¿CÓMO REDUCIR LAS PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS DE ALIMENTOS?

GUÍA DE RECOMENDACIONES PARA LA ACCIÓN

II Encuentro de La Alianza contra el Hambre y la Malnutrición de España.

Alianza Nacional contra el Hambre y la Malnutrición de España

Alianza Nacional contra el
Hambre y la Malnutrición de España

https://achme.uniovi.es/

La metodología de las mesas de trabajo que permitieron elaborar el presente documento fue preparada por un equipo de PROSALUS. La redacción de esta guía a partir de las reflexiones del II Encuentro "*Pérdidas y desperdicios de alimentos en el contexto de los sistemas alimentarios sostenibles*" ha sido realizada por José Mª Medina, bajo la supervisión de los coordinadores de las cuatro mesas de trabajo celebradas el 21 de abril de 2015 en Oviedo.

EDICIÓN: Alianza contra el Hambre y la Malnutrición de España (ACHM-E)

AUTORÍA: José Mª Medina Rey (Prosalus) y ACHM-E

DISEÑO Y MAQUETACIÓN: estudio blg

FECHA DE PUBLICACIÓN: octubre 2015

DEPÓSITO LEGAL: AS 03418-2015

IMPRIME: Asturprint Artes Gráficas

Esta publicación está sujeta a licencia Creative Commons

http://es.creativecommons.org/blog/licencias/

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Listado de acrónimos 3

Presentación 4

I. Introducción 6

A. Antecedentes de la elaboración de esta guía 6
B. El problema 12
C. La magnitud del problema 14
D. Visión global de las causas del problema 15

II. ¿Qué causas están operando en la generación de las pérdidas y desperdicios de alimentos en el contexto español? 18

A. Factores causales de carácter general 18
B. Factores causales en los diferentes eslabones de la cadena 22

III. ¿Cómo reducir las pérdidas y desperdicios de alimentos en el contexto español? Recomendaciones de acción desde diferentes sectores 28

A. Sector público 29
B. Sector social 37
C. Sector empresarial 43
D. Sector académico 49

IV. Conclusiones comunes a todos los sectores 52

Bibliografía básica recomendada 55

LISTADO DE ACRÓNIMOS

ACHM-E	Alianza contra el Hambre y la Malnutrición de España
ASEDAS	Asociación Española de Distribuidores, Autoservicios y Supermercados
Código QR	Código de barras de respuesta rápida
EUROSTAT	Oficina Estadística de la Unión Europea
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
FEMP	Federación Española de Municipios y Provincias
FIDA	Fondo Internacional para el Desarrollo Agrícola
HISPACOOP	Confederación Española de Cooperativas de Consumidores y Usuarios
HLPE-CFS	Panel de Expertos de Alto Nivel del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial
MESA Brasil	Programa de seguridad alimentaria y nutricional de la Red Brasileña de Bancos de Alimentos
PAC	Política Agraria Común
PDA	Pérdidas y desperdicio de alimentos
PMA	Programa Mundial de Alimentos
READER	Red Asturiana de Desarrollo Rural

PRESENTACIÓN

La Alianza Contra el Hambre y la Malnutricion de España (ACHM-E) se constituyó en julio de 2013 como red de apoyo a la Alianza Contra el Hambre y la Malnutricion (ACHM) promovida por la Agencia Internacional sobre Alimentacion y la Agricultura (FAO), el Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola (FIDA), el Programa Mundial de Alimentos (PMA), y *Biodiversity International*. Como asociación global, la Alianza promueve el diálogo entre entidades locales, nacionales e internacionales para analizar uno de los principales retos del milenio.

En el segundo año de andadura de la ACHM-E, se celebró en Oviedo entre los días 19 y 22 de abril de 2015 su II Encuentro Nacional, cuyo tema central de estudio y análisis ha sido *La importancia de las pérdidas y desperdicios de alimentos* generados por los actuales sistemas alimentarios.

Sabemos que para que un sistema alimentario sea sostenible, tiene que garantizar la seguridad alimentaria para todas las personas en el momento presente. Sin embargo, desde la FAO se nos recuerda que el desperdicio y pérdida de alimentos se cifra en un tercio de la producción mundial, lo que supone aproximadamente 1.300 millones de toneladas. En un mundo globalizado donde cerca de 900 millones de personas están en situación de "hambruna", estos datos carecen de cualquier justificación posible.

En las jornadas del II Encuentro de la ACHM-E participaron más de 40 expertos, líderes políticos, sociales y empresariales de diferentes procedencias, con el objetivo de analizar las causas y buscar soluciones a las pérdidas y desperdicios en el contexto español, y sensibilizar a la sociedad sobre la problemática que genera y sus consecuencias.

En el presente documento presentamos de forma didáctica y dinámica los distintos temas y propuestas tratadas en las cuatro mesas de trabajo, así como el resumen y conclusiones de las mismas. Para facilitar la adaptación de los contenidos a los intereses de los diferentes públicos, el tema es analizado desde cuatro ópticas: la política y de las administraciones públicas; la óptica social del tercer sector; la empresarial; y la académica e investigadora.

Nuestro deseo principal es que este informe, que resume el trabajo desarrollado en las II Jornadas de la Alianza, pueda servir a todas las entidades y organizaciones relacionadas con el sector de la alimentación, para no cesar en la búsqueda de soluciones y alternativas viables en la gestión de las PDA.

Manteniendo el fundamento de pluralidad y participación de diferentes sectores en el debate y elaboración de esta guía, quisiera cerrar la breve carta de presentación recordando que éste es también el fundamento de nuestra Alianza: la unión de organizaciones del tejido civil, académico, administraciones, organizaciones empresariales y fundaciones, con el fin de aunar esfuerzos, generar análisis desde diferentes perspectivas y buscar soluciones al problema del hambre y la malnutrición en la sociedad contemporánea.

JUAN LUIS NÚÑEZ
Presidente de la Alianza contra el Hambre y la Malnutrición de España.
Presidente del Banco de Alimentos de Asturias.

I. INTRODUCCIÓN

A. Antecedentes de la elaboración de esta guía

La Alianza Nacional contra el Hambre y la Malnutrición de España (ACHM-E) está constituida en la actualidad por nueve socios (por orden alfabético): Ayuntamientos de Oviedo, Gijón y Avilés, Consejería de Bienestar Social y Vivienda del Principado de Asturias, Cooperativas Agroalimentarias del Principado de Asturias (UCAPA), Fundación Alimerka, Fundación Banco de Alimentos de Asturias, Red Asturiana de Desarrollo Rural (READER) y la Universidad de Oviedo.

Sus fines principales son la concienciación y participación social, el establecimiento de foros de estudio, debate e intercambio de información, así como la movilización de recursos para desarrollar actividades coherentes con el objetivo de contribuir a la erradicación del hambre y la malnutrición.

Entre julio de 2013 y julio de 2015, la Universidad de Oviedo asumió la presidencia y coordinación de la ACHM-E, coordinando la celebración de dos encuentros de reflexión y debate sobre el hambre y la malnutrición en nuestro país.

En el II Encuentro, considerando que las pérdidas y desperdicios de alimentos (en adelante, PDA), además de manifestar la ineficiencia de los sistemas alimentarios, constituye uno de los factores que se integran en el marco causal de la inseguridad alimentaria y la malnutrición en el mundo, la ACHM-E centró el tema de análisis en las pérdidas y desperdicios de alimentos en el contexto de los sistemas alimentarios sostenibles, estableciendo como fin la elaboración de la presente guía de recomendaciones para la acción, con orientaciones diferenciales para el ámbito político, social, empresarial y académico/investigador.

Se trata de un tema de gran vigencia en la agenda internacional, como lo demuestra la preocupación que está generando en la Secretaría General de Naciones Unidas –que ha incluido este punto como uno de los cinco pilares del Reto Hambre Cero, en el Comité de Seguridad Alimentaria Mundial –que ha dedicado uno de los informes del Panel de Expertos de Alto Nivel en Seguridad Alimentaria y Nutrición a analizar las PDA, en el Parlamento Europeo que ha emitido varios informes y resoluciones para hacer frente a las PDA– y en varios gobiernos, incluido el español, que han puesto en marcha estrategias para intentar minimizar las PDA.

El II Encuentro de la ACHM-E se celebró del 19 al 22 de abril de 2015 en Oviedo, convocando cuatro mesas de trabajo en las que participaron más de 40 profesionales, representantes de cuatro sectores relevantes para afrontar este problema: el sector público, el sector empresarial, el sector social y el sector académico.

MESA 1

DESARROLLO DE POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS PARA LA REDUCCIÓN DE RESIDUOS ALIMENTARIOS: MODERNIZACIÓN Y EXPERIENCIAS

Alicia Crespo
Representante del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medioambiente

Enrique Rodríguez Nuño
Director de Políticas Sociales del Gobierno de Asturias

Arturo Angulo
Representante de la Oficina de FAO en España

Nicolás Cortes
Coordinador de Cooperación al desarrollo. Ayuntamiento L´Hospitalet

Jose Luis Escudero Palomo
Concejal de Cohesión Social e Integración. Ayto. de Azuqueca de Henares

Cecilia Pérez Sánchez
Alcaldesa de El Franco, coordinadora de la Comisión de Bienestar Social y Vivienda de la Federación Asturiana de Concejos

María Rosa Ball
Concejala de Derechos Civiles, Cooperación e Igualdad. Ayuntamiento de Lleida

Rosa María Rodríguez González
Alcaldesa de Belmonte de Miranda

Alba Fernández
Federación de Bancos de Alimentos de Portugal

COORDINADORES DE LA MESA:

Gimena Llamedo González
Directora Agencia Asturiana de Cooperación al Desarrollo

Luis Miguel Rebustiello
Gerente de la Red Asturiana de Desarrollo Rural

MESA 2

SENSIBILIZACIÓN, COORDINACIÓN Y COOPERACIÓN ORIENTADA A LA NUTRICIÓN

Mª Isabel Parreira Jonet
Presidenta de la Federación Europea de Bancos de Alimentos

Mercé Vidal
Directora de Nutrición sin Fronteras

Mª Cruz Cuevas
Integrante de Desarrollo y Acción Social Solidaria

Luis Casado
Presidente de MedicusMundi Asturias

María Ramillete
Responsable de Feeding Zaragoza

Niki Charalampopoulou
Miembro de la organización Feedbackglobal

Manuel Bruscas
Consultor social y activista contra el despilfarro de comida

Eva Fernández
Coordinadora autonómica de Cruz Roja

Mercedes González Menéndez
Experta independiente

Yolanda Arias
Responsable de Servicios Sociales del Ayuntamiento de Oviedo

Carmen Granda
Consejo para la Cooperación al Desarrollo del Ayuntamiento de Oviedo

Bernardo Sopeña
Vicepresidente del Banco de Alimentos de Asturias

COORDINADOR DE LA MESA:

Juan Luis Núñez
Presidente del Banco de Alimentos de Asturias

MESA 3

PRÁCTICAS EMPRESARIALES PARA LA PREVENCIÓN DE RESIDUOS ALIMENTARIOS

Agustín García-Cabo
Director de Mercasturias. Grupo Mercasa

Roberto Ortuño
Director de Asistencia Tecnológica y Servicios Analíticos, Centro Tecnológico AINIA

Paula Díaz-Caneja
Responsable de Calidad y Seguridad Alimentaria, Grupo Alimerka

Ignacio García Magarzo
Director de la Asociación Española de Distribuidores, Autoservicios y Supermercados

Estefanía Iglesias
Directora de Sostenibilidad y Medio Ambiente, CAPSA

Elena Fernández
Jefa de Calidad integral y Desarrollo de COGERSA

Luis Mari López
Responsable Supply Chain, Florette Iberica

José Ignacio Altolaguirre Bernacer
Dirección General de Salud Pública, Principado de Asturias

Camino García
Catedrática de Bromatología y Nutrición de la Universidad de León

COORDINADOR DE LA MESA:

