

INICIATIVA MUNDIAL SOBRE LA REDUCCIÓN DE LAS PÉRDIDAS Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS



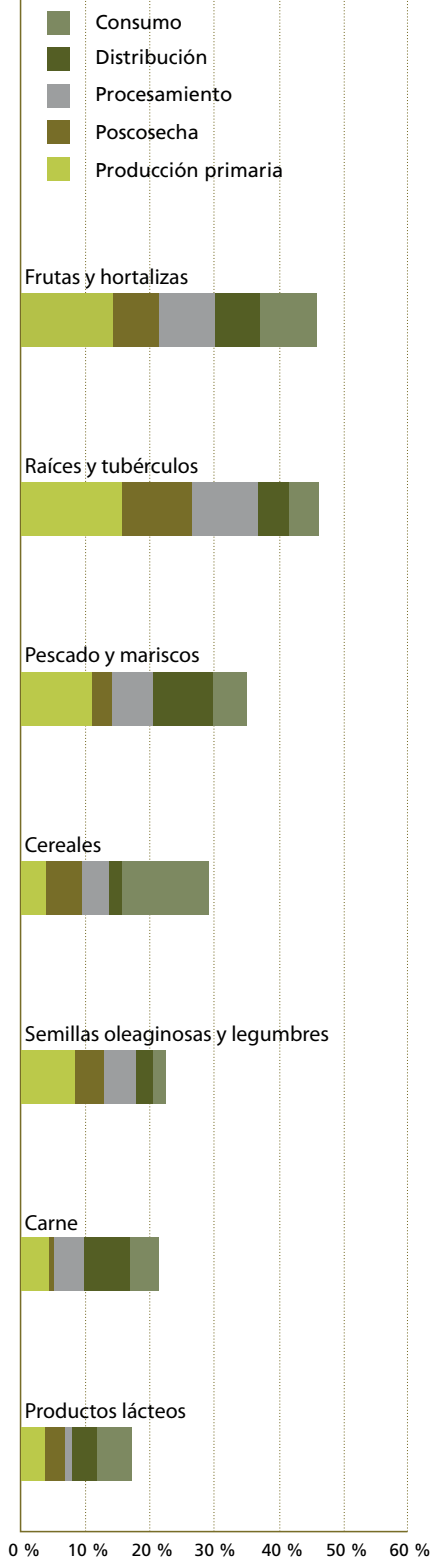
LA FAO PARTICIPA EN LA REDUCCIÓN DE LAS PÉRDIDAS DE ALIMENTOS DESDE HACE 40 AÑOS

Hace tiempo que la FAO ha reconocido la importancia de una acción concertada para la reducción de las pérdidas de alimentos. La FAO participa de manera sistemática en la reducción de las pérdidas de alimentos desde finales de los años 1960 con la Campaña Mundial contra el Hambre. Tras la primera Conferencia Mundial de la Alimentación de las Naciones Unidas de 1974, la FAO estableció en 1978 el Programa especial de acción para la prevención de las pérdidas de alimentos, que estuvo en funcionamiento hasta principios de los años 1990. El objetivo del programa era ayudar a los países en desarrollo a implementar programas para la reducción de las pérdidas de alimentos a nivel nacional mediante proyectos de acción directa. A lo largo de este programa se pusieron en funcionamiento más de 250 proyectos.

EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS ES UNA PREOCUPACIÓN CADA VEZ MAYOR QUE SE SUMA A LAS PÉRDIDAS DE ALIMENTOS

Las pérdidas de alimentos se refieren a la disminución de la masa disponible para el consumo humano a través de los diferentes segmentos de la cadena de suministro. Además de las pérdidas cuantitativas, los productos alimenticios también pueden presentar un deterioro en calidad, lo cual conduce a una pérdida de valor económico y nutricional. El desperdicio de alimentos se refiere a las pérdidas de alimentos derivadas de la decisión de desechar los alimentos que todavía tienen valor. El desperdicio de alimentos se asocia principalmente con el comportamiento de los vendedores minoristas, el sector de servicios de alimentos y los consumidores, pero el desperdicio y las pérdidas de alimentos ocurren a lo largo de las cadenas de suministro de alimentos.

