



Organización de las Naciones Unidas  
para la Alimentación y la Agricultura

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

Alianzas e  
institucionalidad  
para construir  
mejores políticas

- I Un entorno favorable de políticas para el aprovechamiento de alimentos
- II Tendencias en las metodologías de medición
- III Encontrando y conectando soluciones
- IV Un Código Internacional de Conducta para la Prevención y Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos



Boletín 4  
Diciembre de 2017

# ¿Qué son las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos (PDA)?

## #CeroPérdidas #NoDesperdicio #HambreCero

Las denominaciones empleadas en este producto informativo y la forma en que aparecen presentados los datos que contiene no implican, por parte de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), juicio alguno sobre la condición jurídica o nivel de desarrollo de países, territorios, ciudades o zonas, o de sus autoridades, ni respecto de la delimitación de sus fronteras o límites. La mención de empresas o productos de fabricantes en particular, estén o no patentados, no implica que la FAO los apruebe o recomiende de preferencia a otros de naturaleza similar que no se mencionan.

Las opiniones expresadas en este producto informativo son las de su(s) autor(es), y no reflejan necesariamente los puntos de vista o políticas de la FAO.

© FAO, 2017

La FAO fomenta el uso, la reproducción y la difusión del material contenido en este producto informativo. Salvo que se indique lo contrario, se podrá copiar, imprimir y descargar el material con fines de estudio privado, investigación y docencia, o para su uso en productos o servicios no comerciales, siempre que se reconozca de forma adecuada a la FAO como la fuente y titular de los derechos de autor y que ello no implique en modo alguno que la FAO aprueba los puntos de vista, productos o servicios de los usuarios.

Todas las solicitudes relativas a la traducción y los derechos de adaptación así como a la reventa y otros derechos de uso comercial deberán dirigirse a [www.fao.org/contact-us/licence-request](http://www.fao.org/contact-us/licence-request) o a [copyright@fao.org](mailto:copyright@fao.org).

Los productos de información de la FAO están disponibles en el sitio web de la Organización ([www.fao.org/publications](http://www.fao.org/publications)) y pueden adquirirse mediante solicitud por correo electrónico a [publications-sales@fao.org](mailto:publications-sales@fao.org).

La disminución de la masa de alimentos para el consumo humano en cualquier punto de la cadena productiva.

Las **pérdidas** suceden principalmente durante la producción, poscosecha, almacenamiento y transporte.

Los **desperdicios** ocurren durante la distribución y consumo, en relación directa con el comportamiento de vendedores mayoristas y minoristas, servicios de venta de comida y consumidores que deciden desechar alimentos que aún tienen valor.

## Mensajes principales

- La construcción participativa de **políticas públicas, normas técnicas y leyes**, es fundamental para mejorar la gobernanza de los países hacia la **prevención** y **reducción** de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos.
- Existen **diversas metodologías aplicables a la estimación de PDA**, cuya **pertinencia depende del sector** del sistema alimentario observado **y las prioridades** de las instancias interesadas en su aplicación.
- Mediante la **articulación** de comités nacionales y espacios de trabajo intersectoriales, los países de la región han logrado acelerar el paso en la definición de estrategias nacionales de acción, **desde una mirada compartida**.
- Con la construcción de un **Código Internacional de Conducta para la Prevención y Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos**, América Latina y el Caribe propone al mundo **una visión común** para enfrentar esta problemática, afianzando el camino para acabar con el hambre hacia 2030.



## I. Un entorno favorable de políticas para el aprovechamiento de alimentos

Durante 2016 varios países de la región establecieron compromisos para atender la problemática de las **Pérdidas y Desperdicios de Alimentos (PDA)**, en el marco de la **Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible**.

Entre ellos destacan diversos proyectos de ley y normativas que apuntan a la definición de un marco de actuación y responsabilidades para fortalecer la inversión pública y privada en ámbitos como: el desarrollo de investigación y tecnologías para el aprovechamiento de alimentos; la facilitación de la recuperación y donación de alimentos; y la promoción de hábitos de consumo responsable.

En este sentido, el **Cuadro 1** reúne marcos legales y normativos con distintos niveles de implementación en varios países de la región.

**CUADRO 1. Marcos legales y normativos vigentes o en proceso de formulación en materia de PDA**

Políticas	Proyectos de Ley / Normas Técnicas
Programa Nacional de Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos	<p><b>Proyecto de Ley 3890-S-2017.</b> Octubre de 2017.</p> <p>Propone la modificación del artículo 9 de la actualmente vigente <b>Ley 25.989 “Régimen Especial para la donación de alimentos”</b>. El objetivo es dinamizar la entrega de alimentos en buen estado por parte de empresas, productores y otros actores sociales vinculados a la cadena alimentaria.</p> <p>Más información: <a href="http://bit.ly/2AE7AZf">http://bit.ly/2AE7AZf</a></p>
Programa Nacional de Agroindustria y Agregado de Valor	<p><b>Resolución 9-E/2017</b> del Ministerio de Agroindustria. Marzo de 2017.</p> <p>Crea la <b>Red Nacional para la Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos</b>, a ser integrada por organismos del sector público y entidades del sector privado, sociedad civil y empresas adherentes al Programa Nacional de Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos, así como por aquellos convocados, dada su vinculación con la temática, por la Autoridad de Aplicación.</p> <p>Más información: <a href="https://goo.gl/Q8ezPt">https://goo.gl/Q8ezPt</a></p>
	<p><b>Proyecto de Ley S-4458/16.</b> Noviembre de 2016.</p> <p>Propone instituir en todo el territorio de la Nación el día 29 de septiembre de cada año como el <b>“Día Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos”</b>. El principal objetivo es promover actividades de concientización y difusión sobre la temática de manera sostenida.</p> <p>Más información: <a href="http://bit.ly/2xs2KPj">http://bit.ly/2xs2KPj</a></p>
	<p><b>Proyecto de Ley 0953-S-2016.</b> Abril de 2016.</p> <p>Plantea la obligatoriedad, para las empresas y cadenas productoras y comercializadoras de alimentos, <b>de donar aquellos productos</b> cuya fecha de vencimiento sea inminente, se encuentren mal embalados o cuyo envase esté dañado o defectuoso; siempre que se encuentren en buen estado para el consumo humano.</p> <p>Más información: <a href="https://goo.gl/yxuXNR">https://goo.gl/yxuXNR</a></p>
	<p><b>Proyecto de Ley 0480-D-2016.</b> Marzo de 2016.</p> <p>Busca la prohibición del desecho de alimentos sin vender por parte de los supermercados, cadenas de comida rápida, restaurantes, bares, Hoteles y demás establecimientos de venta de alimentos.</p> <p>Más información: <a href="https://goo.gl/sGtWaQ">https://goo.gl/sGtWaQ</a></p>
	<p><b>Resolución Nº 392-2015</b> del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (actual Min. de Agroindustria). Junio de 2015.</p> <p>Crea el <b>Programa Nacional de Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos</b>, destinado a coordinar, proponer e implementar políticas públicas, en consenso y con la participación de representantes del sector público y privado, sociedad civil, organismos internacionales, entre otros, que atiendan las causas y los efectos de la pérdida y el desperdicio de alimentos.</p> <p>Más información: <a href="https://goo.gl/J7CP6A">https://goo.gl/J7CP6A</a></p>

