

Febrero de 2014



منظمة الأغذية
والزراعة للأمم
المتحدة

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

CONFERENCIA REGIONAL PARA EUROPA

29.º PERÍODO DE SESIONES

Bucarest (Rumania), 2-4 de abril de 2014

Tema 7 del programa

Pérdidas y desperdicio de alimentos en Europa y Asia Central

Resumen

En este documento se abordan las cuestiones técnicas y las opciones en materia de políticas para la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos en Europa y Asia Central, con especial atención a los países de ingresos medianos y bajos de la región.

Las pérdidas y el desperdicio de alimentos dependen de las condiciones específicas y de la situación concreta de cada país. En términos generales, las pérdidas y el desperdicio de alimentos se ven afectados por las decisiones, los modelos y las tecnologías de producción y elaboración, la infraestructura y la capacidad internas, las cadenas de comercialización y los canales de distribución, así como por los hábitos de compra y de uso de los alimentos por parte de los consumidores. En gran medida, las pérdidas y el desperdicio de alimentos son racionales desde una perspectiva privada, pues son la consecuencia del comportamiento de optimización de los agentes. Sin embargo, en determinados países se dan graves limitaciones debidas ya sea a la ineficiencia de las cadenas alimentarias y a la falta de capacidad para mantener o elaborar los alimentos, o a la existencia de mercados limitados. Desde una perspectiva social, se considera que las pérdidas y el desperdicio de alimentos generan problemas socioeconómicos y medioambientales.

El contexto de desarrollo tiene gran importancia para el nivel, la estructura y las causas de las pérdidas y el desperdicio de alimentos. En los países desarrollados de la región, las preferencias y hábitos de los consumidores son la causa principal de las pérdidas y el desperdicio de alimentos. Por consiguiente, en todas las fases de la cadena de suministro se hace necesario ajustar la producción, el procesamiento o la distribución a dichas preferencias. En los países de ingresos medios y bajos, las causas de pérdidas de alimentos que se mencionan con más frecuencia son la infraestructura y la tecnología inadecuadas, la ineficiencia del mercado y la demanda para el suministro así como la falta de educación y conocimientos técnicos, sobre todo en el ámbito de las explotaciones.

Las inversiones dirigidas a reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos a cualquier escala significativa vendrán fundamentalmente del sector privado. Es igualmente importante la contribución que puede aportar el sector público a la minimización de las pérdidas y el desperdicio de alimentos,

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.



mj621s

con la promoción de políticas eficaces, la creación de un entorno que favorezca la producción agrícola sostenible y la adopción de nuevos enfoques de la cadena de valor. El propósito de las políticas públicas debería ser el de crear un entorno que permitiese al sector privado introducir prácticas capaces de reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos, con las que contribuirían a mejorar la eficacia global de las cadenas de suministro de alimentos.

Orientación que se solicita

Reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos en las cadenas de suministro, especialmente en los países menos desarrollados, es una de las prioridades de la organización. En este contexto, se invita a la Conferencia Regional para Europa, en su 29º. período de sesiones, a:

- a) presentar observaciones sobre las causas y las medidas de mitigación indicadas y sobre la necesidad de mejorar la información sobre los motivos profundos de las pérdidas y el desperdicio de alimentos específicos de cada país, como se señala en los párrafos 33-44.
- b) apoyar el proseguimiento de la actividad de la FAO en la región dirigida a
 - 1) colmar las lagunas en la disponibilidad de datos y abordar la limitada capacidad de análisis de las cadenas de valor, en general, y de las pérdidas y el desperdicio de alimentos en particular, especialmente en los países menos desarrollados de la región;
 - 2) prestar apoyo a los Estados Miembros en lo relativo a la inclusión de los pequeños agricultores y a la mejora de la eficiencia y la competitividad de las cadenas de valor y de suministro de alimentos;
- c) instar a los Estados Miembros a emprender nuevas investigaciones y evaluaciones así como a desarrollar iniciativas experimentales de reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos y de mejora de las cadenas de suministro de alimentos, especialmente en los países menos desarrollados de la región, como se señala en los párrafos 48-51.

I. Introducción

1. El tema de las pérdidas y el desperdicio en las cadenas de suministro de alimentos ha sido objeto de atención recientemente en relación con la seguridad alimentaria y la sostenibilidad del medio ambiente. Cada año, en todo el mundo se pierde o se desperdicia alrededor de un tercio de los alimentos producidos para el consumo humano, aproximadamente 1 300 millones de toneladas de productos alimenticios. Los países industrializados y los menos industrializados derrochan aproximadamente las mismas cantidades de alimentos, es decir, unos 670 y 630 millones de toneladas respectivamente (Gustavsson, 2011)¹. Los alimentos se pierden o se desperdician a lo largo de la cadena alimentaria, desde su inicio en las explotaciones agrícolas hasta su consumo final en los hogares. En los países de ingresos bajos, la pérdida se produce básicamente en las fases iniciales y medias de la cadena alimentaria, mientras que en el plano de los consumidores el desperdicio de alimentos es mucho menor.

2. Con frecuencia se considera que la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos puede constituir una vía prometedora hacia la erradicación del hambre y el aumento de la sostenibilidad de los sistemas alimentarios. Dado que muchos pequeños agricultores de los países en desarrollo viven en el umbral de la inseguridad alimentaria, una reducción de las pérdidas de alimentos en dichos países podría tener repercusiones inmediatas y considerables en sus medios de subsistencia. Si fuera posible reducir a la mitad las pérdidas y el desperdicio de alimentos, el incremento de la disponibilidad de alimentos requerido para poder alimentar a la población mundial en 2050 sería del

¹ Gustavsson J. et al 2011, Global Food Losses and Food Waste. Amplitud de las causas y prevención. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, Roma.

25 % en lugar del 60 % que indican las proyecciones actuales. Teniendo en cuenta su naturaleza y sus causas, reducir a la mitad las pérdidas y el desperdicio de alimentos puede considerarse un objetivo factible desde un punto de vista técnico, económico, ambiental y social.

3. Ha dejado de ser eficaz el enfoque seguido hasta ahora, consistente en reducir las pérdidas después de la cosecha con intervenciones centradas en la tecnología. El problema de las pérdidas y el desperdicio de alimentos se inicia en la planificación de la producción y se manifiesta a lo largo de la cadena de suministro de alimentos, hasta el consumo en los hogares. Se requieren nuevas estrategias e intervenciones como consecuencia de la influencia cada vez mayor de las empresas del sector privado, la integración de los mercados mundiales, la urbanización, el creciente comercio de alimentos Sur-Sur y el consiguiente alargamiento de las cadenas alimentarias.

