



联合国
粮食及
农业组织

Food and Agriculture
Organization of the
United Nations

Organisation des Nations
Unies pour l'alimentation
et l'agriculture

Продовольственная и
сельскохозяйственная организация
Объединенных Наций

Organización de las
Naciones Unidas para la
Alimentación y la Agricultura

منظمة
الغذية والزراعة
للأمم المتحدة

COMITÉ DE PESCA

SUBCOMITÉ DE COMERCIO PESQUERO

16.^a reunión

Busan (República de Corea), 4-8 de septiembre de 2017

REDUCCIÓN DE LA PÉRDIDA Y EL DESPERDICIO DE PESCADO

Resumen

En el presente documento se ofrece un panorama mundial de la pérdida y el desperdicio de pescado en los ámbitos de la pesca y la acuicultura, se examinan las últimas novedades en esta esfera y se resume la labor de la FAO encaminada a reducir la pérdida y el desperdicio de pescado por toda la cadena de valor en los planos nacional y mundial. En este documento también se presenta información sobre las orientaciones que se están elaborando en materia de políticas, tal como solicitara el Comité de Pesca (COFI) en su 32.º período de sesiones.

Medidas que se proponen al Subcomité

- Compartir información sobre las experiencias nacionales, regionales e interregionales pertinentes.
- Proporcionar asesoramiento sobre cómo proceder con el proyecto de orientaciones que está elaborando la FAO en respuesta a la solicitud del COFI en su 32.º período de sesiones.
- Formular recomendaciones para determinar los ámbitos en que hay que seguir trabajando para atender las necesidades de la amplia gama de partes interesadas en las cadenas de valor de la pesca y la acuicultura.

Es posible acceder a este documento utilizando el código de respuesta rápida impreso en esta página. Esta es una iniciativa de la FAO para minimizar su impacto ambiental y promover comunicaciones más verdes. Pueden consultarse más documentos en el sitio www.fao.org.



mt983

INTRODUCCIÓN

1. La contribución del sector pesquero al desarrollo sostenible, especialmente en los países en desarrollo y en los países en transición, puede ser mucho mayor de lo que se está logrando actualmente. Esto se debe principalmente a cuestiones como la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada, la pesca excesiva de poblaciones de peces, la degradación de los entornos y ecosistemas y, de modo significativo, la pérdida y el desperdicio de pescado.
2. Las pérdidas de alimentos en el sector de la pesca son un problema importante para los sistemas alimentarios contemporáneos, independientemente de la situación económica del país, la escala de la pesca o la complejidad de la cadena de valor. Sigue siendo un problema grave, a pesar de que el Código de Conducta de la FAO para la Pesca Responsable (artículo 11.1 - Utilización responsable del pescado) le otorgara importancia por más de dos décadas. Se estima que el porcentaje de pescado y mariscos producidos para el consumo humano que se pierde o desperdicia en todo el mundo es casi el doble que el de la carne, lo cual muy probablemente esté vinculado al carácter altamente perecedero de este producto alimenticio¹. Las pérdidas no solo constituyen una pérdida de ingresos para los pescadores, procesadores y comerciantes, sino que también contribuyen a la inseguridad alimentaria y nutricional.
3. La importancia mundial de las pérdidas de alimentos fue reconocida en 2012 en la Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Desarrollo Sostenible Río+20, donde se abordaron la pérdida y el desperdicio de alimentos en el marco de los pilares 3 y 5 del Reto del Hambre Cero, así como en los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), principalmente, pero no de forma exclusiva, en el marco del ODS 12 (Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles). La FAO ha dado prioridad a las pérdidas de alimentos en el sector de la pesca desde mediados de la década de 1990 y asumido el liderazgo mundial a través de distintas iniciativas, en lo que respecta tanto a la evaluación de las pérdidas como al desarrollo de la capacidad para hacer frente a las mismas.
4. La importancia de reducir las pérdidas de pescado en toda la cadena de suministro fue reconocida por el COFI en su 32.º período de sesiones, celebrado en julio de 2016, cuando solicitó a la FAO que elaborara orientaciones sobre la reducción de las pérdidas de pescado.
5. En el presente documento se describe la importancia de la pérdida y el desperdicio de pescado para la seguridad alimentaria y nutricional, las iniciativas emprendidas hasta ahora para abordarlos, y las perspectivas del proyecto experimental respecto de la elaboración de orientaciones para reducir las pérdidas de alimentos.