ARGENTINA

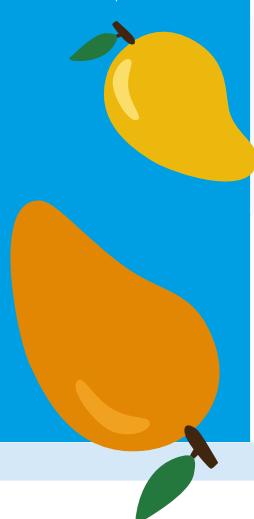
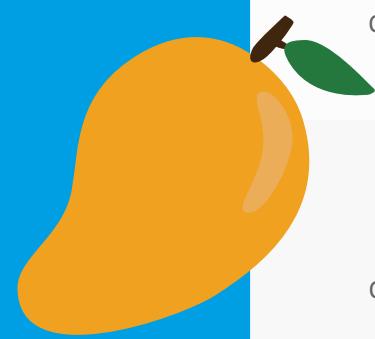


## Políticas

Estrategia para la reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos

Políticas de Seguridad Alimentaria y Nutricional.

Conjunto de Programas "Hambre Cero"



## Proyectos de Ley / Normas Técnicas

**Proyecto de Ley 6898/2017.**  
Febrero de 2017.

**Instituye la Política Nacional de Combate al Desperdicio y Pérdida de Alimentos,** cuyos objetivos serán: aumentar el aprovechamiento de los productos alimenticios disponibles para el consumo humano; mitigar el desperdicio de alimentos para contribuir a la reducción de la inseguridad alimentaria; y ampliar el uso de alimentos sin valor comercial por medio de las donaciones destinadas prioritariamente al consumo humano.

Más información: <https://goo.gl/RHBZns>

**Proyecto de Ley del Senado N° 738 de 2015.**  
Noviembre de 2015.

**Propone disminuir el desecho voluntario de los residuos de alimentos.** En primer lugar, mediante campañas educativas y de información para los consumidores; en segundo lugar, a través de medidas que permitan a los productores y mayoristas organizar de manera eficiente los suministros de alimentos frescos.

Más información: <https://goo.gl/nMbgp9>

**Proyecto de Ley del Senado N° 672 de 2015.**  
Octubre de 2015.

**Propone un plazo de 6 meses,** a contar de la publicación de la ley, para que los establecimientos comerciales o de manipulación de alimentos con más de 200 metros cuadrados de área construida firmen **contratos con organizaciones de carácter social dedicadas a la recuperación y distribución de alimentos** para el consumo humano, la producción de piensos y la producción de compostaje.

Más información: <https://goo.gl/d3uUhj>

**Proyecto de Ley del Senado N° 675 de 2015.**  
Octubre de 2015.

**Propone una Política Nacional de Combate de Desperdicio de Alimentos** y otras providencias, con el objetivo de aumentar el aprovechamiento de los productos alimenticios disponibles para el consumo humano, mitigar el desperdicio de alimentos y ampliar el uso de alimentos no aptos para el consumo humano en actividades de alimentación animal y compostaje.

Más información: <https://goo.gl/7ALhqt>

**Proyecto de Ley 3070/2015.**  
Septiembre de 2015.

**Busca modificar la Ley N° 12.305,** de agosto de 2010, que instituye la Política Nacional de Residuos Sólidos; busca modificar la **Ley N° 9.605**, de febrero de 1998; y propone otras medidas a fin de establecer reglas específicas para erradicar el desperdicio de alimentos.

Más información: <http://bit.ly/2femYc5>

**Proyecto de Ley 5958/2013.**  
Julio de 2013.

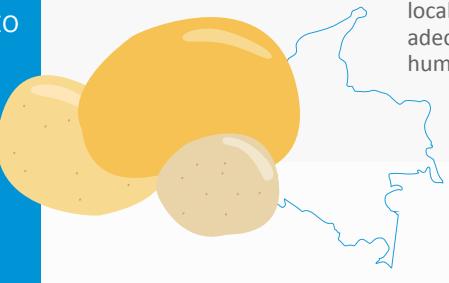
**Busca agregar el Artículo 61 al Decreto de Ley N° 986,** de octubre de 1969, para permitir la reutilización de alimentos preparados, para fines de donación.

Más información: <https://goo.gl/Psrrua>

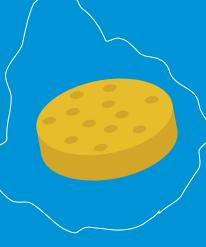
**Proyecto de Ley 5413/2013.**  
Abril de 2013.

**Propone la concesión del Sello Establecimiento Sostenible** para certificar a los establecimientos que adoptan medidas de reducción del desperdicio de alimentos. La propuesta se basa en investigaciones que demuestran la efectividad de los sellos verdes en la promoción de alimentos orgánicos.

Más información: <https://goo.gl/6XTPfz>

Políticas	Proyectos de Ley / Normas Técnicas
 <p><b>CHILE</b></p>	<p><b>Proyecto de Ley N° 10841-11.</b> Agosto de 2016.</p> <p>Propone modificar el Código Sanitario de Alimentos del Ministerio de Salud para regular el manejo de los alimentos que no se comercializan. 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; Los supermercados tendrán la obligación de donar a instituciones de caridad los alimentos que se encuentren en las circunstancias referidas en el inciso precedente."</p> <p>Más información: <a href="http://bit.ly/2tXz5HY">http://bit.ly/2tXz5HY</a></p> <p><b>Resolución N° 660 de la Cámara de Diputados.</b> Agosto de 2016.</p> <p>La Cámara de Diputados de Chile solicita a la Presidencia de la República la adopción de medidas legislativas y administrativas destinadas a impulsar una política pública que permita contrarrestar las altas cifras de pérdida y desperdicio de alimentos en el país. La resolución no tiene carácter vinculante.</p> <p>Más información: <a href="http://bit.ly/2tWU0ew">http://bit.ly/2tWU0ew</a></p>
<p><b>Comisión Intersectorial de Seguridad Alimentaria y Nutricional</b></p> <p><b>Lineamientos de política para el combate de PDA del Departamento de la Prosperidad Social de la Presidencia de la República</b></p>  <p><b>COLOMBIA</b></p>	<p><b>Proyecto de Ley N° 10198-11.</b> Julio de 2015.</p> <p>Propone modificar el Código Sanitario de Alimentos del Ministerio de Salud. Busca agregar 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". Busca agregar 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."</p> <p>Más información: <a href="http://bit.ly/2eLDUT1">http://bit.ly/2eLDUT1</a></p> <p><b>Proyecto de Ley N° 164/16.</b> (Acumulado 157/16 y 169/16) Abril de 2016.</p> <p><b>Proyecto de Ley N° 169/16.</b> Abril de 2016.</p> <p>Crea el Programa Alimentario Nacional Contra el Desperdicio de Alimentos (PANDA). Busca implementar medidas y obligaciones para los productores, transformadores, distribuidores y consumidores de alimentos, con el objeto de disminuir el porcentaje de alimentos que se desechan en el país. A este Proyecto de Ley se ha agregado otro, el cual busca preservar la vida y la salud de los niños que sufren desnutrición, mediante la disminución del desperdicio de alimentos.</p> <p>Más información: <a href="http://bit.ly/2tAzmN4">http://bit.ly/2tAzmN4</a></p> <p>Contempla el establecimiento de medidas destinadas a reducir las PDA a través de la sensibilización, la formación, movilización y responsabilidad de productores, transformadores y distribuidores de productos alimenticios; así como consumidores y asociaciones a nivel local, departamental y nacional, con el objeto de que realicen un manejo adecuado de los alimentos, priorizando como destino final el consumo humano.</p> <p>Más información: <a href="http://bit.ly/2uXe8RT">http://bit.ly/2uXe8RT</a></p> <p>Ambos proyectos de ley fueron unificados en una sola propuesta impulsada por el Frente Parlamentario sin Hambre, la cual fue aprobada en un segundo debate por el Congreso de la República y actualmente se encuentra en revisión de las diferentes comisiones.</p>

