

MERCEDES NIMO: “LA DESNUTRICIÓN PERSISTE, TENEMOS SOBREFERTA DE ALIMENTOS PERO UN GRAN PROBLEMA DE DISTRIBUCIÓN”

Ingeniera agrónoma y docente de la Maestría en Gestión de la Seguridad Alimentaria de ISALUD, la subsecretaria de Alimentos y Bebidas describe en esta entrevista con la Revista detalles del programa “Valoremos los alimentos”, que busca generar conciencia sobre el desperdicio

Es ingeniera agrónoma e inició su carrera en la función pública en la secretaría de Agricultura donde estuvo hasta el 2010. Luego pasó cinco años cumpliendo tareas en una cámara empresaria como directora ejecutiva, hasta su regreso al ahora llamado Ministerio de Agroindustria, como subsecretaria de Alimentos y Bebidas. Docente de la Maestría en Gestión de la Seguridad Alimentaria de ISALUD, afirma que la competitividad del sector alimentario y la alta capacitación de nuestros profesionales “son el motor para consolidar el desarrollo de una marca país en el mundo”.

–¿Qué busca el programa “Valoremos los alimentos”?

–A través de este programa que se armó desde el Ministerio de Agroindustria se busca generar conciencia entre productores, consumidores, la industria y a los supermercados y a las ONG, sobre el dato duro que revelan los estudios realizados que

muestran que el 30% de todos los alimentos que se producen en el mundo son desperdiciados. Produc-



Los programas del ministerio apuntan a que se sumen muchas más ONG, organizaciones y hasta las empresas porque muchas de ellas y sobre todo las grandes tienen programas de RSE y en ese marco se puede tener una línea que esté orientada a acompañar el programa “Valoremos los alimentos”.

tos que no están siendo consumidos y que pueden ser reutilizados. La Argentina empezó a hacer un estudio sobre cuál era el porcentaje de pérdidas que teníamos en la producción de alimentos, y nos llevamos una sorpresa importante porque en el país se desperdician 16 millones de toneladas de alimentos. Es una cifra que ronda entre el 20% y 25% de la producción general de alimentos y que es cercano al 30% mundial.

–¿Cuál es la diferencia entre pérdida y desperdicio de alimentos?

–Cuando hablamos de pérdidas estamos refiriéndonos a las situaciones que se presentan en los procesos productivos, tiene más que ver con la producción que con el rol del consumidor; y los desperdicios ocurren en la última etapa que pueden ser desde las cadenas de supermercados, los restaurantes hasta el consumo en cada uno de los hogares. De esa diferencia el mayor porcentaje

se da en las pérdidas o sea en todos los procesos productivos, donde estamos desarrollando estrategias con algunas empresas a que se comprometan a buscar mayores niveles de eficiencia en las cadenas productivas, y si es necesario ayudarlas con créditos. A veces sucede que no todos tienen la capacitación adecuada o suficiente y ahí también se producen muchas pérdidas en la línea de producción.

-¿Cómo se hacen los controles y el seguimiento de los productos?

-Las empresas grandes implementan sistemas de gestión de calidad y llevan un registro de todo lo que producen, son eficientes. El gerente de una pyme o un emprendedor, es multifunción, y ahí sí hay un trabajo importante para hacer. Nosotros

estamos ayudando a implementar nuevos sistemas de gestión de calidad, que involucra por un lado una lista de requisitos y procedimientos para que uno pueda controlar todo lo que se hace en el proceso productivo, eso estaría ayudando a que el producto sea más eficiente y haya menos pérdidas.

Para eso también tenemos que trabajar mucho con los municipios que son los que hacen los controles de alimentos, es un trabajo interesante porque es multidimensional donde entra los sectores público, privado, las ONG, y el producto a recuperar es aquel que cuenta con la inocuidad mínima indispensable y el valor nutricional que se va a generar en función del tipo de alimentos que uno elabora, lo más balanceado posible y con los nutrientes que necesite el niño o el adulto.

-En cuanto a los desperdicios ¿de qué manera se puede asegurar que el alimento reutilizable llegue a destino?

-Que llegue a quienes verdaderamente lo necesitan. Desde mi punto de vista son las ONG, las que pueden garantizar ese circuito de llegada porque son las que están cerca de la gente que tiene mayores necesidades. El nuestro sería un vínculo articulador con esas ONG y un ejemplo es la Red Banco de Alimentos, una de las mejor organizadas y que tiene una llegada muy importante con productos de calidad. Trabajan en la recuperación de frutas y hortalizas, además de la donación de otro tipo de alimentos.

