



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura

SISTEMA ALIMENTARIO SOSTENIBLE PASANDO DE PÉRDIDAS A SOLUCIONES

CONAB

TALLER DE PÉRDIDAS DE GRANOS
Brasilia, 28 y 29 de noviembre, 2018

**Organización de las Naciones Unidas para
la Alimentación y la Agricultura**



Enfoque integral del Sistema Alimentario



FAO, 2017. Reflexiones sobre los sistemas alimentarios y perspectivas para su sostenibilidad en América Latina y el Caribe

Cada aspecto del sistema alimentario incide en la disponibilidad, acceso, estabilidad y utilización a alimentos nutritivos, variados y así en la capacidad de los consumidores para elegir dietas saludables.



SIN EMBARGO ... LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS DE HOY TIENEN EL DESAFÍO DE ALCANZAR DIETAS SALUDABLES, SER RESILIENTES E INCLUSIVOS

GLOBALIZACIÓN

CRECIMIENTO
POBLACIONAL

CAMBIOS EN LOS PATRONES DE
CONSUMO / DEMANDA

INCREMENTO EN LA
DISPONIBILIDAD /

CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRA
PROCESADOS

VOLATILIDAD DE
PRECIOS DE LOS
ALIMENTOS



Qué está mal con nuestro sistema alimentario?

URBANIZACIÓN

DESASTRES
NATURALES

CAMBIO
CLIMÁTICO

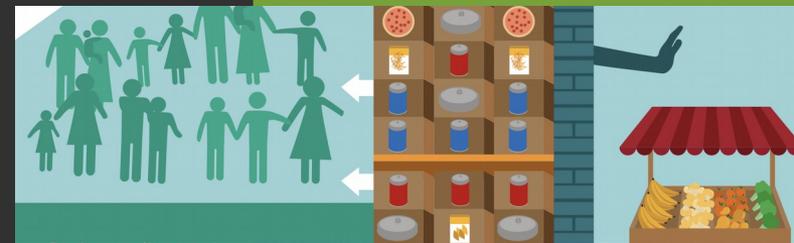
PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS DE
ALIMENTOS

DEGRADACIÓN DE RECURSOS
NATURALES

DISTANCIA ENTRE
PRODUCCIÓN Y CONSUMO



Cadenas de valor globales y exclusión de
pequeños productores



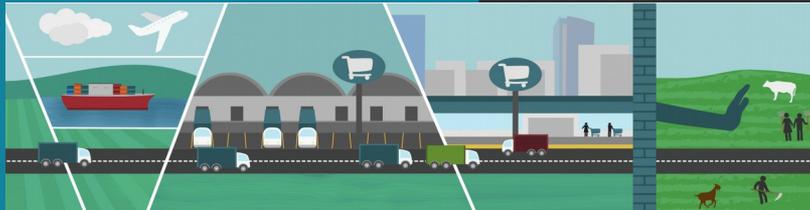
Exclusión de consumidores & desiertos alimentarios
con limitado acceso a alimentos frescos

SIN EMBARGO ... LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS DE HOY TIENEN EL DESAFÍO DE ALCANZAR DIETAS SALUDABLES, SER RESILIENTES E INCLUSIVOS

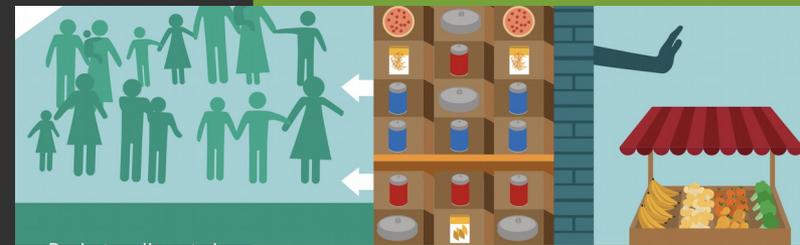
50% de los suelos de ALC
sufre deficiencia de nutriente
14% degradación de suelos
48% superficie agrícola en
manos del 1% (>1000Ha)
Elevado consumo de energía
(45% Retail)
80% Población urbana
23% Obesidad en adultos
2,5 millones de niños obesos
Sudamérica
127 mil Ton PDA
Fuente: FAO/OPS 2017



Qué está mal con nuestro sistema alimentario?



