

Valoremos los alimentos, evitemos pérdidas y desperdicios

Valuing foods, avoiding losses and waste

LIC. BASSO, NATALIA; LIC. BRKIC, MARIANA; LIC. MORENO, CELINA; POUILLER, PAULA; LIC. ROMERO, ANALÍA.

Equipo de nutrición y educación alimentaria.

Dirección de Agroalimentos. Subsecretaría de Alimentos y Bebidas. Secretaría de Agregado de Valor. Ministerio de Agroindustria de la Nación Argentina.

Correspondencia: nutricion@magyp.gob.ar

Resumen

El siguiente artículo versa sobre la problemática de las pérdidas y desperdicios de alimentos y su relación con la seguridad alimentaria, el cuidado del ambiente y los recursos. Se describe un estado del arte mundial, regional y nacional, a la vez que se enuncian las principales definiciones acordadas a nivel internacional. Asimismo, se expresan los avances en América Latina y el Caribe, y en especial en Argentina por medio del Programa Nacional de Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos que lleva adelante el Ministerio de Agroindustria de la Nación. El objetivo de la nota es despertar el interés de los lectores frente a la oportunidad de propiciar sistemas agroalimentarios más eficientes, sostenibles, e inclusivos; que se traduzcan en una producción de excelente calidad, y que impulsen el consumo de alimentos responsable. Perder y desperdiciar alimentos significa un costo ambiental, un costo económico y por sobre todo un costo ético. Finalmente se proponen soluciones y posibles líneas de acción de forma tal que los profesionales de la salud, la nutrición y los alimentos; así como otros colegas, puedan contribuir a aprovechar mejor los alimentos.

Palabras clave: alimentos, pérdidas, desperdicios, Argentina.

Abstract

The following article describes the problem of food losses and waste and their relation to food security, care for the environment and resources. A state of global, national and regional art is described, and the internationally agreed principal definitions are announced. Also, the advances achieved in Latin America and the Caribbean are expressed, especially in Argentina by means of the National Program Waste and Loss Reduction of Food, conducted by the Ministry of Agro Industry of Argentina. The purpose of this study is to arouse the interest of readers faced with the opportunity of promoting more efficient, sustainable and inclusive agrofood systems, that result in a production of excellent quality, and promote responsible food consumption. Losing and wasting food means an environmental cost, an economic cost and, above all, an ethical cost. Finally, solutions and possible lines of action are proposed so that health professionals, as well as nutrition and food ones, and other colleagues can contribute to better use of food.

Keywords: foods, losses, waste, Argentina.

Diaeta (B.Aires) 2016;34 (155):25-32. ISSN 0328-1310

La comida tiene un papel central en la vida, no sólo porque aporta los nutrientes que necesita el organismo, sino porque además está asociada a cada aspecto de la existencia cotidiana. Forma parte de nuestra cultura, costumbres e historia.

¿Te preguntaste alguna vez cuánta comida se tira? La Organización de las Naciones Unidas para

la Alimentación y la Agricultura –FAO- buscó responderse esa pregunta y en 2011 publicó una investigación realizada por el Swedish Institute for Food and Biotechnology, donde se estimó que el 30% de los alimentos que se producen en el mundo se pierden o desperdician en alguna de las etapas de las cadenas, desde la producción primaria

hasta el consumo. Es decir que hablamos de alrededor de 1.300 millones de toneladas de alimentos que pasan a integrar la basura.¹

Aunque para ese entonces los resultados del informe se interpretaron con precaución debido a la escasa información disponible y a las dificultades para obtenerla, luego de varios años y una multiplicidad de investigaciones posteriores, hoy se reconoce que la cifra no estaba tan errada.

Históricamente han sido muchos los esfuerzos destinados a lograr la seguridad alimentaria. Contrariamente, esta producción parece no ser suficiente para alimentar a los 842 millones de personas que padecen hambre en el mundo.² Y si bien se reconoce que el hambre depende de múltiples factores, desperdiciar alimentos atenta contra la disponibilidad mundial y local de estos.