No se cuenta con estimaciones exactas de la magnitud de las pérdidas y desperdicios, sobre todo en los países en desarrollo. Sin embargo, no hay duda de que los niveles de pérdidas y desperdicio de alimentos siguen siendo inaceptablemente altos. Los recientes estudios encargados por la FAO estiman que, en términos anuales, las pérdidas y el desperdicio de alimentos mundiales son de aproximadamente un 30 % de cereales; entre un 40 y un 50 % de raíces, tubérculos, frutas y hortalizas; 20 % de las semillas oleaginosas, carne y productos lácteos; y 30 % de pescado.



Parte de la producción inicial mundial que se pierde o desperdicia en diferentes etapas de la cadena de suministro de alimentos para los diferentes grupos de productos básicos (FAO. 2011. *Pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo. Alcance, causas y prevención*. Roma).

LOS IMPACTOS DE LAS PÉRDIDAS Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS SON HETEROGÉNEOS

Las pérdidas y el desperdicio de alimentos repercuten en la mitigación del hambre y la pobreza, la nutrición, la generación de ingresos y el crecimiento económico. Las pérdidas de alimentos son un indicio de sistemas alimentarios y cadenas de valor ineficientes y con un mal funcionamiento, por lo que representan una pérdida del valor económico para los actores de estas cadenas. Si existen pérdidas cuantitativas al consumirse productos directamente del productor, habrá menos alimentos disponibles y, por tanto, mayor inseguridad alimentaria. Las actuales cadenas de suministro de alimentos están cada vez más globalizadas; algunos productos alimenticios se producen, procesan y consumen en partes muy diferentes del mundo. Los productos básicos que se comercializan en los mercados internacionales y que se desperdician en una parte del mundo pueden afectar a la disponibilidad de alimentos y a los precios en otros lugares. Las pérdidas cualitativas pueden provocar un estado nutricional reducido, mientras que los productos de baja calidad también pueden ser peligrosos y tener efectos adversos en la salud, el bienestar y la productividad del consumidor.

IMPACTO EN EL MEDIOAMBIENTE Y EL CLIMA

Las pérdidas y el desperdicio de alimentos tienen impactos medioambientales negativos debido a la energía, biodiversidad, gases de efecto invernadero, agua, tierra y otros recursos que concurren en alimentos que nadie consume. Estos impactos serán mayores cuanto más altos sean los niveles de procesamiento, refinado y contenido calórico de los productos alimenticios, y cuanto más tarde se pierdan o desperdicien en la cadena de suministro de alimentos.

Unos sistemas de suministro de alimentos más eficientes y que redujeran las pérdidas o el desperdicio disminuirían probablemente las emisiones de gases de efecto invernadero. Esto podría deberse, directamente, a que el desperdicio suele generar emisiones de metano durante la eliminación de alimentos e, indirectamente, a que reducir el desperdicio podría suponer rediseñar sustancialmente las cadenas de suministro y los modelos del comercio minorista, lo que conduciría a la disminución de la energía utilizada durante la cadena alimentaria y, por consiguiente, de las emisiones de gases de efecto invernadero. Por lo general, la reducción del desperdicio se asocia con una mayor eficiencia y, finalmente, con un reciclaje de recursos más efectivo, menos necesidades de almacenamiento y reducción del transporte de distancias largas. Sin embargo, las soluciones para reducir las pérdidas suelen conllevar un incremento del uso de energía, especialmente en la preservación de los productos alimenticios. Por supuesto, mencionar que los costes medioambientales de la reducción de las pérdidas de alimentos no deberían ser mayores que sus beneficios.