Antonio Blanco Prieto
Director Fundación Alimerka

MESA 4

SISTEMAS ALIMENTARIOS SOSTENIBLES: GOBERNANZA Y ACCIÓN COLECTIVA

José T. Esquinas
Expresidente del Comité de Ética para la Agricultura y Alimentación de la FAO

Cornelia Flora
Distinguished Professor, Department of Sociology, Iowa State University

Jan Flora
Professor Emeritus of Sociology and Extension, Iowa State University

Cristóbal Gómez Benito
Sociólogo experto en Sociología Rural y Sociología de la Alimentación

Alicia de León
Profesora de Derecho del Consumo. Universidad de Oviedo

Sonia González
Profesora de Fisiología de la Universidad de Oviedo

Mª Elena Marañón
Catedrática del Departamento de Ingeniería Química y Tecnología del Medio Ambiente de la Universidad de Oviedo

María Fernández García
Científica titular y vicedirectora del Instituto de Productos Lácteos (IPLA-CSIC)

Xavier Simón
Profesor de Economía de la Universidad de Vigo y responsable del Grupo de Investigación Economía Ecológica y Agroecología (GIEEA)

Marco Moncayo
Universidad Politécnica de Madrid, colaborador de la Oficina de información de la FAO para España y Andorra

Jorge Fonseca
Experto de la oficina de Agroindustria de la FAO

COORDINADORAS DE LA MESA:

Covadonga Betegón Biempica
Vicerrectora de Internacionalización y Postgrado de la Universidad de Oviedo

Amparo Novo
Profesora de Ciencia Política de la Universidad de Oviedo y coordinadora del Área de Poder, Política y Movimientos sociales alimentarios del grupo de investigación Sociología de la Alimentación

B. El problema

El concepto de sistema alimentario engloba los recursos, los actores –y las relaciones que se establecen entre ellos–, los procesos y las actividades relacionados con la producción, la elaboración, la distribución, la preparación y el consumo de alimentos, así como los resultados de los procesos y actividades, incluyendo los resultados sociales, económicos y ambientales.

Para que un sistema alimentario sea sostenible tiene que garantizar la seguridad alimentaria y la nutrición para todas las personas en el momento presente sin que se pongan en riesgo las bases económicas, sociales y ambientales que permitan proporcionar seguridad alimentaria y nutrición a las generaciones futuras.

En la actualidad, los sistemas alimentarios generan importantes PDA, entendiendo por tales los productos comestibles, destinados al consumo humano, que se pierden o descartan en algún punto de la cadena alimentaria (el sistema de contabilidad de PDA que utiliza la FAO no incluye los alimentos que se pierden en el campo, antes de la recolección).

Se han utilizado diversos enfoques para establecer los límites y diferencias entre pérdidas y desperdicios de alimentos, recurriendo a criterios de diversa naturaleza. El Panel de Expertos de Alto Nivel del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial, a la vista de la complejidad –y en algún caso, subjetividad– de algunos criterios, ha optado por identificar el desperdicio de alimentos con el ámbito del consumidor y las pérdidas de alimentos con cualquier otra fase de la cadena alimentaria anterior al ámbito del consumidor, independientemente de la causa que explique la generación de dichas pérdidas.

La principal diferencia entre pérdidas y desperdicios de alimentos quizás estriba en el impacto que tienen unas y otras. Cuanto más lejos en la cadena de valor se desperdicie el producto, más costoso será el impacto, tanto en términos monetarios como medioambientales. El impacto económico del desperdicio de alimentos en la fase de

consumo multiplica varias veces las pérdidas que se producen en los primeros eslabones de la cadena.

Los análisis realizados al respecto llevan a considerar que las PDA obstaculizan el objetivo global de garantizar la seguridad alimentaria y nutricional sostenible y, por tanto, su reducción permitiría gestionar sistemas alimentarios más sostenibles; alcanzando resultados positivos económicos, sociales y ambientales superiores a los costes de las medidas aplicadas para la reducción de las PDA.

"La cuestión de los desperdicios de alimentos no es una cuestión de moda, es una cuestión de humanidad"

Isabel Parreira Jonet, PRESIDENTA DE LA FEDERACIÓN EUROPEA DE BANCOS DE ALIMENTOS

Las PDA conllevan tanto pérdidas económicas directas como el uso innecesario de recursos destinados a producir los alimentos que se pierden y desperdician. Por otro lado, debemos recordar los efectos de la eliminación de los desperdicios, que genera emisiones de metano, un potente gas de efecto invernadero.

La existencia de grandes cantidades de PDA conduce a la ineficiencia de los sistemas alimentarios y repercute en la seguridad alimentaria al afectar, al menos, a tres de sus pilares:

- En primer lugar, las PDA reducen la disponibilidad de alimentos, tanto en el ámbito local como global.

- En segundo lugar, repercuten negativamente en el acceso a los alimentos debido a que se suelen traducir en subidas de los precios para los consumidores, si los demás factores permanecen igual.

- En tercer lugar, producen un efecto a largo plazo debido a la utilización insostenible de los recursos naturales de los que depende la producción futura de alimentos.

C. La magnitud del problema

Los intentos de medición del volumen de PDA han sido plurales en los últimos años y, en todos ellos, se ha insistido en la dificultad de dar cifras precisas y totalmente fiables. Si atendemos a los informes más destacados y actualizados en esta materia y, dejando a salvo los márgenes de error que pueden albergar, podemos destacar los siguientes datos[1]:

- En todo el mundo se producen, aproximadamente, 1.300 millones de toneladas de PDA al año, lo que conlleva pérdidas económicas asociadas que, incorporando las externalidades y los costes sociales y ambientales, pueden cifrarse en torno a los dos billones de euros.

- Sin tomar en consideración las emisiones de gases de efecto invernadero procedentes del cambio del uso de la tierra (que se estima que suponen entre el 6% y el 10% de las emisiones antropogénicas de gases de efecto invernadero), la huella de carbono de las PDA se estima en 3,3 gigatoneladas equivalentes de CO2.

- La producción de los alimentos que terminan en PDA ocupa casi 1.400 millones de hectáreas de tierra, lo que representa cerca del 30% de la superficie de tierra agrícola mundial.

- El desperdicio de recursos hídricos superficiales y subterráneos implícito en las PDA es, aproximadamente, de 250 km3 al año, es decir, más de una cuarta parte del uso consuntivo total de los recursos limitados y vulnerables de agua dulce.

- Las PDA conllevan también un desperdicio energético equivalente a más de 300 millones de barriles de petróleo al año, por la energía utilizada en las diferentes fases de la cadena alimentaria.

Los análisis realizados en la Unión Europea cifran las PDA, basándose en datos de EUROSTAT referidos a 2006, en unos 89 millones de toneladas de alimentos al año. Cada consumidor produciría unos 180 kilos al año. De acuerdo a la información de EUROSTAT, el 42% de las

1. Los datos aquí sintetizados están extraídos de los diferentes informes que se recogen en la bibliografía de referencia, al final de esta guía.

PDA se produce en los hogares, el 39% en procesamiento y transformación, el 14% en restaurantes y el 5% en establecimientos de venta. Sin embargo, los datos más recientes presentados por el informe realizado por el HLPE-CFS apuntan hacia un promedio más alto, unos 280 kilos por persona y año, de los cuales un tercio son producidos por los consumidores.

Y en el caso español, los datos de EUROSTAT apuntan a 7,7 millones de toneladas al año. Según un estudio realizado por HISPACOOP, concretamente respecto al desperdicio de alimentos en los hogares españoles, se da el dato de 1,5 millones de toneladas, es decir, unos 32 kilos por persona y año solamente en las PDA que se producen en los hogares.

D. Visión global de las causas del problema

El análisis de las causas del problema a escala mundial nos presenta un panorama muy complejo, tanto por su profundidad como por las diferentes fases en las que se pueden situar dichas causas.

Se suelen distinguir micro, meso y macro causas de las PDA, dependiendo de la particularidad y concreción o del carácter general o sistémico que puedan revestir.

1. Causas de las PDA a nivel micro

Son las que se producen en cada una de las fases de la cadena alimentaria, desde la producción al consumo, debido a acciones u omisiones de los actores de la cadena. Un análisis fase por fase nos muestra multitud de causas. A continuación destacamos algunas de las correspondientes a cada fase:

- **Antes de la recolección.** Mala elección de las variedades de cultivo de acuerdo al contexto; prácticas agronómicas inadecuadas; factores biológicos; factores ambientales; abandono de la producción sin recolectar por no cumplir con determinadas normas de calidad

relativas a la forma, el tamaño o el peso, que dictan los procesadores, los minoristas o los mercados de destino, o por unos precios de mercado bajos en el momento de la cosecha, unidos a altos costos de mano de obra.

- **Recolección y primera manipulación.** Demoras y malas prácticas en la recolección; lesiones mecánicas; problemas de inmadurez o exceso de madurez; inadecuado control de la temperatura; ausencia de infraestructuras adecuadas para la cosecha, la manipulación inicial y el almacenamiento; exigentes normas de aspecto.

- **Transporte y logística.** Retrasos en el intervalo entre producción y consumo; demora en las dársenas de carga que no cuentan con servicios de refrigeración; embalajes inadecuados para el transporte; rechazo de envíos; demoras en revisiones aduaneras referidas a reglamentaciones fitosanitarias, veterinarias y en materia de la inocuidad de los alimentos.

- **Procesamiento y producción.** Productos que se desechan por no cumplir las normas de calidad o estéticas; exceso de producción; defectos de funcionamiento o fallos técnicos del proceso de producción; envases dañados o inadecuados.

- **Cadena de suministro de la distribución.** Previsiones de venta/demanda inadecuadas; exceso de inventario de producto fresco; almacenamiento inadecuado; manipulación inadecuada; requisitos de calibre y control de calidad.

- **Establecimientos de venta.** Previsiones de venta/demanda inadecuadas; almacenamiento/presentación inadecuados; manipulación inadecuada; requisitos de calidad/aspecto; productos próximos a su fecha de consumo preferente; criterios visuales para las existencias (estanterías llenas); criterios de envasado.

- **Hogares.** Exceso de existencias; los productos no se consumen en el orden de llegada; almacenamiento inadecuado; confusión entre fecha de caducidad y de consumo preferente; errores de cálculo en las cantidades de elaboración; errores de elaboración/ manipulación.

2. Causas de las PDA a nivel meso

Son causas secundarias o estructurales. Pueden encontrarse en la misma fase en la que ocurren las PDA o en una fase distinta de la cadena o derivarse del modo en que se organizan diversos actores, de las relaciones que existen a lo largo de la cadena alimentaria, del estado de las infraestructuras, etc.

Podemos señalar, por ejemplo, la falta de apoyos y/o incentivos a los actores para inversiones orientadas a mejora y a buenas prácticas; falta de infraestructuras adecuadas; falta de criterios de gestión integrada en la cadena alimentaria; sistemas de etiquetado que generan confusión en los actores de la cadena.

3. Causas de las PDA a nivel macro

Son las causas más sistémicas, enraizadas en disfuncionalidades de los sistemas alimentarios o en marcos normativos, políticos o institucionales inadecuados.

Entre las primeras, podemos señalar la falta de coordinación entre los diferentes actores de la cadena alimentaria, y de estos respecto al comportamiento de los consumidores; la tendencia a la estandarización dentro de los sistemas alimentarios y el consiguiente desajuste respecto a la naturaleza que, por definición, no es tipificable; y la falta de la cultura para "evitar el desperdicio".

En cuanto a las segundas, podemos destacar los efectos de las políticas, normativas y reglamentaciones relacionadas con diferentes aspectos, como inocuidad, inversión agrícola o eliminación de residuos.

II. ¿QUÉ CAUSAS ESTÁN OPERANDO EN LA GENERACIÓN DE PDA EN EL CONTEXTO ESPAÑOL?

La identificación de las causas de las PDA en el contexto español es complejo, ya que en toda la cadena alimentaria participan diferentes actores y sectores, con múltiples interconexiones, que genera multiplicidad de causas de las PDA: unas tienen carácter general, afectan a todo el sistema alimentario, y otras se ubican en los diferentes eslabones de la cadena. Además, las facetas del problema son muy diversas, con aspectos éticos, sociales, medioambientales, de política agrícola, de seguridad alimentaria, de política comercial, etc. Se presenta a continuación una síntesis de las principales causas.