II. Contexto en que se producen las pérdidas y el desperdicio de alimentos e importancia de abordar este problema

4. Por pérdidas de alimentos se entiende la disminución de la masa de alimentos comestibles disponibles para el consumo humano a lo largo de las distintas fases de la cadena de suministro. Además de las pérdidas cuantitativas, también puede deteriorarse la calidad de los productos alimenticios, lo cual puede dar lugar a una pérdida de su valor económico y nutricional. Las pérdidas de alimentos pueden derivar de la consideración de que un alimento concreto ha dejado de ser inocuo o ya no es apto para el consumo, o bien de las decisiones de descartar alimentos que siguen teniendo valor para otros, en cuyo caso se habla de “desperdicio de alimentos”. (Gustavsson et al., 2011)². En la mayoría de los casos, el desperdicio de alimentos se asocia al comportamiento de los minoristas, al sector de servicios alimentarios y a los consumidores de ingresos elevados, pero las pérdidas y el desperdicio de alimentos tienen lugar a lo largo de toda la cadena alimentaria.

5. Las pérdidas y el desperdicio de alimentos dependen de las condiciones específicas y de la situación concreta de cada país. En términos generales, las pérdidas y el desperdicio de alimentos se ven afectados por las decisiones, los modelos y las tecnologías de producción y elaboración; por la infraestructura y capacidad internas; por las cadenas de comercialización y los canales de distribución; así como por los hábitos de compra y de uso de los alimentos por parte de los consumidores.

6. En gran medida, las pérdidas y el desperdicio de alimentos son racionales desde una perspectiva privada, pues son la consecuencia del comportamiento de optimización de los agentes. Sin embargo, desde una perspectiva social, se considera que las pérdidas y el desperdicio de alimentos generan problemas socioeconómicos y medioambientales, tales como la reducción de los ingresos de los productores, el aumento de los precios pagados por los consumidores, el despilfarro de los recursos, y posibles riesgos en cuanto a la disponibilidad de alimentos a largo plazo.

7. Los alimentos no se consideran un producto ordinario, que se pueda producir de la misma manera que cualquier otro y cuyo valor se exprese únicamente por el precio. Muchas personas, o sus antepasados, han padecido hambre en algún momento de sus vidas, y en la actualidad hay aún diversos países asolados por la hambruna. Desde un punto de vista social y global, existe la creencia firme de que el hambre es moralmente inaceptable y de que todas las personas tienen derecho a disponer de una alimentación adecuada. Por tanto, no sorprende que, en los últimos años, los responsables políticos de muchos países y los representantes de organismos internacionales se encuentren inmersos en un intenso debate acerca de las pérdidas y el desperdicio de alimentos. Se han realizado diversos estudios sobre la magnitud del problema y sobre las políticas necesarias para cumplir las metas previstas. De ellos se desprende que el fenómeno de las pérdidas y el desperdicio de alimentos presenta múltiples dimensiones, algunas de las cuales se exponen brevemente a continuación.

8. Repercusiones sobre la seguridad alimentaria. Reducir las pérdidas de alimentos es importante tanto para los pequeños productores agrícolas como para los consumidores pobres que padecen inseguridad alimentaria. Dado que muchos pequeños productores viven en el umbral de la inseguridad

² Gustavsson J. et al., 2011, *Pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo*. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, Roma, Italia.

alimentaria, una reducción de las pérdidas de alimentos en dichos países podría tener repercusiones inmediatas y considerables en sus medios de subsistencia. Este impacto sería especialmente significativo para las pequeñas agricultoras que disponen de un acceso limitado a los insumos y las tecnologías, los servicios de extensión e información, las infraestructuras, las instalaciones de almacenamiento y los mercados. Desde el punto de vista de las repercusiones sobre los consumidores pobres (en situación de riesgo y de inseguridad alimentaria), la prioridad clara consiste en tener acceso a productos alimenticios nutritivos, inocuos y asequibles.

9. Dimensiones de la nutrición, la calidad de los alimentos y su inocuidad. Las pérdidas y el desperdicio de alimentos pueden deberse a una disminución de la calidad y la inocuidad en ciertas circunstancias. Cuando se considera que un alimento ha dejado de ser inocuo o se estima que su calidad ha disminuido y ya no se ajusta a los requisitos legales o a las necesidades de los consumidores, esto puede redundar en una pérdida o un desperdicio de alimentos justificados (por ejemplo en el caso de cereales contaminados con aflatoxinas). En las cadenas alimentarias en las que se produce esta situación o tienen lugar continuas pérdidas y desperdicio de alimentos, existe un mayor riesgo de que los alimentos disponibles sean menos inocuos y de menor calidad. Por otra parte, las pérdidas cualitativas que se producen con el tiempo pueden dar lugar a que los alimentos disponibles tengan un valor nutricional reducido. Además de suponer pérdidas y desperdicio de alimentos, hay que tener también en cuenta las repercusiones en los precios y en la reputación que recaen sobre el sector privado o el fabricante. Otra causa directa del desperdicio de alimentos es el rechazo de los que han superado la fecha de caducidad indicada en la etiqueta del producto; este tipo de desperdicio se produce con mayor frecuencia en las fases de la venta al por menor y el consumo final.

10. Repercusiones sobre el medio ambiente. La producción y el consumo de alimentos y, por consiguiente, las pérdidas y su desperdicio tienen efectos negativos sobre el medio ambiente. Normalmente son ajenos a los productores y consumidores, es decir, estos generan “externalidades” negativas. Entre ellas destacan los efectos de la sobreexplotación de los recursos naturales en los procesos de producción, elaboración y distribución, tales como la salinización y la erosión de los suelos o el uso abusivo de las aguas fluviales y subterráneas, además de las externalidades debidas al uso de plaguicidas y fertilizantes químicos, como la contaminación del aire y el agua o problemas de salud para los trabajadores y los consumidores. Estas repercusiones pueden entenderse como la “huella de las pérdidas y el desperdicio de alimentos” en el medio ambiente. En un año, en todo el mundo, la cantidad de alimentos que se producen y no se consumen equivale a un volumen de agua correspondiente al caudal anual del río Volga (Rusia) y viene a añadir 3 300 millones de toneladas de gases de efecto invernadero a la atmósfera del planeta. La reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos también se considera, por tanto, una manera importante de disminuir las emisiones de gases de efecto invernadero provenientes del sector de la alimentación y la agricultura sin comprometer la seguridad alimentaria (GANESAN 2012).

11. Aspectos económicos y relacionados con la distribución de ingresos En el plano de la producción y la distribución, las pérdidas y el desperdicio de alimentos se producen como consecuencia de decisiones tecnológicas y de las expectativas de los consumidores inducidas por los mercados, a su vez basadas en las expectativas de rentabilidad de las distintas opciones. Ciertas opciones de reducción de las pérdidas de alimentos técnicamente viables no se utilizan porque no se consideran rentables teniendo en cuenta el costo de oportunidad de la mano de obra, el capital y otros insumos. Otras opciones quedan fuera del alcance de los agentes individuales a causa, por ejemplo, de la inversión, los conocimientos o la capacidad organizativa que requieren.

