

# Pérdida y desperdicios de alimentos: diciembre de 2017

---

Pilar Eguillor Recabarren

Prevención y reducción; pérdida y desperdicio de alimentos

## Pérdida y desperdicios de alimentos diciembre de 2017

Autor:  
Pilar Eguillor Recabarren  
Profesional del  
Departamento de Análisis de Mercados y Políticas Sectoriales

Artículo producido y editado por la Oficina de Estudios y  
Políticas Agrarias -Odepa-  
Directora Nacional y Representante Legal  
Claudia Carbonell Piccardo

Informaciones:  
Centro de Información Silvoagropecuaria, CIS  
Valentín Letelier 1339. Código postal 6501970  
Teléfono: (56-2) 2397 3000  
[www.odepa.gob.cl](http://www.odepa.gob.cl)  
e-mail: [odepa@odepa.gob.cl](mailto:odepa@odepa.gob.cl)



# Pérdida y desperdicios de alimentos

## 1. Introducción

Los países de América Latina y el Caribe están avanzando en la prevención y reducción de las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos en el marco de los Objetivos de Desarrollo del Milenio y hacia el cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible. En concordancia con el Plan de Seguridad Alimentaria, Nutrición y Erradicación del Hambre, de la La Comunidad de Estados Latinoamericanos y Caribeños (CELAC) 2025,

y con la meta global aprobada en la Agenda 2030 de Desarrollo Sostenible, la región ha asumido el compromiso de **reducir a la mitad las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos per cápita en 2025**. Para lograrlo, se conformó una Alianza Regional articulada a partir de Comités Nacionales. De estas iniciativas y de la situación de las pérdidas y desperdicios en Chile, da cuenta

## 2. Qué se entiende por pérdida y desperdicio de alimentos aptos para el consumo humano

La disminución de alimentos aptos para el consumo humano puede deberse a la **pérdida** de éstos y a su **desperdicio**, dos conceptos diferentes.

Según la FAO, la **"pérdida de alimentos"** se refiere a la disminución de la cantidad de alimentos en cualquier parte de la cadena de suministro que se relaciona con los alimentos comestibles disponibles para el consumo humano. Estas pérdidas de alimentos pueden tener lugar en la etapa de producción, poscosecha, almacenamiento y procesamiento, es decir, cuando los alimentos se pierden antes de llegar a su fase de producto final o a la venta minorista. Por ejemplo, las hortalizas cosechadas aptas para el consumo humano que se deterioran por un mal manejo poscosecha, se considera pérdida de alimentos.

Por otra parte, se entiende por **"desperdicio de alimentos"** a la disminución de alimentos aptos para el consumo humano que ocurre al final de la cadena alimentaria (ventas y consumo final), es decir, dice relación con el comportamiento de los vendedores y consumidores. Por ejemplo, cuando las hortalizas aptas para el consumo humano no se consumen debido a que se echan a perder o son descartados por los minoristas o los consumidores porque aparecen manchas, se considera un desperdicio de alimentos (FAO, 2015).

Es así entonces como la pérdida y el desperdicio de alimentos (PDA), se relaciona con la merma de éstos en las distintas etapas de la cadena de suministro de alimentos destinados al consumo humano, desde la producción inicial hasta su consumo final.

Las pérdidas y desperdicios pueden ser intencionales o accidentales, sin embargo, ambas llevan a una menor disponibilidad de alimentos para el consumo humano. Las causas que originan la pérdida y desperdicio de alimentos son variadas, entre las cuales se encuentran los problemas que se presentan durante la cosecha, recolección, almacenamiento, embalaje, transformación, transporte, o a los mecanismos de comercialización y mercado, oferta y demanda, reglas de etiquetado y caducidad o vencimiento, precios, compras inadecuadas, así como a marcos institucionales y legales existentes o inexistentes.

Las pérdidas y desperdicios de alimentos aptos para el consumo humano, conlleva además la pérdida de los recursos que fueron utilizados en su producción, como uso del suelo, nutrientes, agua, energía, insumos, maquinaria, combustibles, mano de obra, infraestructura, envases, materiales de embalaje, refrigeración, medios de transporte, etc. En superficie, a nivel mundial, se estima que se utilizan aproximadamente 1.400 millones de

hectáreas para producir alimento que no es consumido, lo que representa una superficie mayor a la de Canadá e India juntos. Por otra parte, la producción de alimentos que no se consumen causa emisiones innecesarias de CO<sub>2</sub>, contribuyendo así al calentamiento global y al cambio climático. La huella de carbono global asociada a la pérdida y desperdicios total de alimentos se estima que corresponde a un 8% del total de las emisiones globales. Cabe señalar, además, que la mayor huella de carbono dentro de los alimentos desaprovechados se presenta en la fase de consumo (37%).

