

[**ALIMENTACIÓN**]

EN ARGENTINA SE DESPERDICIAN 16 MILLONES DE TONELADAS DE ALIMENTOS POR AÑO

Estas pérdidas son uno de los principales problemas de la seguridad alimentaria. En el mundo, el volumen perdido alcanza los 1300 millones de toneladas, un tercio de todos los alimentos que se producen; de esas pérdidas mundiales el 6% se registra en América latina y el Caribe



Las expositoras Natalia Basso, Magalí Parzanese y Celina Moreno pertenecen al Equipo de Nutrición y Educación Alimentaria de la Dirección de Agroalimentos del Ministerio de Agroindustria

En Argentina se pierden y desperdician 16 millones de toneladas de alimentos, el 12,5% de la producción agroalimentaria (14,5 millones de toneladas son pérdida y 1,5 millones desperdicio). Esta situación se produce en todas las etapas de la cadena alimentaria, que va de su lugar de origen y producción hasta en los hogares. Pero ¿hay algo que se pueda hacer?

Para encontrar algunas de las respuestas el equipo de Nutrición y Educación Alimentaria de la Dirección de Agroalimentos del Ministerio de Agroindustria de la Nación, participó de una jornada en la Universidad ISALUD sobre “Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos:

Estrategia para Mejorar la Seguridad Alimentaria y Nutricional”, donde se volcaron las experiencias abordadas desde la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), la Red Argentina de Bancos de Alimentos y el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA). “La Argentina es un gran productor de alimentos y tiene un papel trascendental a nivel mundial”, señaló la subsecretaria

de Alimentos y Bebidas, la ingeniera agrónoma Mercedes Nimo, tras la presentación previa del vicerrector de la Universidad ISALUD, Eugenio Zanmarini. Nimo hizo hincapié en que el país es líder en muchos de los productos que se elaboran, tiene capacidad y condiciones que no hay en otros lugares del mundo, y excelentes recursos humanos. “Lo que nos

falta -agregó- es transformar todas esas riquezas y esas fortalezas que tenemos en una oportunidad, en un mundo demandante”.

La funcionaria subrayó también que desde el ministerio que integra se ha estimulado una impronta distinta, de atender la cadena de valor, de mirar al sistema,

al productor primario, a la industria y al mercado, que está compuesto por cada uno de los ciudadanos como consumidores: “Buscamos el agregado de valor –señaló– en cada una de las zonas productivas de nuestro país, apuntando acuerdos con universidades, con ONG, para trabajar juntos por una menor pérdida de los productos a lo largo de la cadena productiva, y menores desperdicios.

Valorar los alimentos

- El costo económico mundial de la pérdida y el desperdicio de alimentos se calcula en 750.000 millones de dólares anuales.
- En América latina y el Caribe se pierden y desperdician el 15% de todos los alimentos producidos.
- En Argentina, se pierden y desperdician 14,5 millones de toneladas (11,3%) son pérdida y 1,5 millones de toneladas (1,2%) desperdicio.

A veces no tomamos conciencia que hay gente que no tiene ni para comer y que existe la posibilidad de reutilización de los alimentos que están en buenas condiciones”.

Pérdida v. desperdicio

Las expositoras Natalia Basso, Magalí Parzanese y Celina Moreno pertenecen al Equipo de Nutrición y Educación Alimentaria de la Dirección de Agroalimentos del Ministerio de Agroindustria.

La licenciada Basso se refirió a la distinción entre pérdida y desperdicio, conceptos que fueron definidos por la FAO en 2014 con el deseo de poder abordar cada una

de las áreas de manera adecuada porque sus causas son diferentes. “La FAO -explicó Basso- habla de pérdida de alimentos, de la disminución de la masa de alimentos en función de una ineficiencia en las primeras etapas de las cadenas, quizá debido a falta de capacitación, enfermedades de los animales, problemas de mantenimiento en las maquinarias, falta de tecnologías de almacenamiento correcto, problemas en el

transporte”. Son los alimentos que no llegan a ser comercializados por ser de menor calidad.

El concepto de desperdicio es abordado desde la venta minorista al consumo en los hogares, hospitales, clubes, geriátricos, escuelas, comedores de empresas, catering, grandes eventos: “El problema de la pérdida y el desperdicio –sostuvo Basso– impactan de manera negativa en el ambiente,

es un problema global pero cada uno puede llegar a sus casas y hacer algo y por eso somos parte de la solución que también deben ser locales, involucra a todo el sistema agroalimentario, significa reeducar hábitos de consumo y prácticas laborales que son lo más

complejo de todo. Aplicar tecnología hoy no es tan difícil, es una oportunidad para agregar valor e innovar, pero este cambio requiere de compromiso y un enfoque multisectorial y multidisciplinario”.

Basso también se refirió a diferentes experiencias e iniciativas a nivel mundial para reducir pérdidas y desperdicios, como el de Plato Lleno que busca recuperar la comi-

¿Qué podemos hacer?

- Adquirir solo la cantidad de alimentos necesarios.
- Consumir porciones adecuadas.
- Consumir frutas y verduras “feas”, hacer purés, licuados, budines, tortillas, compotas y otras preparaciones.
- Al comer afuera, pedir que envuelvan lo que quedó en el plato.



Atendiendo a las nuevas necesidades de la Comunidad, Fecliba propone espacios de formación continua con tecnología de punta a través del Campus Virtual ISS (Instituto Superior en Salud), generando posibilidades de capacitación profesional, independientemente de la localización geográfica y la administración del tiempo de los participantes implicados.