Políticas	Proyectos de Ley / Normas Técnicas
 <p>Programa Nacional SAN-CELAC</p> <p>Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2011-2021</p>	<p><b>Propuesta para un Programa Nacional de Prevención y Disminución de PDA.</b> Febrero de 2016.</p> <p><b>Proyecto de Ley N° 19.817.</b> Diciembre de 2015.</p>
	<p>Inicia proceso de validación y formulación de un <b>Programa Nacional de Prevención y Disminución de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos</b> en Costa Rica, con la participación de importantes de instituciones públicas, académicas, así como de la sociedad civil organizada y del sector productivo, turístico y de consumo.</p> <p>Más información: <a href="http://bit.ly/2wW127Z">http://bit.ly/2wW127Z</a></p> <p><b>La Ley para el Manejo Responsable de Alimentos No Vendidos</b> busca agregar un párrafo final al Artículo 196 y modificar el Artículo 379 de la Ley General de Salud, con el objeto de que las personas naturales y jurídicas que se ocupen de actividades relacionadas con la venta de alimentos para el consumo humano en establecimientos, con una superficie superior a 1000 metros cuadrados, apliquen un programa de recolección y suministro de alimentos no vencidos y sin vender en favor de una o varias asociaciones de ayuda alimentaria. Prevé sanciones en caso de incumplimientos.</p> <p>Más información: <a href="https://goo.gl/Xbvz6X">https://goo.gl/Xbvz6X</a></p>
 <p>COSTA RICA</p>	<p><b>Proyecto de Ley N° 20.076.</b> Agosto de 2016.</p> <p><b>Ley N° 9274/2014.</b> Noviembre de 2014.</p>
<p>Estrategia Nacional para la Reducción de PDA</p> <p>Programa Nacional México sin Hambre (2014-2018)</p> <p>MÉXICO</p>	<p><b>Iniciativa con proyecto de decreto</b> por el que se expide la ley que crea el Consejo Nacional para el Aprovechamiento de Alimentos</p> <p>Propone la creación del <b>Consejo Nacional para el Aprovechamiento de Alimentos</b>, como órgano descentrado de la Secretaría de Desarrollo Social encargado de la formulación de la política nacional para la reducción y aprovechamiento eficiente de las PDA.</p> <p>Más información: <a href="https://goo.gl/kZ5WRj">https://goo.gl/kZ5WRj</a></p>

Políticas	Proyectos de Ley / Normas Técnicas
 PERÚ	<p><b>Ley N° 30498.</b> Agosto de 2016.</p> <p>Establece el marco normativo que facilita y promueve la donación de alimentos así como la donación para casos de desastres naturales. Los almacenes de alimentos y supermercados deberán donar la totalidad de los alimentos que se encuentren en buen estado que hubieran perdido valor comercial y se encuentren aptos para el consumo humano, quedando prohibida la destrucción de los mismos.</p> <p>Más información: <a href="http://bit.ly/2wSTSIP">http://bit.ly/2wSTSIP</a></p>
 URUGUAY	<p><b>Proyecto de Ley N° 4622/2014-CR.</b> Junio de 2015.</p> <p>Propone que las empresas procesadoras y comercializadoras de alimentos que cuenten con un área de exhibición superior a los 400 metros cuadrados, no podrán incinerar, destruir ni desechar los productos que no logren vender, los cuales han de ser donados a organizaciones de beneficencia, para el consumo humano o de animales. Los alimentos no aptos para el consumo y los residuos de producción, han de ser donados a entidades con capacidad para su aprovechamiento sustentable. Propone el establecimiento de un reglamento de procedimientos a cargo del Ministerio de Agricultura, para el reconocimiento de las organizaciones beneficiarias y las sanciones a las empresas que incumplan con lo estipulado.</p> <p>Más información: <a href="https://goo.gl/FvqWCT">https://goo.gl/FvqWCT</a></p>
 PARLATINO	<p><b>Proyecto de Ley</b> sobre el mejor aprovechamiento de productos alimenticios</p> <p>Contempla la prohibición de: destruir o tirar comida o productos de alimentación que se han quedado sin vender y que aún se encuentren en condiciones de ser consumidos; o que ya no se encuentran aptos para su venta pero todavía sean válidos para el consumo humano; y productos considerados excedentes; además de almacenar comida que se acerque a su fecha de caducidad. Para estos fines, el proyecto dispone que las empresas deberán acordar convenios de colaboración con bancos de alimentos, ONG u organizaciones benéficas o de caridad, donando gratuitamente dichos alimentos o productos.</p> <p>Más información: <a href="https://goo.gl/t2YEun">https://goo.gl/t2YEun</a></p> <p><b>Propuesta de Proyecto de Ley Modelo para Reducción de la Pérdida y Desperdicio de Alimentos</b></p> <p>Los Estados miembros del Parlamento Latinoamericano y Caribeño, con respeto a su soberanía, evalúan la propuesta de promover en sus legislaciones la creación de sistemas nacionales que permitan establecer y ejecutar acciones orientadas a la reducción de las PDA en todas las fases, desde la cosecha y poscosecha, hasta la cadena de distribución y comercialización.</p> <p>Más información: <a href="https://goo.gl/XkAmD1">https://goo.gl/XkAmD1</a></p>

Fuente: Elaboración de FAO RLC a partir de información oficial de los países, 2017.

## Reflexiones hacia la construcción de políticas nacionales de PDA

A nivel internacional se observa una tendencia de legislaciones orientadas a la reducción del desperdicio de alimentos, siendo el caso de Francia el más icónico, donde una ley estableció penalizaciones para los supermercados de superficies mayores a los 400m<sup>2</sup> que descarten o destruyan alimentos aptos para el consumo humano no comercializados ([Ley 2016-138](#)). La influencia de este caso se ha observado en los recientes esfuerzos legislativos de algunos países de la región.