PERTINENCIA DE LA PÉRDIDA Y EL DESPERDICIO DE PESCADO PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

6. La demanda de pescado sigue aumentando y el sector se esfuerza por ser más productivo y sostenible, y por introducir sistemas más incluyentes y eficientes, al tiempo que reduce la pobreza rural y aumenta la resiliencia de los medios de vida ante los desastres, las crisis y el cambio climático². Aquí es donde la pérdida y el desperdicio constantes de alimentos a nivel mundial se vuelven una paradoja al no garantizar la plena utilización de los alimentos producidos para el consumo humano.
7. La definición de “pérdida de alimentos” de la FAO, en el marco de la Iniciativa mundial sobre la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos (más conocida como “Save Food”), es “la reducción de la cantidad o la calidad de los alimentos”³ y se refiere tanto a la pérdida como al desperdicio de alimentos. Sin embargo, el término “pérdida y desperdicio de alimentos” se seguirá empleando en el presente documento para enfatizar la importancia de ambos tipos de pérdida.

¹ <http://www.fao.org/docrep/016/i2697s/i2697s.pdf>.

² <http://www.fao.org/3/a-i3720e/index.html>.

³ www.fao.org/fileadmin/user_upload/save-food/PDF/FLW_Definition_and_Scope_2014.pdf.

8. A una parte importante de la pérdida de alimentos se la denomina desperdicio de alimentos. Este último hace referencia a la eliminación de alimentos aptos para el consumo de la cadena de suministro, ya sea por decisión propia o porque se han echado a perder o han caducado como resultado de negligencia del interesado —principalmente, pero no de forma exclusiva, refiriéndose al consumidor final a nivel de los hogares—. La pérdida y el desperdicio de alimentos ocurren en todas las etapas de la cadena de valor, desde la recolección hasta el consumidor, pero la importancia de las pérdidas y los puntos donde ocurren varían por región geográfica y en función del producto o cadena de suministro. No obstante, el Grupo de alto nivel de expertos en seguridad alimentaria y nutrición, y Save Food reconocieron que en los países de ingresos altos y medianos, gran parte de la pérdida y desperdicio de alimentos ocurre durante la distribución y el consumo, mientras que en los países de ingresos bajos se concentra en las fases de producción y postcosecha o postcaptura.

9. En 2012, la FAO estimó que la pérdida y el desperdicio a nivel mundial representarían casi un tercio de los alimentos producidos para el consumo humano, lo que equivale a aproximadamente 1 300 millones de toneladas al año⁴. La pérdida y el desperdicio para el sector pesquero en su conjunto ascienden al 35 % de las capturas en todo el mundo y un 9-15 % de estas pérdidas están relacionadas con los descartes de pescado en el mar, sobre todo en la pesca de arrastre.

10. Estas cifras a nivel mundial constituyen la información más actualizada y citada sobre pérdida y desperdicio de alimentos para diversos productos, aunque no están basadas en evaluaciones sistemáticas. Sin embargo, desde que se estableció la metodología para evaluar las pérdidas de la pesca artesanal en 2007⁵, se han llevado a cabo numerosos estudios de casos para comprender mejor la magnitud de la pérdida y desperdicio de alimentos en este sector. La mayoría de los estudios encomendados han informado sobre un nivel elevado de pérdidas postcaptura, con un nivel importante de pérdida de la calidad del pescado, es decir, pescado que sufre una reducción de su calidad/inocuidad o sus atributos nutricionales. Estas pérdidas pueden representar hasta el 70 % del total de las pérdidas de una determinada cadena de valor, dando lugar a una pérdida de proteína de alta calidad (fácilmente digerible, con aminoácidos esenciales), ácidos grasos poliinsaturados de cadena larga y micronutrientes. Del mismo modo, la eliminación física del pescado de la cadena alimentaria se traduce en una pérdida (física) y contribuye a reducir la disponibilidad. En ambos casos, la seguridad alimentaria y nutricional se ve notablemente afectada, ya que los consumidores tienen acceso a una menor cantidad de pescado, o a pescado de menor calidad, mientras que los agentes de la cadena de valor tienen una menor rentabilidad económica.