América Latina es la región que en proporción presenta las menores pérdidas y desperdicios que en promedio rondan el 15% de los alimentos disponibles. En particular, se producen mayormente en las etapas de consumo (28%), producción (28%), manejo y almacenamiento (22%), y en menor medida en el comercio, la distribución (17%) y durante el procesamiento (6%).³

Sin embargo, este porcentaje es alarmante considerando el rol que desempeña la región como productor de alimentos. En términos numéricos sólo el desperdicio rondaría los 25 kilos de alimentos *per capita* al año.

Ahora bien, para un correcto análisis de la temática se pueden considerar dos grandes conceptos definidos a nivel internacional: pérdidas y desperdicios.⁴

- *Pérdidas de alimentos -food losses-*: se refiere a la disminución de la masa de alimentos comestible específicamente para consumo humano, que se produce durante las etapas de producción, post-cosecha, procesamiento, almacenamiento, transporte y distribución. Incluye los

alimentos que se pierden por daños mecánicos, derrames, degradación, enfermedades de los animales o por descartes debido a los elevados estándares estéticos de calidad (tamaño, forma, color, textura, etc.) exigidos por el comercio y los consumidores.

- *Desperdicio de alimentos -food waste-*: es la denominación que se aplica a los descartes en las etapas finales de las cadenas durante la venta minorista o retail hasta el consumo en los hogares y servicios de alimentación.

Son productos que han alcanzado la calidad adecuada, pero que son desechados por diferentes razones, incluso antes de estropearse. Está relacionado con la gestión y manipulación inadecuada, y malos hábitos de compra y consumo. Las causas son generalmente fallas de infraestructura o cadena de frío, falta de planificación, estándares estéticos muy exigentes, y compras innecesarias vinculadas a ofertas. También se relaciona con una incorrecta interpretación de las fechas de duración, e incluso la actitud de algunos consumidores cuyo nivel económico les permite actuar con desaprensión y descartar por cuestiones triviales alimentos ya comprados.

Esta problemática toma gran dimensión cuando se comprende que incide directamente sobre el hambre y la nutrición, la pobreza, la generación de ingresos y el crecimiento económico.

Las pérdidas de alimentos permiten visualizar la falta de eficiencia de los sistemas alimentarios y cadenas, que se traducen en pérdidas del valor económico. Al mismo tiempo, la creciente globalización hace que algunos productos alimenticios se produzcan, procesen y consuman en partes muy diferentes del mundo. De modo que productos básicos que se desperdician en una parte del mundo, pueden afectar la disponibilidad y los precios en otros lugares.

El *World Resources Institute* publicó el trabajo *Reducing Food Loss and Waste*, donde se traducen los datos de FAO sobre volúmenes desechados en kilocalorías y otros nutrientes que en definitiva son depositados como basura. El estudio manifiesta que 1 de cada 4 kilocalorías producidas no llegan a ser consumidas por humanos.

1. Iniciativa mundial sobre las pérdidas y el desperdicio de alimentos. SAVE FOOD. FAO 2012.

2. Panorama de la Seguridad Alimentaria y Nutricional en América Latina y el Caribe 2013. Hambre en América Latina y el Caribe: acercándose a los Objetivos del Milenio. FAO 2013.

3. Boletín 1 Pérdidas y desperdicios de alimentos en América Latina y el Caribe. Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Julio 2014.

4. Definitional Framework of food loss. Working paper. Global Initiative on Food Loss and Waste Reduction. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Rome, 2014.

En términos calóricos, se estarían derrochando 453 kilocalorías *per capita* diariamente en nuestra región. Si se considera que un desayuno debe aportar alrededor de 300 kilocalorías, en una alimentación promedio de 2000 kilocalorías diarias se estarían descartando 1,5 desayunos por persona por día.