Sin embargo, hay un conjunto de escenarios que pueden apuntalar la construcción de una política pública integral que incorpore aspectos ligados no sólo a los ámbitos de la reducción, sino también a la prevención, desplegando un esquema de acciones más allá de las sanciones.

Esto [revela la necesidad de la intervención estatal para enfrentar el fenómeno](#) de las PDA, lo cual también requiere de cierta especialización administrativa, mediante la conformación de programas nacionales que permitan la movilización autónoma de recursos y una coordinación intersectorial, como se ilustra en la [Figura 1](#).

**FIGURA 1.** Enfoques de política para la gestión de PDA



Fuente: FAO, 2017.

A partir de este análisis, algunas **orientaciones para la formación de políticas integrales** son:



Considerar no sólo los distintos segmentos de la cadena de suministro de alimentos, sino también los actores que participan de ellos y los factores que inciden en sus decisiones, respecto al uso de los alimentos.



Definir y evaluar las prioridades respecto al uso responsable de los alimentos: Las PDA no sólo pueden reducirse al redistribuir los alimentos aptos para el consumo humano susceptibles de descarte, también pueden prevenirse al promover buenas prácticas productivas, de transporte, almacenamiento y manejo, así como mejores hábitos de consumo.



Considerar criterios como la validación técnica y conceptual de sus disposiciones; la definición de ejes de acción, roles y responsabilidades; y la creación y fortalecimiento de la institucionalidad necesaria para su implementación.

Los gobiernos de los países latinoamericanos y caribeños **tienen una gran oportunidad de construir una mejor gobernanza para prevenir las PDA y garantizar el aprovechamiento de los alimentos**. Para tal efecto, los procesos de construcción de políticas deben evaluar los enfoques más adecuados para cada situación.

Asimismo, **es recomendable que las propuestas de políticas y regulaciones aspiren a mejoras sistemáticas en la eficiencia y sostenibilidad de las cadenas productivas y de suministro**, más allá de intervenciones puntuales que atienden los efectos pero no las causas de las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos.

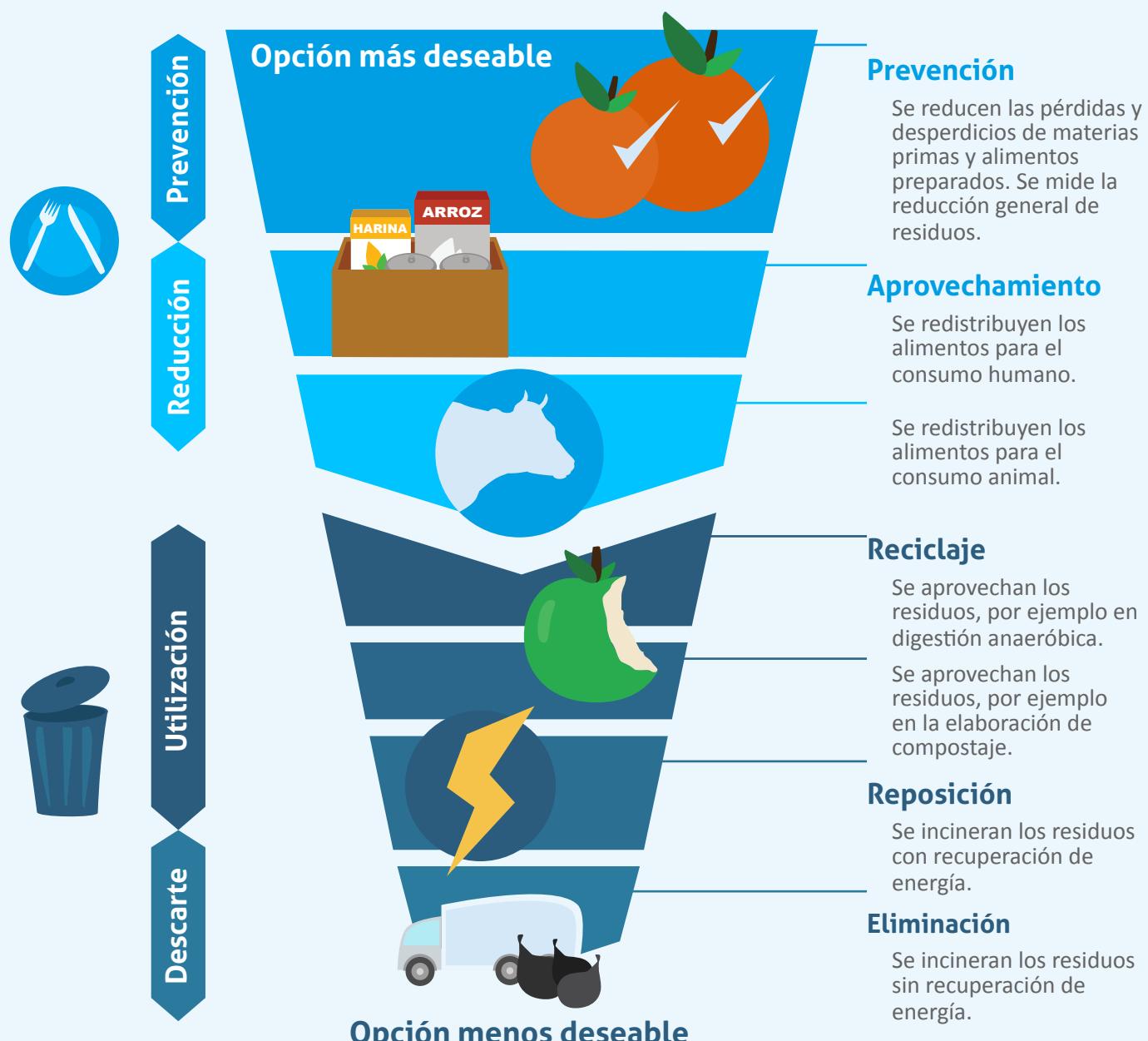
Para que la región continúe avanzando, es necesario fortalecer las alianzas público-privadas, **promover la institucionalización de grupos de trabajo intersectoriales** en los países y dinamizar el trabajo conjunto con actores clave como los **Frentes Parlamentarios Contra el Hambre** y el **Parlamento Latinoamericano y Caribeño (PARLATINO)**, quienes han participado en una primera sesión especial de capacitación (Santiago de Chile, 6 de junio de 2017).



**Argentina, Brasil, Colombia** y **Costa Rica** han tenido experiencias positivas en la integración de su política pública y marcos legales. Esto refrenda la importancia de fomentar la cooperación y el intercambio de experiencias entre los países, para que la región pueda contar con un marco común de acciones.

Como ilustra la **Figura 2**, a nivel internacional se ha acordado una serie de prioridades para la gestión de PDA, sin embargo, se trata de una orientación general y son los países quienes definen la conveniencia y priorización de sus intervenciones.