Dado que la disponibilidad de los recursos naturales es limitada, y muchos de ellos son recursos no renovables, una reducción eficaz de las pérdidas y desperdicios de alimentos disminuirá la presión por aumentar su producción, para satisfacer las necesidades de una creciente población mundial, que en la actualidad supera los 7.550 millones de personas, y que al año 2050 se estima alcanzará los 9.000 millones.

### 3. Tipos y causas de pérdida y desperdicio de alimentos

Es importante mencionar que los alimentos que estaban destinados al consumo humano y que no llegan a ser utilizados para este fin, se consideran pérdidas o desperdicio de alimentos, incluso cuando son utilizados para un uso no alimentario (pienso, bioenergía, compost, etc., (FAO, 2012).

Las pérdidas y desperdicios de alimentos pueden ser intencionales o accidentales, sin embargo, ambas llevan a una menor disponibilidad de alimentos para el consumo humano. Las causas que las originan, son múltiples y variadas, de acuerdo con la parte de la cadena alimentaria que se analice. A continuación, se entregan

algunos ejemplos que se pueden dar en la cadena de suministro de productos vegetales y animales, aptos para el consumo humano:

- **Pérdidas en la producción:** pérdidas debidas a daños mecánicos durante la cosecha (trilla de cereales, recolección de fruta, cosecha de verduras); pérdidas por productos que no se cosechan debido a exigencias de mercado (tamaño, color, forma, aroma); pérdidas por malos rendimientos debido a la presión por producir frutas y hortalizas en cualquier época del año; pérdidas de carne (bovino, cerdo y ave) debido a la

muerte de animales durante la crianza (por tamaño, genética, sexo); pérdidas de leche ocasionada por derrames y contaminación.

- **Pérdidas en el manejo poscosecha y almacenamiento:** pérdidas por el deterioro de los productos durante la manipulación, el manejo, almacenamiento y transporte entre el predio y las plantas de proceso y los puntos de distribución (inadecuada refrigeración de frutas y verduras que puede favorecer la aparición de hongos, bacterias, insectos y ácaros; descartes durante la clasificación por demandas estéticas de los consumidores); pérdidas de carne debido a las muertes que se producen durante el transporte al matadero; pérdidas en el matadero y puntos de venta por inadecuada refrigeración que puede favorecer la descomposición de la carne; animales que se desechan en el matadero por no cumplir estándares sanitarios o de inocuidad; pérdidas de carne por el deterioro que se produce durante el enhielado, envasado, almacenamiento y transporte; pérdidas de leche por derrames y deterioro durante el transporte (transporte de leche en climas cálidos sin una cadena de frío adecuada).
- **Pérdidas en el procesamiento:** pérdidas debidas al deterioro de productos durante las etapas de procesamiento industrial o doméstico (producción de jugos, mermeladas, conservas, congelados, deshidratado); pérdidas de productos no apropiados para el procesamiento durante las etapas de lavado, pelado, troceado, deshidratado, congelado y cocción; pérdidas debidas a la interrupción de procesos (cortes de electricidad, agua); pérdidas por contaminación de productos; pérdidas de productos durante el procesamiento industrial de las carnes (embutidos); pérdidas de leche y subproductos (derrames, contaminación, descomposición).
- **Desperdicio en la etapa de distribución:** fallas en el sistema de mercado y comercialización (en mercados mayoristas, supermercados, vendedores minoristas, mercados tradicionales, ferias libres, ferias de campesinos) por alimentos vencidos, mal etiquetados, mal envasados, daños físicos y químicos sufridos durante el transporte como contaminación, deshidratación, manchado, pudrición, golpes; fecha de caducidad mal entendidas, gestión inadecuada de stocks, etc.). La falta de coordinación entre la oferta de los productores y la demanda de los consumidores, puede generar excesos de productos aptos para el consumo humano que se desperdician.
- **Desperdicio en la etapa de consumo:** desperdicio de alimentos durante el consumo de éstos en el hogar (compras inadecuadas, ofertas y promociones que impulsan a comprar más cantidad de la necesaria del tipo "*Compre tres y pague dos*", alimentos que se descomponen, eliminación de comida (sobras) o de alimentos mal preparados, etiquetados confusos, confusión entre la fecha de consumo preferente y la de caducidad, envases inadecuados en forma y/o tamaño, productos que llegan al punto de venta con un margen de vida útil demasiado estrecho, falta de venta a granel para determinados productos, estándares de calidad cuestionables). La publicidad, los patrones culturales y la falta de planificación de acuerdo a las necesidades del tamaño de las familias llevan a los consumidores a tener en

