

## IMPACTO EN LOS RECURSOS

# “Ningún alimento debe ser desperdiciado”

Así lo afirma Natalia Basso del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca en una entrevista exclusiva para la Revista RIA. Ella colabora con la concientización para la reducción de la huella alimentaria en las distintas etapas de la cadena agroalimentaria.

Por la Dirección de Agroalimentos. MinAgri.

*“La reducción del despilfarro de alimentos es necesaria como una de las primeras medidas para luchar contra el hambre a la vez que contribuye a preservar los recursos naturales”.*

El equipo de Nutrición y Educación Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación trabaja para reducir la **huella alimentaria**, el principal indicador del impacto ambiental de las pérdidas y los desperdicios de alimentos que se generan en el mundo.

“Reducir las pérdidas de alimentos a nivel de la producción industrial es una **gran oportunidad** para las empresas, no sólo por la consecuente disminución de los costos totales de producción, sino también los costos de disposición final y, sobre todo, el impacto ambiental”, asegura Natalia Basso, que se desempeña en la Dirección de Agroalimentos.

El equipo que conforma trabaja fuertemente en la **educación alimentaria** en nutrición, inocuidad y rotulado de alimentos envasados y también en normativa alimentaria. Desde el año pasado realizan **capacitaciones** destinadas a personas que trabajan en comedores comunitarios para que se aprovechen las características de cada alimento sin perder de vista su calidad integral.

“Entendemos que esta iniciativa es muy útil para comunicar y compartir información siempre y cuando exista la **colaboración de todos los actores**:

productores de alimentos, supermercados, consumidores, restaurantes, bares, hoteles, casas de estudios y clubes sociales, entre otros”, manifiesta.

## ¿Qué es la huella alimentaria?

Así como las huellas de carbono y agua se utilizan como métodos para evaluar y comparar los impactos ambientales de los productos agrícolas, la huella alimentaria se propone como **un primer indicador** para contabilizar el impacto ambiental de las pérdidas y desperdicios de alimentos. Durante toda la cadena alimentaria se utiliza agua y energía, se generan gases y se usan fertilizantes, por ejemplo. Así, a medida que el alimento avanza en la cadena, la huella es mayor. La reducción del despilfarro de alimentos es necesaria como una de las primeras medidas para **luchar contra el hambre** a la vez que contribuye a **preservar los recursos naturales**.

## ¿Cómo surgió la inquietud de trabajar para reducir la huella alimentaria?

Desde el año 2012 venimos trabajando en forma conjunta con la Red Argentina de Bancos de Alimentos y este año se sumó a colaborar la Representación de la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura en Argentina (FAO). Poco a poco conocimos el trabajo que llevan a cabo los **Bancos de Alimentos** que luchan por reducir el hambre y la desnutrición en el país. Su objetivo principal es recuperar, a través de

donaciones, los alimentos aptos para el consumo humano sin valor comercial para las empresas productoras. Posteriormente, los clasifican y redistribuyen a una red de comedores que asisten a personas necesitadas.

En este sentido, nuestro trabajo se canaliza en un **programa de capacitaciones** a personas que trabajan en las cocinas de esos comedores comunitarios vinculados a la ONG para brindar información útil y mejorar el desempeño de sus funciones considerando que se ocupan de alimentar a muchas personas.

A raíz de esta experiencia de talleres entendimos que en los comedores **ningún alimento debe ser desperdiciado** porque los recursos son escasos. Por lo tanto, esta temática se instaló en cada uno de nuestros encuentros como una unidad más donde las mismas cocineras nos cuentan sus métodos para **aprovechar al máximo cada comida**, sin descuidar la inocuidad. Esto también enriquece nuestro trabajo ya que vamos acumulando recetas e ideas “caseras”.