Con respecto a los grupos de alimentos, al relacionar la cantidad de pérdidas y desperdicios con su equivalente en kilocalorías, los cereales constituyen el grupo de mayor problema, ya que si bien representan el 19% de las toneladas totales, esto equivale al 53% de las kilocalorías desperdiciadas a nivel global.

Por el contrario, el 44% de las frutas y verduras desechadas sólo corresponde a un 13% de las kilocalorías totales. Aunque la preocupación por su descarte radica en que constituyen una fuente de vitaminas, minerales y fibra. Asimismo, las raíces y tubérculos son el siguiente grupo en cantidad desechada -20%- , mientras que su equivalente en energía es del 14%.

Por su parte, las toneladas de pérdida de carne sólo representan el 4% que equivale al 7% de las calorías, pero se reconoce que aún con porcentajes bajos de consumo, la obtención de alimentos cárnicos genera un importante impacto ambiental en términos de emisiones de gases de efecto invernadero, uso de la tierra y consumo de agua.⁵ (gráfico 1 y gráfico 2)

Es interesante mencionar que el problema es de orden mundial pero sus causas varían en cada país, provincia e incluso ciudad, en función de las características geográficas del territorio, el tipo de producción, la infraestructura y otros factores, por lo que necesariamente requiere un abordaje integral y un horizonte de trabajo amplio.

En los países de ingresos altos y medianos, se detecta un mayor desperdicio en hogares, así como en hoteles, restaurantes y catering, y es allí donde el comportamiento de los consumidores desempeña un papel fundamental. Esto se puede atribuir a exigentes normas y estándares de calidad que sobrevaloran la apariencia. En algunos ca-

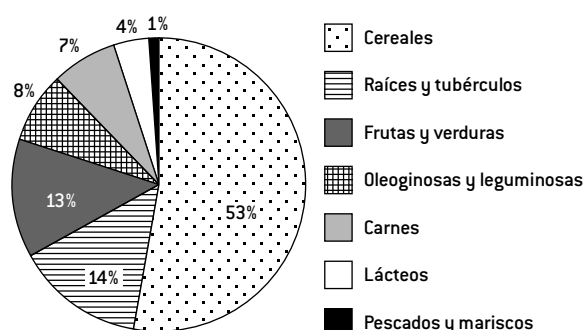


Gráfico 1: Participación global de las pérdidas y desperdicios por grupo de alimentos expresados en porcentaje de kilocalorías (100%=1,5 cuatrillón kcal).

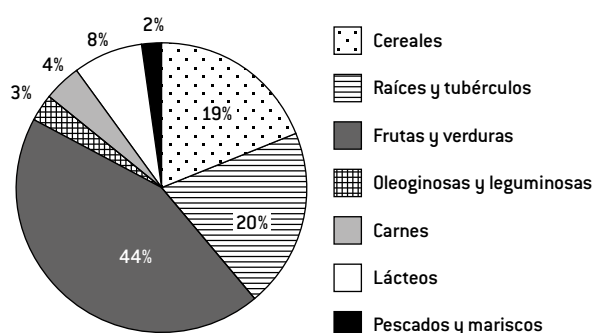


Gráfico 2: Pérdidas y desperdicios de alimentos expresados en porcentaje de peso (100%=1,3 billón ton).

Fuente: Traducción propia en base al documento Reducing food loss and waste. Installment 2 of "Creating a Sustainable Food Future" de WRI.

El desperdicio de alimentos puede adjudicarse a los servicios de comidas tipo "tenedor libre", autoservicios, y grandes eventos donde el "éxito" se mide en la abundancia. También tiene que ver con la elección de porciones excesivas, la formación insuficiente de quienes manipulan la comida o la falta de planificación cuando se compra o prepara.