Cadenas de valor globales y exclusión de
pequeños productores



Exclusión de consumidores & desiertos alimentarios
con limitado acceso a alimentos frescos

GLOBALIZACIÓN, HOMOGENIZACIÓN DE HÁBITOS, EROSIÓN GENÉTICA

Diversidad biológica para la alimentación: un recurso en gran parte inexplorado



Fuente: FAO, 2015





Food and Agriculture Organization of the United Nations



International Fund for Agricultural Development



World Food Programme



World Health Organization

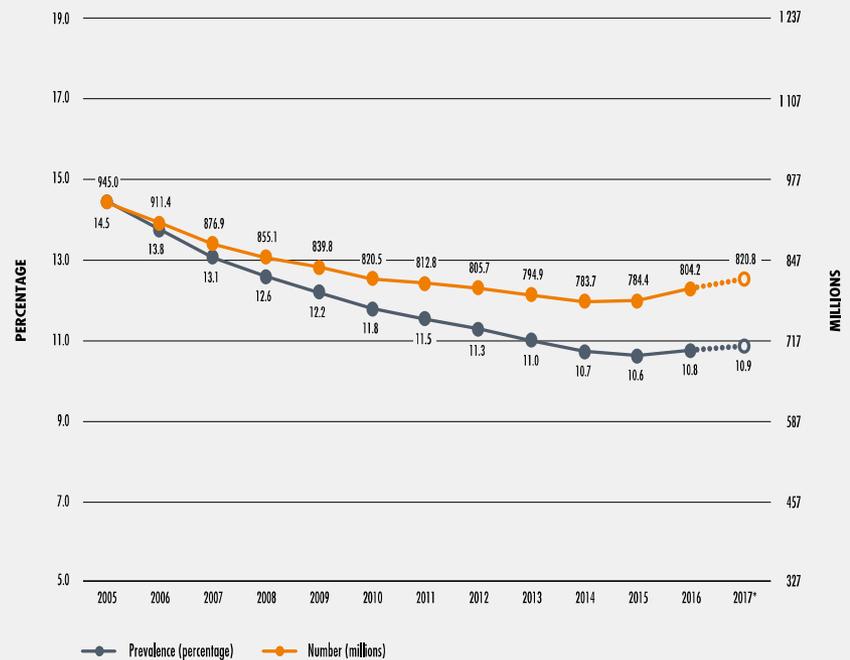
2018

THE STATE OF FOOD SECURITY AND NUTRITION IN THE WORLD

BUILDING CLIMATE RESILIENCE FOR FOOD SECURITY AND NUTRITION

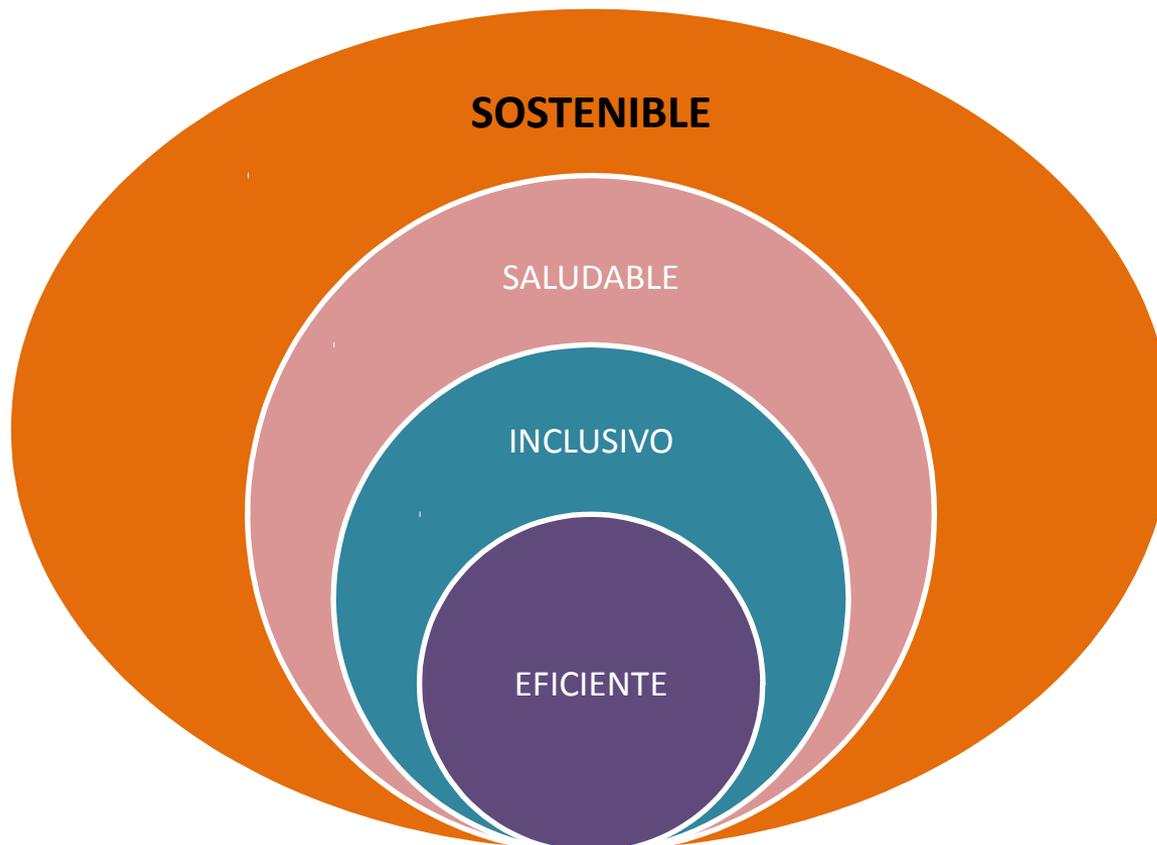
El “hambre” (desnutrición crónica) sigue en aumento.

La evidencia más reciente apunta a un aumento adicional. Se estima que 821 millones de personas están desnutridas en 2017.



¿CÓMO ABORDAR LOS DESAFÍOS?

Reconocer la necesidad de un enfoque integral de los sistemas alimentarios.



POLÍTICAS - INVERSIÓN - INOCUIDAD Y CALIDAD

Sistema Agroalimentario SOSTENIBLE

“Es aquel que garantiza la seguridad alimentaria y la nutrición de las personas de tal forma que no se pongan en riesgo las bases económicas, sociales y ambientales de la seguridad alimentaria de futuras generaciones.” (HLPE, 2014)