A. Factores causales de carácter general

El primer núcleo causal tiene que ver con el **carácter sistémico de las PDA.** Se trata de un núcleo complejo, que está relacionado con el modelo alimentario, tanto en la producción como en el procesamiento, distribución y consumo de alimentos. Las PDA aparecen como ineficiencias del sistema; por tanto, el propio sistema es la causa.

El sistema agroalimentario es global y complejo, con cadenas alimentarias en las que se da una clara separación entre productor y consumidor, alejamiento que incrementa los riesgos de PDA en los diferentes eslabones. Esta separación tiene una dimensión espacial y una dimensión relacional:

- Por un lado, las grandes distancias geográficas entre productores y consumidores implica que los productos alimentarios deben viajar muchos kilómetros, lo que disminuye su vida útil al llegar al destino final; de este modo, existe mayor riesgo de generar PDA.

- Por otro lado, se acrecienta el desconocimiento mutuo entre productores primarios y consumidores finales. Esto puede llevar a desfases cuantitativos entre producción y consumo, a selección inadecuada de productos o a preferencias alimentarias de los consumidores que no encajan bien con los ciclos productivos.

En torno a estos aspectos sistémicos cabe plantearse el interrogante de si nuestro sistema alimentario es de oferta o de demanda, es decir, si lo que se produce y se ofrece en el mercado está determinado por lo que demandan los consumidores o si, por el contrario, la demanda de los consumidores y sus elecciones concretas de consumo están condicionadas por la oferta y por las estrategias comerciales. Una reflexión plural, apoyada en diversos puntos de vista, parece apuntar que el sistema no es puro en un sentido o en otro sino que cada parte tiene una cuota en esta definición y, por tanto, una cuota de responsabilidad en la generación de las PDA. Sin embargo, se percibe una desigualdad de poder –y, en consecuencia, de responsabilidad– en los diferentes eslabones de la cadena, quizás con una mayor capacidad de la distribución para influir en el resto de actores de la cadena.

Un segundo foco causal de carácter sistémico es la **falta de conciencia del desperdicio y de su impacto.** Hay falta de formación y sensibilización acerca de las negativas consecuencias económicas, sociales y medioambientales de las PDA en los diferentes sectores y los diversos actores que participan a lo largo de la cadena alimentaria. Algunos costes importantes –no económicos– de las PDA no se incorporan al precio de los alimentos, de manera que resulta más barato asumirlas que trabajar para reducirlas. Da la impresión de que en las últimas décadas se ha ido consolidando cierto patrón cultural que, entre otras cosas, ha llevado a dejar de ver las PDA como algo negativo, de forma que no hay reparo en aplicar unos criterios de consumo que, partiendo de parámetros más estéticos que cualitativos, se traducen en un incremento de las PDA. Incluso hay parte de la sociedad que considera que el esfuerzo de aprovechar los alimentos y evitar el desperdicio da “mala imagen”. Frente a esta situación, no se está dando un mensaje coordinado para llamar la atención social sobre la importancia de este problema y la necesidad de analizar sus causas.

En tercer lugar, **faltan datos adecuados para comprender y medir** de forma precisa el problema con el objetivo de fundamentar la toma de decisiones. Hay que cuantificar para poder reducir. Hace falta un trabajo sistemático y coordinado para obtener información relevante relativa a qué, cuánto, cómo y dónde se desperdicia. A este respecto, se aprecia cierta opacidad o falta de transparencia en el sistema agroalimentario, de forma que los actores que participan en unos eslabones determinados de la cadena desconocen las pérdidas producidas en el resto y, en consecuencia, no se tiene una visión global, completa y ajustada del problema.

La falta de información relativa al conjunto de la cadena alimentaria se traduce también en **falta de coordinación y colaboración** entre los diferentes sectores y actores que participan en ella, dándose una cierta desconexión entre las distintas fases del proceso de producción, distribución y venta. Los diversos actores en ocasiones carecen de información cuantitativa y cualitativamente adecuada y relevante que les permita reducir las PDA. A ello se une el hecho de que hay importantes desequilibrios de fuerzas entre los diferentes actores.

La **falta de coordinación** afecta también a las **administraciones públicas** de los diferentes ámbitos territoriales y competenciales. En algunos casos, las administraciones públicas de ámbito municipal son las que tienen que afrontar los problemas directamente, cuando las competencias para adoptar soluciones apropiadas se encuentran en otros niveles de la Administración. La falta de coordinación puede darse entre administraciones o entre diferentes departamentos de una misma administración. Las PDA deberían trabajarse desde la transversalidad, al ser un problema que afecta a diferentes áreas y debe ser abordado desde diferentes políticas. La descoordinación –entre administraciones e intra administraciones– implica que se desaproveche un gran potencial existente para hacer frente al problema de las PDA.

Junto a ello, aún se percibe cierta **falta de compromiso político** orientado a la reducción de las PDA, que se traduzca en una suficiente dotación presupuestaría y en la toma de decisiones adecuadas. Se constata que, mientras se han apoyado y promocionado las buenas prácticas en salubridad/inocuidad alimentaria, no ha ocurrido lo mismo en cuanto a reducción del desperdicio. La reducción de las PDA parece no suscitar el interés necesario de las Administraciones. El

Estado está dejando espacios de responsabilidad pública en manos de los actores de la cadena alimentaria y en soluciones parciales aportadas por organizaciones de la sociedad civil.

Algunas causas de las PDA pueden estar relacionadas con **cuestiones normativas**, con regulaciones inadecuadas, imprecisas, desactualizadas, excesivas o erróneamente articuladas. Normas y regulaciones en todos los eslabones de la cadena alimentaria que, planteando exigencias a veces excesivas, o bien no evitan las PDA o incluso llegan a desencadenarlas. A ello puede contribuir una cierta confusión entre normas de inocuidad alimentaria, estándares de calidad, parámetros referidos a las propiedades organolépticas y criterios estéticos. Aunque hay un consenso amplio en que, en todo caso, debe preservarse la salubridad e inocuidad de los alimentos, se percibe que hay contradicciones evitables entre algunas normas sanitarias y estándares de calidad y las posibilidades de aprovechamiento de excedentes alimentarios.

Otras causas de las PDA que afectan a varios eslabones de la cadena y que también han sido identificadas por el grupo de expertos reunidos en el II Encuentro de la ACHM-E son las siguientes:

- Faltan incentivos para reducirlas, ya que en muchos casos sigue siendo menos costoso asumir la pérdida o desperdicio de los alimentos que conservarlos y aprovecharlos.

- El sistema alimentario no ha internalizado el amplio conjunto de costes –no solo económicos, sino sociales y ambientales– que implican las PDA. Incluso se consienten prácticas de especulación que provocan la pérdida de cosechas para mantener o aumentar los precios.

- No hay suficiente formación / información relativa a la incidencia de los diferentes factores que repercuten en la vida útil de los alimentos: luz, agua, humedad, temperatura, tiempo...

- La gestión de las fechas de referencia (fabricación, envasado, límite de venta, caducidad, consumo preferente) no es óptima, y en ocasiones el periodo de consumo es menor del tiempo en el que los alimentos son aptos para su aprovechamiento.

- Las infraestructuras adecuadas para gestionar los excedentes de alimentos perecederos y su canalización a iniciativas sociales son insuficientes.

- Existe poca inversión en investigación e innovación para evitar las PDA y para mejorar el aprovechamiento de subproductos y de residuos.

B. Factores causales en los diferentes eslabones de la cadena

Antes de la recolección

Más allá de los problemas climáticos y las plagas o incluso de la mala selección de cultivos o semillas, que pueden generar importantes pérdidas antes de la recolección (pero que, de acuerdo a los criterios aplicados por FAO, hasta ahora no se contabilizan en las PDA a pesar de que pueden suponer volúmenes importantes), hay varios factores que pueden provocar pérdidas en este primer eslabón de la cadena:

- En primer lugar, los sistemas de producción que se han ido consolidando en las últimas décadas han provocado en muchos casos el **abandono** de producciones tradicionales, de agricultura familiar y de proximidad. Por un lado, el abandono del medio rural se traduce en pérdidas, simplemente, porque los frutos quedan sin recoger (en algunas zonas incluso hay problemas de titulación que hacen que no se sepa con seguridad quién es el propietario de determinadas tierras). Por otro lado, la práctica de la producción agropecuaria menos cercana a la población implica más transporte y más riesgo de pérdidas.

- En segundo lugar, las **causas de tipo económico** implican que haya producción que se pierde en el campo porque no compensa económicamente recogerla; los desajustes entre oferta y demanda y el papel de los diferentes actores de la cadena en la formación de los precios pueden estar detrás de las oscilaciones de precios que llevan a estas pérdidas; también se pueden deber a estrategias especulativas para mantener o incrementar los precios.

- En estrecha relación con lo anterior, hay aspectos que tienen que ver con la **estructura productiva**. En unos casos, porque en lugar de producir lo que se vende, se intenta vender lo que se produce. La forma en que está diseñada la PAC quizás contribuye a esto, al subvencionar en ocasiones tanto la producción como la posterior destrucción de los alimentos. En otros casos, los deseos del consumidor y las exigencias del mercado puede ejercer presión para producir cualquier producto en cualquier época del año, en ocasiones en contra de los ciclos agrícolas normales, asumiendo mayores riesgos de pérdidas.

Recolección y primera manipulación

El principal núcleo causal identificado en esta fase está relacionado con la **estandarización**. Como resultado de las presiones que se ejercen dentro del sistema alimentario, con apoyo en la supuesta búsqueda de la calidad, se han ido estableciendo una serie de estándares que, más que de calidad, son estéticos (forma, color, tamaño), y que llevan a que se descarte una parte de la producción que es igualmente válida desde el punto de vista nutricional.

En esta fase se pueden producir PDA como consecuencia de la **sobreproducción** de determinados productos. La desconexión entre productores y consumidores, junto a algunos factores coyunturales, pueden generar en determinados momentos significativos excedentes de producción que no encuentran una demanda efectiva y generan PDA, mientras que en otros momentos puede producirse lo contrario, con el consiguiente incremento de precios.

También se puede señalar como causa en algunos casos la **falta de innovación** y cualificación en aspectos de manipulación e higiene –principalmente en pequeños productores– así como en el control interfases.

Transporte y logística

El principal factor que aparece como clave para las PDA en esta fase es la distancia. La configuración del sistema alimentario ha incrementado notablemente la **distancia** entre pro-

ductor y consumidor, tanto desde un punto de vista geográfico como en relación al número de pasos que hay entre uno y otro. Teniendo en cuenta las largas distancias y el tiempo de transporte, aumentan los riesgos de pérdida motivados por causas diversas como pueden ser fallos en la cadena de frío, la imposibilidad de cumplir los tiempos de entrega o los daños físicos sufridos por los alimentos durante el transporte.

Procesamiento y producción

En la medida que las pérdidas o mermas durante el procesamiento y producción implican un coste añadido para la industria, se han realizado importantes esfuerzos por reducirlas, mejorando los procesos para evitar fallos técnicos o defectos de funcionamiento, de manera que, según las estimaciones de FAO, en el contexto europeo este es uno de los eslabones de la cadena en el que se producen menos PDA, entre 2% y 3% del total de las que se producen en nuestro sistema agroalimentario.

En esta fase de la cadena las PDA suelen estar relacionadas con el **envasado**. Por un lado, algunas se producen por no disponer de envases adecuados (en tamaño, en forma, con posibilidad de volver a cerrar...). En este sentido, la evolución de nuestra sociedad ha llevado al incremento del número de familias u hogares con menos personas; los criterios de envasado quizás no se han adaptado adecuadamente a esta nueva realidad. Por otro lado, cada vez es más difícil comprar comida a granel, por lo que se generan dos tipos de residuos: envases y alimentos que no consumimos. En algunos casos, se producen pérdidas en el proceso de producción y envasado por no ajustarse el producto a los tamaños y estándares previstos para el envasado o por fallos en el envasado (fugas, mal envasado, mal etiquetado...).