**FIGURA 2.** Prioridades en la gestión de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos



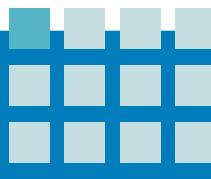
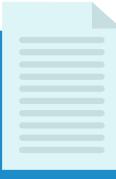
Fuente: Elaboración de FAO RLC a partir de *Prevention and reduction of food and drink waste in businesses and households*. UNEP, 2014. Disponible en: <https://goo.gl/U1dcT5>

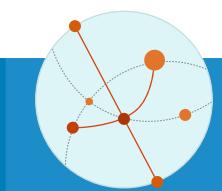
## II. Tendencias en las metodologías de medición

Los países de la región han buscado enfrentar el problema de las PDA de diferentes maneras. En este sentido es importante considerar los distintos enfoques y su compatibilidad con el contexto y las metas fijadas, razón por la cual las distintas metodologías probadas en la materia resultan fundamentales.

Existen diversas metodologías aplicables a la estimación de PDA, cuya pertinencia depende del sector alimentario observado y las prioridades de la instancia interesada en su aplicación., como se muestra en el Cuadro 2.

**CUADRO 2. Metodologías de medición de pérdidas y desperdicios de alimentos**

									
Pesaje directo		Conteo (Básico, escaneo, escalas visuales)	Evaluación por volumen	Análisis de composición de residuos	Archivos				
<b>Descripción</b>	Uso de dispositivo de pesaje para cuantificar masa desaprovechada de alimentos	Evaluación del número de elementos que componen las PDA y usar los resultados para determinar el peso	Uso de dispositivos en combinación con desplazamiento de agua o evaluación visual	Separación física, pesaje y categorización de PDA	Análisis frecuente de archivos, como residuos de transferencia de residuos, para cuantificar alimentos desaprovechados				
<b>Ventajas</b>	- Exactitud - Poca incertidumbre sobre los datos de inventario	- Bajos costos - Alto grado de precisión posible - Causas de las PDA podrían ser detectadas	Si las PDA están en un contenedor, es más fácil y barato evaluar el volumen que pesarlo	- Supera muchos problemas de otros métodos, como la exactitud - Útil en combinación con otro método	- A menudo es más barato que nuevos estudios - Cuando los archivos se basan en mediciones reales, los datos pueden ser más precisos				
<b>Desventajas</b>	Esfuerzo requerido	No es muy útil cuando las PDA están en una mezcla de múltiples elementos	Requiere la aplicación de factores de densidad para convertir el volumen en peso, puede conllevar inexactitud	- Los costos determinan el tamaño de la muestra - Requiere un alto nivel de experiencia - No todos los flujos de residuos pueden ser analizados	El método utilizado para generar los datos podría no ser claro				
<b>Costo</b>	Variable: depende del número de instalaciones, transporte, logística y costos laborales	Requiere la aplicación de factores de densidad para convertir el volumen en peso, puede conllevar inexactitud	Variable: depende del acceso a las PDA	Alto: alquiler de equipo, gastos de traslado, gastos de eliminación / reciclaje, licencia para realizar la clasificación, etc.	Variable: asociado principalmente con el tiempo empleado para obtener y analizar los registros				
<b>Experiencia</b>	La operación del dispositivo de pesaje y registro de resultados no requiere conocimientos especializados	- Los costos determinan el tamaño de la muestra - El alto nivel de experiencia requerido - No todos los flujos de residuos pueden ser analizados	Alto: alquiler de equipo, gastos de traslado, gastos de eliminación / reciclaje, licencia para realizar la clasificación, etc.	Requiere conocimiento de la teoría del muestreo, habilidades en la recolección y clasificación de muestras, así como equipo adecuado	No se necesita experiencia especial para el uso de los registros				
<b>Pérdidas</b>	✓	✓	✓	✓	✓				
<b>Desperdicios</b>	✓	✓	✓						

						
		Diarios de campo u operaciones	Encuestas	Balance de masa	Modelado	Datos de proxy
<b>Descripción</b>		Uso de dispositivo de pesaje para cuantificar masa desaprovechada de alimentos	Recopilación de información sobre cantidades de PDA u otra información (actitudes, creencias, etc.)	Medición de las entradas y salidas en las distintas etapas de la cadena de suministro de alimentos	Uso de terminología y un enfoque matemático para estimar las PDA, con base en la interacción de múltiples factores	Pueden incluir datos que tengan mayor antigüedad respecto al alcance temporal del inventario, que provengan de una zona geográfica diferente, o que se extraigan de un sector distinto al definido
<b>Ventajas</b>		- Información en "tiempo real" - Información cualitativa	- Costos y tiempo - Participación - Información de valor agregado	- Flexibilidad de aplicación a productos o sustancias - Procedimientos establecidos para su uso - Software libre disponible - Fácil acceso a la información	- Costos relativamente bajos - Puede generar datos provisionales susceptibles de posteriores mejoras con mediciones o aproximaciones	Menos costosos que los métodos que miden o estiman la cantidad de alimentos desaprovechados
<b>Desventajas</b>		- Al proporcionar una manera de registrar las PDA que no se emplea en un sistema formal de recolección de residuos, no puede ser fácilmente cuantificado.	- Dificultad para transmitir conceptos importantes - Sesgo individual del encuestado - Respuestas poco fiables	- Los datos de una gama de fuentes son necesarios y pueden requerir conversión - Algunas reducciones de peso no están relacionadas con PDA	- Los supuestos no fundados pueden incluirse en el modelo - Las relaciones matemáticas entre los elementos del modelo pueden aplicarse de manera inapropiada	Menor exactitud, debido a la aplicación de supuestos
<b>Costo</b>		Variable: puede ser costoso, ya sea que se realice por cuenta propia o mediante una empresa especializada	Variable: depende del modo de administración o medios de distribución y del tamaño de la muestra	Variable: asociado principalmente con el tiempo empleado por el analista en la obtención de los datos y en la realización del análisis del balance de masa	Variable: Depende de los recursos humanos necesarios para desarrollar, poblar y utilizar el modelo	Variable: asociado principalmente con el tiempo dedicado por el analista en la obtención de los datos, realización de los cálculos y redacción de los resultados
<b>Experiencia</b>		Requiere conocimiento de técnicas de investigación social y de mercado	Requiere habilidad y experiencia para diseñar y administrar un cuestionario exitoso y garantizar la solidez del marco de muestreo	Requiere un mayor nivel de experiencia cuando los datos son presentados en diferentes unidades y necesitan interpretaciones adicionales	Requiere un profundo conocimiento y comprensión de la información utilizada dentro del modelo, en función del nivel de complejidad del modelo	Variable, en función de la complejidad del enfoque
<b>Utilidad</b>	<b>Pérdidas</b>	✓	✓		✓	✓
	<b>Desperdicios</b>			✓	✓	✓

Fuente: Elaboración de FAO RLC a partir de información de World Resources Institute, 2017.

La definición de la opción más apropiada debe considerar aspectos clave como el nivel de exactitud deseada, la información requerida, el objetivo establecido y el presupuesto disponible, como se muestra en la **Figura 3**.

De esta manera, es posible prever si el resultado de la aplicación será una estimación o un cálculo exacto, o si adicionalmente permitirá determinar causas e impactos.