AVANCES Y DESAFÍOS EN LA REDUCCIÓN DE PDA



UN ÁREA ESTRATÉGICA PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

2012
Rio+20

**ZERO
HUNGER
CHALLENGE**



Organización de las Naciones Unidas
para la Alimentación y la Agricultura

**INICIATIVA GLOBAL PARA LA REDUCCIÓN DE
PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS DE ALIMENTOS**



CAMPAÑA DE SENSIBILIZACIÓN

PIENSA • ALIMÉNTATE • AHORRA
REDUCE TU HUELLA ALIMENTARIA

UN ÁREA ESTRATÉGICA PARA LA ERRADICACIÓN DEL HAMBRE Y LA SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL



OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

17 OBJETIVOS PARA TRANSFORMAR NUESTRO MUNDO



Meta 12.3

Para 2030, **reducir a la mitad el desperdicio mundial de alimentos *per capita*** en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y **reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de distribución, incluidas las pérdidas posteriores a las cosechas.**



COMPROMISOS DE DIVERSOS SECTORES

150 Years of Good Food, Good Life

Home

Nestlé pledges to reduce food loss and waste

Nestlé has pledged to reduce food loss and waste in a new initiative launched at a SWIC FOOD event in its headquarters in Switzerland, attended by industry, research, government and civil society representatives.