También se identificaba en esta fase como una causa de la generación de PDA el hecho de que no siempre hay una conciencia clara de qué es un **subproducto** y cómo utilizarlo. Sobre esto se requiere cualificación en algunas micro y pequeñas empresas, valorando el potencial de nuevas oportunidades o "nichos" de mercado.

Cadena de suministro de la distribución y venta

Un primer tipo de causas de las PDA deriva de los criterios que se imponen desde la distribución, en algunos casos referidos a **estándares de calidad** y en otros a criterios meramente **estéticos**. Los estándares, además de haber podido provocar pérdidas por descarte en las fases de recolección y procesamiento, pueden llevar también a pérdidas por rechazo en la cadena de distribución ya que, en algunos casos, hay supermercados que utilizan estos estándares para regular la cantidad que van a comprar o aceptar de sus proveedores por la vía de rechazar aquello que no les conviene en un determinado momento.

Un segundo bloque causal está relacionado con la **amplitud de los circuitos** de distribución y comercialización. Aunque se ha avanzado en el acortamiento del ciclo, los desajustes y retrasos en los tiempos de entrega en los sucesivos pasos tienden a generar más pérdidas ya que la llegada de los productos (especialmente productos perecederos) a la fase de consumo se produce con menor tiempo de vida útil debido a los retrasos acumulados en la distribución. La distancia de las plataformas logísticas de distribución respecto a los lugares de venta puede ser muy importante. Además, a lo largo de la cadena de suministro se pueden acumular pérdidas si se producen fallos en la cadena de frío o en las condiciones de conservación, o si se hace una gestión inadecuada de los stocks.

En tercer lugar, también se producen PDA por fallos provenientes de la fase anterior. Las rigurosas exigencias **normativas de seguridad alimentaria** hacen que se deban descartar alimentos mal etiquetados o mal envasados o que llegan a la parte final de la cadena de suministro con muy poco margen para su venta, de acuerdo a las fechas marcadas en el etiquetado.

Una cuarta tipología de causas está directamente relacionada con la **venta**. La "moda" de tener los lineales absolutamente llenos de productos hasta el final de la jornada produce pérdidas, en unos casos por daños mecánicos, en otros porque queda producto sobrante al final del día que no es reutilizable al día siguiente y en otros porque los consumidores suelen

elegir los productos que tienen vida útil más larga, por lo que se pueden quedar sin vender los que deberían haber salido primero para no ser desperdiciados. También se asocian mayores pérdidas a aquellos productos de libre servicio (que son pesados y manipulados directamente por el consumidor).

Otro aspecto identificado, no tanto como causa de desperdicio sino como oportunidad perdida para reducirlo, es la **desaparición** progresiva de las pequeñas **tiendas de barrio**, en las que se identifica, en principio, mayor potencial para la reducción de las PDA.

Por último, se puede señalar que, si bien una vía a la que puede recurrir la distribución para evitar algunas pérdidas es la **donación a entidades sociales**, todavía queda un importante camino por recorrer para que la labor de estas organizaciones sea lo más efectiva posible, para lo cual se debe valorar la necesidad de mejorar su infraestructura y equipamiento para gestionar adecuadamente los excedentes que les llegan, así como contar con suficientes equipos de voluntariado para la recogida de alimentos (en ocasiones, recogidas diarias en horario laboral o bien a última hora del día tras el cierre de establecimientos comerciales). Otro desafío que se presenta para las entidades del tercer sector receptoras de alimentos es la adaptación de sus programas a los condicionantes y cultura alimentaria de sus colectivos destinatarios, así como capacitarlos para un buen aprovechamiento de los alimentos.

Hogares

Según los datos disponibles, el mayor porcentaje de PDA en España se produce en el ámbito del consumo doméstico, en el cual su impacto económico y ambiental es mayor. Las causas que operan en esta fase final de la cadena alimentaria son muy diversas.

Los cambios que se han operado en las estructuras familiares tienen su traducción y su impacto en los hábitos alimentarios y en la generación de PDA. Los **hábitos de vida y consumo** están condicionados por diversos factores determinantes de tipo económico, cultural,

político: poder adquisitivo, ritmos de trabajo, horarios dispersos, poco tiempo de las familias para preparar las comidas, comidas fuera de casa, etc. Además, las pautas de consumo están muy influenciadas por la publicidad –en algunos casos, engañosa– y por un patrón cultural de abundancia que establece que, en lugar de responder a una buena planificación doméstica de la alimentación, cuantos más productos en casa, mejor, produciendo un desajuste entre lo que se compra y lo que se consume en los hogares.

Junto a las malas prácticas y hábitos de consumo en los hogares, se constata la **pérdida de tradiciones culinarias** que estaban orientadas al máximo aprovechamiento de los alimentos y que, por tanto, minimizaban las PDA. En consecuencia, se produce el aprovechamiento insuficiente de los alimentos disponibles y de las sobras.

En el fondo, se percibe la **falta de conciencia del desperdicio alimentario**. En las encuestas realizadas, los consumidores no reconocen que desperdician alimentos; sin embargo, en las comprobaciones posteriores, se puede ver que el mayor porcentaje de PDA en España se produce en los hogares.

"El pobre consumidor no puede con todo: no puede estar al día de todo, no puede estar informado de todo, no puede saberlo todo"

Mercé Vidal,
NUTRICIÓN SIN FRONTERAS

El comportamiento de los consumidores trasluce **falta de información y formación** para el consumo responsable, el desconocimiento de los costes sociales y ambientales asociados a las PDA, falta de educación en estos temas, que debería empezar en la edad infantil en los hogares y en los colegios.

Asimismo, en el ámbito doméstico hay causas relacionadas con las **condiciones de venta de los alimentos**: etiquetados confusos, de difícil comprensión o con insuficiente información; confusión entre las fechas de consumo preferente y caducidad; envases inadecuados en forma y/o tamaño; productos que llegan al punto de venta con un margen de vida útil demasiado pequeño; desaparición de la venta a granel para determinados productos; ofertas que impulsan a comprar más cantidad de la necesaria; condicionamiento de estándares de "calidad" cuestionables

III. ¿CÓMO REDUCIR LAS PDA EN EL CONTEXTO ESPAÑOL?

Recomendaciones para la acción desde diferentes sectores

A

RECOMENDACIONES PARA LA ACCIÓN DESDE EL SECTOR PÚBLICO

Las recomendaciones más importantes para impulsar la reducción de las PDA desde la actuación de las diferentes administraciones públicas pueden organizarse en torno a cuatro ámbitos principales: coordinación, normativas/regulaciones, políticas públicas e incentivos.

a. Coordinación

1. MEJORAR LA COORDINACIÓN ENTRE ADMINISTRACIONES PÚBLICAS DE DIFERENTES NIVELES

Una primera recomendación está orientada a impulsar y mejorar la coordinación entre las administraciones públicas de los diferentes niveles territoriales respecto a las actuaciones relacionadas con la prevención y reducción de PDA.

Las administraciones públicas locales, por su mayor cercanía a la ciudadanía, suelen tener el primer contacto con muchos de estos problemas y, sin embargo, en muchos casos, no tienen las competencias necesarias para tomar las decisiones oportunas ni los recursos necesarios para implementar las medidas. Por ello es especialmente importante la coordinación entre administraciones públicas de los diferentes niveles –estatal, autonómico y local–.

> "Los municipios somos un laboratorio excelente de experiencias, somos los primeros receptores de los problemas [...] Los ciudadanos no nos preguntan si tenemos o no competencias; nos ponen un problema sobre la mesa y nosotros tratamos de buscar soluciones"
>
> Cecilia Pérez Sánchez
> ALCALDESA DE EL FRANCO

En este sentido, de la misma forma que se ha creado un órgano de coordinación relativo a las PDA entre el ámbito estatal (en este caso, Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente) y las comunidades autónomas –que necesita un mayor impulso político–, sería interesante crear estructuras de coordinación de administraciones públicas locales (provinciales y/o municipales, con el acompañamiento de la respectiva comunidad

2. PROMOVER ÁMBITOS DE COORDINACIÓN ENTRE ADMINISTRACIONES LOCALES A NIVEL AUTONÓMICO

3. MEJORAR LA COORDINACIÓN ENTRE DEPARTAMENTOS DENTRO DE CADA ADMINISTRACIÓN

4. PAPEL DE MEDIACIÓN DE LAS ADMINISTRACIONES PÚBLICAS

autónoma) y aprovechar las organizaciones supramunicipales para trabajar la reducción de las PDA (por ejemplo, la FEMP y la Asociación Intermunicipal RED TERRAE).

Puesto que las PDA afectan a muchos sectores, es necesaria también una adecuada coordinación en la administración pública de manera que la problemática pueda ser abordada desde un enfoque de transversalidad, generando una adecuada coordinación y colaboración entre diferentes departamentos implicados.

Por último, partiendo de la constatación de la existencia de desequilibrios de poder entre los diferentes actores de la cadena alimentaria, se percibe la necesidad de un papel más activo de las administraciones públicas para reequilibrar las relaciones entre ellos e impulsar una mejor coordinación del conjunto de actores del sistema alimentario.

b. Normativas y reglamentaciones

5. INCORPORAR LA PREOCUPACIÓN POR LAS PDA EN LAS NORMATIVAS, APLICANDO LA FLEXIBILIDAD PERMITIDA

Las regulaciones y normativas que deben cumplirse en los diferentes eslabones de la cadena alimentaria provocan, en algunos casos, una mayor generación de PDA. Sería muy conveniente realizar una revisión, actualización y mejora de marcos normativos en todos los ámbitos (desde las directivas europeas hasta las ordenanzas municipales) para que, en lugar de contribuir a generar PDA, contribuyan a su reducción. En este proceso de revisión se debe aprovechar mejor la flexibilidad normativa que permiten las directivas europeas pero que no siempre se aplica por parte de nuestras administraciones (especialmente autonómicas), garantizando siempre la seguridad e inocuidad alimentaria.

6. IDENTIFICAR CON CLARIDAD MÁRGENES DE MANIOBRA Y CONDICIONES PARA UN MAYOR APROVECHAMIENTO DE LAS PDA

Algunas concreciones o aplicaciones prácticas de esta propuesta de revisión normativa podrían ser las siguientes:

- Explorar cuáles deberían ser las condiciones y qué posibilidades reales habría para aprovechar desperdicios alimentarios para alimentación de cerdos y gallinas, respetando al mismo tiempo las normas sanitarias.

- Explorar cuáles deberían ser las condiciones y qué posibilidades reales habría para aprovechar sobras de comida cocinada en restaurantes y empresas de catering para su destino a programas sociales, respetando al mismo tiempo las normas sanitarias.

7. MEJORAR LA REGULACIÓN RELACIONADA CON PRÁCTICAS COMERCIALES, PUBLICIDAD, PARÁMETROS DE CALIDAD Y PRECIOS

- Mejorar las regulaciones de determinadas prácticas comerciales y publicitarias que pueden originar más PDA.

- Optimizar la regulación de los parámetros de calidad, dando prioridad al valor nutricional sobre otro tipo de criterios y apuntando a la reducción de PDA.

- Explorar la regulación de cuestiones relativas al precio de los alimentos que puedan tener un impacto en la reducción de PDA (por ejemplo, garantizar precios mínimos a los pequeños productores, internalizar de forma progresiva en el precio los costes ecológicos de la generación de PDA, flexibilizar la venta con pérdidas frente a próxima caducidad, etc.)

BCN COMPARTEIX EL MENJAR

Este proyecto presenta una solución innovadora para el aprovechamiento de excedentes de comida cocinada con fines sociales dentro del marco normativo de sanidad alimentaria.

