

INICIATIVAS PARA VALORAR LOS ALIMENTOS



El 30% de los alimentos producidos a nivel mundial se pierden o desperdician en alguna de las etapas de la cadena alimentaria.

Para revertir esta realidad es fundamental el accionar de políticas gubernamentales que incluyan en su agenda el compromiso por un desarrollo más sustentable que involucre y garantice modalidades de consumo y producción sostenibles.

Con miras a lograr sistemas agroalimentarios sostenibles y eficientes, el Programa Nacional de Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos del Ministerio de Agroindustria de la Nación Argentina se coloca a la vanguardia de este problema global y público, que desafía particularmente a los sectores de la producción, la distribución y la comercialización de los alimentos y las bebidas.

En 2011 la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) publicó un informe en donde se puso en conocimiento que el 30% de los alimentos producidos a nivel mundial se pierden o desperdician en alguna de las etapas de las cadenas, por lo cual no llegan a ser consumidos por las personas. En contraposición, se repite año a año la difícil realidad que enfrentan quienes no tienen un plato de comida todos los días para su correcta alimentación, crecimiento y desarrollo. Si bien el despilfarro de alimentos data de mucho tiempo atrás, recién en los

últimos años se ha logrado dar visibilidad a la problemática, y posicionarla en la agenda de trabajo de las organizaciones internacionales, los estados y el sector privado.

Favorablemente, las Naciones Unidas han lanzado los *Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030* para el Desarrollo Sostenible (ODS) aprobados por los dirigentes mundiales en una cumbre histórica en septiembre 2015. Estos ODS exhiben una oportunidad para que los países y los ciudadanos del mundo emprendan un nuevo camino para mejorar las vidas de las personas en todas partes. Involucran la erradicación de la pobreza, la protección del planeta y asegurar la prosperidad para todos como parte de una nueva agenda de desarrollo sostenible.

Puntualmente, el Objetivo N° 12 plantea garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles donde se incluyan metas respecto de la reducción de las pérdidas y los desperdicios de alimentos.

Con este contexto internacional, liderado por la FAO y con avances claros en la región de América Latina y el Caribe, no cabe duda que los países deben emprender o profundizar iniciativas para mejorar la eficiencia de las cadenas agroalimentarias así como promover el consumo responsable, en el intento de lograr sistemas alimentarios sostenibles e inclusivos.

ARGENTINA EN ACCIÓN

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

Por: Ing. Agr. Néstor Roulet, Secretario de Agregado de Valor del Ministerio de Agroindustria de la Nación Argentina.

Con esta premisa, se vienen llevando adelante múltiples acciones siguiendo los tres ejes propuestos a nivel regional: 1) investigación, tecnología y conocimiento, 2) gobernanza y alianzas, y 3) comunicación y difusión.

Del primer eje vale destacar que se ha avanzado en un ejercicio de estimación sobre las pérdidas y desperdicios de alimentos en Argentina, el cual se puede consultar en el Sitio Web del Programa Nacional. A la vez se ha elaborado una metodología para la estimación del desperdicio de alimentos en las etapas de comercio minorista y consumo en hogares, que fue posible gracias a una articulación con la Representación de la FAO en Argentina.

Por otra parte, en términos de gobernanza se ha iniciado un camino de articulación intersectorial a través de la firma de cartas de adhesión al Programa Nacional con el principal propósito de formalizar la articulación y el com-



Imagen 1. Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible aprobados por los dirigentes mundiales en septiembre 2015 como iniciativa de las Naciones Unidas.

promiso institucional de destacadas contrapartes, con acciones que contribuyan con la reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos. A la fecha han adherido más de 50 contrapartes de diferentes sectores afines.

Argentina cuenta con la campaña *Valoremos Los Alimentos*, desde donde se difunde información que incentiva

el mejor aprovechamiento y el consumo responsable, teniendo en cuenta el valor social, cultural y ambiental que tienen los alimentos y la comida. Las entidades adherentes al Programa cuentan con la posibilidad de replicar la campaña y extender el mensaje de valorar los alimentos desde una mirada solidaria y amigable con el ambiente.



Grupo IDAlimentos

“EXPERTOS EN INNOVACIÓN, DESARROLLO Y MAQUILA DE ALIMENTOS”

Servicios que ofrecemos:

- Maquila de Envasado de Alimentos.
 - Porcionados / Sachets
 - 4 Sellos, Stick, Stand up, Manga.
 - Botellas.
 - PET, Vidrio, PE.
 - Industrial.
 - Cubetas, Tambos, Tote.

- Maquila de Elaboración de Alimentos.

- Líquidos: Salsas caseras, botaneras, Aderezos, Vinagretas, Mermeladas, Jaleas, Jarabes, Mielles, Bases para yogurt, Chocolates.
- Polvos: Mezclas de especias, topping.
- Pastosos: Dulces, Salados, Picosos.

- Desarrollo y Elaboración de Productos en base a necesidades y aplicaciones específicas.

- Determinación de Vida de Anaquele, Reformulación y Adaptación Tecnológica para alargar la Vida Útil.
- Análisis de Alimentos para determinación de Físicoquímicos, Microbiológicos y Pruebas Sensoriales.
- Apoyo en asesoramiento e implementación de Sistemas de Calidad.