Por el contrario, en las regiones de menores ingresos, se pierden más alimentos en las fases iniciales de cosecha, post cosecha y almacenamiento. Lo cual se vincula con limitaciones financieras y estructurales en las técnicas de recolección, almacenamiento y transporte, falencias técnicas y de gestión, y en muchos casos se suman las condiciones climáticas desfavorables sin un correcto análisis de riesgos y tecnologías de adaptación. Estas pérdidas se traducen en una reducción de los ingresos

5. Lipinski, B.; Hanson, C; Iomax, J; Kitinoja, L; Waite, R. and Searchinger, T. *Reducing food loss and waste. Installment 2 of "Creating a Sustainable Food Future"*. World Resources Institute. May 2013.

para los agricultores pequeños y posiblemente en un aumento de los precios para los consumidores.

Por ejemplo, en Europa y América del Norte se estima un desperdicio de entre 95 a 115 Kg/año/persona, mientras que en África subsahariana, en Asia meridional y sudoriental representa solo de 6 a 11 Kg. anuales por persona.

En términos económicos, el estudio publicado por la FAO estima que el desecho de alimentos asciende a aproximadamente U\$S 680.000 millones en los países industrializados y a U\$S 310.000 millones en los países en desarrollo. No obstante, tanto naciones industrializadas como en desarrollo derrochan aproximadamente la misma cantidad de alimentos (670 y 630 millones de toneladas, respectivamente), por lo que se intuye que la diferencia en términos de dinero se debe al tipo de residuos que perciben los países –pérdidas o desperdicios- y no a la cuantía en toneladas. En este punto es crucial el grado de industrialización que ha alcanzado un producto alimenticio cuando se desecha.

También es cuestión ambiental

La cantidad de basura que se genera a nivel mundial es alarmante, y en particular cobran relevancia los residuos de alimentos que, en ocasiones, son completamente aptos para consumo humano.

Tirar alimentos significa utilizar de manera ineficiente los recursos tales como agua, suelo, fertilizantes, combustibles, energía, dinero, entre otros; para producir alimentos que nadie consumirá. Se añade a ello el costo ambiental representado por la emisión de gases de efecto invernadero -generadas durante todo el proceso de la cadena alimentaria- que de este modo contribuyen inútilmente al calentamiento global y al cambio climático.

Por ejemplo, entre las conclusiones de uno de los estudios publicados por la FAO, se destaca que cada año los alimentos que se producen pero no se consumen, gastan un volumen de agua equivalente al caudal anual del Volga -el río más largo y caudaloso de Europa-, y son responsables de añadir 3.300 millones de toneladas de gases de efecto invernadero a la atmósfera del planeta.

Además, las consecuencias ambientales son mayores a medida que el desecho se produce en

etapas de la cadena más avanzadas. Es decir cuanto mayor es el grado de procesamiento en un alimento, mayor es el impacto ambiental.

Por lo tanto, no solo hacen falta tecnologías “amigas” del ambiente sino también conductas que posibiliten un aprovechamiento más racional de lo que se produce.

Avances en América Latina y el Caribe

Dada la complejidad, la FAO ha reconocido la importancia de coordinar las acciones a nivel regional como un asunto estratégico para mejorar la seguridad alimentaria y nutricional, en línea con el compromiso asumido en la XXXIII Conferencia Regional para América Latina y el Caribe.

Es por ello, que desde la Oficina Regional de la FAO se realizó en 2014 una Convocatoria Regional de Expertos para identificar referentes que estuvieran desarrollando acciones en esta materia, en pos de analizar los desafíos, así como la futura incorporación de acciones coordinadas en las políticas públicas y fortalecimiento de los sistemas alimentarios.

Como resultado de esta reunión, los participantes acordaron conformar la *Red Latinoamericana y Caribeña de Expertos para la Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos*, con la función de ser el soporte técnico y ente facilitador a nivel nacional de la Iniciativa SAVE FOOD en la región.

Asimismo, se trabajó en una propuesta de Plan de Acción Regional basado en tres pilares: a) investigación, tecnología y conocimiento, b) gobernanza y alianzas, y c) información y comunicación.