12. La distribución de los beneficios económicos de la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos depende en gran medida de las circunstancias de los mercados y del punto concreto de la cadena de suministro en el que se produce dicha reducción. Las pérdidas durante la cosecha y después de ella hacen disminuir las cantidades que llegan al mercado. La reducción de las pérdidas redundará en un mayor beneficio para los productores si lleva aparejada una mejora de la eficiencia de las cadenas de suministro. Comporta un beneficio para los productores y los consumidores finales, pues reduce el margen comercial entre unos y otros. Unos precios más bajos de los alimentos se traducen en aumentos reales de los ingresos de los grupos pobres que son compradores netos de alimentos, tanto

en las zonas urbanas como en las rurales. Por otro lado, la reducción del desperdicio da lugar a una demanda agregada menor y puede suponer para los productores unos precios menores de los productos básicos. Los hogares que son vendedores netos de alimentos pueden sufrir consecuencias negativas desde el punto de vista de los ingresos, lo que puede inducir el crecimiento de la pobreza. Sin embargo, estas posibles repercusiones negativas pueden invertirse con el paso del tiempo, cuando los recursos liberados gracias a una producción de alimentos más eficaz encuentran usos alternativos mejor pagados.

13. Perspectiva social. Cabe esperar que al hacer frente al problema de las pérdidas de alimentos mejoren las condiciones sociales de los productores pobres y los consumidores pobres. La disponibilidad de alimentos mejoraría tanto para los productores (consumo propio) como para la sociedad. Además, los productores dispondrían de mayor acceso a los alimentos gracias a unos ingresos más elevados y lo mismo les sucedería a los consumidores pobres, gracias a unos precios más reducidos. Sin embargo, por razones culturales, normas regulatorias, hábitos, falta de información o de conocimientos, el consumidor puede llegar a comprar y preparar alimentos en exceso o descartar alimentos comestibles de buena calidad, lo cual respalda la necesidad de educarle a tomar decisiones eficaces sobre la utilización, el manejo y el consumo de alimentos.

14. Perspectiva de los sistemas alimentarios. El enfoque que hay que adoptar en la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos debería enmarcarse en el concepto más amplio de fomento de sistemas alimentarios sostenibles, que también abarca, por un lado, la producción agrícola sostenible y, por otro, las dietas y pautas de consumo sostenibles, por ejemplo a través de la reducción del desperdicio de alimentos. Las nuevas estrategias de intervención deberían tener en cuenta las dinámicas socioeconómicas de los distintos actores y sus respectivas capacidades y posibilidades para evitar las pérdidas y el desperdicio de alimentos.

III. Iniciativas para reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos

15. Para fomentar la sensibilización, diversas organizaciones internacionales, supranacionales y nacionales han lanzado iniciativas de reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos. El interés del público en este tema se ha reflejado en los medios de comunicación en los dos últimos años. Se han publicado artículos en periódicos, semanarios y revistas, y se han realizado programas de televisión y entrevistas.

16. En mayo de 2011, la FAO y la empresa Messe Düsseldorf GmbH³ organizaron en Düsseldorf la conferencia internacional “Ahorremos alimentos” (Save Food) en el marco de la feria comercial Interpack 2011. Después de este evento de gran éxito, la FAO y Messe Düsseldorf lanzaron la “Iniciativa mundial sobre la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos”. Esta iniciativa se basa en cuatro pilares fundamentales: 1) Sensibilización sobre las repercusiones y las soluciones relativas a las pérdidas y el desperdicio de alimentos; 2) Colaboración y coordinación entre las iniciativas mundiales de reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos; 3) Formulación de políticas, estrategias y programas en materia de pérdidas y desperdicio de alimentos. 4) Apoyo a los programas y proyectos de inversión ejecutados tanto por el sector público como por el sector privado. La Iniciativa mundial está relacionada directamente con el proyecto de la Unión Europea denominado FUSIONS, “Food Use for Social Innovation by Optimising Waste Prevention Strategies” (Proyecto sobre el uso de alimentos para la innovación social a través de la optimización de las estrategias de disminución de los desechos), y colaborará asimismo con diversos asociados públicos y privados europeos en relación con el problema del desperdicio de alimentos en todos los eslabones de las cadenas de suministro de alimentos.

17. Las pérdidas y el desperdicio de alimentos constituyen un tema de interés creciente para el Comité de Seguridad Alimentaria Mundial (CSA), al que se remiten los informes del Grupo de alto nivel de expertos en seguridad alimentaria y nutrición (GANESAN). La necesidad de reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos fue subrayada nuevamente por el GANESAN en su informe de

³ Messe Düsseldorf GmbH es una empresa radicada en Alemania que organiza ferias comerciales internacionales. Interpack es la mayor feria comercial del mundo de la industria del envasado.

2012 sobre el cambio climático y la seguridad alimentaria, como forma de reducir las emisiones de gases de efecto invernadero en el sector de la alimentación y la agricultura. El CFS hizo suya esta sugerencia y recomendó la reducción de las pérdidas posteriores a la cosecha y el desperdicio de alimentos de manera sostenible. En el mismo período de sesiones, el CFS solicitó al GANESAN que elaborase un informe sobre el tema “pérdidas y desperdicio de alimentos en el contexto de los sistemas alimentarios sostenibles” y que lo presentase en su 41.º período de sesiones, en 2014.

18. En 2011, la FAO y el PNUMA iniciaron un programa conjunto sobre sistemas alimentarios sostenibles con la finalidad de mejorar el uso eficiente de los recursos y reducir la intensidad de la contaminación provocada por los sistemas alimentarios, desde la producción hasta el consumo, y al mismo tiempo abordar la problemática de la seguridad alimentaria y nutricional. El programa agrupa a un número considerable de partes interesadas, entre las que figuran gobiernos, productores de alimentos y pescado, integrantes del sector agroindustrial, minoristas y consumidores. El PNUMA y la FAO son miembros fundadores de la campaña “Piensa. Aliméntate. Ahorra. Reduce tu Huella Alimentaria”, cuyo objeto es contribuir a los esfuerzos desplegados a escala mundial para reducir el desperdicio de alimentos.

19. En junio de 2012, los principales organismos de las Naciones Unidas que se ocupan de agricultura y alimentación se comprometieron conjuntamente a reducir al máximo las pérdidas y el desperdicio de alimentos, al adherirse al quinto elemento del “Reto del Hambre Cero” (Cero desperdicio de alimentos y pérdidas poscosecha) desde una perspectiva social, económica y medioambiental. Además, con motivo de Río+20 (Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Desarrollo Sostenible), la FAO elaboró un documento normativo titulado “Hacia el futuro que queremos: erradicación del hambre y transición a sistemas agrícolas y alimentarios sostenibles”.