11. Los subproductos generados de la elaboración de pescado pueden representar una fuente de posibles desperdicios. Con una mayor elaboración industrial de pescado, se espera un incremento de la cantidad de desperdicios. De manejarse adecuadamente, en lugar de desperdiciarse, estos subproductos pueden representar una fuente importante de materias primas para alimentos y piensos, así como utilizarse como fertilizantes. La cantidad de capturas que se destinan a harina y aceite de pescado está disminuyendo y una proporción cada vez mayor de su producción (25-30 %) ya se basa en la utilización de subproductos de pescado en vez de en pescados enteros. Estos subproductos no suelen considerarse para fines alimenticios, incluso si suponen un componente importante de micronutrientes de pescado en términos de composición nutricional. Las carencias de micronutrientes afectan a entre 2 000 y 3 000 millones de personas a nivel mundial. Por ello, la escasa utilización de estas partes del pescado ricas en nutrientes para uso alimentario representa una oportunidad perdida desde el punto de vista nutricional. Mediante enfoques innovadores y las tecnologías disponibles, podrían utilizarse muchos más de estos valiosos nutrientes para el consumo humano, los cuales desempeñarían por tanto una función importante en el logro de la seguridad alimentaria y nutricional.

⁴ <http://www.fao.org/docrep/016/i2697s/i2697s.pdf>.

⁵ <http://www.fao.org/docrep/014/i2241e/i2241e.pdf>.

LAS EXPERIENCIAS DE DIVERSAS INICIATIVAS

12. Los esfuerzos más significativos orientados a abordar la pérdida y el desperdicio de alimentos datan de mediados de la década de 1990, cuando a través de la labor de colaboración entre el Departamento del Reino Unido para el Desarrollo Internacional y un proyecto financiado por la Unión Europea (Organización Miembro) en África occidental, seguida por un programa de asociación de la FAO con una docena de países del África subsahariana, se elaboró y validó una metodología para la pérdida postcaptura en el ámbito de la pesca artesanal. Esto llevó a posteriores evaluaciones sobre el terreno y la elaboración de estrategias de reducción (Documento Técnico de la FAO n.º 550⁶; estudio de casos de Kenya en el marco de Save Food⁷ y circulares de la FAO C1105⁸, C1121⁹ y C1129¹⁰, entre otros, en el marco de programas regionales, como el Programa para la aplicación de una estrategia regional de pesca en África oriental y meridional y la región del Océano Índico [Comisión del Océano Índico-SmartFish], y los programas nacionales de cooperación técnica de la FAO). La justificación de estas iniciativas fue que, a fin de abordar con eficacia los problemas de pérdida y desperdicio de alimentos y evitar intervenciones desarticuladas, era preciso que toda evaluación sistemática realizada en un contexto dado estuviera centrada en la eficiencia de todo el sistema de postcaptura, a partir de la cual entonces podría recabarse información fiable para justificar políticas, estrategias y programas basados en hechos comprobados.

13. Estos estudios de casos han demostrado que la pérdida y el desperdicio de alimentos se deben a múltiples factores derivados de deficiencias técnicas, tecnológicas o infraestructurales y carencias de conocimientos y competencias, que en su conjunto representan el 65 % de las causas que menoscaban la disponibilidad de alimentos. No obstante, el restante 35 % de las causas de pérdida son deficiencias que no suelen considerarse, vinculadas a aspectos sociales y culturales de la vulnerabilidad, la gobernanza responsable y los reglamentos y su cumplimiento. De hecho, los marcos institucionales, los sistemas de información, la capacidad de anticipar y gestionar la oferta o la demanda, un entorno normativo y reglamentario favorable y una infraestructura adecuada para el desarrollo de la cadena de valor pueden desempeñar un papel decisivo en la incidencia de la pérdida y el desperdicio de alimentos. Del mismo modo, abordar los problemas específicos de género gestionando las dificultades de las mujeres en lo que respecta a la reducción de tareas (por ejemplo, proporcionar instalaciones para el cuidado de niños y desarrollar tecnologías que tengan en cuenta las cuestiones de género), facilitar el fomento de la capacidad y obligar el cumplimiento de medidas normativas para hacer frente a las pérdidas vinculadas a la “sobreadundancia artificial” resultante de la escasa protección civil (robos a mano armada en las carreteras o corredores de comercio), todo esto ha mostrado tener repercusiones significativas a la hora de reducir las pérdidas de pescado de modo sostenible.