FOOD

European Commission

European Commission > Food Safety > Food > Food Waste > EU actions against food waste > EU Platform on Food Losses and Food Waste

HEALTH FOOD ANIMALS PLANTS AMR

EU Platform on Food Losses and Food Waste

Share

QUICK LINKS

- Rapid Alert for Food and Feed (RASFF)

The EU and Member States are committed to meeting the Sustainable Development Goals (SDG), adopted in September 2015, including a target to halve per capita food

WORLD RESOURCES INSTITUTE

Other Sites

MAKING BIG IDEAS HAPPEN™

What We Do Where We Work Publications Maps & Data Blog News Events About DONATE

Climate Energy Food Forests Water Cities BUSINESS ECONOMICS FINANCE GOVERNANCE

Project Directory Champions 12.3

Champions 12.3

A coalition of executives dedicated to inspiring ambition, mobilizing action, and accelerating progress toward achieving SDG Target 12.3 by 2030

PROJECT SITE: [HTTP://CHAMPIONS123.ORG/](http://champions123.org/)

Globally, a third of all food is lost or wasted between the farm and fork. Reducing food loss and waste can be a triple win: It can save money for farmers, companies, and households; wasting less can feed more people; and reductions can alleviate pressure on forests, water, and land resources.

The World Economic Forum in Davos, a coalition of leaders – Champions 12.3 – launched a new effort to inspire ambition and mobilize action to reduce food loss and waste globally. This leadership group aims to accelerate

THE WORLD ECONOMIC FORUM

WHO WE ARE WHAT WE DO INITIATIVES EVENTS NEWS & PRESS

Food Waste

A global commitment to halving food waste by 2025



Reducing Food Loss & Waste

Tolerancia Cero frente a la pérdida y el desperdicio de alimentos

LLAMADO DE ACCIÓN DE BUENOS AIRES - 2018

*“La tolerancia cero con la pérdida y el desperdicio de alimentos es rentable a nivel económico: se ha demostrado que **cada dólar EEUU que las empresas invierten para frenar las pérdidas y el desperdicio alimentarios, se ahorran 14 dólares en costos operativos**”.*



ESTRATEGIA REGIONAL PARA LA PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN DE PDA



GOBERNANZA — PROPICIANDO LA INSTITUCIONALIDAD NECESARIA: Diálogos Regionales



- Establecimiento de **metas comunes** para la reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos. 30% a 2025. Contribución a ODS **12.3 (2015)**
- **COMITÉS NACIONALES / Grupos de Trabajo**, los cuales integran diferentes actores, públicos, privados y de la sociedad civil: **Argentina, Brasil, Costa Rica, Chile, Colombia, Cuba, República Dominicana, Uruguay. Prox: Ecuador, Perú, México**
- Construcción colectiva de Nota de Sustento Técnico para la formulación de un **Código Internacional de Conducta para la Prevención y Reducción de las PDA (2017)**

Diálogos Regionales sobre Pérdidas y Desperdicios de Alimentos:

Santo Domingo, Rep. Dom.

29-30 de septiembre, 2015

<http://www.fao.org/americas/eventos/ver/es/c/327875/>

Saint George, Granada.

17-18 de noviembre, 2016

<http://www.fao.org/americas/eventos/ver/es/c/451237/>

Santiago, Chile.

6 – 8 de Junio, 2017

<http://www.fao.org/americas/eventos/ver/es/c/889498/>

Buenos Aires, Argentina.

20 – 21 de noviembre, 2018

<http://www.fao.org/argentina/noticias/detail-events/en/c/1171830/>

GOBERNANZA: AVANCES NACIONALES

COMITÉS / REDES / GRUPOS DE TRABAJO



GOBERNANZA: MARCOS LEGALES, NORMATIVOS, REGULATORIOS

- Los gobiernos de los países de la Región tienen una gran oportunidad de construir una
- mejor gobernanza para garantizar el aprovechamiento de los alimentos: **27 propuestas de ley**
- Aliados— Frentes Parlamentarios contra el Hambre

Enfoques de política para la gestión de las PDA

Incentivos



Representan la oportunidad más liberal y tienen una intervención mínima por parte del Estado.

Podría tratarse de deducciones de impuestos o reconocimientos positivos para empresas que donan alimentos.

Regulaciones



Reglas para facilitar la información de los proveedores y la educación de los consumidores. Un ejemplo es la terminología asociada a las fechas de duración de los alimentos, las cuales suelen ser diversas y poco claras: "Válido hasta", "Fecha de vencimiento", "Consumir preferentemente antes de", etc.

Prohibiciones



Representan la oportunidad más fuerte en términos de intervención del Estado. Un ejemplo reciente es la prohibición de desechar alimentos para supermercados con determina superficie, o las normas que prohíben la destrucción de alimentos.