**Una estimación de PDA adecuadamente construida ofrece una visión general de los desafíos para el manejo responsable de los alimentos.**

Sin embargo, estimar el número o proporción de alimentos desaprovechados no es suficiente para enfrentar la problemática. Por ello es necesario que tal medición sea acompañada de una caracterización que permita determinar las principales causas en cada eslabón de la cadena de suministro de alimentos.

La combinación efectiva de cuantificación y cualificación permitirá a los países de la región fundamentar la formulación de políticas eficaces y operativas para prevenir y reducir sus Pérdidas y Desperdicios de Alimentos.

**FIGURA 3.** Elementos importantes para definir la metodología de medición más adecuada



Las pérdidas de alimentos agrícolas y de ganadería cubren las pérdidas totales a lo largo de la cadena de suministro (alimentos, forraje, semillas, industrial, entre otros) y hasta el nivel de venta y consumo. Las pérdidas del elemento como un todo (incluyendo las partes comestibles y las no comestibles) y las pérdidas directas o indirectas que ocurren durante el almacenamiento, transporte y procesado, así como de los volúmenes de importación, son también consideradas.

Fuente: Elaboración FAO RLC a partir de información de World Resource Institute, 2016.  
Disponible en: <http://flwprotocol.org/tools-resources/quantification-methods/>

**La Meta 12.3 de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible** propone, para 2030, reducir a la mitad el desperdicio per cápita a nivel global en los niveles de venta y consumo, y reducir la pérdida de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluyendo las pérdidas poscosecha.

La FAO es custodia de este indicador, por lo que trabaja conjuntamente con otras agencias y las instituciones nacionales de estadística en el abordaje metodológico y la recolección de datos necesarios para su definición.



### III. Encontrando y conectando soluciones

La **Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible** busca construir un futuro más próspero, donde la pobreza, el hambre y la malnutrición sean combatidas de manera sostenible, adoptando también prácticas más responsables de producción y consumo.

La prevención y reducción de las PDA es fundamental para avanzar hacia el desarrollo sostenible, razón por la cual **América Latina y el Caribe ha asumido el compromiso de reducir a la mitad sus PDA per cápita hacia el año 2025**, en el marco del **Plan de Seguridad Alimentaria, Nutrición y Erradicación del Hambre de la Comunidad de Estados Latinoamericanos y Caribeños (Plan SAN CELAC)**.

Como se muestra en la **Figura 4**, varios países han avanzado significativamente en el levantamiento de información y generación de conocimiento, así como en la conformación de instancias intersectoriales que articulan a actores públicos y no públicos en la promoción sistemas alimentarios más eficientes y sostenibles.

**FIGURA 4. Países con comités nacionales o grupos de trabajo intersectoriales**



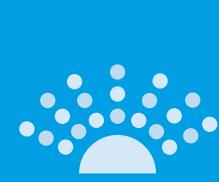
Fuente: Elaboración FAO RLC a partir de información en los países.

## Argentina avanza con el compromiso de múltiples sectores

El **Programa Nacional de Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos**, liderado por el **Ministerio de Agroindustria**, continúa acompañando las acciones de diversos actores. Desde septiembre de 2016, diversas contrapartes han suscrito cartas de adhesión al Programa Nacional con el propósito de formalizar la articulación y el compromiso institucional de las entidades, a fin de contribuir a la construcción de sistemas agroalimentarios sostenibles.

### Principales avances

	Más de 70 instituciones públicas y privadas se han adherido y conforman la <b>Red Nacional de Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos</b> , un espacio de intercambio y articulación multilateral de carácter nacional que fue formalizado en la Resolución Ministerial 9-E/2017.
	En conjunto con el Banco Mundial, se desarrolló la <b>Guía integral para municipios ¿qué pueden hacer las ciudades argentinas para reducir pérdida y desperdicio de alimentos?</b> , donde se propone a los gobiernos locales un modelo para abordar la problemática desde las propias capacidades, y así alcanzar soluciones que favorezcan la seguridad alimentaria, el cuidado ambiental y la gestión de residuos.
	La <b>campaña Valoremos los alimentos</b> continúa implementándose a través de distintos canales. Además, varios miembros de la Red Nacional han desarrollado campañas específicas que contribuyen a visibilizar la problemática en distintos medios de comunicación, por ejemplo: Unilever y Carrefour ( <b>#NoTiresComida</b> ) y Danone ( <b>#AmamosLosAlimentos</b> ), entre otras.
	Se presentó al <b>Congreso Nacional</b> un proyecto de Ley Nacional para declarar el 29 de septiembre como <b>Día Nacional de Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos</b> .
	El <b>Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires</b> está desarrollando una política alimentaria urbana sostenible para los vecinos. En ese marco, se destaca el lanzamiento del <b>Programa Cuidemos los Alimentos</b> , que nace de los resultados del estudio de diagnóstico del desperdicio de alimentos en la etapa de consumo en hogares, elaborado por la <b>Universidad de Bolonia</b> con el apoyo técnico de la FAO.
	En el <b>Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA)</b> se han iniciando diálogos con distintos grupos de investigadores que trabajan en temáticas relacionadas, con el objetivo de planificar estrategias futuras. Destacan proyectos de evaluación de empaques en frutas y de aprovechamiento de subproductos de lactosuero y residuos de la industrialización de soja, nuez, cítricos, entre otros.



La Red Argentina de Bancos de Alimentos, junto al Ministerio de Agroindustria y otros actores trabajan en un proyecto de modificación de la **Ley Nacional 25.989 Régimen especial para la donación de alimentos**, con el fin de modernizar el marco normativo para incentivar las donaciones y contribuir a la reducción del despilfarro de alimentos.



Organizado por el **Ministerio de Agroindustria**, en conjunto con el **Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura** y la FAO, se realizó el taller sobre Metodología de Evaluación de Cadenas Agroalimentarias para la identificación de problemas y proyectos **Un primer paso para la disminución de pérdidas de alimentos**.



Se realizó el **Primer Encuentro de la Red Nacional de Reducción de Pérdida y Desperdicio**, instancia que permitió reflexionar sobre los avances y compartir las experiencias de los miembros de la Red, además de delinejar un plan de acción común.

**Natalia Basso**

Programa Nacional de PDA  
Ministerio de Agroindustria

**Elizabeth Kleiman**

Representación de la  
FAO en Argentina

Red Nacional de Reducción de  
Pérdida y Desperdicio de Alimentos





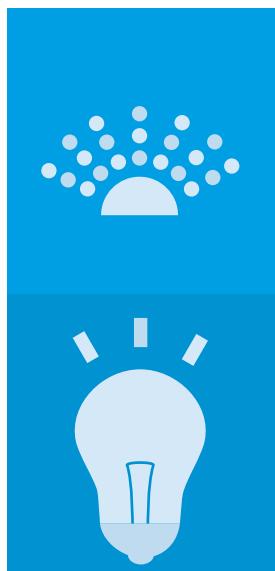
## Brasil suma esfuerzos contra las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos

En noviembre de 2016 se realizó el lanzamiento oficial de **Save Food Brasil**, que fomenta la sinergia, cooperación y comunicación entre empresas, instituciones y sociedad civil para fortalecer acciones relacionadas con la reducción y prevención de las pérdidas y desperdicios de alimentos en el país.