La ONG Nutrición Sin Fronteras desarrolla este proyecto de aprovechamiento de recursos alimentarios y trabajo en red que tiene como objetivo disminuir el desperdicio alimentario en la ciudad de Barcelona y asegurar el derecho a la alimentación de los ciudadanos en situación de pobreza y/o exclusión social. El proyecto está beneficiando a unas 52.000 personas al año.

Para ello:

- Contactan con los grandes hoteles y empresas de catering de la ciudad de Barcelona.
- Gestionan la recogida, transporte y distribución de los alimentos.

- Garantizan la inocuidad y seguridad de los alimentos en todo el circuito de recuperación, transporte y distribución.
- Valoran y registran los alimentos entregados (desde el inicio, septiembre del 2012 a junio del 2015, se han recuperado y distribuido más de 60.500 kilos de alimentos cocinados saludables).
- Realizan sesiones formativas en seguridad y planificación alimentaria tanto en los hoteles y empresas de catering como en los centros sociales dirigidas a los usuarios, voluntarios y trabajadores.
- Seleccionan centros sociales que se puedan beneficiar de la comida recuperada, que a su vez la distribuyen a personas en situación de vulnerabilidad.

www.bcncomparteixelmenjar.org

c. Políticas públicas

"La iniciativa política, así como ha sido probablemente parte del problema, es sin duda la solución"

Enrique Rodríguez Nuño, DIRECTOR DE POLÍTICAS SOCIALES DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

8. INCORPORAR CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD EN LOS PROCESOS DE DEFINICIÓN DE POLÍTICAS PÚBLICAS

9. ESFUERZO DE TRANSVERSALIZAR EL TEMA DE LAS PDA EN LAS DIFERENTES POLÍTICAS

El desarrollo de políticas públicas adecuadas, incorporando criterios de sostenibilidad ambiental en sus procesos de definición y planteando actuaciones a corto, medio y largo plazo, puede ser un elemento fundamental para la reducción de las PDA. Es importante que las administraciones públicas, dentro de sus respectivas competencias, tomen conciencia de que no tomar medidas al respecto tiene un coste económico, social y ambiental muy alto. En este sentido, la problemática de las PDA debería tener un tratamiento adecuado comenzando por la Política Agraria Común.

El desafío que se plantea a las administraciones públicas –especialmente las autonómicas– es desarrollar la capacidad de transversalizar la atención al problema de las PDA en las diferentes políticas sectoriales y en las diferentes actuaciones de cada administración.

Una primera dimensión importante sería buscar fórmulas que incorporen la preocupación por la reducción de las PDA en los pliegos de condiciones de los procesos de compras

10. INCORPORAR LA REDUCCIÓN DE PDA COMO CRITERIO EN LOS PROCESOS DE COMPRAS PÚBLICAS

públicas a través de diferentes criterios: apoyo a los circuitos cortos, apoyo a los productores locales, proveedores que incorporen criterios de sostenibilidad ambiental, prioridad a productos locales de temporada, etc. Estos mismos criterios podrían incorporarse en los servicios de restauración y alimentación en los espacios y servicios públicos (especialmente, centros educativos, hospitales públicos, residencias de mayores, centros penitenciarios, establecimientos militares, etc.).

11. INCORPORAR EL TEMA EN LOS CURRÍCULOS EDUCATIVOS

En segundo lugar, las comunidades autónomas podrían incorporar la formación y sensibilización sobre el problema de las PDA en los currículos educativos junto a temas conexos de alimentación, nutrición, producción, consumo responsable y sostenibilidad.

12. VINCULAR REDUCCIÓN DE PDA CON PROGRAMAS SOCIALES

También se podrían desarrollar programas públicos que incorporen el aprovechamiento de alimentos que se van a perder para el desarrollo de políticas sociales o la colaboración con proveedores que incorporen buenas prácticas, conectando reducción del desperdicio con ayuda a la población necesitada.

PROGRAMA DE REDUCCIÓN DE LAS PDA Y APROVECHAMIENTO DE EXCEDENTES ALIMENTARIOS PARA POLÍTICAS SOCIALES DEL GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

El Gobierno de Asturias está impulsando un trabajo conjunto entre producción y distribución alimentaria, educación y bienestar social para articular acciones de reducción de las PDA y, al mismo tiempo, apoyo a la población más vulnerable.

Para ello, además de impulsar buenas prácticas en cuanto al mejor aprovechamiento de los recursos en la fase de producción y a la disminución de las pérdidas en toda la cadena, se plantea un aprovechamiento social de aquellos productos sobrantes que sean aptos para consumo humano para conseguir que las familias en situación de vulnerabilidad alimentaria puedan tener una alimentación lo más equilibrada posible.

Este programa forma parte de la estrategia de apoyo a personas en riesgo de exclusión social y sigue muy de cerca las recomendaciones que emanan de la Resolución de 19 de enero de 2012, sobre "cómo evitar el desperdicio de alimentos; estrategias para mejorar la eficiencia de la cadena alimentaria en la UE (2011/2175 (INI)".

Los objetivos que el Programa pretende alcanzar son garantizar el derecho de las personas al acceso a una alimentación suficiente y saludable, por medio de una redistribución adecuada de excedentes alimentarios aptos para el consumo entre personas cuyos recursos económicos no sean suficientes para el sostenimiento de sus hogares, y también fomentar buenas prácticas de uso y consumo de alimentos para disminuir los alimentos desperdiciados, es decir, evitar el despilfarro alimentario.

El Programa también se marca como objetivo la coordinación adecuada entre la Administración Pública, las empresas del sector alimentario, las entidades no lucrativas de interés social que trabajen en el ámbito de la inclusión social, el banco de alimentos y las entidades locales, aunando esfuerzos, recogiendo las acciones que se están realizando, identificando a los integrantes, participantes y beneficiarios, reconociendo el papel que cada agente desempeña para conseguir los fines del Programa, evitando crear estructuras nuevas que aumenten los gastos de los agentes implicados.

Las entidades y empresas que se adhieren al programa son identificadas con un logotipo que el Principado de Asturias les proporciona.

d. Incentivos

Otra de las posibilidades de actuación que tienen las administraciones públicas es su capacidad de establecer incentivos para estimular comportamientos de otros actores orientados a buenas prácticas que se traduzcan en la reducción de las PDA.

13. INCENTIVOS A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIO QUE TENGAN IMPACTO EN LA REDUCCIÓN DE LAS PDA

Las políticas de apoyo a la producción y al comercio pueden abordarlo desde iniciativas muy diversas: planes de desarrollo rural que incentiven modelos sostenibles, apoyo a iniciativas de emprendimiento que incentiven modelos agroecológicos, más apoyo a las tiendas

de barrio y a los mercados locales, planes de agricultura urbana, planes de empleo municipales relacionados con la materia y que fomente la reducción de PDA y los circuitos de proximidad, etc.

14. POLÍTICAS DE INCENTIVOS A LOS ACTORES QUE REDUZCAN PDA

Igualmente, las administraciones podrían desarrollar políticas de incentivos a aquellos actores de la cadena alimentaria que asuman mayores compromisos, por ejemplo, crear un sello o certificación que reconozca públicamente el compromiso asumido y los logros obtenidos en la reducción de las PDA.

15. INCENTIVOS FISCALES A LA REDUCCIÓN DE PDA Y A LA DONACIÓN DE EXCEDENTES

También las políticas fiscales pueden tomar en cuenta este problema, ofreciendo incentivos a través de bonificaciones en tributación a la reducción de las PDA o a los productos de proximidad, así como evitando que los recursos públicos (especialmente las subvenciones) puedan desencadenar su generación. Un ámbito en el que podrían estudiarse mejoras es la revisión de la obligación de tributar por IVA en las donaciones de alimentos para fines sociales.

PROGRAMA DE "TIENDAS SOLIDARIAS" DEL AYUNTAMIENTO DE AZUQUECA DE HENARES

Frente a la situación de crisis que se está viviendo y a su impacto en las posibilidades de alimentación de la parte más vulnerable de la población, en el Ayuntamiento de Azuqueca estudiaron la posibilidad de poner en marcha un supermercado solidario. Sin embargo, tras valorarlo con los servicios sociales municipales y las entidades que operan en la localidad, finalmente optaron por vincular ayudas municipales de emergencia alimentaria, contempladas en la estrategia municipal contra la pobreza y la exclusión social, con la adquisición de productos de primera necesidad (alimentos frescos y de temporada –verduras, frutas, hortalizas, pescado, carne- y de higiene personal) en tiendas locales que asumen un compromiso de reducción de las pérdidas y desperdicios de alimentos. Así, este innovador recurso beneficia a 120 familias y al pequeño comercio local.

El proyecto “Tiendas Solidarias” es financiado por el Ayuntamiento de Azuqueca de Henares y desarrollado en colaboración con Caritas y Accem. Los comercios colaboradores que voluntariamente se suman al proyecto asumen el compromiso de ofrecer descuentos de entre el 10 y 15% y reducir las pérdidas y desperdicios de alimentos. Sobre ese precio ya rebajado, el Ayuntamiento sufraga el 40 por ciento de la compra de determinados productos y las familias, el 60 por ciento restante. Este proyecto está dirigido a familias vecinas del municipio, con una antigüedad mínima de seis meses en el padrón municipal y en el registro de demandantes del Servicio Público de Empleo, con cargas familiares y unos ingresos justificables entre los 390 y los 700 euros, insuficientes para garantizar el acceso a una cesta básica de productos de alimentación, higiene y limpieza.

Este programa forma parte de la estrategia de apoyo a personas en riesgo de exclusión social y sigue muy de cerca las recomendaciones que emanan de la Resolución de 19 de enero de 2012, sobre “cómo evitar el desperdicio de alimentos; estrategias para mejorar la eficiencia de la cadena alimentaria en la UE (2011/2175 (INI)”.

http://www.azuqueca.es/servicios/cohesion-social/estrategia-municipal-contra-la-pobreza-y-la-exclusion-social/

B

RECOMENDACIONES PARA LA ACCIÓN DESDE EL SECTOR SOCIAL

Las principales recomendaciones para impulsar la reducción de las PDA desde la actuación del sector social giran alrededor de tres núcleos fundamentales: la concienciación social amplia, la revisión de la dimensión consumidora de cada persona y el rol de las entidades sociales que desarrollan iniciativas de ayuda a colectivos en situación de vulnerabilidad alimentaria.

a. Concienciación social

1. NECESIDAD DE PLANTEAR UN CAMBIO CULTURAL RESPECTO AL VALOR DE LA COMIDA

2. CAMPAÑAS DE SENSIBILIZACIÓN CON APOYO EN MEDIOS DE COMUNICACIÓN DE AMPLIA DIFUSIÓN

Para abordar la búsqueda de soluciones al despilfarro alimentario es fundamental identificar que se trata de un problema que ha surgido en las últimas décadas como consecuencia de cambios en el modelo agroalimentario, en la cultura alimentaria y en los estilos de vida, en un contexto de superabundancia, de superoferta de alimentos. Por tanto, desde el punto de vista social, requiere un cambio de la cultura de la sociedad hacia la comida, una recuperación de la cultura de valorar los alimentos y tomar conciencia de los impactos no solo económicos sino sociales y medioambientales de las PDA.

"Si este problema no se comunica, no existe"

Manuel Bruscas, CONSULTOR SOCIAL Y ACTIVISTA CONTRA EL DESPILFARRO

En este sentido, el primer paso es situar este problema entre los temas de atención social, conseguir que se hable de él, que el mayor número posible de personas, incluyendo las capas de la sociedad menos permeables a este tipo de mensajes, tengan conocimiento de su existencia. Esto requiere campañas de concienciación y comunicación de gran amplitud, con mensajes contundentes y bien coordinados, que cuenten con el apoyo y la complicidad de los medios de comunicación, como ha hecho el gobierno británico que, destinando significativos recursos a este tipo de campañas, ha conseguido buenos resultados.