Aprueban ley busca reducir pérdidas de alimentos



La Cámara de Diputados aprobó ayer en segunda lectura el proyecto de ley para la Reducción de la Pérdida y Desperdicio de Alimentos que propone la disminución de los residuos “desde la cosecha y pos cosecha, hasta la cadena de distribución y comercialización”.

Fuente: <https://www.diariolibre.com/servicios/lo-que-tiene-que-saber/este-jueves-4-de-octubre-GL10936330>

CHILE (Oct 02, 2018)

Senado de la República: Propuesta que modifica el Código Sanitario en materia de disposición de alimentos para evitar su desperdicio.

Boletín N° 10.198-11

Buenos Aires

Señora Presidenta del H. Senado.

Tengo el honor de dirigirme a la señora Presidenta, comunicándole que esta H. Cámara ha tomado en consideración en sesión de la fecha, el proyecto de ley venido en revisión por el cual se crea el Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos e incorporación del artículo 9° a la ley 25.989, de Régimen Especial para la Donación de Alimentos en Buen Estado –DONAL–, sobre responsabilidad de los donantes, y sobre modificaciones a las leyes 25.989 y 20.628 y del decreto 692/98 de Donación de Alimentos, y ha tenido a bien aprobarlo con el voto de los dos tercios de los señores diputados presentes, en general y en cada uno de sus artículos (artículo 81 de la Constitución Nacional), de la siguiente forma:

El Senado y Cámara de Diputados, etc.

LEY DE DONACIÓN DE ALIMENTOS. PLAN NACIONAL DE REDUCCIÓN DE PÉRDIDAS Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Artículo 1°- Créase el Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos.

MÉXICO

SEPT 11, 2018

INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO QUE EXPIDE LA LEY DE ALMACENAMIENTO RURAL

CÓDIGO INTERNACIONAL DE CONDUCTA PARA LA GESTIÓN DE PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS DE ALIMENTOS

- ❖ Propuesta de ALC al mundo
- ❖ Instrumento de carácter voluntario
- ❖ Identifica responsabilidades y acciones a partir de los puntos críticos de generación de las PDA
- ❖ Establece ámbitos de actuación pública y privada
- ❖ FAO cuenta con experiencia en la elaboración y promoción de códigos de Conducta:
 - Código Internacional de Conducta para la Gestión de Plaguicidas (FAO/OMS),
 - Código de Conducta para la Pesca Responsable.



INVESTIGACIÓN, TECNOLOGÍA Y CONOCIMIENTO: TENDENCIAS EN METODOLOGÍAS DE MEDICIÓN

Elementos a considerar:



INVESTIGACIÓN, TECNOLOGÍA Y CONOCIMIENTO: TENDENCIAS EN METODOLOGÍAS DE MEDICIÓN / LÍNEAS DE BASE INFORMES PAÍS 2030

Meta 12.3

Para 2030, reducir a la mitad el desperdicio mundial de alimentos *per capita* en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de distribución, incluidas las pérdidas posteriores a las cosechas.