14. Si bien el secado y el ahumado de pescado son las técnicas de conservación de pescado que predominan en los países en desarrollo, están asociadas a grandes pérdidas postcaptura. Las tecnologías anticuadas y las prácticas deficientes de manipulación del pescado, los desafíos a los que se enfrentan los procesadores en la estación húmeda o en periodos nublados y la exposición del pescado a la contaminación de origen físico, químico o microbiano constituyen las principales causas identificadas que se han abordado en varias iniciativas. La introducción de secadores solares mejorados y el sistema doble de secado y ahumado de pescado conocido como técnica de elaboración FAO-Thiaroye^{11,12}, el fortalecimiento de la cadena de frío con energía solar y el uso de equipos de almacenamiento y transporte mejorados han contribuido a reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos a lo largo de la cadena de suministro. El empleo de soportes elevados para el secado de pescado en los países ribereños del lago

⁶ <http://www.fao.org/docrep/013/i1798e/i1798e.pdf>.

⁷ <http://www.fao.org/docrep/016/i2697s/i2697s.pdf>.

⁸ <http://www.fao.org/3/a-i5141e.pdf>.

⁹ <http://www.fao.org/3/a-i5935e.pdf>.

¹⁰ Wibowo, S. *et al.* 2017. Circular C1129 (en fase de producción).

¹¹ <http://www.fao.org/3/a-i4174e.pdf>.

¹² Ndiaye, O., Diei-Ouadi Y. 2011. Smoking healthy and eating healthy fish: Performance of the FAO-Thiaroye system, an improved design of kiln with particular focus on the control of polycyclic aromatic hydrocarbons (PAH). En <http://www.fao.org/docrep/017/i3093b/i3093b.pdf>.

Tanganyika, que redujo a la mitad las pérdidas postcaptura en un plazo de dos años, y el mejoramiento de las instalaciones de manipulación del cangrejo de fango (*Scylla serrata*) en la región del Océano Índico, con las subsiguientes ventajas ambientales, sociales y económicas (como la reducción de las pérdidas de un 25 % a un 9,4 % con 120 000 unidades adicionales de ariary malgache por viaje gracias a la mejora de las cajas para el transporte de cangrejos en canoa)¹³ son dos ejemplos de historias de éxito en la lucha contra la pérdida y el desperdicio de alimentos.

15. En la Conferencia Regional (del Cercano Oriente) sobre seguridad alimentaria y generación de ingresos mediante la reducción de la pérdida y el desperdicio en el sector de la pesca, celebrada del 15 al 17 de diciembre de 2013 en Nouakchott (Mauritania), se subrayaron las importantes pérdidas a nivel de los pequeños productores, reconociendo el nivel significativo de desperdicios a nivel de los hogares y de consumo, también en lo que respecta a los servicios de comidas y otros servicios alimentarios. Se llegó a la conclusión de que, a pesar de la importancia de las tradiciones y costumbres alimentarias de la región, la existencia de prácticas que generan pérdidas, especialmente en situaciones concretas (festivas, culturales, etc.), repercute en el nivel de pérdidas. En seguimiento de la Declaración de Nouakchott y a través del Mecanismo de la FAO de apoyo a programas multiasociados —en el marco de la Iniciativa mundial sobre la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos—, la FAO está proporcionando apoyo analítico y estratégico a Egipto para consolidar los esfuerzos dirigidos a reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos. Las conclusiones preliminares de los experimentos sobre selectividad de las artes de pesca, presentadas este año en un taller de consulta de partes interesadas, muestran el potencial para una reducción significativa de las pérdidas mediante la introducción de mejores artes en la pesca del camarón al arrastre en el Golfo de Suez.