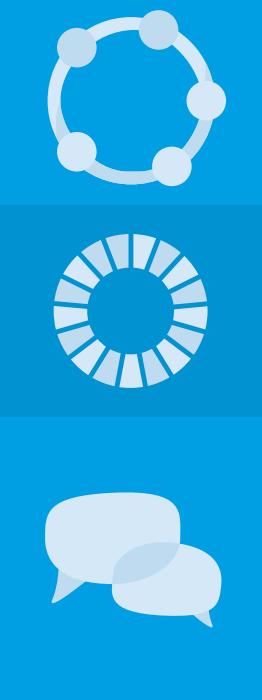
© SAVE FOOD Brasil

### Principales avances



En audiencias públicas en el **Senado Federal**, se presentó y debatió el marco técnico de propuestas de legislación sobre el combate al desperdicio de alimentos. El informe técnico siguió a la **Cámara de Diputados** para apoyar discusiones de proyectos de ley sobre donaciones a entidades dedicadas a la recolección y distribución de alimentos, incluyendo bancos de alimentos.

Con el apoyo de la FAO, se creó un **Comité Técnico sobre PDA** en el ámbito de la **Cámara Interministerial de Seguridad Alimentaria y Nutrición (CAISAN)**. Con base en un diagnóstico de PDA en el país, el Comité se encargó de elaborar una estrategia de acción del gobierno y de la sociedad civil en el tema. En noviembre de 2017, la CAISAN aprobó el primer documento de la estrategia.



En el Comité Técnico participan 14 ministerios y agencias del gobierno, incluyendo entidades de investigación y estadística, así como representantes de la sociedad civil organizada, Save Food Brasil y la FAO.

La Comisión Nacional para los Objetivos de Desarrollo Sostenible está avanzando en la adaptación de las metas globales a la realidad brasileña, incluyendo el [índicador 12.3.1](#), centrado en reducir a la mitad las PDA hacia 2030.

Se realizó un evento de [Save Food Brasil](#) (São Paulo, septiembre de 2017), orientado a la presentación y lanzamiento de la metodología Food Loss & Waste Protocol del WRI, así como al debate con expertos respecto a la legislación brasileña, la donación de alimentos y las tecnologías e innovaciones para la reducción de PDA.

#### [Murillo Freire Junior](#)

Empresa Brasileira de Pesquisa  
Agropecuária (Embrapa)  
Save Food Brasil

#### [Juliana Dei Svaldi Rossetto](#)

Representación de la  
FAO en Brasil

## Alimentos con dignidad

**Refettorio Gastromotiva** es una iniciativa contra el desperdicio de alimentos y la exclusión social centrada en la idea de que la recuperación de alimentos es tan importante como la reivindicación de la dignidad de las personas.

La iniciativa recupera alimentos aptos para el consumo humano y prepara comidas saludables y deliciosas para personas en situación de vulnerabilidad en Lapa, en Río de Janeiro. Esto es posible con el trabajo de talentos locales de comunidades desfavorecidas de la ciudad, quienes se han graduado del curso gratuito de Gastromotiva, desde un enfoque social de la gastronomía.

Actualmente el modelo de Gastromotiva se difunde e implementa a escala regional, con una fuerte articulación a la Red Latinoamérica de Gastronomía Social.





## Chile formaliza su trabajo

En el marco del **Tercer Diálogo Regional sobre Prevención y Reducción de PDA**, Chile conformó oficialmente su **Comité Nacional para la Prevención y Reducción de PDA**. De esta forma, un grupo interdisciplinario de profesionales e instituciones se ha sumado formalmente a la Alianza Regional para la Prevención y Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos impulsada por la FAO en la región.

El Comité Nacional de PDA está compuesto por servicios especializados del **Ministerio de Agricultura de Chile**, como 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)**. Igualmente, la instancia está compuesta por la Facultad Tecnológica de la **Universidad de Santiago de Chile (USACH)**, la **Corporación Red Alimentos** (primer banco de alimentos de Chile) y la organización **Cadenas de Valor Sustentables (CAV+S)**. En agosto de 2017 el **Ministerio del Medio Ambiente** también se incorporó al comité.



Entre los principales objetivos del Comité Nacional se encuentra el facilitar y coordinar estrategias con distintos actores del sector público y privado, así como proporcionar un marco de referencia eficaz para la elaboración de leyes, políticas públicas, programas y acciones con el fin de prevenir y reducir las PDA en Chile.

## Componentes y principales avances

### Gobernanza y políticas públicas

Considera acciones en los distintos ámbitos del gobierno



ODEPA participa en el **Comité Nacional de Consumo y Producción Sustentable** y participó en el desarrollo del **Plan Nacional de Consumo y Producción Sustentable**, coordinado por el Ministerio de Medio Ambiente.



ODEPA y la FAO participan en el **Programa Cero Pérdida de Materia Prima en la Industria Alimentaria**, en el marco del Programa Estratégico Nacional en Alimentos, de la Corporación de Fomento de la Producción. Se está realizando un diagnóstico de las pérdidas de materia prima en cuatro cadenas productivas hortofrutícolas, así como una propuesta de intervención.



En la etapa de discusión de la ley 20.920 en el Congreso, gracias, entre otros, a las acciones de la Corporación Red de Alimentos, **se ha incorporado en la letra f) del artículo 4, una nueva atribución del Ministerio de Medio Ambiente**, respecto de la prevención en la generación de residuos, a fin de regular el destino de bienes aptos para el uso o consumo. En este marco el Comité se encuentra actualmente enfocado en apoyar el Decreto Supremo para prevenir que bienes aptos para el uso o consumo se conviertan en residuos.

## Información

Busca describir el escenario de las PDA en Chile



En 2015 la USACH realizó estudios exploratorios en productos de la canasta básica y en 2016 realizó un investigación sobre **disposición de compra de frutas y hortalizas "feas" por consumidores de la Región Metropolitana**.



INIA realiza **investigaciones para la reducción de PDA en frutas y hortalizas frescas** durante la fase de embalaje, almacenamiento y transporte.

## Conocimiento

Promueve la investigación para encontrar soluciones



ODEPA, USACH, CAV+S y la FAO trabajan conjuntamente en el proyecto *Measurement and management of fruit and vegetable losses in the production stage at the national level (Chile)*, financiado por el Fondo del 10-Year Framework del Programa de las Naciones Unidas para el Ambiente (PNUMA), a fin de adaptar y validar una metodología de cuantificación y transferir conocimientos sobre buenas prácticas para productores.



El Comité Nacional de PDA también busca: colaborar en la publicación de estudios relacionados con las PDA; realizar un **censo de las capacidades científico-técnicas** en el país; generar una **cartera de proyectos** postulables a fondos nacionales e internacionales; generar **espacios de intercambio de conocimiento** con otros países de la región o del Foro de Cooperación Económica de Asia Pacífico (APEC).