3. GENERAR UN SUSTRATO SUFICIENTE DE APOYO Y BUSCAR LA COLABORACIÓN DE PRESCRIPTORES DE OPINIÓN

Sería interesante que fueran campañas de sensibilización realizadas de forma conjunta, con el acuerdo y la participación del mayor número posible de actores interesados en el tema, pensando muy bien cómo se debe explicar el problema a la sociedad, con un tipo de comunicación que aporte valor y resulte atractiva, utilizando diversos canales (incluyendo redes sociales) y procurando implicar a los prescriptores de opinión (por ejemplo, celebridades, determinados blogueros, periodistas especializados, etc.). Se podría aprovechar el tirón que están teniendo en nuestro país los programas de cocina y los concursos de cocina (Top Chef, Master Chef, Todos contra el Chef, Pesadilla en la cocina, Karlos Arguiñano, Vuelta y vuelta, En su punto, etc.) para que desde ellos se refuercen los mensajes relativos a la reducción de las PDA y propiciar así la generación de esa conciencia social.

b. Consumo responsable

Partiendo del conocimiento del problema que se haya propiciado con las campañas amplias de sensibilización, es importante profundizar en la toma de conciencia del mayor número posible de personas de que las propias pautas individuales de consumo tienen un impacto en esta escandalosa realidad, de graves dimensiones éticas, económicas, sociales y medioambientales, frente a la cual los consumidores tienen más poder del que en principio pueden percibir.

4. FORMACIÓN E INFORMACIÓN A LOS CONSUMIDORES PARA UN CONSUMO MÁS RESPONSABLE

Desde el punto de vista de las prácticas individuales, las personas que quieren o pueden ser consumidores más responsables necesitan formación e información para fundamentar adecuadamente sus decisiones de compra y sus pautas de consumo. Los aspectos a abordar son muy variados:

- Tomar conciencia de que el precio económico de muchos alimentos no suele reflejar otros costes asociados, especialmente los costes ecológicos y energéticos, pero que estos deberían ser tenidos en cuenta desde un punto de vista de consumo responsable.

- Revisar los propios hábitos de compra y descubrir que un aumento de la frecuencia de

5. AUMENTAR LA FRECUENCIA DE COMPRA PARA REDUCIR LA ACUMULACIÓN DE ALIMENTOS ALMACENADOS EN LOS HOGARES

compra permite una reducción del almacenaje de alimentos en el hogar y, consiguientemente, reduce el riesgo de generar PDA. Para ello es importante contar con una buena infraestructura de distribución, incluyendo el comercio de proximidad bien abastecido.

- Cuestionarse algunas de las exigencias y estándares de calidad que colaboran en la generación de PDA a lo largo de toda la cadena alimentaria y descubrir la importancia de orientar con más intensidad su consumo hacia productos locales (producidos lo más cerca posible del lugar de consumo) y de temporada.

8. MEJORAR CAPACIDADES PARA EL ADECUADO ALMACENAMIENTO, COCINADO Y APROVECHAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

- Aprender qué buenas prácticas de almacenamiento de los diferentes tipos de alimentos en el hogar permiten reducir las PDA.

- Mejorar las propias capacidades para un buen cocinado de los alimentos y para incrementar el aprovechamiento de las sobras.

9. MEJORAR LA COMPRENSIÓN DEL ETIQUETADO

- Tener un mejor conocimiento del significado de la información contenida en el etiquetado, especialmente de las fechas de caducidad y consumo preferente.

- En la dimensión de clientes de establecimientos de restauración, tomar conciencia de que los alimentos que se dejan en el plato van directamente a la basura y adoptar de forma más sistemática la costumbre de pedir el “doggy bag” para llevarse sus sobras y aprovecharlas en casa.

11. FORMACIÓN EN LA ESCUELA Y EN CENTROS DE FORMACIÓN DEL CONSUMIDOR

La acción formativa e informativa debe comenzar en la escuela, para que desde la infancia se vaya incorporando este cambio de mentalidad de consumo, pero además debe reforzarse en otro tipo de espacios más orientados a adultos, como podrían ser los centros de formación del consumidor o utilizando las redes sociales.

Junto a estos aspectos relacionados con las prácticas individuales de consumo, es fundamental que los consumidores descubran que, actuando de forma organizada, tienen mucho

"Es necesario transformar el carro de la compra en un 'pacífico' carro de combate"

José Esquinas, EXPRESIDENTE DEL COMITÉ DE ÉTICA PARA LA AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN DE LA FAO

12. APOYAR LA CREACIÓN DE GRUPOS DE CONSUMO

13. FORTALECER LAS ORGANIZACIONES DE CONSUMIDORES Y SU IMPLICACIÓN EN LA REDUCCIÓN DE LAS PDA

más poder del que pueden sospechar, de manera que pueden ejercer una influencia positiva sobre otros actores de la cadena alimentaria para la reducción de las PDA.

En este sentido, resulta muy interesante la experiencia cada vez más numerosa de grupos de consumo que se organizan y que establecen un contacto directo con pequeños productores locales, fomentando el consumo de productos locales, agroecológicos y de temporada al mismo tiempo que ayudan a reconstruir la relación perdida entre productor y consumidor.

Igualmente importante es el apoyo y el fortalecimiento de las organizaciones de consumidores, que pueden actuar como un factor de reequilibrio en la cadena alimentaria, proyectando actuaciones de difusión, sensibilización e incidencia, orientadas a la reducción de las PDA.

c. Rol de las entidades sociales

El trabajo de las entidades sociales que desarrollan iniciativas de ayuda a colectivos en situación de vulnerabilidad alimentaria debe ser valorado por parte del conjunto de actores de la cadena alimentaria como un aporte importante para, al mismo tiempo que se genera un beneficio social, reducir el problema de las PDA. En este sentido, todos los actores implicados, desde las administraciones públicas hasta los consumidores pasando por las empresas que actúan en los diferentes eslabones, deberían percibir la colaboración con estas entidades como un beneficio tanto para la sociedad como también para ellos mismos y, en tal medida, potenciarla.

Para aprovechar en mayor medida el potencial que tiene el trabajo de las entidades sociales de cara a la reducción de las PDA convendría abordar mejoras de condiciones, capacidades y funcionamiento:

- En lo que tiene que ver con las condiciones, las administraciones públicas pueden adoptar

14. APOYOS E INCENTIVOS AL TRABAJO DE LAS ENTIDADES SOCIALES, ESPECIALMENTE EN FISCALIDAD

medidas que impliquen la creación de un entorno más propicio para el trabajo de estas organizaciones. Por ejemplo, revisando de forma positiva la obligación de pagar el IVA (ya sea por parte de la organización social receptora o por parte de la empresa donante) por los alimentos donados, que puede estar actuando como un elemento disuasorio para algunas empresas. También sería interesante el apoyo público para que las entidades sociales puedan afrontar las oscilaciones de oferta y demanda en su atención a colectivos en situación de vulnerabilidad (esta es una de las fortalezas del programa MESA Brasil SESC).

15. DESARROLLO DE CAPACIDADES Y MEJORA DE EQUIPAMIENTO DE LAS ENTIDADES SOCIALES

- En cuanto a capacidades, a pesar el importante desarrollo que han tenido estas entidades a raíz de la crisis económica en España, todavía hay muchos aspectos necesitados de mejora: capacidades y herramientas de gestión, e infraestructura y equipos para logística, conservación y distribución de los alimentos, especialmente en lo que tiene que ver con la cadena de frío y con el transporte.

16. ADAPTACIÓN DE LOS PROGRAMAS A LAS CARACTERÍSTICAS DE LA POBLACIÓN META

17. SENSIBILIZACIÓN Y CAPACITACIÓN DE LA POBLACIÓN BENEFICIARIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS

- Las mejoras en el funcionamiento de las entidades y en su relación con los colectivos a los que prestan apoyo pueden también contribuir a reducir las PDA de diversas formas. Por un lado, las diferentes tradiciones culturales de los colectivos con los que trabajan, junto a otros condicionantes, pueden hacer que se generen PDA en la propia población apoyada; es muy importante que las entidades sociales tengan en cuenta la identidad cultural de su público objetivo y aprovechen la relación con estas personas para sensibilizarlas y capacitarlas para un mejor aprovechamiento alimentario y para la reducción del desperdicio. Por otro lado, los aprendizajes de la propia experiencia deben permitir a las entidades optimizar sus programas, utilizando en cada contexto las herramientas que mejor se adapten (entrega de alimentos, sistema de cupones o vales, tarjetas, etc.)

18. COORDINACIÓN DE LAS ENTIDADES SOCIALES PARA MEJORAR EN INCIDENCIA

Además, las entidades sociales pueden desarrollar un mayor trabajo de incidencia en los actores de la cadena alimentaria, para lo cual es muy importante que mejoren en coordinación entre ellas. Sería interesante que hubiera un inventario o base de datos de estas organizaciones en cada zona territorial y que pudieran formar coalición para lanzar mensajes de forma conjunta.

GLEANING NETWORK: EXPERIENCIA DE ESPIGADORES

Feedback Global está desarrollando experiencias de espigamiento en el Reino Unido.
Contactan con agricultores que saben que dejarán excedentes de frutas y verduras sin recoger en sus campos por no tener salida en el mercado y solicitan su permiso para ir con un equipo de voluntarios a "espigar" y aprovechar esos productos para iniciativas sociales.
Organizan un grupo de personas voluntarias para hacer la recogida de esos productos que se van a dejar perder en los campos.

El principal problema es el coste del transporte. Sin embargo, Feedback Global tiene la experiencia de que, por cada euro invertido en transporte, se recuperan productos alimentarios por valor de 9 euros.
Las actividades de esta experiencia de espigadores de Feedback Global se extienden alrededor de Europa a través de Gleaning Network EU, financiado por el proyecto FUSIONS, colaborando con grupos en Bélgica, Grecia, España y Francia para replicar el modelo de gleaning y apoyarlos en sus esfuerzos de desarrollar sus propios modelos.

http://feedbackglobal.org/campaigns/gleaning-network/

C

RECOMENDACIONES DE ACCIÓN DESDE EL SECTOR EMPRESARIAL

La amplia presencia del sector empresarial a lo largo de toda la cadena alimentaria permite identificar numerosas posibilidades de actuación que deben tener como punto de partida posicionar el problema del desperdicio entre las prioridades del mundo empresarial, tanto desde un enfoque económico como social y ambiental. Estas recomendaciones pueden ordenarse en torno a cuatro aspectos principales: estructura y coordinación en la cadena alimentaria; investigación e innovación; mejoras de gestión; y desarrollo de opciones alternativas a las PDA.

a. Estructura y coordinación

Uno de los factores generadores de PDA es el hecho de compartimentar la cadena alimentaria: la sensación de que, a pesar de que se habla de cadena y de que los eslabones deberían estar bien entrelazados, se percibe una cierta estanqueidad entre ellos, especialmente en este aspecto de la generación de PDA.

Frente a ello, es necesario abordar el problema de las PDA desde una visión integral de la cadena, de manera que los actores que participan en cada paso o en cada eslabón tengan en cuenta los siguientes eslabones. La Unión Europea apunta hacia una regulación de este tipo, en una especie de economía circular en la que las pérdidas o desperdicios en un eslabón se puedan convertir en recursos para otro. Se trataría de tener una visión de proceso amplio, de estructurar la cadena alimentaria de forma que se reduzcan las pérdidas, es decir, de forma que cada actor pueda colaborar en esta reducción no solo en su eslabón concreto sino en el conjunto de la cadena.