Tier 3



MÉXICO:
SAGARPA - FAO

COLOMBIA:
DEPARTAMENTO DE
PLANEACIÓN - DNP

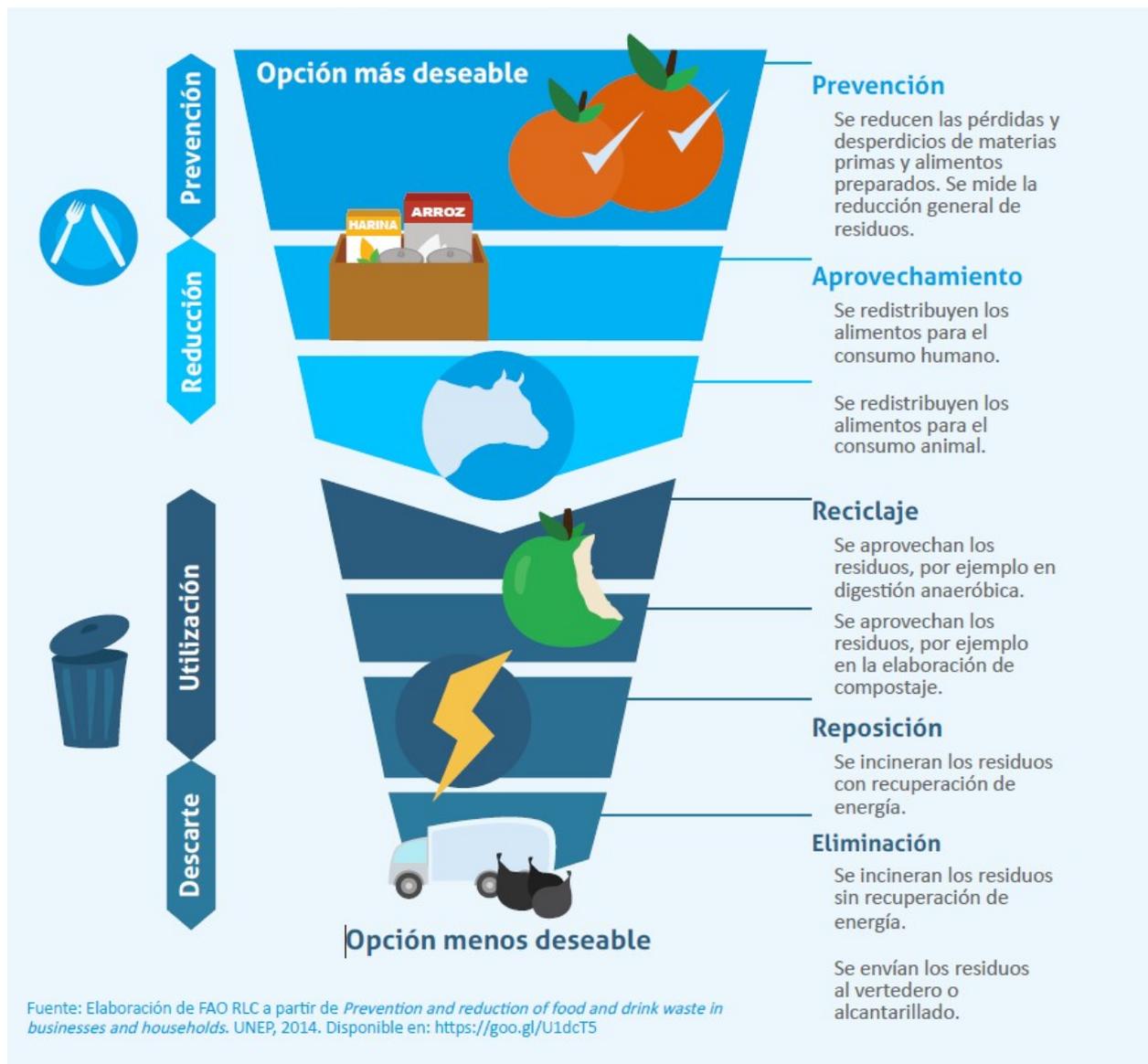
COSTA RICA:
INSTITUTO NACIONAL
DE ESTADÍSTICA

REPÚBLICA DOMINICANA:
MIN DE AGRICULTURA

FAO ES CUSTODIO DEL INDICADOR Y TRABAJA EN EL ÍNDICE GLOBAL DE PÉRDIDAS



INVESTIGACIÓN, TECNOLOGÍA Y CONOCIMIENTO: PRIORIDADES PARA LA GESTIÓN DE LAS PDA



INVESTIGACIÓN, TECNOLOGÍA Y CONOCIMIENTO: BANCOS DE ALIMENTOS / MERCADOS MAYORISTAS, LOCALES, AF

Banco de Alimentos en MM como estrategia para reducir desperdicios

- Reducción de desperdicios
- Reducción de residuos sólidos
- Modelo Brasileño: Integración entre Banco de Alimentos y Compras Gubernamentales: Lugar de recepción y acopio de la producción de **Agricultura familiar** (Programa de Adquisición de Alimentos Gob. Fed-PAA)



Label better less waste

Ceasaminas/Belo Horizonte: Banco de Alimentos donó 1.000 ton/año para 160 entidades socio-asistenciales. (0,07% de la comercialización anual de productos perecederos)

6



COMUNICACIÓN E INFORMACIÓN

CHOOSE THE RIGHT PORTION,
START THE BIG
CHANGE!