LAS CAUSAS DE LAS PÉRDIDAS Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS DEPENDEN DE CONDICIONES ESPECÍFICAS

Las pérdidas y el desperdicio de alimentos dependen considerablemente de las condiciones específicas y las situaciones locales de cada país. En términos generales, las pérdidas y el desperdicio de alimentos se ven influenciados por las decisiones tomadas en la producción y el procesamiento, patrones y tecnologías, infraestructura y capacidad internas, cadenas comerciales y canales de distribución, poder adquisitivo de los consumidores y prácticas de uso de alimentos.

Las pérdidas y el desperdicio de alimentos en los países de ingresos bajos se deben a limitaciones técnicas y de dirección muy diversas en las técnicas de cosecha, el almacenamiento, el transporte, el procesamiento, las instalaciones de refrigeración (en condiciones climáticas difíciles), la infraestructura, los sistemas de envasado y la comercialización. Los principales sectores afectados son la pesca, la producción agrícola y el procesamiento. Los actores de estos sectores se enfrentan también al problema del acceso de sus productos a los mercados. Si los mercados no son accesibles o si los precios de mercado son demasiado bajos, los agricultores y pescadores dejarán que productos buenos se desperdicien.

Las causas de las pérdidas y el desperdicio de alimentos en los países de ingresos altos y medianos se deben principalmente tanto al comportamiento del consumidor como a las políticas y regulaciones establecidas para tratar otras prioridades sectoriales. Por ejemplo, las subvenciones agrícolas pueden contribuir a que se produzcan excedentes en los cultivos, con al menos una proporción que se pierde o desperdicia. Los reglamentos alimentarios se aplican en ocasiones de manera que se desechan alimentos de la cadena de suministro que todavía son inocuos para el consumo humano. Los consumidores, por su parte, podrían evitar el desperdicio de alimentos si planificaran suficientemente sus compras y consumieran los alimentos antes de la fecha de caducidad.

SE ESTÁN PONIENDO A PUNTO ESTRATEGIAS PARA LA REDUCCIÓN DE LAS PÉRDIDAS Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Es necesario establecer nuevas estrategias y enfoques de intervención para reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos provocados por numerosos factores como el aumento de la influencia de las empresas que encabezan el sector privado, la integración del mercado global, la urbanización, el aumento del comercio de alimentos Sur-Sur y la «prolongación» relacionada de las cadenas de alimentos.

Teniendo en cuenta los cambios mencionados anteriormente, la FAO y sus asociados han realineado sus estrategias de intervención para centrarse en las mejoras sistemáticas de la eficiencia y la sostenibilidad de las cadenas alimentarias. Este nuevo enfoque está incluido en el concepto más amplio de promoción de sistemas de alimentos sostenibles, que abarca igualmente, por un lado, la producción sostenible de alimentos y, por otro, los regímenes alimenticios y el consumo sostenibles (como con la reducción del desperdicio de alimentos).

Asociaciones. La FAO reconoce la necesidad de emprender acciones asociativas con otras

organizaciones regionales e internacionales y con los actores de la cadena alimentaria, desde los pastores, pasando por agricultores y pescadores, hasta las empresas mundiales. Las asociaciones son igualmente importantes para movilizar los recursos necesarios para la acción.

Caso de negocio viable. Los actores de la cadena de suministro podrán implementar las medidas de reducción de pérdidas y desperdicio de alimentos solo si son por lo menos económicamente coste-efectivos y preferentemente rentables. Además del coste económico, es de igual importancia que los costes para el medioambiente, la seguridad alimentaria y la nutrición se recuperen. Esto significa que los impactos positivos de las intervenciones para la reducción de las pérdidas de alimentos en los beneficios, medioambiente, seguridad alimentaria y nutrición deben ser mayores que los impactos negativos de las pérdidas de alimentos.

INTERVENCIONES NECESARIAS DE LOS ACTORES DE LA CADENA ALIMENTARIA PARA REDUCIR LAS PÉRDIDAS Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS:

- Mejorar la planificación de la producción y alinearla con los mercados.
- Promover prácticas de producción y de procesamiento recurso-efectivas.
- Mejorar las tecnologías de preservación y envasado.
- Mejorar la gestión del transporte y de la logística.