20. El Parlamento Europeo está a la vanguardia de la lucha contra las pérdidas y el desperdicio de alimentos. El 23 de noviembre de 2011, el Comité de Agricultura y Desarrollo Rural del Parlamento aprobó una resolución en la que insta a la Comisión Europea y a los Estados Miembros a adoptar “medidas radicales” con miras a reducir el desperdicio de alimentos (“desde la explotación agrícola a la mesa”) en un 50 % antes del 2025 (Parlamento de la UE, 2011). Los miembros del Parlamento Europeo quieren rebajar el nivel de desperdicio de alimentos en la UE con medidas tales como incentivar a las explotaciones pequeñas o medianas y estimular la producción de cultivos en función de la demanda de los mercados locales. Además, algunas instituciones han iniciado programas, han establecido metas o han declarado su intención de reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos, como por ejemplo, la Oficina para la Ciencia del Reino Unido; la Comisión Europea, que ha fijado el objetivo de reducir a la mitad el desperdicio de alimentos comestibles para 2020; el Foro Económico Mundial; y la OCDE, que ha empezado a recopilar datos preliminares sobre el desperdicio de alimentos, incluidos los de 34 Estados miembros de la OCDE y China.

21. Tradicionalmente, la FAO ha estado a la vanguardia de las iniciativas y los programas de apoyo técnico relativos a la reducción de las pérdidas posteriores a la cosecha. Con la integración de los mercados y el desarrollo de las cadenas mundiales de valor resulta necesario abordar la cuestión de la eficiencia de las cadenas de suministro en su conjunto, desde la producción hasta el consumo, y elaborar por tanto un enfoque holístico, en el que el desperdicio de alimentos se entienda como parte integrante de las pérdidas y el desperdicio de alimentos a lo largo de las cadenas de suministro de alimentos.

22. En el bienio 2014-15 se ejecutará la Iniciativa mundial sobre la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos en el marco del objetivo estratégico 4, “Crear un entorno propicio para el establecimiento de sistemas agrícolas y alimentarios más integradores y eficientes a nivel local, nacional e internacional”. El objetivo Estratégico 4 contempla la capacidad y la participación del sector privado, así como la creación de un entorno propicio para conseguir sistemas más productivos y eficientes de suministro de alimentos siguiendo un enfoque más holístico e integrado de las cadenas de valor, basado en experiencias empresariales viables y que tenga en cuenta su adecuación social y medioambiental. Este enfoque es crucial para las pérdidas y el desperdicio de alimentos y favorece su reducción.

23. En Europa y Asia Central, la Iniciativa mundial sobre la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos abordará los distintos aspectos de la transición alimentaria mediante un sólido programa de sensibilización sobre el desperdicio de alimentos, que también contemple el comportamiento de consumo y los hábitos alimentarios en zonas económicamente desarrolladas. La campaña se propone reducir el desperdicio de alimentos al fomentar modelos de consumo más considerados y más sanos entre los hogares, en línea con las orientaciones del programa sobre consumo y producción sostenibles de la FAO y el PNUMA.

24. En respuesta a la solicitud de la Conferencia Regional de la FAO para Europa (ERC) de 2014⁴, en el marco del programa principal de la FAO relativo a la iniciativa regional de sistemas agrarios en Europa y Asia Central, la Oficina Regional para Europa y Asia Central (REU) ha empezado a desarrollar actividades de evaluación regional de las pérdidas y el desperdicio de alimentos y ha determinado opciones en materia de políticas para la reducción de dichas pérdidas y desperdicio en la región. La finalidad del proyecto es mejorar el conocimiento de las causas de las pérdidas y el desperdicio de alimentos en determinadas cadenas de suministro de alimentos en países en desarrollo de la región, y contribuir a la evaluación y a las iniciativas mundiales en materia de pérdidas y desperdicio de alimentos. El enfoque del proyecto consistió en actualizar y mejorar la evaluación de las pérdidas y el desperdicio de alimentos en la región de Europa y Asia Central, mediante una metodología aplicada en el estudio mundial sobre este tema, así como determinar y analizar los puntos críticos de las pérdidas y el desperdicio de alimentos en determinadas cadenas de suministro de alimentos en países en desarrollo de la región.

IV. La situación del debate público sobre las pérdidas y el desperdicio de alimentos

25. No sorprende que, en los últimos años, los responsables de las políticas de muchos países y los representantes de organismos internacionales se encuentren inmersos en un intenso debate acerca de las pérdidas y el desperdicio de alimentos. Se han realizado diversos estudios sobre la magnitud del problema, el establecimiento de metas específicas sobre la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos y las políticas necesarias para cumplir las metas previstas.

26. Al tema de las pérdidas y el desperdicio de alimentos se dedica un número cada vez mayor de publicaciones. La mayoría de los estudios los encargan organizaciones internacionales o nacionales y los realizan investigadores universitarios, o bien son fruto de la colaboración entre varios asociados en un proyecto. Es interesante constatar que los estudios son solicitados por organizaciones que operan en regiones que no padecen inseguridad alimentaria, como la UE.

27. Existen grandes diferencias desde el punto de vista de los objetivos que persiguen estos estudios en los que se analizan y se documentan las pérdidas y el desperdicio de alimentos. Algunos estudios, especialmente lo que se originan en países desarrollados, tienen una motivación social o ética. Otros se proponen mejorar la seguridad alimentaria. Estos últimos revisten una importancia particular para los países de ingresos bajos y medianos, ya que su producción de alimentos es menos segura y estable que la de los países plenamente industrializados. Otro objetivo es el de incrementar la eficiencia de los recursos. Los recursos que se utilizan en la producción de alimentos y que finalmente se desperdician podrían utilizarse en algo distinto. Por último, algunos estudios responden a motivos ambientales, tales como la reducción de las emisiones de CO₂ o la eutrofización, mediante una menor producción alimentos que terminarían por desperdiciarse.

28. La FAO y el proyecto *Food Use for Social Innovation by Optimising Waste Prevention Strategies* (FUSIONS, Proyecto sobre el uso de alimentos para la innovación social a través de la

⁴ Informe de la 28.^a Conferencia Regional de la FAO para Europa celebrada en Bakú (Azerbaiján), los días 19 y 20 abril de 2012, párrafo 27.b.

optimización de las estrategias de disminución de los desechos)⁵ han llegado a un consenso general sobre la definición de pérdidas y desperdicio cuantitativos: se trata de aquellos alimentos que finalmente no se consumen, entendiéndose por "alimentos" los que se ajustan a la definición del Codex Alimentarius⁶. La FAO publicará la definición de pérdidas y desperdicio cuantitativos y cualitativos de alimentos en el período de sesiones del Comité de Agricultura que tendrá lugar en mayo de 2014.