sus hogares más productos de lo que se necesita, dependiendo del segmento socio-económico. En las sociedades modernas hay una pérdida de la tradición orientada al aprovechamiento de los alimentos y las “sobras”. Otra gran fuente de desperdicio de alimentos son los hoteles, restaurantes y locales de comida rápida donde día a día se botan a la basura toneladas de alimentos

aptos para el consumo humano (comidas excesivamente copiosas y raciones exageradas o muy grandes servidas en restaurantes). Otro aspecto importante relacionado con los consumidores es el total desconocimiento del impacto económico, social y ambiental que ocasiona el desperdicio de alimentos.

## 4. Cuantificación de alimentos aptos para el consumo humano que se pierden y desperdician a nivel mundial

Para cuantificar el desecho de alimentos lo largo de la cadena alimentaria, desde la producción hasta la venta final, existen tres tipos de enfoques con distintas unidades de medida: por masa de alimentos (kilogramos), por contenido energético o calórico (Kcal) y valor monetario (\$).

Según información de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación (FAO), a nivel mundial, un tercio de las partes comestibles de los alimentos producidos para el consumo humano se pierde o desperdicia, lo que representa unos 1.300 millones de toneladas de alimentos al año, equivalente a un tercio de los alimentos producidos, causando pérdidas de unos 680 mil millones de dólares en los países industrializados y de 310 mil millones en los países en desarrollo. Estas cifras contrastan fuertemente con el déficit alimentario, el cual el año 2015 alcanzó a 795 millones de personas subalimentadas en el mundo. Estas estimaciones no sólo dan cuenta de una ineficiencia en el uso de los recursos, sino también de un problema ético, considerando que esos 795 millones de personas padecen de hambre (FAO, 2017).

Las zonas más industrializadas de Europa, Asia Pacífico, América del Norte y Oceanía, serían

las que desechan alimentos aptos para el consumo humano en mayor cantidad, lo que equivale a un 60% del contenido calórico total desechado (1.100.000 Kcal anuales) mientras que los países en vías de desarrollo de África, sur y sudeste de Asia y América Latina, desechan el 40% (732.200 Kcal anuales).

Por grupo de alimentos, se pierde o desperdicia el 55% de las frutas y hortalizas; el 40% de las raíces y tubérculos; el 25% de los cereales; el 20% de oleaginosas y legumbres; el 20% de la carne; el 20% de productos lácteos y el 35% por de pescados y mariscos. Además, se señala que la **pérdida** de alimentos es más frecuente en los países en desarrollo donde se pierde el 40% de los productos, en cambio, el **desperdicio** es un problema en los países industrializados en donde en la mayoría de los casos es provocado por minoristas y consumidores, quienes arrojan alimentos comestibles a la basura.

La producción per cápita total de partes comestibles de alimentos para el consumo humano en Europa y América del Norte es del orden de los 900 kg/año con pérdidas de alimentos de 80 kg/año y 300 kg/año, respectivamente. En comparación,

la producción de alimentos per cápita en África y Asia es de 460 kg/año siendo las pérdidas del orden de los 120 y 170 kg/año, respectivamente. Por otra parte, la cantidad de alimentos per cápita desperdiciada por los consumidores es de 115 kg/año en América del Norte, 95 kg/año en Europa, 11 kg/año en Asia y 6 kg/año en África.

Si se lleva a porcentaje la cantidad de comida desechada por zona geográfica respecto del total mundial, Asia industrializada ocupa el primer lugar con un 28%, Sur y Sudeste Asiático (23%), Norteamérica y Oceanía (14%), Europa (14%), África subsahariana

(9%), Norte de África y Asia Central (7%) y América Latina (6%).

