PROYECTO PARA QUE LOS EXCEDENTES DE PRODUCCIÓN EN EVENTOS DEL MUNICIPIO SE ENTREGUEN A INSTITUCIONES

Es una iniciativa presentada por el Concejal Basile para reducir las pérdidas y desperdicios de alimentos, desde una propuesta que aporte a la conciencia y equidad social.

En nuestro país se desperdician 16 millones de toneladas anuales de alimentos, a razón de 38 kilos per cápita, según investigaciones del Ministerio de Agroindustria de la Nación cuyos resultados fueron expuestos ante la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA).

Eventos, fiestas y celebraciones son, muchas veces, el origen de alimentos que nunca llegan a servirse (por exceso en la planificación o por ausencia de asistentes) y terminan desechándose. Es allí donde fija la mirada el proyecto de resolución presentado por el Concejal Sergio Basile (FPCyS – UCR), estableciendo que el Departamento Ejecutivo Municipal coordine con instituciones, Asociaciones u ONG la entrega de alimentos elaborados que quedan como excedentes en eventos organizados o coordinados por el Gobierno de la ciudad y el Concejo Municipal. Para lo cual deberá crearse un registro.

En tanto, la entrega de alimentos será de exclusiva responsabilidad del Gobierno de la Ciudad, a través del Área de Seguridad Alimentaria, debiendo controlar la inocuidad de los alimentos, garantizar la salubridad y condiciones de traslado de los mismos.

Para esto, el proyecto establece que se debe tener en cuenta las recomendaciones para la manipulación de alimentos, que los alimentos fraccionados estén en recipientes en buen estado e higiénicos, tapados y bien ubicados. Debiendo poseer rotulación legal con fechas de vencimiento, elaboración y/o periodos de aptitud de los diferentes productos (comidas elaboradas, panificación, copetines, carnes envasadas, sándwiches y ante su faltante, reclamar la misma al fabricante y/o proveedor).

Al respecto Basile dijo: "Con esta iniciativa intentamos reducir las pérdidas y desperdicios de alimentos desde una propuesta que aporte a la conciencia y equidad social, tratando de promover cambios culturales sobre el consumo. Hablamos de cambios de hábitos, pero también de pobreza y hambre, sabemos que estas acciones son complementarias, y no deslindan al Estado de cumplir con sus responsabilidades, promover con trabajo y educación el bienestar general, e intentar achicar la brecha de la desigualdad con más solidaridad."

Agregó: "Nuestra ciudad es permanente sede de eventos, congresos o convenciones, de gran magnitud, como el TC 2000. Rescatar y redistribuir los alimentos que no son consumidos y estén aptos para entregarlos a instituciones que lo necesitan a diario, habla de un compromiso de pensar en los demás."

Finalmente manifestó que "cuidar y repensar el consumo es garantía de sustentabilidad y es interpelarnos como sociedad. No alcanza solo con estas acciones, debe ser solo el comienzo de una programación verdaderamente solidaria. En este caso el Gobierno Municipal puede aportar con el ejemplo.