Grupo IDAlimentos S.A. de C.V.
 Monterrey, NL. México
 Tels: +52 (81) 8675 8300 / +52 (81) 8989 6852 y 54
 ventas@idalimentos.com.mx

www.idalimentos.com



ISO 22000
 Food Safety FSSC 22000

En este contexto, el Ministerio de Agroindustria coordina el Programa Nacional con gran espíritu colaborativo, siendo el pilar fundamental la articulación entre los diferentes sectores públicos, privados y de la sociedad civil.

EL ROL DEL SECTOR AGROALIMENTARIO

A esta altura, es claro que la tendencia apunta al compromiso social y ambiental, y se presenta como un gran desafío a la vez que una oportunidad para generar competitividad y agregar valor, aun cuando será una inversión en términos económicos.

Las políticas con enfoque en desarrollo sostenible son cada vez más difundidas y practicadas por las empresas, no sólo en el marco de la RSE, sino además como herramientas para lograr mayor eficiencia y en respuesta a nuevas legislaciones y exigencias de los clientes. Esto último apunta a la creciente demanda de los consumidores por conocer las políticas internas de las empresas que frecuentan, es decir las certificaciones que han obtenido, el origen de los ingredientes que utilizan, las políticas de RSE que practican, entre muchas otras características. Algunos manifiestan mayor interés por el producto en sí, mientras otros por la imagen y la responsabilidad corporativa.

En este sentido, existen innumerables estrategias para conseguir resultados interesantes en términos de disminuir las pérdidas y desperdicios. Algunas deben ser articuladas entre diferentes actores, mientras que otras pueden ser lideradas por la misma industria e incluso son realmente efectivas a nivel local. En lo que refiere a producción de alimentos, indagar y estimar las pérdidas a la vez que determinar puntos críticos, parece ser un paso inicial y necesario para luego avanzar en estrategias concretas. Para ello es indispensable la capacitación permanente del personal y la implementación de Sistemas de Gestión de la Calidad tales como buenas prácticas



Imagen 2. Logo campaña Valoremos Los Alimentos del Ministerio de Agroindustria de la Nación Argentina.

y manejo integral de plagas, entre muchas otras propuestas.

Asimismo, es interesante plantear la revisión de los estándares estéticos de calidad, en muchos casos innecesarios o ridículos, más vinculados al marketing y a la promoción de las ventas que a la inocuidad del producto. O en otros casos trabajar en el desarrollo de negocios para aprovechar aquellos alimentos que no alcanzan estos criterios relacionados con la forma, el color y el tamaño.

Por otra parte, en rubros tales como las frutas y las hortalizas, se ve necesario el fortalecimiento de la cadena de suministro y el apoyo a los circuitos cortos de comercialización, a la vez que la incorporación de tecnologías que permitan extender la vida útil, la prevención de golpes y roturas, el control de la temperatura para su almacenamiento y transporte, y toda estrategia que agregue valor de forma accesible y rentable. En cambio, en alimentos no perecederos se debe considerar la práctica de realizar estudios de vida útil de los productos, que permitan determinar correctamente las fechas de vencimiento para ampliar el margen de tiempo en todas las etapas posteriores, especialmente en las góndolas, una vez adquiridos y en los casos que se entreguen en donación.

En lo que respecta al transporte se puede trabajar desde la elección de envases y vehículos, hasta la definición de las rutas y el estado de los caminos, y la capacitación de los choferes y peones para la correcta manipulación.

Sumado a todo esto, siempre se puede avanzar con campañas de sensibilización

que extiendan el mensaje y lo multipliquen, incluso desde el enfoque del cuidado del ambiente y los recursos naturales. Para esto puede apelarse a canales sin costo y que ya estén activos, como redes sociales, newsletter y publicaciones periódicas además de charlas de sensibilización al mismo personal y sus familias.

Asimismo, la donación de alimentos y bebidas puede ser un pilar a la hora de encontrar un destino a aquellos productos que no cumplen con los criterios de calidad que nos hemos planteado; aunque han alcanzado las últimas etapas de la producción y son totalmente aptos para consumo humano. En estos casos, una alianza con organizaciones como los bancos de alimentos puede ser realmente fructífera y satisfactoria, a la vez que conveniente.

En paralelo, se reconoce que una porción de las pérdidas y desperdicios de alimentos es inevitable, es decir que en cualquier cadena agroalimentaria se detectan residuos difíciles de prevenir o disminuir. Un reto es investigar nichos de mercado para cada tipo de residuo como el suero lácteo, la cáscara de frutas, por nombrar algunos ejemplos.

Como si esto fuera poco, otras tendencias proponen estudiar tecnologías de gestión para residuos orgánicos, en donde resulta clave contar con el asesoramiento adecuado para aspirar a soluciones factibles y rentables, que acompañen nuestro negocio sin que se transformen en un inconveniente.

De cara al desarrollo sostenible, los esfuerzos que se emprendan hoy serán frutos a cosechar en un futuro cercano. Es por ello que la propuesta es transitar juntos el camino y encontrar espacios de diálogo e intercambio donde cada persona u organización puede hacer su aporte. El liderazgo público con el acompañamiento del sector privado y de la sociedad civil serán las claves del éxito en favor de la seguridad alimentaria y el cuidado del ambiente. ●

Mayor información:

www.alimentosargentinos.gob.ar

Contacto: valoremosalimentos@magyp.gob.ar