29. Dado que los métodos de recopilación de datos no están normalizados por regla general, existe un gran número de enfoques distintos. En su mayoría, los métodos de recopilación de datos no suelen estar validados. Aun cuando muchos estudios mencionan que los datos deberían ser representativos de una región más amplia, este aspecto ni se demuestra ni se comprueba. Por consiguiente, la calidad de los datos varía considerablemente y resulta imposible determinarla para los que aparecen en las publicaciones. Los métodos de recopilación de datos que se utilizan en las publicaciones dependen en gran medida de la parte concreta de la cadena de suministro analizada y de las particularidades del país o la región en cuestión. Para facilitar la comparación entre los diversos estudios, la iniciativa Save Food de la FAO ha publicado unas directrices que incluyen una metodología de evaluación de las pérdidas en los subsectores de la agricultura y la pesca en pequeña escala.

30. Existe una necesidad apremiante de disponer de datos fiables y válidos que permitan evaluar la amplitud de las pérdidas y el desperdicio de alimentos y comparar distintas prácticas y sistemas. Para ello es preciso armonizar las metodologías de seguimiento, preferiblemente desde una perspectiva global, pero también se requiere un compromiso de transparencia por parte de los grupos interesados en cuanto a las pérdidas y el desperdicio de alimentos en todas las fases de la cadena de suministro de alimentos. La elaboración de protocolos mundiales de medición de las pérdidas y el desperdicio de alimentos es muy compleja, pues se ha de tener en cuenta un gran número de variables, que a menudo difieren de un país a otro. Los países en desarrollo no disponen de la mayoría de los datos pertinentes sobre pérdidas y desperdicio de alimentos poscosecha en la cadena de suministro de alimentos. Por consiguiente, se considera que existe una necesidad urgente de armonizar las metodologías y los protocolos para describir y medir las pérdidas y el desperdicio de alimentos (GANESAN 2012).

31. Además de la cuestión de la definición de las pérdidas y el desperdicio de alimentos, el método de agregación también es motivo de debate en las publicaciones especializadas. Hasta la fecha no se ha elaborado ningún protocolo para medir las pérdidas y el desperdicio de alimentos. En función del alcance específico de cada estudio, han aparecido distintos métodos de agregación. Lo más frecuente es que las pérdidas y el desperdicio de alimentos se agreguen sobre la base de su peso o valor, mientras que solo excepcionalmente se recurre al equivalente calórico. En otros estudios las pérdidas y el desperdicio de alimentos se hacen corresponder a las emisiones equivalentes de gases de efecto invernadero o al uso de recursos hídricos. Cada uno de estos métodos de agregación presenta ventajas e inconvenientes.

32. En la mayoría de los estudios se indican las medidas que pueden adoptarse para reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos. Sin embargo, por lo general no se evalúan los costos y los beneficios de las medidas concretas. Según la OCDE, el volumen de pérdidas y desperdicio de alimentos es el resultado del comportamiento racional de todos los agentes económicos (hogares y productores). No obstante, en otros estudios se afirma implícitamente que hay un mal funcionamiento del mercado, el cual sería incapaz de proporcionar los recursos financieros que necesitan las partes interesadas de la cadena de valor para hacer inversiones que reduzcan las pérdidas y el desperdicio de alimentos.

⁵ El proyecto FUSIONS trabaja para construir una Europa más eficaz en función de los recursos mediante la reducción considerable del desperdicio de alimentos. Su duración prevista es de cuatro años, desde agosto de 2012 hasta julio de 2016, y está financiado por la Comisión Europea.

⁶ Se entiende por alimento toda sustancia, elaborada, semielaborada o bruta que se destina al consumo humano, incluidas las bebidas, el chicle y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la fabricación, preparación o tratamiento de los alimentos, sin incluir los cosméticos, el tabaco ni las sustancias utilizadas solamente como medicamentos.

V. Evaluación y causas principales de las pérdidas y el desperdicio de alimentos en Europa y Asia Central⁷

33. Como ponen de manifiesto los resultados del estudio mundial, las pérdidas y el desperdicio de alimentos difieren en función del nivel global de desarrollo económico. La actualización de las evaluaciones de las pérdidas y el desperdicio de alimentos en la región de Europa y Asia Central tomó en consideración las diferencias en el grado de desarrollo, que tienen consecuencias considerables en los niveles y características de dichas pérdidas. La REU tiene una cobertura regional única, que incluye un grupo de países desarrollados y un grupo más amplio y heterogéneo de países en desarrollo. Para reflejar esta situación, la evaluación se desglosó en tres subregiones: i) Países desarrollados: EU-27, Asociación Europea de Libre Comercio (AELC)⁸; Países de ingresos bajos: Armenia, Azerbaiyán, Georgia, Kirguistán, República de Moldova, Tayikistán, Turkmenistán y Uzbekistán; iii) Países de ingresos medianos: Belarús, Kazajistán, Ucrania, países Europa sudoriental y Turquía.

La Federación de Rusia y Croacia, pese a ser países de ingresos altos, se incluyeron en el grupo de países de ingresos medianos⁹.

34. La decisión de centrarse en los países de ingresos bajos y medianos se adoptó teniendo en cuenta de que los países de ingresos altos, entre los que se encuentran principalmente los de la UE, ya han llevado a cabo una amplia labor de investigación y han elaborado programas avanzados para el seguimiento y la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos tanto a nivel nacional como a nivel de la UE, así como a través de otros organismos, como la OCDE. Además, el proyecto FUSIONS lidera y coordina la investigación y las iniciativas en materia de políticas en el ámbito de las pérdidas y el desperdicio de alimentos.