El Equipo de Nutrición y Educación Alimentaria de la Dirección de Agroalimentos del Ministerio de Agroindustria de la Nación Argentina tuvo la oportunidad de participar junto con colegas de la Representación de la FAO en Argentina, la Red Argentina de Bancos de Alimentos y del INTA.

Un año más tarde, la Oficina Regional de la FAO convocó a autoridades de los países a participar del Primer Diálogo Regional sobre Pérdidas y Desperdicios de Alimentos para América Latina y el Caribe, en la ciudad de Santo Domingo, República Dominicana. El encuentro logró un compromiso respecto del Plan de Acción Regional donde se impulsa a

construir alianzas para apoyar a los países a enfrentar los principales desafíos relacionados con la seguridad alimentaria, el desarrollo rural y el alcance de sistemas alimentarios más eficientes e inclusivos.

Así es que en la mayoría de los países de la Región se observan iniciativas de prevención y reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos, que han surgido desde el ámbito público, privado, organismos no gubernamentales y muchos otros como los movimientos Disco Sopa o Feeding de 5000.

¿Y por casa como estamos?

En 2015 la Dirección de Agroalimentos del Ministerio de Agroindustria de la Nación Argentina realizó el primer *Ejercicio de estimación de las pérdidas y desperdicio de alimentos en Argentina*⁶, para analizar las causas, magnitud y consecuencias. La investigación trabajó sobre los principales sectores agroalimentarios representativos de la actividad económica del país, en términos de producción, de exportaciones y de importancia relativa para las economías regionales.

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

Más allá que el informe contiene estimaciones muy preliminares y requieren ajustes metodológicos, el trabajo arrojó un volumen total de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos (PDA) de 16 millones de toneladas (T) de alimentos en su "equivalente primario", lo que representa el 12,5% de la producción agroalimentaria, donde las "pérdidas" explican el 90% del total, mientras que el "desperdicio" sólo el 10%. Esto nos indica que estamos muy por debajo del promedio mundial (30% de PDA total). No obstante, las cifras expresadas en toneladas resultan alarmantes: 14,5 millones de T de "pérdidas" y 1,5 millones de T de "desperdicio".

Asimismo, se observan sectores como el hortícola o el frutícola con porcentajes que ascienden al 45 y 55%, similares e incluso superiores al promedio mundial (45%); que coinciden con apreciaciones del INTA, donde se consigna que en Argentina sólo se consume la mitad de las frutas y hortalizas que se cosechan, y aproximadamente el 80% de esa pérdida se registra en las etapas de producción, post cosecha y procesamiento.

En líneas generales se observan dificultades de acceso a la tecnología y a la innovación en los procesos, limitaciones en términos de conservación y transporte, necesidad de desarrollar procesos alternativos para productos perecederos, y necesidad de concientizar a la población y actores productivos respecto, y sobre la re-utilización de los excedentes.

Por su parte, la Cooperación del Mercado Central de Buenos Aires compartió algunas cifras de las 50 especies principales. Estas indican que durante 2013 debieron ser decomisadas más de 4.200 toneladas de frutas y verduras que no se hallaban aptas para su comercialización entre las que se encuentran zanahorias, peras, tomates, cebollas, papas, zapallitos, melones, y otras 43 especies más.⁷

En relación a otras investigaciones locales, resulta ilustrativo citar los estudios sobre determinaciones de la composición de los Residuos Sólidos Urbanos (RSU) en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y el Área Metropolitana. Estos son realizados por el Instituto de Ingeniería Sanitaria de la Facultad de Ingeniería de la Universidad de Buenos Aires en convenio con la Coordinación Ecológica Metropolitana (CEAMSE). En la última publicación (2011) estimaron que los desechos alimenticios representan el 41,55% en la CABA y el 37,65% en el AMBA del total de los RSU. Es decir que los alimentos constituyen el mayor porcentaje de desechos, seguido de los plásticos, papeles y cartones debajo del 18% aproximadamente. Algunos de estos desperdicios son inevitables, no obstante el estudio señala que una gran cantidad podrían ser reutilizados puesto que son productos sin consumir o a medio consumir.