16. En las pesquerías tropicales y subtropicales, las redes de enmalle y trasmallo se encuentran entre los principales tipos de artes empleadas en la pesca familiar artesanal en pequeña escala y se tiene conocimiento de que están asociadas a una pérdida significativa de productos pesqueros. Esta pérdida puede comenzar a darse durante el calamento, la inmersión y la recuperación de las artes de pesca y tener efectos acumulativos en las etapas posteriores de la cadena de suministro. Se ha empezado a trabajar para comprender mejor la dinámica de las pérdidas desde la red hasta el último punto de venta, por ejemplo, a través del Taller de expertos sobre estimación de las pérdidas de alimentos y el desperdicio de recursos en la pesca con redes de enmalle y trasmallo, celebrado del 8 al 10 de abril de 2015 en Cochin (India), y el Taller regional de América Latina sobre la reducción de pérdidas y desperdicio de alimentos en las redes de enmalle y trasmallo, celebrado del 22 al 25 de noviembre de 2016 en Campeche (México), con actividades de seguimiento en la India, Indonesia y la República Unida de Tanzania, mientras se está considerando la cuenca del río Amazonas para el próximo bienio, en espera de financiación. Uno de los logros del taller de la región de América Latina fue que se cuantificaran y caracterizaran las pérdidas nutricionales por primera vez. También se constató que había otros factores que incidían en la reducción de las pérdidas, como acortar los tiempos de inmersión y el tiempo de recogida de las redes a bordo, mejorar la capacidad y la calidad de las instalaciones de almacenamiento, gestionar la disponibilidad de pescado desde el almacenamiento en respuesta a las fluctuaciones de los precios y de la oferta. Asimismo, se examinaron los sistemas de certificados de almacenamiento empleados en otros sectores (como el sistema *resi gudang* en el sector de la agricultura en Indonesia), cuya aplicación en el sector de la pesca se está considerando. Las “pérdidas debidas a las fuerzas del mercado”, o la reducción de los precios a causa de los excedentes independientemente de la calidad del producto pesquero, es otro tipo de pérdida con consecuencias para los ingresos de los pescadores¹⁴.

17. Otras buenas prácticas que abordan la pérdida y desperdicio de alimentos en las fases iniciales pueden ayudar a la planificación de intervenciones y estrategias para reducir las pérdidas. La cantidad de descartes de pescado como resultado de la captura incidental constituye una pérdida significativa de pescado que podría utilizarse como alimento o pienso¹⁵. Un proyecto en curso en el marco del programa

¹³ http://commissionoceanindien.org/fileadmin/projets/smartfish/FAO/Handling_of_Mud_Crab.pdf.

¹⁴ Wibowo, S. *et al.* 2017. Circular C1129 (en fase de producción).

¹⁵ [http://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/STUD/2015/540360/IPOL_STU\(2015\)540360_EN.pdf](http://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/STUD/2015/540360/IPOL_STU(2015)540360_EN.pdf).

REBYC-II (financiado por el Fondo para el Medio Ambiente Mundial) tiene como objetivo reducir la captura incidental y promover al mismo tiempo la ausencia de descartes. Los peces ya pescados deberían utilizarse, con lo cual podría proporcionarse pescado de bajo coste a los consumidores locales. En el marco de otra iniciativa, los subproductos derivados de las actividades de elaboración del atún y la perca del Nilo se han transformado en polvo y probado con éxito como ingredientes en las dietas locales.

18. Es necesario abordar el ámbito de las políticas, ya sea para formular reglamentos, normas y directrices o proporcionar incentivos para cambiar el comportamiento, a fin de lograr cadenas de valor competitivas y eficientes (es decir, con cero o poca pérdida). Además de las intervenciones centradas en la cadena de suministro, es importante informar a los consumidores acerca de su papel en la reducción de las pérdidas, sensibilizándoles sobre los problemas relativos al desperdicio de alimentos.

19. El desperdicio de pescado a nivel minorista y por parte de los consumidores, derivado de malas decisiones de compra, aún no se ha analizado de manera significativa. Del mismo modo, todavía debe investigarse la relación entre la normativa sobre el marcado de la fecha en el pescado y productos pesqueros y el desperdicio de pescado. En estudios realizados en relación con otros productos alimenticios se reconoce que las variaciones en los términos y usos relativos a la fecha de etiquetado contribuyen a una gran incomprensión por parte tanto de la industria como de los consumidores y provocan importantes pérdidas y desperdicios innecesarios de alimentos por posibles riesgos de inocuidad, especialmente en alimentos perecederos como el pescado¹⁶. Esto es particularmente cierto en los casos en que su interpretación puede causar más confusión entre los consumidores. La pérdida de alimentos en el sector de la venta al por menor y los servicios alimentarios se ha establecido claramente como importante fuente de pérdidas para muchos productos alimentarios¹⁷.