Por región, FAO estima que, del total de las pérdidas y desperdicios mundiales de alimentos, el 6% se da en América Latina y el Caribe, correspondiendo a 127 millones de toneladas de alimentos aptos para el consumo humano al año, lo que equivale a desaprovechar, cada año, el 15% de sus alimentos disponibles. Además, estima que con la pérdida de alimentos a nivel de la venta, en supermercados, ferias libres, almacenes y puestos de venta, se podría alimentar a más de 300 millones de personas, o al 64% de quienes sufren hambre en la región.

## 5. Cuantificación de alimentos aptos para el consumo humano se pierden y desperdician en Chile

En Chile, a diferencia de otros países de la región, no se conoce a cabalidad la cantidad de alimentos que se pierden y/o desperdician en los distintos eslabones de la cadena alimentaria. Esto se debería a la dificultad de cuantificar la merma total, ya que a nivel de campo los productores no llevan registros para contabilizar las pérdidas y a nivel de la comercialización no existe información sobre el desperdicio de alimentos por temas de imagen corporativa, sobre todo en el caso de los supermercados. En el caso de los desperdicios por parte de los consumidores, se hace muy difícil medir las pérdidas de todos los productos en la población total, y las encuestas no son una muestra significativa, ya que la canasta de productos que las personas adquieren es muy heterogénea y depende de una serie de factores tales como su poder adquisitivo, edad, sexo, nivel educativo, necesidades, etc. Sin embargo, en los últimos años se han desarrollado una serie de estudios que tienen como objetivo responder a esta interrogante.

Según el estudio "*Cuánto alimento desperdician los chilenos*", realizado el año 2011, por el Centro de Estudios de Opinión Ciudadana (CEOC) de la Universidad de Talca, en la Región Metropolitana la mayoría de las personas (64%) compra lo necesario para un mes mientras que un 26% dice comprar más de lo necesario. Para el 95% de los entrevistados, el botar comida acumulada en el refrigerador es una práctica normal y sólo el 5% señala que es algo que nunca ocurre. Un tercio de los encuestados informa que bota comida por lo menos una vez a la semana y si bien un 60% señala sentirse culpable un 23% considera que esta práctica es parte de lo cotidiano y está acostumbrado a hacerlo y un 17% ni siquiera se ha cuestionado al respecto (CEOC, 2011). En cuanto al tipo de comida que se desperdicia, lo que más se bota es la comida preparada (44,1% de los entrevistados); verduras (24,4%) y pan (12,9%). La razón más aludida para el desperdicio de los alimentos es que se olvidaron de que la comida estaba ahí (57,6%). Respecto a lo que más se fijan antes de botar la comida es la fecha

de vencimiento (67,2%), seguido del olor del producto (40,8%) y lo que más lamentan botar a la basura es carne (36,7% de entrevistados) y verduras (20,6%). De los productos envasados, lo que más se bota, sin siquiera llegar a abrir, es el yogurt (48,7%), cecinas (21,3%), queso (12,5) y leche (9%). Finalmente, el 50% de los entrevistados señala haber dejado de comprar frutas y verduras porque ha botado en muchas ocasiones, 27,0% dice que ha dejado de comprar pan y 12,0% ha dejado de comprar lácteos. El 65,0% de los entrevistados señala perder más de \$5.000 al mes botando comida, siendo que la mayor frecuencia se encuentra en el tramo de entre \$6.000 y \$10.000 (31,8% de los encuestados).

A partir de un trabajo exploratorio en terreno, realizado por la Universidad de Santiago de Chile (USACH), con información de las distintas fases de las cadenas productivas, se llegó a estimar las pérdidas en arroz, lechuga y papa, además de una estimación del desperdicio de pan a nivel de hogares en la Región Metropolitana de Santiago. Los datos, recopilados en el segundo Boletín de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos de la FAO (2015) indican que en Chile se perderían alrededor de 99.300.000 unidades de lechuga/año por aspectos climáticos, daños mecánicos y calibración para el mercado; 58.320 toneladas de papas/año por daños mecánicos,

podriciones, roedores; 280 toneladas de arroz importado/año (almacenamiento) de las cuales 140 toneladas se pierden en molinos industriales, equivalentes a 9.000 porciones de arroz a la semana, siendo la principal causa el manejo inadecuado que genera daños en el producto y caída al suelo en la etapa de almacenaje y envasado; y 300.000 toneladas de pan/año (63,3 kg de pan por familia/año), es decir, el 16,7% del consumo promedio en la población nacional, (Sáez, 2015).