6. Álvarez de Toledo, B.; Blengino, C.; Franco, D.; Rivas, A. *Ejercicio de estimación de las pérdidas y desperdicio de alimentos en Argentina*. Área de Sectores Alimentarios – Dirección de Agroalimentos, Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca. Enero 2015.

7. Gerencia de Calidad y Tecnología de la Cooperación del Mercado Central de Buenos Aires. Las cifras corresponden a los decomisos de un año sólo de este mercado.

Es Programa Nacional

Como ya se mencionó, hace varios años que la Dirección de Agroalimentos del Ministerio de Agroindustria de la Nación Argentina encara los esfuerzos para desarrollar una acción continua y orgánica sobre la temática de pérdidas y desperdicios de alimentos. Desde el inicio se destaca el trabajo mancomunado junto a la Representación de la FAO en Argentina, la Red Argentina de Bancos de Alimentos, el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), y el apoyo de la Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe.

Consecuentemente, se creó por Resolución Ministerial 392/2015 el **Programa Nacional de Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos**, por medio del cual se despliegan acciones con el doble propósito de: 1) agregar valor a los alimentos argentinos, 2) y alcanzar un consumo más eficiente.

El Programa tiene por objetivo coordinar, proponer e implementar políticas públicas tendientes a reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos; a la vez que permite priorizar acciones, establecer redes de contactos y estimular la implementación de mejoras continuas en tecnologías y en normativa; siempre en consenso y con la participación de los sectores público y privado, el tercer sector, las entidades de la sociedad civil, los organismos internacionales, la academia, y todos aquellos que quieran involucrarse.

Tomando el modelo propuesto a nivel regional, se estructura el trabajo en tres grandes ejes. A continuación se mencionan algunos avances.

Investigación, tecnología y conocimiento

Convencidos de la necesidad de contar con un estado de situación nacional, en el marco del Programa de Asistencia Integral para el Agregado de Valor en Agroalimentos (PROCAL), se realizó el primer ejercicio de estimación de pérdidas y desperdicios alimentarios en Argentina. Estas cifras ya fueron mencionadas.

Durante el 2016 se espera avanzar en una estimación más certera que permita profundizar el diagnóstico en las principales cadenas de valor de la producción nacional, con el énfasis en conocer

las causas y las posibles soluciones, además de obtener datos cuantitativos.

Paralelamente, se ejecutó un Proyecto de Cooperación Técnica de FAO con el objetivo de obtener el diseño metodológico para la estimación de los desperdicios de alimentos de la Argentina en las etapas de distribución y comercio minorista y consumo en hogares (TCP/ARG/3501). Por un lado, esto permite contar con una metodología específica que podrá ser replicada en otros países, factor clave para entender las diferentes problemáticas del sector minorista que cuenta con diversos modelos como autoservicios cadenas, autoservicios de barrio y pequeños comercios especializados. Asimismo, el producto obtenido para estudiar el consumo en el hogar, no dará acceso a indagar las causas del desperdicio y describir los hábitos y costumbres de nuestra sociedad frente a los alimentos.

Gobernanza y alianzas

En vías de favorecer la articulación, la Dirección de Agroalimentos es miembro de la Red Latinoamericana y Caribeña de Expertos para la Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos, integrada por un equipo multidisciplinario y de diferentes sectores público, privado y tercer sector. Además en octubre 2015 participó del Primer Diálogo Regional sobre Pérdidas y Desperdicio de Alimentos organizado por FAO ALC.

Asimismo, la Dirección, junto a la Red Argentina de Bancos de Alimentos, continúa con el programa de capacitaciones dirigidas al personal de las organizaciones que reciben alimentos de los bancos de todo el país.