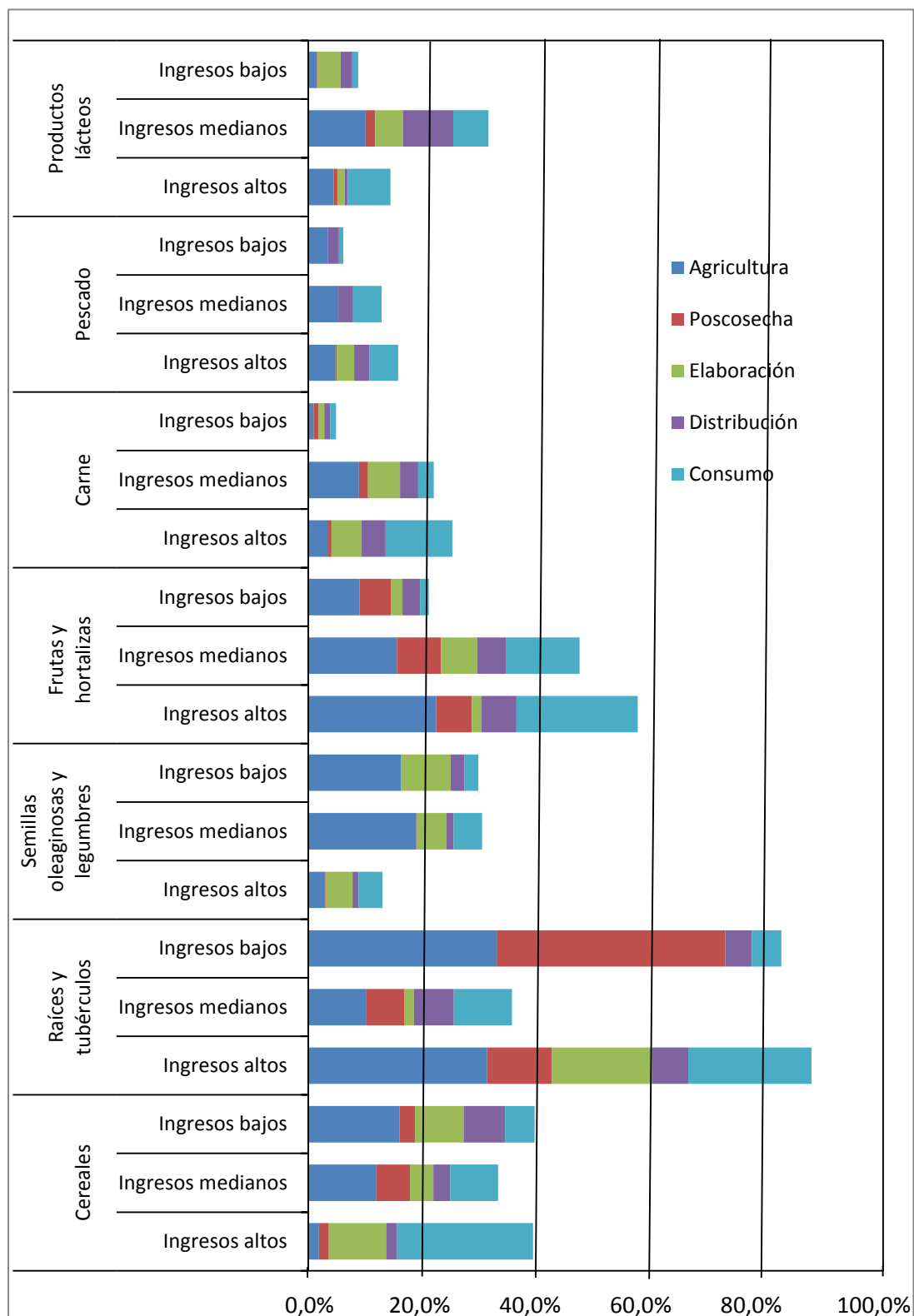
35. Dadas las limitaciones de la evaluación y la metodología utilizadas hasta el momento en este ámbito, así como de la disponibilidad y la exactitud de los datos, las estimaciones preliminares de pérdidas y desperdicio de alimentos en la región de Europa y Asia Central concuerdan con los resultados generales del estudio mundial sobre el tema. Se aprecian diferencias notables en la situación de las tres subregiones (véase la Figura 1). La mayoría de las pérdidas registradas en los países desarrollados se producen en la fase de consumo, mientras que en los países de ingresos medianos y bajos las pérdidas más cuantiosas corresponden a las fases de producción y poscosecha en la cadena de valor. Por ejemplo, la oferta excedentaria, la capacidad de compra y las preferencias de los consumidores por el pan fresco, así como unas tasas de rechazo elevadas en el caso de otros productos de cereales, se traducen en casi un 25 % de desperdicio de productos de cereales entre los consumidores de ingresos altos. Los niveles de desperdicio caen hasta el 8,5 % en los países de ingresos medianos, y hasta el 5 % en los países de ingresos bajos.

⁷ En el documento titulado “Reduction of Food Losses and Waste in Europe and Central Asia for Improved Food Security and Agri-food Chain Efficiency” (Reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos en Europa y Asia central para la mejora de la seguridad alimentaria y la eficiencia de las cadenas agroalimentarias), disponible en la dirección <http://www.fao.org/europe/agrarian-structures-initiative/3p/en/>, podrá encontrarse más información detallada.

⁸ La Asociación Europea de Libre Comercio (AELC) es una organización de libre comercio establecida en 1960 que actúa paralelamente a la Unión Europea (UE) y está vinculada a ella. Actualmente está integrada por Islandia, Liechtenstein, Noruega y Suecia, siendo estos dos últimos países sus miembros fundadores.

⁹ La última serie homogénea de hojas de balance de alimentos de la FAO disponible para la evaluación fue la correspondiente a 2009. Es por este motivo que a los efectos de esta evaluación no se incluyó a Croacia ni a la Federación de Rusia en el grupo de países de ingresos altos.

Figura 1. Partes de la producción inicial que se pierde o se desperdicia en las distintas fases de la cadena de suministro de alimentos¹⁰



¹⁰ FAO-REU, 2014, Reduction of Food Losses and Waste in Europe and Central Asia for Improved Food Security and Agri-food Chain Efficiency, disponible en <http://www.fao.org/europe/agrarian-structures-initiative/3p/en/>.

36. La mayor proporción de producción destinada al consumo humano perdida o desperdiciada corresponde al grupo de productos de raíces y tubérculos. En los países de ingresos altos de la UE y la AELC, el desperdicio en la fase de producción es el más elevado, con algo más del 30 % de los cultivos perdidos o desperdiciados durante la cosecha. A continuación, en las fases de elaboración y envasado los niveles de desperdicio se sitúan por encima del 17 %, como consecuencia de una gran exigencia de calidad y de los recortes o cancelaciones de pedidos por parte de los minoristas. Sin embargo, en los países de ingresos medianos y bajos casi no se producen pérdidas o desperdicio de alimentos en dichas fases, principalmente porque las patatas no requieren mucha elaboración o envasado.

37. En la cadena de suministro de frutas y verduras, los países de ingresos altos de Europa y Asia Central registran niveles elevados de desperdicio en los extremos de la cadena de suministro, la explotación agrícola y el consumo, en ambos casos superiores al 20 % de los volúmenes de producción correspondientes a cada fase, como consecuencia del alto nivel de calidad exigido, la sobreproducción y la compra excesiva por parte de los consumidores. En los países de ingresos medianos también son elevadas las pérdidas en las fases de explotación agrícola y de consumo (en ambos casos superiores al 10 %) y se observa un nivel creciente de pérdidas en la de manipulación y almacenamiento poscosecha (aproximadamente un 7 %), como resultado de deficiencias en la logística de la cadena del frío y en la capacidad de almacenamiento. Existen serios problemas en los países de ingresos bajos durante las fases de producción y de manipulación y almacenamiento poscosecha (en ambos casos con pérdidas superiores al 5 %), aunque en el conjunto las pérdidas y el desperdicio parecen disminuir a medida que descienden los niveles de ingresos.