Además, Fecliba invita a los interesados en ampliar su oferta de formación profesional en el ámbito de la Salud, sumándose a esta nueva forma de educación en línea. Como beneficio se brindará asesoramiento y seguimiento continuo, garantizando una prestación de excelencia y calidad.



Visite nuestro Campus virtual y conozca
nuestros servicios:

cursos.fecliba.org.ar

da que no llega a ser consumida en los eventos y luego es distribuida a un comedor designado para su entrega. Otro movimiento de concientización que surgió en Alemania y se propagó por Francia, aquí lo tomó el Grupo SOPA, que promovió una movida muy grande con respecto a recuperar frutas y verduras del mercado y organizar eventos donde de manera divertida o amena se trata de concientizar a las personas. En Argentina existe, además, una Red de Bancos de Alimentos (16 en todo el país) que trabaja con donaciones de empresas: alimentos que perdieron valor comercial, pero siguen siendo aptos para consumo humano y son redistribuidos a comedores comunitarios.

Tecnologías de conservación

La licenciada Magalí Parzanese focalizó su atención en la innovación tecnológica como una de las alternativas “para minimizar la huella alimentaria y mejorar la gestión de los subproductos de las distintas cadenas alimentarias”. Se refirió, entre otras, al desarrollo de procesos o métodos de conservación de alimentos que no requieren de la aplicación de altas temperaturas, que es uno de los grandes desafíos de la industria alimentaria. “Se realizaron muchas investigaciones en laboratorios de estas técnicas de conservación alternativas o no térmicas, sin embargo, la mayoría aún no tiene aplicación industrial. A excepción de la tecnología de altas presiones hidrostáticas”, señaló.

La tecnología de alta presión hidrostática (APH), se encuentra en un estadio de investigación y no se aplica para alimentos comerciales, pero tiene grandes ventajas porque extiende la vida útil y mantiene las características de los alimentos, que es algo que demanda el consumidor. La técnica en aplicar altas presiones sobre el alimento envasado se hace con el objeto de eliminar los microorganismos patógenos. En cambio, si se aplican tratamientos térmicos las buenas propiedades de los alimentos se pierden muchas veces.

A modo de conclusión, Parzanese agregó que un enfoque útil para la industria “es pensar la reducción de las pérdidas y desperdicios como estrategia para aumentar la productividad, incluyendo la mejor utilización de los recursos y disminuyendo el impacto ambiental del sistema productivo”. Muchas de las nuevas tecnologías que están disponibles, no implican una gran inversión y para

su aplicación “se debe pensar en la capacitación de todos los actores de la cadena alimentaria respecto a la problemática de las pérdidas y desperdicios de alimentos”.

Estrategia de acción

En la segunda y última parte de la jornada, la licenciada Celina Moreno analizó las posibilidades que abre contar con un Programa Nacional de Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos (resolución ministerial 392/2015). Y señaló cuáles podrían ser los pasos a seguir: profundizar las estimaciones sobre las pérdidas de los


alimentos en las diferentes etapas de la cadena; avanzar en la ejecución de un diagnóstico del desperdicio de los alimentos; conformar una Red Nacional para la Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos; elaborar manuales de buenas prácticas y reco-

mendaciones; diseñar modelos de gestión y avanzar en el desarrollo de nuevas tecnologías que prolonguen la vida útil de los alimentos.

Un estudio sobre el panorama argentino, elaborado por la Dirección de Agroalimentos, destaca que las pérdidas de alimentos se focalizan en el proceso productivo, en cambio los desperdicios suelen darse en las cadenas de distribución y consumo. En las siete cadenas analizadas (carnes, cereales, frutas, hortalizas, lácteos, oleaginosas, raíces y tubérculos), se registra una pérdida total promedio de 12,5% de alimentos, equivalente a 16 millones de toneladas, de

los cuales 14,5 millones son de pérdidas y 1,5 millones de desperdicio. Las mayores pérdidas se registraron en las cadenas de hortalizas, 42,1%, y frutas, 29,8%.

En la Argentina, sólo se consume la mitad de las frutas y hortalizas que se cosechan. A partir de la elaboración de un Programa

Nacional se abre el compromiso de avanzar en un trabajo conjunto con las distintas cadenas de valor, entre los distintos actores productivos y de la sociedad civil para articular y promover la disminución de pérdidas y desperdicios de alimentos. ¿Cómo hacerlo? Empezando por casa, usando el *freezer* para conservar los alimentos por más tiempo, prestar atención a las fechas de vencimiento y donar lo que no se utilice antes de que sea tarde. Y reutilizar los alimentos que sobran puede ser una excelente comida para el día siguiente. 

Los números del desperdicio alimentario

- El 28% de los alimentos se desperdician en América latina y el Caribe a nivel consumidor, es decir unos 22 millones de toneladas por año.
- El 41,55% de los residuos sólidos domiciliarios de la CABA y el 37,65% del área metropolitana son desechos alimentarios.
- El 25% de la basura corresponde a residuos de alimentos que podrían reutilizarse.

¿Cómo reducir el desperdicio?

- Usar el freezer para conservar los alimentos por más tiempo y en mejor estado.
- Prestar atención a las fechas de vencimiento.
- Donar lo que no se utilice antes de que sea tarde.
- Reutilizar los alimentos que sobran.