Finalmente, se brinda apoyo a investigaciones e iniciativas de terceros, tales como universidades, estudiantes de posgrado, municipios, provincias, entre otros.

Información y comunicación

Para acompañar el Programa Nacional se creó la campaña *Valoremos Los Alimentos* con la misión de generar un cambio colectivo que impulse el consumo responsable y renueve la comunicación



www.alimentosargentinos.gov.ar/HomeAlimentos/ValoremoslosAlimentos/index.php

entre el campo y la ciudad, invitando a la acción a diversos sectores de la población.

Se diseñó un Manual dirigido al consumidor y también adecuado para servicios de alimentación. Allí confluyen ideas y consejos simples de poner en práctica que permiten reducir efectivamente el desecho e incentivan un consumo más responsable.

También se publicaron notas en revistas, se realizaron disertaciones en eventos y entrevistas para medios de comunicación; y la campaña se hizo presente en ferias gastronómicas y mercados de alimentos durante el 2015.

Además se filmaron 8 videos con la participación de la conocida chef Narda Lepes donde se abordan diferentes aspectos para aprovechar los alimentos en el hogar.

Conclusiones

Queda clara la necesidad de un abordaje multi-sectorial e interdisciplinario, de modo de arribar a soluciones efectivas y sostenibles. De lo contrario, acciones aisladas serían poco eficientes y podrían tener consecuencias sobre otros actores.

En la mayoría de los casos se demuestra que las pérdidas y los desperdicios tan sólo pueden ser revertidos con acciones que busquen la eficiencia en los sistemas de producción, almacenamiento, transporte, y por supuesto en la etapa de consumo. Finalmente, estos ajustes pueden conducir a una reducción en los costos y a mayores rindes que beneficiarán a todos los actores.

Paralelamente, es fundamental profundizar la comunicación que impulse hacia la reflexión y la integración de las personas por medio de experiencias que les generen emociones y las tornen más receptivas a las oportunidades y novedades.

Para esto es necesario desarrollar una visión común donde las personas quieran ser y formar parte del cambio como parte de la solución, y no sólo desde el problema. En este punto es crucial la educación y la proyección que las personas tienen sobre su futuro.

El principal desafío que se visualiza es lograr cambios en las conductas personales y colectivas en pos del bien común; donde cada persona sienta que su actitud beneficia a todos, incluso a uno mismo y su familia.

Por un lado se deben mejorar los hábitos de consumo tanto para la salud de la población como para la conservación del ambiente y los recursos. Otro gran reto es la adopción de prácticas laborales que posibiliten un aprovechamiento más racional de lo que se produce. La dificultad está en la resistencia y el temor que todos sentimos frente a los cambios, aun cuando significa una oportunidad de mejora.

Las sociedades más comprometidas con las personas que menos tienen y con el cuidado del entorno requieren sistemas estructurados con una visión circular, en torno a las denominadas "4 R": reducir, reutilizar, reciclar y recuperar.

Finalmente, nos hallamos frente a la oportunidad de propiciar sistemas agroalimentarios más eficientes, sostenibles, e inclusivos; que se traduzcan en una producción de excelente calidad, y que impulsen el consumo de alimentos responsable.

¿Cómo se puede contribuir desde el rol de Licenciado en Nutrición?

Tal como se menciona al principio de esta nota, la comida tiene un papel central en la vida, y no existe un único sector responsable de la pérdida y el desperdicio de alimentos. En este punto, los profesionales de la salud y la nutrición tienen un gran compromiso frente al cuidado de los alimentos y a la sustentabilidad.

La buena noticia es que existen amplias posibilidades de contribuir con esta causa. A continuación se mencionan algunos ejemplos:

- Incorporar la visión de reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos en la educación alimentaria y nutricional.