**“BUSCAMOS GENERAR  
UNA PRODUCCIÓN  
Y CONSUMO NACIONAL  
DE ALIMENTOS  
MÁS EFICIENTE”**

Cabe destacar que, así como el desperdicio en el hogar, también existen las **pérdidas de alimentos a nivel industrial**, es decir, en las etapas de poscosecha, elaboración, almacenamiento y transporte. En algunos casos se produce por falta de eficiencia y defectos en alguna etapa de la cadena, en otros, por elevados estándares de calidad. Un ejemplo concreto son las frutas y verduras que muchas veces se “discriminan” por su forma, tamaño, maduración o color, cuando en realidad su valor nutritivo no se modifica.

#### ¿De qué forma se articuló el trabajo con FAO Argentina?

A raíz del inicio de colaboración con la Representación de FAO Argentina conocimos la iniciativa Save Food! y la campaña *PIENSA.ALIMENTATE. AHORRA* Reduce tu huella alimentaria. Ambas son de carácter internacional, fundadas y acompañadas por varios organismos relevantes como la FAO, el Programa de Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA), el

---

**“ES POSIBLE COMBATIR LOS DESECHOS DE ALIMENTOS MEDIANTE PEQUEÑOS CAMBIOS EN NUESTROS HÁBITOS COTIDIANOS”**

---





“**TODOS DEBEMOS SENTIRNOS RESPONSABLES Y APORTAR CON PEQUEÑAS ACCIONES COTIDIANAS NUESTRO GRANITO DE ARENA**”

Reto Hambre Cero y otros del sector privado como la organización Messe Düsseldorf. A su vez conocimos el estudio realizado para el Congreso Internacional Save Food! en Interpack 2011, Düsseldorf (Alemania) que arroja **cifras alarmantes a nivel mundial**.

Empezamos a recopilar información sobre el tema ya que queríamos saber cuántas pérdidas y desperdicios teníamos en la Argentina pero no hallamos mucha información. A mitad de año, junto con la FAO Argentina nos propusimos comenzar con la **difusión de esta problemática, la iniciativa y la campaña** para invitar a todos aquellos interesados a sumarse con acciones concretas.

### ¿Cuáles fueron esas acciones?

Armamos un marco para la implementación de PIENSA.ALIMENTATE. AHORRA y comenzamos con su difusión. A través de ese documento quisimos mostrar brevemente cuáles eran las **posibles acciones** que se pueden realizar para disminuir las pérdidas y desperdicios de alimentos.

La campaña en sí radica en **concientizar** a la población del problema global del despilfarro de alimentos y los efectos negativos para el ser humano y el medio ambiente, así como también para la economía. Por otro lado, pretende transmitir que **es posible combatir este problema mediante pequeños cambios** en nuestros hábitos cotidianos. Así, tuvimos la oportunidad de acercar la inquietud a empresas productoras de alimentos, universidades y hasta estudiantes.

A su vez, la coordinadora de comunicación y gestión del conocimiento de FAO Argentina, Silvina Ferreyra, participó de la 9.º Conferencia Nacional de la Red Argentina de Bancos de Alimentos, que tuvo como tema lema “*Salvar los alimentos que se tiran: consumos y producciones conscientes como vía de sociedades sostenibles*”. Allí tuvo la oportunidad de dar a conocer el Documento Marco e invitar a otros actores a participar.

### ¿Cuál es el rol de la Dirección de Agroalimentos frente a esta problemática?

La Dirección de Agroalimentos busca generar mejores capacidades de

gestión empresarial, la diferenciación de productos, la inclusión social y la sostenibilidad de los recursos, y contribuir al **posicionamiento de los productos agroalimentarios argentinos**. Con esta misión, trabajar en la reducción de las pérdidas de alimentos a nivel de la producción industrial es una gran oportunidad para las empresas, no sólo por la consecuente disminución de los costos totales de producción (materias primas, equipamiento, energía y agua utilizadas en el proceso, mano de obra, etc.), sino también los costos de disposición final y sobre todo el impacto ambiental. En pocas palabras, generar una producción y consumo nacional de alimentos **más eficiente**.