1. POSICIONAR EL PROBLEMA DE LAS PDA COMO PRIORIDAD EN EL MUNDO EMPRESARIAL

"Tenemos un problema de estructura de la producción. Hay que cambiar de mentalidad y producir lo que se vende o lo que se consume en lugar de intentar vender lo que se produce. Eso exige un cambio estructural muy grande"

Ignacio García Magarzo, DIRECTOR GENERAL DE ASEDAS

2. MEJORAR LA ESTRUCTURA Y COORDINACIÓN DE LA CADENA Y OPTIMIZAR EL FUNCIONAMIENTO ENTRE LOS DIFERENTES ESLABONES

3. MEJORAR EL CONOCIMIENTO RECÍPROCO DE LOS DIFERENTES ESLABONES DE LA CADENA Y AVANZAR EN TRANSPARENCIA

Para ello es importante mejorar la coordinación de todos los eslabones de la cadena alimentaria, buscando sinergias entre ellos, lo que requiere que los diferentes actores avancen lo más posible en transparencia, en compartir sus datos con el resto. Es cierto que algunas de esas informaciones seguramente serán delicadas desde un punto de vista de estrategia empresarial, pero en la medida en que se consigan dar pasos efectivos en el conocimiento compartido sobre el volumen y las causas de las PDA en los diferentes eslabones habrá más oportunidades de trabajar juntos para reducirlas.

4. MEJORAR LAS PREVISIONES EN LOS FLUJOS DE OFERTA Y DEMANDA

Uno de los aspectos que pueden resultar claves es la mejora de las previsiones en los flujos de oferta y demanda, de manera que la primera se ajuste lo más posible a la segunda para que el destino mayoritario y fundamental de la producción sea la alimentación y se reduzca el desperdicio.

5. EVITAR LOS CASOS DE MALA PRAXIS A LO LARGO DE TODA LA CADENA

Por último, dentro de esta visión de conjunto de la cadena alimentaria, es importante optimizar la calidad en todos los eslabones y reducir al mínimo los casos de mala praxis.

b. Investigación e innovación

Otro de los ámbitos de actuación es la investigación, desarrollo e innovación relacionada con los factores causales que producen PDA. En esta línea, se pueden señalar –de forma ejemplificativa– algunas áreas que permiten desarrollar mejoras interesantes:

6. INNOVACIÓN EN TRANSPORTE Y LOGÍSTICA

- Impulsar la innovación en la eficiencia del transporte y en logística, incluyendo la gestión informática de los stocks de mercancías.

7. INNOVACIÓN EN TECNOLOGÍAS DE CONSERVACIÓN

- Innovar en tecnologías de conservación que permitan alargar la vida útil de los alimentos.

8. MEJORAS EN INGENIERÍA DE PROCESOS

- Mejorar la ingeniería de procesos y la tecnología para la disminución de las mermas y el aprovechamiento de subproductos.

9. INNOVACIÓN EN FORMATOS COMERCIALES Y ENVASES

- Adaptación de los formatos comerciales a la demanda social, a las necesidades de los hogares y a los nuevos hábitos de consumo.

- Potenciar las investigaciones en nuevas formas de envasado que contribuyan a la reducción de PDA (envases para extracción total del producto, envases que permitan abrir y volver a cerrar, envases activos –bacteriostáticos, con atmosfera tratada– para alargar la vida útil, etc.).

10. MAYOR PRECISIÓN EN FIJACIÓN DE FECHA DE CADUCIDAD

- Desarrollar mejores estudios sobre la vida útil de los diferentes productos que permitan establecer de forma más precisa y coherente las fechas de caducidad y de consumo preferente.

SISTEMAS INFORMÁTICOS COMPARTIDOS PARA OPTIMIZAR LA GESTIÓN DE STOCKS

La empresa láctea asturiana Corporación Alimentaria Peñasanta S.A. (CAPSA FOOD) ha desarrollado una experiencia interesante al compartir software entre la industria y la distribución para gestionar de forma más ágil y precisa la oferta y demanda, el stockaje de los distribuidores. El tener acceso informático al stockaje de algunos distribuidores les permite reponer los productos de forma automática en cuanto se está quedando por debajo del nivel óptimo.

c. Mejoras de gestión

Aunque las empresas que participan en la cadena agroalimentaria han experimentado un proceso importante de profesionalización y mejora en las últimas décadas, hay aspectos concretos de su gestión en los que todavía se pueden realizar mejoras que se traduzcan en una reducción de las PDA.

11. APROVECHAR LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA PARA LA REDUCCIÓN DE PDA

El desarrollo y optimización de los sistemas de gestión de seguridad alimentaria (por ejemplo, el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico y las buenas prácticas de fabricación y manipulación) puede ser una herramienta fundamental para evitar las pérdidas y desperdicio de alimentos. En esta misma línea puede contribuir la formación y profesionalización de pequeños agricultores y del personal de PYMES y microPYMES, para que incorporen de forma más profunda y sistemática criterios de sostenibilidad.

12. ACORTAR DISTANCIAS Y MEJORAR LA EFICIENCIA DEL TRANSPORTE, INCLUYENDO INTERMODALIDAD

Un elemento importante que sirve para poner en conexión diferentes eslabones de la cadena es el transporte, por la forma en que afecta a la vida útil de los productos y porque además tiene importantes repercusiones en el medioambiente. Por ello, conviene hacer esfuerzos para acortar los circuitos (potenciar producción local) y mejorar la eficiencia en el transporte, incluyendo el tema de intermodalidad (combinación de diferentes medios de transporte) e introduciendo más eficiencia en el transporte por carretera (vehículos más grandes).

13. MEJORAR LA LOGÍSTICA, INCLUYENDO LOGÍSTICA INVERSA

Desde un punto de vista más amplio, más allá del transporte, conviene abordar mejoras en la logística en general, incluyendo las posibilidades, condiciones y requisitos para explorar y explotar la logística inversa (el mismo camión que lleva un cargamento puede traer de vuelta residuos y/o también otros alimentos, en las condiciones adecuadas, con correcta separación y teniendo en cuenta el tipo de productos que se transportan).

El etiquetado de los productos alimentarios es otro de los factores que pueden contribuir a aumentar o reducir las PDA. Los posibles motivos para ello son la dificultad para interpretar correctamente toda la información que contienen, el peligro de confusión entre las diferentes fechas que pueden reflejar (producción, envasado, límite de venta, consumo preferente, caducidad), la falta de información sobre sostenibilidad, etc. Frente a ello, las empresas del sector, con el apoyo y coordinación de las autoridades públicas competentes, pueden desarrollar diversas actuaciones entre las que se puede destacar:

14. INCORPORAR INFORMACIÓN SOBRE SOSTENIBILIDAD EN EL ETIQUETADO

- Reflejar en las etiquetas información relativa a sostenibilidad (huella ecológica, huella energética, procedencia…) que facilite que los consumidores puedan incorporar estos criterios en sus decisiones de compra.

15. CLARIFICAR LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN LAS ETIQUETAS, ESPECIALMENTE RESPECTO A FECHAS

- Clarificar lo más posible la información que aparece en las etiquetas, especialmente en lo relativo a fechas y condiciones de conservación.

16. AMPLIAR INFORMACIÓN DEL PRODUCTO A TRAVÉS DE CÓDIGOS QR

Una alternativa innovadora para ofrecer información más completa a los consumidores sin modificar radicalmente los sistemas de etiquetado podría ser la incorporación de códigos QR en la etiqueta o en el envase que permitan al consumidor que lo desee descargar en su smartphone información ampliada del producto.

c. Opciones alternativas a las PDA

A lo largo del proceso de producción, procesamiento, distribución, venta y consumo de alimentos hay una serie de pérdidas de productos que son difíciles de eliminar. Sin embargo, pueden desarrollarse esfuerzos para reducirlas y opciones alternativas para evitar que terminen en la basura.

Uno de los aspectos que tiene un impacto significativo en la generación de PDA es la aplicación de exigentes estándares estéticos y de calidad. Incluso hay productos que se pierden o destruyen en el campo debido a estas exigencias. Frente a ello, se podrían generar diferentes tipos de soluciones alternativas:

17. DAR SALIDA A FRUTAS Y VERDURAS QUE NO CUMPLEN ESTÁNDARES A TRAVÉS DE 2AS CATEGORÍAS O DE LA PRODUCCIÓN DE DERIVADOS

- Se podrían establecer sistemas de discriminación positiva o de incentivos para estimular el consumo de frutas y verduras que no cumplen con los estándares de forma, tamaño y color a través de segundos mercados o de segundas categorías con precios más bajos.

- Se pueden canalizar esas frutas y verduras hacia la elaboración de productos derivados (mermeladas, dulces, jugos, sopas, cremas, gazpacho, salsas, etc.)

18. OFERTAS DE PRODUCTOS DE PRÓXIMA CADUCIDAD

En el eslabón de la distribución hay productos perecederos que, por caducidad o deterioro, terminan perdiéndose. Algunos establecimientos están intentando reducir esas pérdidas a través de las ofertas de fin del día u ofertas por próxima caducidad.

19. CANALIZACIÓN DE EXCEDENTES A INICIATIVAS SOCIALES

Otra de las opciones que las empresas del sector agroalimentario pueden utilizar es la canalización de sus excedentes hacia entidades sociales que prestan apoyo a colectivos en situación de vulnerabilidad alimentaria. Aunque se han dado pasos importantes en los últimos años a raíz de la crisis, las empresas pueden profundizar y mejorar su relación con entidades sociales, desde un planteamiento más estratégico, entendiendo que el beneficio es mutuo y que, por tanto, les conviene apoyar el fortalecimiento y profesionalización de estas organizaciones.

Una última alternativa antes de llegar a la disposición de los residuos alimentarios en vertederos o rellenos sanitarios es su valorización como subproductos para generar tanto beneficios económicos como ambientales. Esto requiere análisis precisos de los condicionantes económicos, logísticos, ambientales y geográficos que influirán en estos procesos.

20. PRODUCCIÓN DE PIENSOS

Normalmente los procesos de valorización podrán apuntar a tres finalidades diferentes:

- Producción de piensos para alimentación animal.

21. COMPOSTAJE

- Producción de compost para fertilización orgánica de suelos productivos.

22. PRODUCCIÓN DE ENERGÍA

- Producción de energía (biogás).

D

RECOMENDACIONES DE ACTUACIÓN DESDE EL SECTOR ACADÉMICO

La promoción de modelos sostenibles de producción y consumo requerirá, en muchos casos, análisis complejos y rigurosos de los problemas y de sus causas, así como investigaciones y estudios previos que desarrollen, fundamenten y pongan a prueba las soluciones innovadoras necesarias. En colaboración con el resto de actores de la cadena agroalimentaria, el sector académico puede hacer significativos aportes a la reducción de las PDA gracias a sus capacidades de formación, información e investigación.

a. Formación e información

1. OFERTA DE FORMACIÓN EN LAS UNIVERSIDADES ORIENTADA A LA SOSTENIBILIDAD DE LOS SISTEMAS AGROALIMENTARIOS

En la universidad se puede impulsar la formación en temas de alimentación y nutrición, sistemas agroalimentarios sostenibles, relaciones entre producción de alimentos y medioambiente, identificación de causas y consecuencias del desperdicio de alimentos, etc. Sería importante que no se trate exclusivamente de una formación teórica sino que incorpore aplicaciones prácticas, y que no dependa de la "voluntariedad" sino que tenga una incorporación normalizada en los planes de estudios ofertados.

2. DIFUSIÓN DE INFORMACIÓN SOBRE PDA DIRIGIDA A LOS CONSUMIDORES

3. FORTALECIMIENTO DE LA SOCIEDAD CIVIL

Todo el conocimiento generado en los diferentes espacios universitarios puede proyectarse hacia la sociedad de forma que, por un lado, mejore el nivel de información de los consumidores sobre las cargas ambientales asociadas a su consumo y la huella ecológica de sus PDA, y por otro, pueda constituir una colaboración sustancial para la generación de una sociedad civil fuerte en cuestiones alimentarias.

b. Investigación

"La política agroalimentaria actual está basada en la sobreproducción, en producir más de lo que se demanda"

Jan Flora,
PROFESOR EMÉRITO DE LA IOWA STATE UNIVERSITY

Las tareas investigadoras promovidas desde la universidad se pueden enfocar a muy diferentes aspectos relacionados con el problema de las PDA.

En primer lugar, a la vista de la limitación de datos y estudios disponibles, así como la dispersión en cuanto a métodos de cómputo, será muy interesante que desde la universidad se impulsen líneas de investigación que permitan mejorar el conocimiento del problema y tener datos más fiables y homogéneos, y que permitan hacer agregaciones para tener visiones ajustadas a diferentes niveles territoriales.

