuestionario está orientado a conocer los niveles de desechos de alimentos que se producen en el ámbito doméstico, tanto en términos monetarios como de volumen; obtener información sobre el tipo de alimentos que se desperdician y los motivos por los que se desechan; y, por otra parte, conocer cuáles son los comportamientos y actitudes de los consumidores argentinos ante el correcto aprovechamiento de los alimentos. Y por último, averiguar los motivos por los que ellos creen que se desechan los alimentos, determinar qué hábitos lo propician, y el grado de conocimiento que tienen los consumidores ante las fechas de duración o vencimiento de los alimentos y su comportamiento ante las mismas.

Esto permitirá comprender las causas sociales, los valores, el comportamiento y el estilo de vida de los hogares argentinos en relación al desperdicio, además de identificar y definir los perfiles de los consumidores. Como iniciativas de políticas públicas, este tipo de proyectos permiten analizar el potencial impacto económico de la reducción del desperdicio en relación al consumo y en la renta nacional.

El segundo producto está dedicado al estudio de la etapa de distribución y comercio minorista, que abarca tres grandes grupos:

1. El de los autoservicios o supermercados cadena, que incluyen bajo una misma marca, más de 3 establecimientos o bocas de expendio, y gestionan distintos tamaños de establecimientos y surtidos diferentes por tipo de tienda.
2. El universo de autoservicios independientes o supermercados no cadena, que poseen uno o dos establecimientos como máximo y poseen un tamaño y surtido más acotado.
3. El universo de comercios pequeños, de barrio, entre los que se incluyen almacenes, despensas, y los comercios especialistas como carnicerías, verdulerías, fábricas de pastas, dietéticas, granjas, etc.

Para cada uno de ellos, se preparó un diseño muestral y una herramienta de recolección de datos específicos. En este marco se realizaron entrevistas preliminares con actores del sector, las cuales permitieron aproximar algunos detalles en el desarrollo de la metodología.

Finalmente, la Ing. Agr. Mercedes Nimo, Subsecretaria de Alimentos y Bebidas del Ministerio de Agroindustria, compartió unas palabras de cierre e invitó a asumir el compromiso de abordar la problemática de las pérdidas y desperdicios de alimentos desde los diferentes sectores agroalimentarios, en forma articulada y con el acompañamiento del Ministerio.

Conclusiones y próximos pasos

La ejecución de este evento en el Ministerio de Agroindustria es el primer paso del año que nos permite dar el puntapié a ampliar las acciones que ya se venían ejecutando y encauzar nuevas acciones tendientes a reducir las pérdidas y desperdicios de alimentos.

No quedan dudas que se trata de un tema que debe ser abordado de manera integral e intersectorial, en el cual se requiere de un trabajo articulado entre todos los actores de la cadena agroalimentaria. Reconociendo que en todos los ámbitos se trata de un problema global con causas locales y por ende las soluciones deben abordarse localmente.

Tenemos el fuerte compromiso de continuar trabajando en pos de la determinación de diagnósticos que permitan profundizar en las causas de las pérdidas y desperdicios de alimentos, que contribuyan a la generación de políticas públicas en pos de lograr sistemas alimentarios más sustentables.

Los invitamos a sumarse a este gran desafío que tenemos por delante –como institución y como sociedad- en trabajar de manera articulada, teniendo en cuenta que todos, en mayor o menor medida, somos responsables del problema y por ello debemos aunar esfuerzos para encontrar soluciones.

El Ministerio de Agroindustria pone a disposición la campaña Valoremos Los Alimentos para ser difundida por medio institucionales de comunicación, como forma de sumarse al trabajo que se viene realizando y lograr mayor alcance, visibilidad y mostrar la unión entre los diferentes actores por un bien mayor que es reducir el desperdicio de alimentos y contribuir a la seguridad alimentaria y el cuidado del ambiente.

De esta forma se utilizan para publicaciones en redes sociales los hashtags: #ValoremosLosAlimentos, #OrganicemosLasCompras y #PlanifiquemosLasComidas. El primero de ellos se replica automáticamente en el Sitio Web de la campaña.

Además se propone a quienes quieran replicar acciones de este estilo, enviar la información sobre los eventos y ferias para difundir a través del Sitio Web.

Contacto

nutricion@magyp.gob.ar - 4349 2114/2810

[Sitio Web Programa Nacional de Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos](#)

[Sitio Web Valoremos los Alimentos](#)



Director de Agroalimentos

Dr. Pablo Morón

Equipo de nutrición y educación alimentaria

Celina Moreno, Mariana Brkic, Analía Romero, Paula Pouiller y Natalia Basso

“Repensar y renovar nuestros sistemas alimentarios desde una perspectiva más solidaria”

-Papa Francisco-