Por otra parte, los resultados de la "Actualización del Catastro de la Agroindustria Hortofrutícola Chilena", del año 2012, indicaron que el 52% de la fruta y hortalizas producidas en nuestro país va a procesamiento, existiendo 246 agroindustrias. De una encuesta realizada a 112 agroindustrias (45,5% de ellas), se pudo concluir que estas empresas generaban 1,7 millones de toneladas de residuos sólidos/año. Si esa cifra se lleva al total de las 246 industrias, se estima que éstas producirían 4,6 millones de toneladas de residuos sólidos/año. Así mismo, la encuesta dio a conocer que la disposición final de los 1,7 millones de residuos sólidos consistía en un 75% a compost, producción de energía, incorporación al suelo, y relleno sanitario, y que un 25% iba a alimentación animal.



## 6. Iniciativas para evitar la pérdida y desperdicio de alimentos

Existen distintas formas de evitar las pérdidas y desperdicios en todos los eslabones de la cadena alimenticia, mediante inversiones en investigación, innovación, infraestructura, tecnología y capacitación; desarrollo de propuestas de marcos normativos; incentivos; alianzas estratégicas entre el sector público y privado; e información al consumidor, entre otras.

### 6.1 Investigación

Como ejemplo, se puede citar al Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) ha desarrollado una serie de investigaciones con el fin de reducir las pérdidas de frutas y hortalizas frescas y procesadas, en la fase de embalaje, almacenaje/transporte. A continuación, se mencionan algunos ejemplos:

- **Arándanos.** Problemas de pudrición y deshidratación: investigación de índices de cosecha; envases; fungicidas, lográndose reducir hasta un 90% las pudriciones y la deshidratación.
- **Cerezas.** Problemas de deshidratación y pudrición: investigación de envases (atmósfera modificada) lográndose reducir la deshidratación y las pudriciones entre un 30 -70%.
- **Paltas.** Problemas de ablandamiento, desordenes externos e internos: investigación del manejo del frío y atmosfera controlada lográndose la extensión de la vida útil hasta en 50 días.
- **Bananas.** Problemas de maduración acelerada: en investigación del manejo del frío y atmosfera controlada

lográndose la extensión de la vida útil hasta en 40 días.

- **Hortalizas.** Problemas de senescencia: investigaciones en manejo del frío y envases lográndose la extensión de la vida útil hasta en 6 a 15 días.

### 6.2 Cambios normativos

En Chile, hasta el año 2009, todos aquellos alimentos que eran retirados del mercado debían ser destruidos y si las empresas les daban un destino diferente como, por ejemplo, la donación a instituciones de beneficencia, dichas empresas debían pagar un impuesto. A partir de esa fecha, y asociado al interés por crear bancos de alimentos en nuestro país, se consigue que el Servicio de Impuestos Internos (S.I.I.) dicte la Circular N° 54 (2009) y la Resolución Exenta N° 59, permitiendo así eximir de impuestos a las empresas que donen alimentos no comercializables a instituciones sin fines de lucro, al igual de lo que ocurre con las empresas que los destruyen. Sin embargo, esta iniciativa tiene la debilidad de poner, para efectos tributarios, en el mismo estatus, la donación con el desecho de alimentos, sin considerar incentivos para la donación de aquellos alimentos aptos para el consumo humano que son retirados del mercado.

- **Bancos de Alimentos.** A partir de los cambios normativos realizados por el S.I.I., mencionados anteriormente, comienza a funcionar la corporación Red de Alimentos, una corporación privada sin fines de lucro que implementó el primer banco de alimentos de Chile y que opera desde octubre de 2010. Su misión es rescatar alimentos que están aptos para el

consumo humano, distribuyéndolos entre quienes más los necesitan y evitando así su desperdicio. Tanto la Red de Alimentos como las organizaciones sociales, se encuentran acreditadas ante el S.I.I. como entidades receptoras de alimentos. En la actualidad, la Red cuenta con dos bancos de alimentos, en Santiago y en Concepción, abasteciendo a más de 200 organizaciones sociales de cinco regiones del país, desde Valparaíso a Biobío, con un alcance de 200.000 beneficiarios al año. A la fecha, se han rescatado 20 millones de kilos de alimentos, equivalentes a más de 80 millones de raciones de comida. En la actualidad, se encuentra desarrollando un "Banco Virtual Red de Alimentos", que enlaza en línea, a quienes entregan alimentos con organizaciones sociales, haciendo disponibles los productos en tiempo real y permitiendo rescatar alimentos en lugares donde no hay un banco de alimentos físico, o cuando los volúmenes de menor envergadura hagan más eficiente que la recolección de los alimentos la realice directamente una organización social, permitiendo así ampliar la cobertura geográfica a todo el país.