20. La asociación, colaboración y promoción se han destacado en las iniciativas recientes para reducir la pérdida de alimentos en diversos niveles, también en el marco de la iniciativa institucional de la FAO “Save Food”. Hasta ahora, la experiencia demuestra que lo más probable es que la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos dependa de una combinación de mejoras en cuanto a sensibilización, conocimientos y competencias, así como de la prestación de apoyo técnico, financiero y en materia de infraestructuras y políticas. La experiencia adquirida hasta la fecha pone de relieve el hecho fundamental de que no existe una solución única para hacer frente a los desafíos que plantean la pérdida y el desperdicio de alimentos. Estas intervenciones de reducción de las pérdidas repercuten en tres niveles: a) el aumento de las fuentes de proteína y de otros macro y micronutrientes valiosos; b) la mejora de los ingresos de las partes de la cadena de valor; c) efectos positivos en el medio ambiente, incluida la sostenibilidad de los recursos naturales.

PERSPECTIVAS RESPECTO DEL PROGRAMA MUNDIAL DE ORIENTACIONES PRÁCTICAS PARA FUNDAMENTAR LAS POLÍTICAS DESTINADAS A ABORDAR ESCENARIOS COMUNES DE PÉRDIDA

21. En el 32.º período de sesiones del COFI se reconoció la importancia de reducir las pérdidas de pescado en toda la cadena de suministro y se solicitó a la FAO que elaborara directrices u orientaciones para reducir las pérdidas de pescado. Como primer paso, Noruega financió un proyecto inicial titulado “Orientaciones prácticas para fundamentar las políticas destinadas a abordar escenarios comunes de pérdida desde la fase previa a la captura a la de consumo en los ámbitos de la pesca y la acuicultura”.

22. La justificación de este proyecto surge del reconocimiento de que se han llevado a cabo muchos trabajos en relación con los métodos para evaluar las pérdidas y ocuparse de ellas en el plano normativo. También se ha realizado una gran cantidad de trabajo para abordar y prevenir, caso por caso, las pérdidas en las cadenas de valor de la pesca en todo el mundo. Sin embargo, no existe un único repositorio de escenarios de pérdida y alternativas para la reducción de las pérdidas. El proyecto pretende ocuparse de esto, facilitando el desarrollo de soluciones para escenarios de pérdida de alimentos sobre el terreno en

¹⁶ <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/1541-4337.12086/abstract>.

¹⁷ <http://www.nrdc.org/resources/dating-game-how-confusing-food-date-labels-lead-food-waste-america>.

los puntos seleccionados de la cadena de suministro de la pesca y la acuicultura. Demostrará la utilidad de un repositorio, centrándose primero en brindar orientación a los encargados de formular políticas acerca de los de escenarios de pérdidas más comunes.

23. Una vez que se haya terminado de elaborar, el documento/repositorio ofrecerá alternativas (técnicas, normativas, administrativas, educativas) para reducir o erradicar las pérdidas de alimentos en escenarios comunes de pérdida. El objetivo es que el repositorio sea un documento vivo y puedan proporcionarse más alternativas a medida que se vayan desarrollando. Las cuestiones que han de abordarse en el repositorio seguirán un enfoque centrado en el sistema alimentario y abarcarán todos los aspectos desde la fase previa a la captura en la pesca de captura y la acuicultura hasta llegar al consumidor.

24. En ese documento/repositorio sobre reducción de las pérdidas se proporcionará orientación a los encargados de la formulación de políticas (el centro de atención de este proyecto inicial), los profesionales del desarrollo, las organizaciones no gubernamentales y los agentes de la cadena de valor, con miras a facilitar el desarrollo de soluciones para escenarios de pérdida de alimentos tanto sobre el terreno, en los puntos seleccionados de la cadena de suministro, como en el ámbito de las políticas.

25. Se calcula que una mayor financiación permitiría la ampliación del proyecto para cubrir a todos los beneficiarios seleccionados, ampliar la cobertura de escenarios de pérdida y profundizar las alternativas de reducción y la información al respecto a partir de las enseñanzas adquiridas en la fase de financiación inicial. De existir disponibilidad de fondos, también podrán incorporarse más estudios de casos de países en la próxima fase.