Hasta ahora nuestro aporte consistió en recopilar información y acompañar a la FAO en la difusión de ideas concretas para reducir la huella alimentaria.

### ¿Podría comentarme algunas de esas ideas?

En primer lugar, se diseñó una ficha de información técnica especialmente para los consumidores en la que se detalla las diferencias entre “pérdidas” y “desperdicios”, y brinda **consejos** para reducir el desperdicio generado en los hogares.

Posteriormente, se publicó una **nota en la Revista Alimentos Argentinos** a través de la cual se dio a conocer información extraída de ese documento y el estudio sobre Residuos Sólidos Urbanos elaborado por el Instituto de Ingeniería Sanitaria de la Facultad de Ingeniería de la UBA.

A su vez, el 16 de octubre, en conmemoración al Día Mundial de la Alimentación, organizamos un pequeño evento destinado a compartir un **espacio de reflexión** sobre esta problemática con todo el personal del Ministerio. La primera presentación la realizó Silvina Ferreyra, quien explicó acerca del informe, algunas cifras y los inicios de la Iniciativa y la campaña ya mencionadas. A continuación, la directora de la Red Argentina de Bancos de Alimentos, Victoria Ancarola, compartió su experiencia de trabajo en una ONG que mucho tiene que ver con esta cuestión ya que su objetivo es recuperar alimentos. Por último, desde el equipo hicimos hincapié en la necesidad de involucrarse en esta iniciativa

a través de nuestros propios hábitos de consumo mediante diversos **consejos para disminuir el desperdicio** desde el hogar.

Entendemos que esta iniciativa es muy útil para comunicar y compartir información siempre y cuando exista la colaboración de todos los actores: productores de alimentos, supermercados, consumidores, restaurantes, bares, hoteles, casas de estudios, clubes sociales, entre otros.

### ¿Qué acciones se pueden encarar para reducir la huella alimentaria?

Se puede actuar en diversos planos y en diferentes niveles a lo largo de toda la cadena agroalimentaria. A grandes rasgos, la propuesta es la siguiente: Implementar Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y de Manufactura, **concientizar** al personal acerca de las pérdidas y desperdicios de alimentos, alinear las actividades de los servicios de alimentación con el objetivo de la iniciativa y revisar las líneas de producción a fin de **identificar los**

**puntos críticos** para implementar estrategias o realizar modificaciones orientadas a disminuir la huella alimentaria. También se busca considerar un posible destino para la utilización de materia prima que no cumpla con los criterios de calidad, incluir la **educación** sobre esta temática en los programas de Responsabilidad Social Empresaria y, por último, generar acciones **que fomenten la reducción de la huella alimentaria** en todas las áreas que tengan incidencia en la pérdida y el desperdicio de alimentos de forma coherente y **sostenible en el tiempo**.

### Luego de todas estas acciones... ¿Cómo ve a futuro los resultados de esta campaña?

Es ideal que esta propuesta tenga un espacio en los medios de comunicación para **que todos podamos tomar conciencia y buscar diferentes soluciones**. Es indispensable entender que no se trata de "culpar a alguien" (como ocurre muchas veces), sino que

todos debemos sentirnos responsables y aportar con pequeñas acciones cotidianas nuestro granito de arena. Los cambios orientados a disminuir las pérdidas o desperdicios dependerán del rol que cada uno tenga para con la problemática, aunque el **esfuerzo debe ser proporcional**. Es decir, se entiende que no es lo mismo para un productor de alimentos, para un retail y para un ama de casa. No obstante, cada esfuerzo suma.

Por otra parte, al momento los datos relacionados a las pérdidas y desperdicios en nuestro país son muy escasos y no tenemos en funcionamiento proyectos directamente relacionados con esta temática. Aún así, estamos proyectando ya con miras al **2014** orientarnos a trabajar en ese sentido.

#### Más información:

*Natalia Basso.*

*Licenciada en Nutrición de la UBA y parte del Equipo de Nutrición y Educación Alimentaria perteneciente a la Dirección de Agroalimentos del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación.*