- **Ley de Responsabilidad Extendida del Productor (REP).** El año 2016, en el marco de la aprobación de la Ley 20.920 "Marco para la Gestión de Residuos, Responsabilidad Extendida del Productor y Fomento al Reciclaje", se incorpora en su artículo 4º una disposición que otorga competencias al Ministerio de Medio Ambiente para "generar mecanismos para prevenir la generación de residuos, incluyendo medidas para evitar que productos aptos para el uso o consumo humano, según lo determine el decreto supremo respectivo, se conviertan en residuos". De esta manera, se cuenta con la posibilidad de restringir legalmente las pérdidas y desperdicios

de alimentos. Actualmente se está evaluando el alcance y enfoque que tendrá el decreto mencionado, así como su procedimiento de aplicación.

### 6.3 Propuestas legislativas

En la actualidad existen en el congreso dos proyectos de ley que tienen como objetivo evitar el desperdicio de alimentos:

- **Proyecto de Ley N° 10198-11** (julio 2015). Propone modificar el Código Sanitario en materia de disposición de alimentos para evitar su desperdicio agregando el Artículo 102 bis: "*Los establecimientos comerciales donde se vendan y consuman alimentos preparados (...) deberán ofrecer a sus clientes la posibilidad de llevar los alimentos no consumidos*" y el Artículo 104 bis: "*Se prohíbe la destrucción de alimentos que, no obstante haber perdido su valor comercial debido a circunstancias como mal embalaje, envases dañados o defectuosos, mala rotulación o proximidad del vencimiento, se encuentran aptos para el consumo o el uso humano. Los supermercados de más de 100 metros cuadrados tendrán la obligación de donar a instituciones de caridad los alimentos que se encuentren en las circunstancias referidas en el inciso precedente, o bien destinarlos, a cualquier título, para fines de alimentación animal o elaboración de compost agrícola*". Este proyecto de ley se encuentra en su primer trámite constitucional en el Senado.
- **Proyecto de Ley 10841-11** (agosto 2016). Propone modificar el Código Sanitario para regular el manejo de los alimentos aptos para el consumo humano que no se comercializan y

evitar su desperdicio. Busca agregar al Artículo 104, los incisos tercero y cuarto: *"Se prohíbe la destrucción o eliminación de alimentos que, no pudiendo ser comercializados producto de defectos de embalaje, envases dañados o defectuosos, o proximidad de la fecha de vencimiento, se encuentran aptos para el consumo o el uso humano"* y *"Los supermercados tendrán la obligación de donar a instituciones de caridad los alimentos que se encuentren en las circunstancias referidas en el inciso precedente"*. Este proyecto de ley se encuentra en su primer trámite constitucional en la cámara de diputados.

#### 6.4 Programas/Proyectos

- Programa **"Cero Pérdida de Materia Prima en la Industria Alimentaria"** de la Iniciativa de Fomento Integrada (IFI) de Impacto Estratégico de CORFO. Se trata de un programa público-privado que busca lograr la coordinación y articulación de los actores involucrados en la cadena de valor de la agroindustria, desde la recolección de las materias primas hasta su recepción en planta, y toda la cadena logística para sincronizar ambos eventos con el fin de aprovechar las oportunidades de recuperación de materia prima, con vista a evitar pérdidas e incorporar innovación a los procesos. El objetivo es generar estrategias técnica y económicamente factibles y de alto impacto en cadenas productivas que permitan disminuir las pérdidas de materias primas y cuyas acciones de intervención presenten alto potencial de ser transferido a otras cadenas productivas.
- Proyecto **"Medición y manejo de las pérdidas de frutas y vegetales en la etapa de producción a nivel nacional**

**en Chile"**. El objetivo principal del proyecto es contribuir a la reducción de pérdida de alimentos adaptando y validando una metodología para la cuantificación de las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción de frutas y hortalizas, y compartir el conocimiento adquirido en buenas prácticas a productores y otros actores relevantes. El proyecto fue elaborado por Cadenas de Valor Sustentables, USACH, FAO Chile, ODEPA y financiado por el Fondo del 10YFP de PNUMA en Sistemas Alimentarios Sustentables.