Y cuando hablamos de recuperación el programa asiste a los chefs en la capacitación, porque además

Más cerca de tu Salud



- ◆ Líder en Medicina Familiar
- ◆ Sanatorio Propio de Alta Complejidad
- ◆ Centros Médicos Propios en todo el País
- ◆ Tecnología de Avanzada
- ◆ Amplia Cobertura

0 800 222 0123

www.construirsalud.com.ar

se tiene que armar una dieta que aporte todos los nutrientes posibles a la gente, evaluar hasta qué punto los productos pueden ser reutilizados o no y apartar aquello que ya no tiene ningún valor o pueda generar algún riesgo.

Los programas del ministerio apuntan a que se sumen muchas más ONG, organizaciones y hasta las empresas porque muchas de ellas y sobre todo las grandes tienen programas de RSE y en ese marco se puede tener una línea que esté orientada a acompañar el programa “Valoremos los alimentos”.

–¿Cómo es posible que en un país productor de alimentos la desnutrición sea una preocupación?

–El problema de la desnutrición persiste, tenemos una sobreoferta de productos y un problema de distribución, y esto último se resuelve con políticas integrales. No soy experta en este tipo de políticas, pero claramente se trata de hacer un desarrollo integral y acercarse a los lugares donde uno tiene mayores vulnerabilidades.

Creo que hay que redefinir las estrategias, este programa es pequeño, pero aporta a un problema que es grave porque no puede ser que haya chicos que mueran de hambre en la Argentina. El Gobierno está poniendo el eje en eso con su objetivo de pobreza cero, y cuando digo de una política integral es que uno tiene que sumar a las provincias, a los municipios y a las ONG e insisto mucho en ellas porque son las que más cerca están de la gente con necesidades.

–¿Cuáles son los desafíos inmediatos y a futuro?

–El nuestro es acompañar a las empresas y sobre todo a las más chicas

a que puedan desarrollar productos con valor agregado y que los puedan comercializar tanto para el mercado interno como el externo, obteniendo una ganancia. Una de las consignas de esta gestión es también transformar a la Argentina en el supermercado del mundo y hay una gran tarea por delante, pero esa consigna implica el desarrollo en cada una de las regiones, y ese es el foco de nuestra gestión, trabajar con las economías regionales para que se genere trabajo local, nuevos servicios, nuevas industrias, y que todo el proceso de agregado de valor se dé en origen y no que siempre tenga que terminar en el Gran

Las empresas grandes implementan sistemas de gestión de calidad y llevan un registro de todo lo que producen, son eficientes. El gerente de una pyme o un emprendedor, es multifunción, y ahí sí hay un trabajo importante para hacer.

Buenos Aires o en la ciudad. En la medida que esto se cumpla las condiciones económicas y socioeconómicas mejorarán.

–¿La tecnología invertida en el sector alcanza y cuáles son los obstáculos?

–En Argentina el sector de alimentos es uno de los más competitivos y está muy por encima de muchos países de la región. Desde la competitividad no le tenemos que envidiar nada a nadie, pero el problema nuestro es de posicionamiento. En los últimos cinco años la presencia de los alimentos argentinos en el mundo cayó, y hay que volver a exportar

productos con valor agregado porque eso tracciona al productor y el desarrollo de servicios, genera mano de obra, y en la medida que se logren posicionar esos productos vamos a tener un desarrollo en cada región. Además de tener que mejorar otras cuestiones de fondo como los costos logísticos, que en la Argentina son de los más altos del mundo.

–¿Cuál sería la estrategia para alcanzar esos objetivos?

–El único camino es trabajar con el otro, no hay otra. En las regiones, con las provincias, las cámaras empresarias, con los productores y los municipios donde la tarea allí se hace más compleja, porque hay que ponerse de acuerdo y definir el camino, pero con muchas de las regiones ya lo iniciamos, desde el desarrollo de la quinoa en el NOA, por ejemplo. La estrategia de Argentina pasa por la diversificación de los alimentos en función de las necesidades del consumidor. Hoy hasta se promueve un producto en función de la necesidad de un consumidor en particular, con todo el desarrollo de la información y de las tecnologías uno ya puede conocer con mayor nivel de detalles los requerimientos de los consumidores, por donde pasa su decisión de compra, qué tipo de productos elige, sobre el cuidado del medio ambiente, son tendencias que condicionan la producción en el mundo.

Y Argentina desde ese lugar tiene un montón de oportunidades, cuenta con una gran diversidad de productos y lo que nos está faltando es una buena estrategia de posicionamiento. Nos falta el último paso para que el producto que se venda desde la Argentina esté identificado como argentino. A partir de ahí vamos a definir mejor hacia dónde vamos. 