38. El contexto de desarrollo también influye en las causas de las pérdidas y el desperdicio de alimentos. En los países desarrollados de la región, las preferencias de los consumidores son la causa principal de las pérdidas y el desperdicio de alimentos, mientras que en los países de ingresos medianos y bajos, la causa citada con mayor frecuencia es la inadecuación de las infraestructuras y la tecnología, así como la ausencia de instrucción y de competencias, en particular en las explotaciones.

39. Las pérdidas en la fase de explotación agrícola también se deben en gran parte a las prácticas y métodos conservadores y tradicionales utilizados por los agricultores. Además de las pérdidas físicas durante la fase de explotación agrícola, hay que tener en cuenta que los productos que pierden calidad o empiezan a deteriorarse acaban sirviendo de pienso para los animales. La escasez de proveedores cualificados de servicios de extensión agrava estas deficiencias en la selección de los insumos y las buenas prácticas agrícolas. A fin de abordar estas cuestiones se requiere una estrecha coordinación entre los gobiernos, los establecimientos educativos y oficinas de empleo, el sector privado, las asociaciones que lo representan y los programas internacionales educativos y de intercambio técnico.

40. La falta de disponibilidad de equipos y de capacidad de almacenamiento poscosecha es particularmente acusada en el apartado de frutas y verduras (incluidas las patatas), y la ausencia de equipos modernos de ordeño e instalaciones de refrigeración de la leche puede ser la principal causa concreta de las pérdidas en el sector de los productos lácteos. Las pérdidas en estos sectores son especialmente pronunciadas, ya que los productores de frutas, verduras y leche son en su inmensa mayoría pequeños agricultores que no tienen acceso a las prácticas, la tecnología y el saneamiento modernos para hacer frente a los puntos críticos de las pérdidas. A pesar de la relativa modernidad e integración de las cadenas de valor de los cereales y las oleaginosas en la región, se hace necesaria una coordinación considerable, en especial entre los gobiernos y los productores del sector privado así como entre los gobiernos de la región, a fin de establecer las mejores prácticas y el tipo de sistema de alerta y respuesta rápida que se requieren para hacer frente a la amenaza de las enfermedades y plagas.

41. En la fase de distribución, vuelven a ser los productos frescos no envasados, que requieren almacenamiento en frío (fruta, verdura y carne), los que mayor tendencia tienen a generar pérdidas, aunque las de carne y productos lácteos a menudo se ven reducidas por las malas prácticas de los minoristas y de los mercados secundarios en lo relativo a productos caducados. Las pérdidas de tales productos en esta fase también quedan enmascaradas, pues el deterioro y la corta vida útil de los productos se transfieren con frecuencia a los consumidores y redundan en un aumento del nivel de desperdicio en los hogares. Las posibles medidas para contrarrestar este fenómeno consisten en que

los gobiernos o las organizaciones de consumidores entablen un debate con las cadenas de distribución al por menor y sus abastecedores sobre nuevas prácticas como, por ejemplo, la de reducir los precios a medida que los productos se acercan a la fecha límite indicada para su venta, o la fecha de caducidad. El suministro de información sobre los mercados y esquemas de clasificación de los productos también puede ser eficaz para ayudar a reducir las pérdidas en esta etapa.

42. Dada la gran prevalencia de frigoríficos domésticos modernos en los hogares de los consumidores urbanos de los países de ingresos medianos y bajos de Europa y Asia Central, así como de hábitos de compra que son más regulares y menos propensos al exceso que los que se dan en países de ingresos altos, los niveles de desperdicio relativamente bajos se deben a razones tecnológicas y de recursos, especialmente en los hogares urbanos. El desperdicio que estos generan aumenta a medida que disminuye la vida útil, especialmente de las frutas frescas, las verduras, la carne y los productos lácteos, como consecuencia de la manipulación poscosecha inadecuada, el proceso de envasado y el almacenamiento en frigoríficos durante las primeras fases de la cadena agroalimentaria.

43. Las preferencias de los consumidores son la razón principal de las pérdidas y el desperdicio de alimentos en los países de ingresos altos de Europa y Asia Central. En consecuencia, todas las fases de la cadena de suministro (producción, procesamiento y distribución) tienen que ajustar sus operaciones a dichas preferencias. Los consumidores exigen un nivel de calidad elevado, de modo que todos los cultivos que no alcanzan dicho nivel son descartados después de la cosecha. La causa de este desperdicio en los hogares es que los consumidores prefieren comprar productos alimenticios a los que les queda una vida útil más larga. La oferta excedentaria y los bajos precios también estimulan a los consumidores a comprar demasiados alimentos, especialmente en ofertas promocionales, que finalmente no podrán consumir. Otra fuente de desperdicio de alimentos son las consideraciones estéticas. Se podrían elaborar campañas de sensibilización de los consumidores para explicar las fechas de caducidad, el alto riesgo vinculado al consumo de ciertos productos después de esa fecha y la forma de reducir al mínimo el desperdicio en el hogar. Las medidas mencionadas podrían recibir un apoyo ulterior de iniciativas conjuntas de organizaciones de consumidores, autoridades públicas responsables de la salud y la inocuidad de los alimentos y asociaciones de la industria.

44. La calidad de los productos desempeña un papel fundamental en las pérdidas y el desperdicio de alimentos en todos los grupos de productos. Los cereales, las semillas oleaginosas y las verduras, principalmente las que se producen en países de Europa y Asia Central de ingresos bajos y medianos, acaban convirtiéndose en piensos, ya sea en los mercados locales o en los internacionales, debido a su baja calidad. Los elaboradores se lamentan de la falta de calidad de los insumos, en gran parte derivada de la naturaleza fragmentada de la producción en numerosas pequeñas explotaciones que no disponen de métodos normalizados de producción que les permitan suministrar cantidades comerciales de insumos con un nivel de calidad básico. Las medidas de mitigación, tales como proporcionar instrucción y asistencia técnica a los agricultores durante el proceso de recolección y la mejora de las infraestructuras rurales (carreteras, tecnologías de la comunicación) podrían abordarse con la participación directa de los gobiernos. Entre las medidas adicionales de mejora de la eficiencia de la cadena de valor se incluyen asimismo la mejora de la información sobre los mercados y de la manipulación de los alimentos, así como de la gestión del almacenamiento.

VI. Opciones en materia de políticas y enfoques de reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos

45. La reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos es fundamental para mejorar la sostenibilidad de los sistemas alimentarios. Puede, en esa medida, contribuir a que se produzcan cambios sistémicos más amplios. En dichos cambios, tendentes a una eficiencia y una sostenibilidad mayores, también pueden tener cabida medidas dirigidas a mejorar la valoración de los coproductos y del desperdicio relacionado con los alimentos. En la actualidad, la problemática de las pérdidas y el desperdicio de alimentos ocupa un lugar importante en el programa político y de desarrollo a escala mundial, y en todas las regiones están apareciendo iniciativas impulsadas tanto por el sector público como por el privado. Estas iniciativas son positivas, en principio, pero existe el riesgo de duplicar el trabajo o, lo que es peor, duplicar los errores. Es evidente que hay que coordinar los esfuerzos.