#### 6.5 Creación de Comités para la Prevención y Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos (CN-PDA)

Desde 2011, FAO viene impulsando acciones con el fin de desarrollar instancias para la prevención y reducción de PDA tales como redes y comités.

##### 6.5.1 Red de Expertos para la Prevención y Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos

En octubre de 2014 se llevó a cabo una consulta regional, con la participación de expertos de 13 países latinoamericanos y caribeños con el objetivo de analizar el tema y proponer acciones conjuntas. En dicha oportunidad, se acordó y conformo la **"Red de Expertos en PDA"**, donde la FAO es la secretaría técnica, desarrollándose y validándose una **"Estrategia Regional de Reducción de PDA"** con metas comunes. La red de expertos ha realizado dos diálogos regionales, el "Primer Diálogo Regional sobre Pérdidas y Desperdicios de Alimentos" tuvo lugar en septiembre de 2015 en República Dominicana, y el "Segundo Dialogo Regional sobre Pérdidas y Desperdicios de Alimentos", se realizó en junio de 2017 en Santiago de Chile. Ambas actividades contaron con la participación de autoridades y representantes de más de 11 países de la región.

Con apoyo de la red de expertos y las respectivas representaciones nacionales de la FAO, los países, han comenzado a conformar los **“Comités Nacionales para la Reducción de PDA”**, integrados por actores públicos, privados y de la sociedad civil. A la fecha, Chile, Costa Rica y República Dominicana cuentan con estos comités y se han iniciado los procesos en Argentina, Brasil, Cuba, Colombia, México, Perú, San Vicente y las Granadinas y Uruguay.

### **6.5.2 Comité Nacional para la Prevención y Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos de Chile**

En 2014, FAO convoca a 3 representantes de Chile del Comité Regional de PDA para trabajar en miras de constituir un Comité Nacional para la Prevención y Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos: Red de Alimentos, USACH y Cadenas de Valor Sustentables. Durante el 2014 y 2015 se invita a participar a esta iniciativa a 3 instituciones públicas: Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (Odepa), Instituto de Investigaciones Agropecuarias (Inia) y la Agencia Chilena para la Inocuidad de Alimentos (Achipia). El año 2017 se invita a participar al Ministerio del Medio Ambiente.

En 2016, mediante una metodología participativa (Café Mundial), los integrantes de la iniciativa convocan a distintos actores nacionales (academia, organizaciones campesinas, instituciones de gobierno, entre otros) para definir los lineamientos que debería tener una Estrategia Nacional para la Prevención y Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos. Los participantes validan la Estrategia Regional de PDA en sus 4 componentes prioritarios:

- i.** Gobernanza y Políticas Públicas: acciones de gobierno
- ii.** Información: cifras relevantes para conocer el escenario de las PDA en Chile

**iii.** Conocimiento: indicando investigaciones o estudios en torno al tema

**iv.** Sensibilización: considera las acciones realizadas para crear conciencia en la ciudadanía

En 2017, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) junto con el Ministerio de Agricultura, la Corporación Red de Alimentos, la Universidad de Santiago de Chile y la organización Cadenas de Valor Sustentables, oficializaron el Comité Nacional para la Prevención y Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos, grupo interdisciplinario que trabajará en áreas de investigación para cuantificar alimentos desperdiciados, incidir en la generación de marcos normativos que prohíban y regulen el desecho de alimentos y promover campañas de difusión para concientizar a los consumidores. El comité cuenta con el apoyo técnico de la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (Odepa), el Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) y la Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria (Achipia), servicios especializados del Ministerio de Agricultura de Chile.

La conformación del Comité Nacional, responde al llamado de FAO para que los países se coordinen y formen instancias de participación para terminar con las pérdidas y desperdicios de alimentos, donde los distintos actores asumen un importante compromiso con el país en este tema. Entre los principales objetivos del grupo de trabajo, se encuentra el facilitar y coordinar estrategias con los distintos sectores responsables con el fin de trabajar en la prevención y reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos, contribuyendo así, a la competitividad y la sustentabilidad de los sistemas de producción agrícolas

y proporcionar un marco eficaz para la elaboración de leyes, políticas públicas y acciones con el sector privado. Así mismo, se espera que el aporte de la academia este enfocado en la investigación, docencia y vinculación con el medio para sensibilizar a la población.