ACCIONES PÚBLICAS NECESARIAS PARA APOYAR LAS INTERVENCIONES DE LA CADENA DE SUMINISTRO:

- Crear un entorno político e institucional favorable.
- Aumentar las campañas de sensibilización y promoverlas.
- Crear asociaciones y coaliciones.
- Apoyar la innovación de productos y procesamiento.
- Desarrollar las capacidades de los operarios de las cadenas alimentarias pequeñas y medianas.
- Desarrollar las capacidades de las instituciones regionales, los funcionarios nacionales y las agencias de desarrollo.





LA NUEVA ESTRATEGIA: EJEMPLO DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Los elementos de los programas específicos para la reducción de las pérdidas de alimentos están totalmente interrelacionados. Por ejemplo, no basta con invertir en infraestructuras de almacenamiento y de cadena de frío; hay que acompañar esta inversión con mejoras en las redes de acceso, el transporte, el suministro eléctrico y la comunicación, así como con diferentes procesos de poscosecha como el manejo, el secado, la limpieza, la clasificación, el envasado u otro tipo de acondicionamiento de los productos que deben almacenarse. Además, las inversiones en estructuras de almacenamiento deben ir acompañadas de consejos y formación sobre el diseño, la propiedad y una gestión adecuada. Asimismo, la creación de capacidad debe llevarse a cabo centrándose en los agricultores, comerciantes y otras partes interesadas de la cadena para crear un conocimiento práctico y fomentar el entendimiento de los factores técnicos que impactan en la inocuidad, la calidad y el valor de los productos alimenticios almacenados, así como en su comercialización. El almacenamiento de alimentos tiene que operar de acuerdo con unas bases comerciales. El entorno político favorable y el marco institucional también deben ser propicios para el establecimiento y el funcionamiento del almacenamiento de alimentos, por ejemplo, en cuanto a las cargas fiscales, las regulaciones de calidad, los incentivos, la ubicación y los grupos meta para el almacenamiento de alimentos.

LA FAO ENCABEZA LA INICIATIVA MUNDIAL SOBRE LA REDUCCIÓN DE LAS PÉRDIDAS Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

La FAO colabora con donantes, agencias bilaterales y multilaterales e instituciones financieras (ONUDI, Banco Africano de Desarrollo, Banco Mundial, FIDA, Unión Europea, entre otros) y con socios del sector privado (industria del envasado de alimentos) para desarrollar e implementar la iniciativa SAVE FOOD sobre la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos. El plan inicial de esta iniciativa mundial se basa en cuatro pilares principales:

1. *La colaboración entre los organismos de Naciones Unidas con sede en Roma y otros asociados clave.* Esto implica tanto la movilización de recursos como la concepción y ejecución de las actividades de la iniciativa.
2. *La iniciativa SAVE FOOD,* cuyo objetivo es promover la creación de redes entre los interesados en la industria alimentaria (incluyendo fabricantes de la industria del envasado, creadores de políticas e investigadores), con miras a desarrollar

soluciones para reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos a lo largo de las cadenas de suministro de alimentos. Un componente importante es una campaña mediática mundial que pretende aumentar la conciencia sobre las pérdidas y el desperdicio de alimentos a nivel mundial.

3. *Políticas e inversiones de apoyo basadas en pruebas.* A nivel regional, se llevarán a cabo una serie de estudios de campo que combinarán un enfoque de cadena alimentaria para la evaluación de pérdidas con análisis coste-beneficio con el fin de determinar qué intervenciones de reducción de pérdidas de alimentos ofrecen los mejores retornos por inversión. El programa se enfocará hacia los sectores centrales en los que se sabe que las pérdidas son un problema grave: cereales alimentarios, frutas y hortalizas, raíces y tubérculos, leche, carne y pescado. Los estudios de campo derivarán en programas y proyectos para implementar acciones que reduzcan las pérdidas de alimentos.
4. *Congresos regionales SAVE FOOD* en los que se estudiarán las dimensiones regionales de las pérdidas y el desperdicio de alimentos. En los congresos regionales, que contarán con una amplia participación de partes interesadas, se presentarán y discutirán soluciones apropiadas con miras a aumentar el interés y la movilización de financiamiento para la implementación de programas regionales de reducción de pérdidas y desperdicio de alimentos.