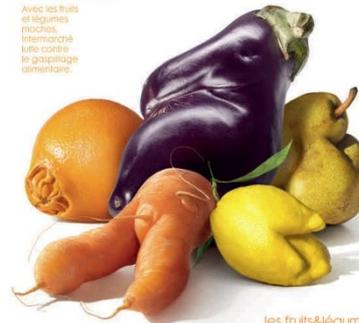
DO GOOD: SAVE FOOD!

Making our planet a healthier place is easy in your everyday life. Fight food waste on your plate by choosing the right portion. In this way you are contributing to a sustainable future.



POUR
VOTRE SANTÉ
MANGEZ
**5 FRUITS
ET LEGUMES
MOCHES**
PAR JOUR.

Avec les fruits
et légumes
moches,
l'intermarché
lutte contre
le gaspillage
alimentaire.



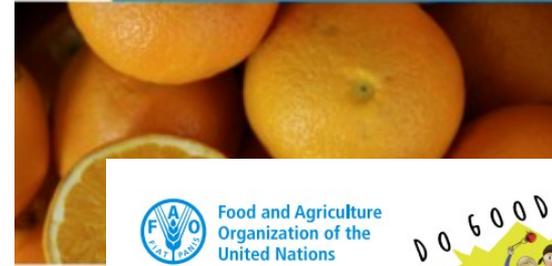
les fruits & légumes
MOCHES
Intermarché

Organización de las Naciones Unidas
para la Alimentación y la Agricultura

**PÉRDIDAS Y
DESPERDICIOS
DE ALIMENTOS**
EN AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE

Alianzas e
institucionalidad
para construir
mejores políticas

- I Un entorno favorable de políticas para el aprovechamiento de alimentos
- II Tendencias en las metodologías de medición
- III Encontrando y conectando soluciones
- IV Un esfuerzo compartido



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



Reducing food waste
starting from schools



#NOTIRESCOMIDA

TIPS PARA APROVECHAR LOS ALIMENTOS

- 1 PLANIFICÁ LAS COMPRAS
- 2 COCINÁ CALCULANDO LAS PORCIONES
- 3 REUTILIZÁ LA COMIDA QUE SOBRÓ



Con el apoyo técnico de
Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Ministerio de Agroindustria

**LOVE
FOOD
hate waste**

TEACHING GUIDES FOR
CHILDREN AND YOUNG STUDENTS



Educational materials on food waste reduction
Age group 1
(5 to 7 years)



Educational materials on food waste reduction
Age group 2
(8 to 9 years)



Educational materials on food waste reduction
Age group 3
(10 to 13 years)



Educational materials on food waste reduction
Age group 4
(14 years up)



PLAN DE ACCIÓN



- Países con líneas de base desarrolladas, con espacios nacionales de articulación marcos legales hacia la prevención
- Reporte Global sobre la Alimentación y la Agricultura SOFA (2019) sobre PDA
- Alianza FAO / BID / CGF para avanzar de pérdidas a soluciones



Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

¿Qué puedes hacer tú para contribuir al #NoDesperdicio de alimentos?



Consume de manera responsable



Recuerda los alimentos que ya tienes



Planifica tus compras cuidadosamente



Compra sólo las porciones que necesites



Elige también frutas y verduras "feas"



Conoce la diferencia entre consumo preferente y fecha de caducidad



Almacena tus alimentos en lugares adecuados



Escucha a tu estómago antes de comprar



Comparte las porciones grandes de los restaurantes



Lleva tus restos de comida a casa

Cambia tus hábitos e involúcrate



Evalúa tus desperdicios por una semana



Consume tus alimentos según el orden de compra



Refrigera o congela productos frescos y restos para que duren más tiempo



Aprovecha al máximo cada parte de tus alimentos



Procura el adecuado funcionamiento de tu refrigerador



Utiliza primero las frutas y verduras más maduras



Prepara conservas y salmueras con tus excedentes vegetales



Comparte los alimentos que no se consuman en tus fiestas y reuniones



Dona o apoya a un banco o red de alimentos

@FAOnoticias
@ALCsinhambre

ÚNETE TU TAMBIÉN!!!

GRACIAS!!!!