### 6.6 Estrategias de difusión e información

Tanto la "Red de Expertos en PDA" como los Comités Nacionales que se han conformado, han acordado difundir conocimientos, metodologías e innovación, entre los países miembros y entre los actores públicos, privados y de la sociedad civil. Además, la Red acordó desarrollar y formular un "**Código de Conducta Internacional para la Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos**". Este documento se encuentra en elaboración con la participación de todos los países miembros.

A nivel de consumidores se debe propender a mejorar el comportamiento con el fin de evitar los desperdicios de alimentos, siendo conscientes durante la selección, compra y uso de éstos. Por ejemplo, difundir cambios de conducta tales como: no dejarse llevar por los estándares estéticos que imponen los supermercados; comprar frutas y hortalizas "*feas*", enseñando que las imperfecciones de éstas no alteran ni el sabor ni el aporte nutricional de los alimentos; comprar directamente a los productores (circuitos cortos); planificar las compras; comprar pequeñas cantidades de alimentos y volver a comprar solo cuando sea necesario para evitar que los alimentos caduquen por falta de uso o inadecuado almacenamiento; no servir o pedir platos con más comida de la que se es capaz de consumir; y donar comida en buen estado.

## 7. Palabras finales

El tema de las pérdidas y desperdicio de alimentos tiene por finalidad "**revalorizar los alimentos**", considerando sus múltiples implicaciones éticas, sociales, ambientales, culturales y económicas. Muchos países a nivel internacional han comenzado a medir las pérdidas y desperdicios de alimentos con el fin de poder contar con una línea base sobre la cuál proponer acciones para contribuir con la erradicación del hambre al año 2025, meta adoptada en 2005 por la Iniciativa América Latina y el Caribe sin Hambre, y asumida por la Comunidad de Estados Latinoamericanos y Caribeños (CELAC) en 2015 y mantener el compromiso con la Seguridad Alimentaria y Nutricional en la agenda de los Objetivos de Desarrollo Sostenible, donde se ha definido la meta de reducir a la mitad las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos per cápita en 2030.

En este contexto, nuestro país se ha sumado al compromiso invitando a diversos actores del sistema agroalimentario a apoyar la Estrategia Regional de Prevención y Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos, con la conformación del Comité Nacional para la Prevención y Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos.

Los antecedentes expuestos, reflejan la importancia económica y social de aumentar la eficiencia en la producción de alimentos, en todos los eslabones de la cadena alimentaria. Disminuir la pérdida de alimentos es un mecanismo relevante para responder a los objetivos de desarrollo sostenible de Hambre Cero y Producción y Consumo responsable, realizando una gestión eficiente de los recursos naturales e incrementando la disponibilidad de alimentos frente a la mayor demanda proveniente de una creciente población mundial.

## Referencias

Castro, M. (2011). Cuánto alimento desperdician los chilenos. Talca, Chile: Centro de Estudios de Opinión Avanzados, Universidad de Talca.

FAO. (2015). Pérdidas y Desperdicios de Alimentos en América Latina y el Caribe - Boletín 2. Santiago, Chile.

Gustavsson, J. et al. (2013). The methodology of the FAO study: global food losses and food waste - extent, causes and prevention.

Proyecto de Ley 10841-11 (2016). [https://www.camara.cl/pley/pley\\_detalle.aspx?prmID=11284&prmBoletin=10841-11%0D](https://www.camara.cl/pley/pley_detalle.aspx?prmID=11284&prmBoletin=10841-11%0D)

Proyecto de Ley N° 10198-11 (2015). [https://www.camara.cl/pley/pley\\_detalle.aspx?prmID=10618&prmBoletin=10198-11%0D](https://www.camara.cl/pley/pley_detalle.aspx?prmID=10618&prmBoletin=10198-11%0D)

Ley 20.920. Establece Marco para la Gestión de Residuos, la Responsabilidad Extendida del Productor y Fomento al Reciclaje.

<http://bcn.cl/1vy3u>

Ruiz-Tagle C. et al. (2016) Pérdida y Desperdicio de Alimentos en Chile: Un Análisis desde la Solidaridad

Sáez, Luis. (2015). En "Pérdidas y Desperdicios de Alimentos en América Latina y El Caribe", FAO, Boletín 2, abril de 2015.

Subsecretaria de Agricultura (2012). "Actualización del Catastro de la Agroindustria Hortofrutícola Chilena".

Red de Alimentos. <http://web.redalimentos.cl>