46. El problema de las pérdidas y el desperdicio de alimentos es de tal magnitud y complejidad que requiere la participación de todos los actores de la cadena, las partes interesadas y los organismos de apoyo, para poder conseguir resultados significativos. El sector público puede realizar investigaciones, elaborar metodologías, prestar asesoramiento y dar apoyo a la elaboración de políticas en aras de crear un entorno favorable y un clima de inversión capaces de atraer al sector privado, para que realice inversiones que permitan reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos. En los países menos desarrollados, el sector público puede también brindar apoyo a la ejecución de programas cuya finalidad sea introducir prácticas de producción sostenibles.

47. Para hacer frente a las deficiencias en la recolección y la disponibilidad de datos y colmar las lagunas en la determinación de las causas de las pérdidas y el desperdicio de alimentos es preciso documentar las intervenciones deliberadas destinadas a reducirlos, no solo para poder disponer de información más exacta y más profunda sino para que sirvan de instrumento de intercambio de experiencias con enfoques diversos. A fin de colmar la laguna de la limitada capacidad de análisis de la cadena de valor, en general, y en particular de las pérdidas y el desperdicio de alimentos, especialmente en los países menos desarrollados de la región, sería útil lograr una mejor coordinación y un mayor intercambio de información entre los expertos nacionales para justificar las decisiones sobre medidas tendentes a reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos. La FAO, a través de su programa ordinario, seguirá prestando ayuda a los Estados Miembros a fin de desarrollar su capacidad de generar estadísticas y datos más adecuados sobre las pérdidas y el desperdicio de alimentos, mediante la preparación de estudios e informes sobre las causas y el alcance de este problema y el intercambio de soluciones y mejores prácticas para reducirlo.

48. Dada la evidente falta de información y de conocimientos sobre las causas profundas de las pérdidas y el desperdicio de alimentos en los países en desarrollo de la región, es necesario proseguir las tareas de investigación para determinar si los puntos críticos de las pérdidas que son objeto de intervenciones de políticas deliberadas son el resultado de fallos en los mercados o en las políticas; una vez determinado esto, habrá que examinar las posibles intervenciones para corregir dichos fallos. Por último, sería necesario realizar una evaluación minuciosa para determinar si la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos que se persigue es racional desde un punto de vista económico, antes de decidir sobre la necesidad de una intervención gubernamental. El apoyo de la FAO a tal efecto puede incluir la puesta en común de información actualizada, la promoción de tecnologías y prácticas productivas eficaces en función de los costos y el desarrollo de la capacidad institucional. También se podría alentar a los gobiernos a desempeñar una función catalizadora, estableciendo foros para la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos. A través de esos foros, dirigidos a cadenas agroalimentarias específicas, los gobiernos pueden facilitar la coordinación en la cadena de valor y el establecimiento de redes, así como fomentar prácticas mejoradas, especialmente en las etapas de poscosecha de las cadenas agroalimentarias, y exhibir las mejores prácticas industriales.

49. Globalmente, la predominancia de pequeños productores desplazados y la falta de inversiones en nuevas tecnologías a lo largo de la cadena de suministro son los elementos fundamentales que conviene abordar al diseñar iniciativas de reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos en los países de ingresos bajos y medianos de la región de Europa y Asia Central. A fin de asegurar un acceso más adecuado al mercado como forma de reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos, los gobiernos pueden considerar la posibilidad de introducir políticas y programas para apoyar el desarrollo de organizaciones de productores y otras formas de cooperación. Esto permitiría a los pequeños productores incrementar los volúmenes de productos normalizados y tratar directamente con los elaboradores o los minoristas, o establecer una capacidad común de almacenamiento y refrigeración previa. De esta forma no solo se reducirían los niveles sumamente altos de pérdidas y desperdicio ocasionados por la descomposición inmediatamente después de la cosecha sino que también se prolongaría la duración en almacén, lo que ayudaría a reducir los niveles de desperdicio por parte de los consumidores.

50. Sin embargo, la reducción de las pérdidas de alimentos a lo largo de la cadena de valor, hasta el nivel del consumidor, también debería ser responsabilidad del sector privado. En este contexto, el propósito de las políticas y la reglamentación propuestas por los gobiernos en relación con la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos debería ser el de crear un entorno favorable

para que el sector privado adopte prácticas capaces de reducir las pérdidas y el desperdicio e incrementar la eficiencia global de las cadenas de suministro de alimentos. Además, las políticas y estrategias que se propongan reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos no deberían ser específicas, sino formar parte de un conjunto global de políticas tendentes a la mejora de la seguridad alimentaria, la eficiencia de las cadenas de suministro y la competitividad. Es necesario que los gobiernos, en colaboración con otras partes interesadas, aseguren un entorno empresarial estable (normas y reglamentos transparentes y coherentes) a fin de reducir al mínimo los riesgos y las amenazas que se asocian a la inversión en empresas de reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos. La FAO brindará asesoramiento y respaldo a actividades que coordinen, difundan y mejoren la asimilación de conocimientos, tecnologías y buenas prácticas en el sistema de gestión de las pérdidas y el desperdicio de alimentos.

51. Dado que el desperdicio de alimentos es en gran medida el resultado del comportamiento y las decisiones, sobre todo, de consumidores y minoristas, es preciso sensibilizar al público en su conjunto acerca de esta problemática y, en especial, de sus profundas repercusiones. Con ello se conseguirá cambiar la actitud de quienes consideran que tirar la comida a la basura es más barato y práctico que usar o reutilizar los alimentos desechados o prevenir su desperdicio. Esto dará impulso a soluciones innovadoras para reducir el desperdicio de alimentos. Tanto las pérdidas de alimentos como su desperdicio deben ocupar un lugar destacado en el programa de los responsables de la formulación de políticas y los demás actores de los sistemas de suministro de alimentos. Los sectores público y privado han de ser muy conscientes de que se necesitan mutuamente para resolver el problema en cuestión. Deberían fijarse estrategias y canales de comunicación ajustados a cada circunstancia y dirigidos a todas las partes interesadas, que tengan en cuenta su edad, sexo y situación económica. Al sostener los esfuerzos de los gobiernos por reducir el desperdicio de alimento, la FAO, en su papel de coordinador de la iniciativa Save Food, seguirá organizando foros, reuniones y otras actividades afines con miras a crear mayor conciencia, divulgar información sobre las pérdidas y el desperdicio de alimentos y responder a los retos indicados, así como a las posibles opciones.