- Capacitar a agricultores sobre Buenas Prácticas Agrícolas y de Manufactura, tecnologías de transporte y almacenamiento, etc.
- Generar circuitos de aprovechamiento de productos imperfectos, subproductos y reutilización de excedentes o descartes para otros fines.
- Comprender y transmitir correctamente el significado de la fecha de duración o vencimiento de los alimentos a los consumidores.
- Impulsar un cambio en la expectativa del consumidor frente a las frutas y hortalizas para resaltar importancia a la estética, que no siempre es necesaria a la hora de preparar un plato nutritivo y sabroso.
- Incorporar y poder transmitir conocimientos relativos a las mejores formas de almacenamiento según cada alimento, en especial las frutas y hortalizas.
- Ofrecer recetas y formas de preparación creativas que permitan aprovechar al máximo los alimentos, minimizar los descartes y utilizar en especial frutas y hortalizas imperfectas.
- Analizar la gestión y administración de los servicios de alimentación para realizar ajustes en la planificación y los procesos en restaurantes, hoteles, escuelas, hospitales, comedores institucionales, etc.
- Actuar desde la gestión de almacenes, mercados y supermercados para realizar auditorías y análisis de los desperdicios, y en base a ellos ofrecer descuentos en los productos que caducan pronto.
- Realizar campañas internas de comunicación sobre consumo responsable dirigidas al personal donde uno se desempeña.
- Incentivar la donación por parte de las empresas, de aquellos alimentos que han perdido valor comercial pero son aptos para consumo humano. Ante esta posibilidad es indispensable asesorarse acerca de la gestión que se hará con los productos una vez entregados. Esto significa conocer sobre su posterior distribución, destino y manipulación para evitar problemas por contaminación. Un buen destino puede ser la *Red Argentina de Bancos de Alimentos*.

Bibliografía consultada

- Panorama de la Seguridad Alimentaria y Nutricional en América Latina y el Caribe 2013. Hambre en América Latina y el Caribe: acercándose a los Objetivos del Milenio. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2013.
- Iniciativa mundial sobre las pérdidas y el desperdicio de alimentos. SAVE FOOD. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2012.
- Gustavsson Christel Cederberg, J.; Van Otterdijk, R.; Meybeck. Global food losses and food waste. Extent, causes and prevention. Estudio realizado para el congreso internacional Save Food en Interpack 2011. Düsseldorf, Alemania. Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Roma, 2011.
- Definitional Framework of food loss. Working paper. Global Initiative on Food Loss and Waste Reduction. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Rome, 2014.
- Lipinski, B.; Hanson, C; Iomax, J; Kitinoja, L; Waite, R. and Searchinger, T. Reducing food loss and waste. Installment 2 of "Creating a Sustainable Food Future". World Resources Institute. May 2013.
- Food wastage footprints. Impacts on natural resources. Summary report. Food and Agriculture Organization of the United Nations. 2013.
- Improving food Systems for sustainable diets in a green economy. FAO GEA Rio+20 Working paper 4. March 2012.
- Quested, T.; Johnson, H. Final report: Household Food and Drink Waste in the UK. WRAP. Noviembre 2009.
- FAO GEA Rio+20. Working Paper 4: Improving food systems for sustainable diets in a green economy. Swiss Confederation, Marzo 2012.
- Global Food waste not, want not. Institution of Mechanical Engineers. January 2013.
- Álvarez de Toledo, B.; Blengino, C.; Franco, D.; Rivas, A. Ejercicio de estimación de las pérdidas y desperdicio de alimentos en Argentina. Área de Sectores Alimentarios – Dirección de Agroalimentos, Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca. Enero 2015.
- Estudio Calidad de los Residuos Sólidos Urbanos del Área Metropolitana de Buenos Aires. CEAMSE e Instituto de Ingeniería Sanitaria de la Facultad de Ingeniería. Universidad de Buenos Aires. 2010/2011.
- SAVE FOOD! <http://www.save-food.com/>
- Red Argentina de Bancos de Alimentos. www.redbancosdealimentos.org/
- Disco Sopa Argentina – Facebook: <https://www.facebook.com/discosopaargentina/>