La FAO da la bienvenida a los socios – privados y públicos – para unirse a la Iniciativa *SAVE FOOD* y para que brinden su apoyo al programa.

Para obtener más información visite:

www.save-food.org



INICIATIVAS RECIENTES CON ASOCIADOS DE LA FAO

- *En mayo de 2011, el Departamento de Agricultura y Protección del Consumidor de la FAO e Interpack organizaron el congreso internacional «Save Food». Interpack es la feria del envasado industrial más grande del mundo y entre sus miembros se encuentran las principales asociaciones internacionales de envasado de alimentos. El congreso Save Food tuvo lugar durante la edición Interpack 2011 en el recinto ferial Messe Düsseldorf (Düsseldorf, Alemania). Save Food tenía como objetivo aumentar la sensibilización sobre el alcance y las causas de las pérdidas de alimentos en el mundo, compartir experiencias y puntos de vista y destacar la función que desempeña la mejora de los envases en la lucha contra la apremiante cuestión de las pérdidas y el desperdicio de alimentos a gran escala.*
- *Colaboración con el Banco Africano de Desarrollo (BAD) en una iniciativa para reducir en África las pérdidas poscosecha, 2009-2011. Dicha colaboración se organizó sobre dos pilares: a) revisión de la cartera agrícola del BAD con el fin de determinar las oportunidades para introducir actividades de reducción de pérdidas poscosecha en operaciones en curso y en proyecto; y b) preparar un documento con las líneas generales del programa de reducción en África de pérdidas poscosecha con el fin de guiar al BAD en sus decisiones de inversión.*
- *Taller FAO/Banco Mundial sobre reducción de pérdidas poscosecha en las cadenas de suministro de cereales en África, Roma, marzo de 2009. El encuentro reunió a expertos para discutir sobre la importancia de las pérdidas poscosecha, las experiencias del pasado en su reducción y las intervenciones futuras en el África subsahariana.*
- *Seminario sobre las pérdidas, el desperdicio y el envasado de alimentos en colaboración con Andina-Pack, Colombia, noviembre de 2011. Andina-Pack es la feria más grande de las tecnologías de envasado de la región andina, América Central y el Caribe.*
- *Capacitación en gestión de la cadena de suministro de hortalizas para reducir pérdidas, Nueva Delhi (la India), agosto de 2011. Con la colaboración de la Organización Asiática de Productividad, 24 formadores de 13 países asiáticos recibieron esta formación.*
- *Programa FAO/PNUMA sobre sistemas alimentarios sostenibles. El programa se ha implementado en asociación con otras agencias y programas de las Naciones Unidas, gobiernos, la sociedad civil y el sector privado a través del grupo de tareas en producción y consumo sostenible. Su objetivo es promover y desarrollar producción y consumo sostenible que incluyan una reducción en las pérdidas y el desperdicio de alimentos.*

Para obtener más información sobre este campo de trabajo póngase en contacto con:

Divine Njie

División de Infraestructura Rural y Agroindustrias

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA

www.fao.org/ag/ags | Divine.Njie@fao.org

© FAO 2012

Foto de la portada: ©A. Termignone

Otras fotos:

Productos alimenticios para composta – ©J. Bloom

Mazorcas de maíz – ©FAO/S. Goodbody

Vendedores de tomate – ©FAO/G. Napolitano;

Silos de granos – flickr/B. Emery

Fábrica de pequeña escala – ©FAO/R. Faidutti

Patata – flickr/Dr Craig