4. INVESTIGACIÓN ORIENTADA A MEJORAR EL LEVANTAMIENTO DE INFORMACIÓN SOBRE PDA

En segundo lugar, la búsqueda de soluciones por parte del conjunto de actores del sistema agroalimentario requiere fundamentarse en explicaciones de base científica sobre las causas del mismo. Ello requerirá investigaciones desde aproximaciones muy diversas: desde enfoques agronómicos hasta estudios de las fuerzas que operan en el mercado, pasando por análisis desde la sociología de la alimentación, para intentar entender cómo y por qué actúan los consumidores, qué los mueve en uno u otro sentido.

5. INVESTIGACIÓN ORIENTADA A MEJORAR LA COMPRENSIÓN DE LAS CAUSAS DE LAS PDA

En tercer lugar, a la vista de los acontecimientos de los últimos años y de las proyecciones de futuro, es conveniente que las universidades alienten líneas de investigación sobre la sostenibilidad de los sistemas alimentarios, sobre el impacto ambiental de los patrones de consumo de alimentos, sobre la huella ecológica, energética, hídrica y de carbono asociada a determinadas dietas y a las PDA generadas, testando nuevas metodologías, como el "true cost accounting". También pueden desarrollar investigación y herramientas –incluyendo nuevas propuestas tecnológicas– para una gestión más eficiente de la oferta y la demanda. Deben ser líneas de investigación con capacidad para influir en el diseño de políticas públicas y en el comportamiento de los consumidores.

6. IMPULSAR LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN SOBRE SOSTENIBILIDAD DE LOS SISTEMAS AGROALIMENTARIOS

7. INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO DE HERRAMIENTAS PARA MEJORAR LA GESTIÓN DE OFERTA Y DEMANDA

8. IMPULSAR LÍNEAS DE INNOVACIÓN ORIENTADAS A LA REDUCCIÓN DE PDA

En cuarto lugar, algunas de las soluciones podrán estar fundamentadas en estudios e investigaciones realizadas por la academia, que puede ser un catalizador de innovaciones a aplicar después por diferentes actores de la cadena alimentaria.

9. INVENTARIAR Y DIFUNDIR BUENAS PRÁCTICAS Y CASOS DE ÉXITO

En quinto lugar, las universidades pueden ser el agente más idóneo para mapear, localizar e inventariar buenas prácticas y casos de éxito, cuya difusión podría tener un efecto multiplicador y generar un mayor impacto en la reducción de las PDA.

10. OBSERVATORIO SOBRE LAS PDA

Para alentar algunas de estas líneas de investigación, se podría impulsar la creación de un observatorio de las pérdidas y desperdicio de alimentos vinculado a la universidad o como colaboración de varias universidades e instituciones.

GRUPO DE INVESTIGACIÓN EN SOCIOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN DE LA UNIVERSIDAD DE OVIEDO

La alimentación ha comenzado a ser un asunto de debate público en las sociedades desarrolladas. Las ciencias sociales, desde diferentes perspectivas, están ofreciendo un marco teórico y empírico sobre el tema alimentario en relación directa con la modernización de las sociedades.

En este sentido, el objetivo general del grupo de investigación Sociología de la Alimentación de la Universidad de Oviedo es describir y analizar las tendencias y determinantes de los cambios alimentarios y las acciones de los diferentes agentes de la cadena agroalimentaria desde el nivel local al global. Se trabaja en cuestiones relativas a hábitos alimentarios, desigualdades sociales, consumo político alimentario, gobernanza global de la seguridad alimentaria, la creación de sistemas de alimentación sostenibles y el empoderamiento del consumidor. Además, el grupo de investigación cuenta con un Observatorio Sociológico de la Alimentación.

IV. CONCLUSIONES COMUNES A TODOS LOS SECTORES

1. APROVECHAR EL MOMENTO

Desde muchos ámbitos, desde muchos sectores, hay convergencia en la importancia –incluso en la necesidad y en la urgencia– de trabajar sobre las PDA, dentro de una visión más amplia de la construcción de sistemas alimentarios sostenibles. Una primera conclusión es que es necesario aprovechar el momento, el impulso, la confluencia de diferentes actores y de múltiples voluntades. Es una tarea que no debe ser postergada y una oportunidad que no debe ser desaprovechada.

2. MEJORAR EL CONOCIMIENTO DEL PROBLEMA Y EL LEVANTAMIENTO DE DATOS SOBRE PDA

El primer paso a la hora de buscar solución a un problema debe ser conocerlo en profundidad y con precisión. Por ello es importante dedicar esfuerzos y recursos al análisis del problema de las PDA, al diagnóstico, a la identificación de las causas y de información relevante y a realizar un mejor levantamiento de datos que permita tener una visión real del problema y de su magnitud en cada contexto regional y local. Para que el procesamiento de la información sea útil y comparable, será muy importante aclarar el concepto de PDA que se maneja, de manera que las mediciones sean coherentes, compatibles y agregables. En este sentido, conviene poner atención a los conceptos de PDA que se manejan en organismos internacionales y en la Unión Europea.

> "El hecho de que estemos aquí debatiendo gente de tejido civil, universidades, administraciones, empresarios sobre este tema es muy positivo, e incluso creo que estamos haciendo una cosa muy novedosa. La búsqueda de soluciones pasa por sumar a todos los que tenemos algo que decir en este asunto"
>
> Nicolás Cortés, COORDINADOR DE COOPERACIÓN DEL AYUNTAMIENTO DE L'HOSPITALET

La reducción de las PDA debe ser una responsabilidad común de todos los actores de la cadena alimentaria. Se trata de un problema que no beneficia a ninguno de los eslabones y cuya solución ninguno puede abordar de forma aislada. Se requiere actuar con una visión de conjunto, con una visión de cadena, de forma coordinada, en la misma dirección, con una clara vocación de colaboración multisectorial. Dentro de esta responsabilidad compartida,

3. RESPONSABILIDAD COMÚN, COMPROMISOS DIFERENCIADOS

la diferente posición, capacidad, recursos, influencia y poder de cada actor debe traducirse en compromisos diferenciados, proporcionales. La Comisión Europea considera que, por su relación con los diversos actores de la cadena y por su cercanía al consumidor final, la distribución tiene un papel especialmente relevante que jugar en este tema.

4. JERARQUÍA DE PRIORIDADES

La reducción de las PDA debe hacerse desde una clara jerarquía de prioridades en cuanto a las soluciones a abordar:

- Debe darse la mayor prioridad a aquellas líneas de trabajo que impliquen prevención, es decir, que tiendan a evitar que se produzcan las PDA.
- En segundo lugar, se preferirán aquellas actuaciones que permitan aprovechar los alimentos sobrantes para destinarlos a consumo humano.
- Si no fuera posible, se procurará –dentro de los límites que permiten las normativas correspondientes– la valorización de las PDA en subproductos aprovechables: piensos para animales, compost, biogás, etc.
- La disposición en vertederos será el último recurso, cuando el resto no sea viable.

5. INOCUIDAD COMO REQUISITO

La seguridad e inocuidad alimentaria aparece como un requisito previo inexcusable, como un valor absoluto, como una línea roja. Las iniciativas no deben en ningún caso poner en peligro la salubridad de los alimentos. El aprovechamiento de excedentes debe respetar siempre las obligaciones derivadas de la seguridad alimentaria; en tanto que son obligaciones de resultado, la flexibilidad podrá venir de las diferentes formas en que pueda garantizarse, no en la devaluación de la protección del consumidor.

6. CONSTRUIR UN IMAGINARIO COLECTIVO ANTIDESPILFARRO

Un primer nodo de preocupación gira en torno al carácter sistémico de las PDA y a la existencia de una cultura de consumo que impulsa al despilfarro. Frente a ello, se identifica la necesidad de elaborar y enraizar un imaginario, un relato, una narrativa que sea motivadora,

que incluya la urgencia y la profundidad de la problemática de las PDA y que mueva a la acción. Una narrativa que rescate la cultura de aprovechar, arreglar, recuperar... propia de generaciones precedentes o de determinadas culturas.

7. MENSAJE COMÚN, COMPARTIDO, SENCILLO, CONTUNDENTE, MOVILIZADOR.

Se necesita buscar un mensaje común, compartido por el mayor número posible de actores de la cadena alimentaria, que tenga gancho, que sea al mismo tiempo sencillo y contundente, para calar en la sociedad. Este mensaje deben ser adecuadamente comunicado; en este proceso será muy importante generar complicidad con los medios de comunicación.

8. NO CONFUNDIR REDUCCIÓN DE LAS PDA CON REDUCCIÓN DEL HAMBRE

La reducción de las PDA no debe ser la principal respuesta en la lucha contra el hambre. Si bien es cierto que a nivel global el gran volumen de PDA generado por los sistemas agroalimentarios guarda relaciones causales con algunos de los factores que agravan el problema del hambre, los casos de vulnerabilidad alimentaria que se presentan en la sociedad española deben ser abordados en el marco del estado de bienestar desde el enfoque del derecho humano a la alimentación. La canalización de excedentes de alimentos hacia colectivos en necesidad es solamente una contribución temporal, aunque necesaria, mientras el Estado arbitra soluciones justas y estables.

BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA

- ***Las pérdidas y el desperdicio de alimentos en el contexto de sistemas alimentarios sostenibles***. Informe nº 8 del Panel de Expertos de Alto Nivel del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial.
- ***Pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo. Alcance, causas y prevención.*** Estudio realizado por FAO para el congreso internacional SAVE FOOD! en Düsseldorf, Alemania, 2011.
- ***Informe sobre cómo evitar el desperdicio de alimentos: estrategias para mejorar la eficiencia de la cadena alimentaria en la UE.*** Comisión de Agricultura y Desarrollo Rural del Parlamento Europeo.
- ***Estrategia "Más alimento, menos desperdicio".*** Programa para la reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario y la valorización de los alimentos desechados. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Gobierno de España.
- ***Estudio sobre el desperdicio de alimentos en los hogares españoles.*** HISPACOOP.

Entidades que forman la Alianza contra el Hambre y la Malnutrición de España

Ayuntamiento de Avilés

Ayuntamiento de Gijón

OVIEDO.es AYUNTAMIENTO

Gobierno del Principado de Asturias
Consejería de Bienestar Social y Vivienda

cooperativas agro-alimentarias Principado de Asturias

ALIMERKA fundación

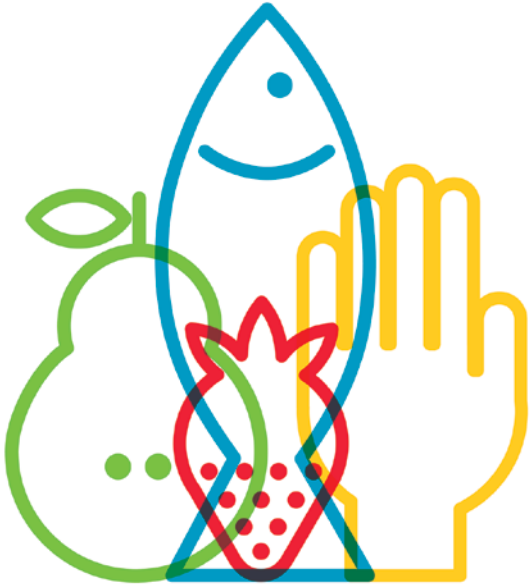
Fundación Banco Alimentos de Asturias

reader Red Asturiana de Desarrollo Rural

Universidad de Oviedo

Colabora en la publicación de esta guía

CAJA RURAL DE ASTURIAS



II Encuentro de La Alianza contra el Hambre y la Malnutrición de España.

Soluciones para la reducción del desperdicio alimentario.

Alianza Nacional contra el
Hambre y la Malnutrición de España

C/Principado, nº 3, segunda planta, 33007, Oviedo
985 10 40 34 | achm-e@uniovi.es | www.achme.uniovi.es