## Sensibilización

Considera acciones orientadas a crear conciencia en la ciudadanía



Los miembros del Comité han participado en la **difusión de información** en actividades de recuperación de alimentos, charlas en colegios, campañas en redes sociales, pasantías científicas, charlas en liceos rurales y presentaciones en congresos y seminarios nacionales e internacionales.



Próximamente, el plan de trabajo del Comité considera el desarrollo de una guía práctica sobre PDA para consumidores junto al **Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Chile**; una campaña asociada a la formalización del Comité; actividades de recuperación y prevención del desperdicio de alimentos; y contenidos para talleres de formadores y charlas motivacionales.

**Pilar Eguillor**

Oficina de Estudios  
y Políticas Agrarias  
Presidencia

**Eve Crowley / Rodrigo Vázquez**

Representación de la FAO en Chile  
Secretaría Técnica

Comité Nacional para la prevención y reducción de PDA en Chile

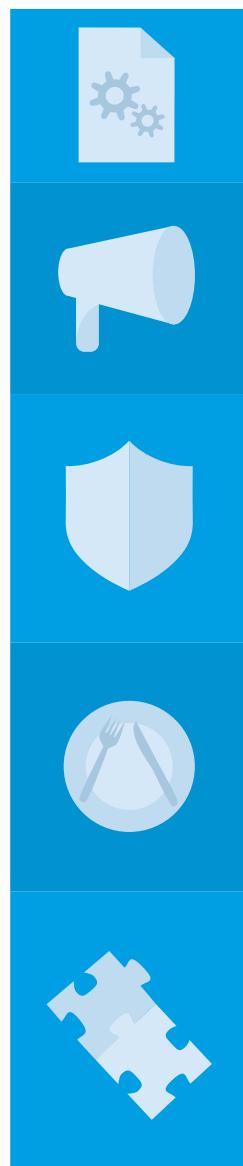
## Colombia avanza en la toma de decisiones basadas en evidencia

El **Departamento Nacional de Planeación (DNP)** publicó en 2016 el primer estudio nacional sobre PDA, el cual se realizó con base en dos metodologías: para la cuantificación de pérdidas se utilizó la propuesta de la FAO (2011), mientras que para medir el desperdicio en hogares se siguió la metodología utilizada en México por el Grupo Técnico de PDA de la **Cruzada Nacional sin Hambre** (2013).

Los resultados del estudio servirán como línea base para establecer las metas de reducción de PDA en el país, en el marco del **Plan SAN CELAC** y de la **Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible**.

### Principales avances

	La FAO está apoyando la conformación de mesas técnicas en el marco del Frente Parlamentario contra el Hambre, la inseguridad alimentaria y la malnutrición (FPH), con el objetivo de fortalecer las capacidades técnicas de los parlamentarios y sus equipos alrededor de la prevención y reducción de PDA.
	En la <b>Submesa Ampliada de PDA de la Comisión Intersectorial de Seguridad Alimentaria y Nutricional</b> , se construyó de manera conjunta entre sector público, privado y sociedad civil, el documento <i>Lineamientos Nacionales para la Prevención y Reducción de PDA</i> .
	Se encuentra en construcción un documento complementario sobre estrategias para la prevención y reducción de PDA para las <b>Guías Metodológicas de la Red de Seguridad Alimentaria (ReSA) Rural y Étnico</b> del Departamento para la Prosperidad Social (DPS).
	Se ha avanzado en la construcción de una <b>metodología para la cuantificación de las pérdidas de alimentos</b> , la cual ha sido probada en un estudio de caso en el municipio de Garagoa, en la cadena tradicional del tomate, alimento de la canasta básica del país. El objetivo es aportar a la discusión sobre metodologías para la medición de PDA en diferentes cadenas de alimentos.
	La <b>Facultad de Economía de la Universidad Externado de Colombia</b> realizó un documento de trabajo que estudia el diseño de instituciones contra las PDA, asimismo, publicó el libro <b>Alimentación para las metrópolis colombianas</b> , donde las PDA son teorizadas y estimadas en la primera fase de la producción de agroalimentos estratégicos.
	La <b>Política Contra la Pérdida y Desperdicio de Alimentos en Colombia</b> se presentó nuevamente ante el <b>Congreso de la República</b> , se espera abrir un nuevo debate para su aprobación.



Se lanzó el **Programa Desperdicio Cero**, liderado por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural (MADR), el DNP, Corabastos y el Banco de Alimentos de Bogotá, una estrategia para reducir PDA en el país.

La Asociación de Bancos de Alimentos de Colombia (ABACO) lanzó la campaña **#YoNoBotoComida**, para sensibilizar en redes sociales y distribuir materiales de comunicación. Asimismo, Prosperidad Social y la FAO han producido una serie de videos educativos sobre el tema.

ABACO implementó un modelo de logística de devoluciones para evitar la contaminación y optimizar el tiempo de vida útil de alimentos rescatados, en el marco de una **política de gestión sostenible** de las mermas de alimentos, trabajada en conjunto con más de 30 empresas.

Con el liderazgo del **PNUMA** y el **Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible**, se está realizando un **estudio sobre desperdicios de alimentos en restaurantes en Bogotá**. En consonancia, ABACO está diseñando un **Modelo de sostenibilidad para el aprovechamiento de alimentos en restaurantes**.

En conjunto con la Central de Abastos de Bogotá (CORABASTOS) y Gastromotiva, se realizó el **Foro Construyendo Soluciones Sostenibles para la Prevención y Aprovechamiento de las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos** (Bogotá, 20 de noviembre de 2017), el cual convocó a más de 300 personas ligadas al sistema alimentario colombiano.

**Ana Catalina Suárez Peña**  
Asociación de Bancos de Alimentos de Colombia

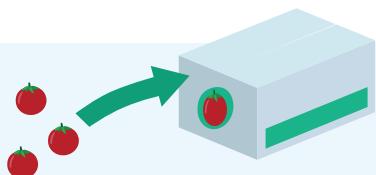
**Michela Espinosa**  
Representación de la FAO en Colombia



## Costa Rica analiza y responde a las causas de las PDA

La **Red Costarricense para Disminución de Pérdida y Desperdicio de Alimentos – SAVE FOOD Costa Rica** ha participado en el proceso de construcción del capítulo nacional del **Plan SAN CELAC**, con un especial énfasis en la línea de acción concerniente a las PDA.

Asimismo, mediante una serie de talleres regionales participativos, la red abrió el **diálogo entre productores e instituciones** sobre las posibles causas del desaprovechamiento de alimentos. Los principales puntos críticos identificados fueron:



Manejo técnico de los productos: temperatura, empaques, tecnología, duración del almacenamiento; así como necesidades en centros de acopio y manejo poscosecha de los productos.



Aspectos de comercialización relacionados con el flujo de productos con intermediación y las posibilidades de agregación de valor.



Planeamiento de siembra y cosecha que produce épocas de sobreproducción, afectando los precios de compra y venta.

### Principales avances



Se ejecutaron **estudios de caso** en canales de comercialización de tomate, cebolla y papa, así como algunas observaciones en lácteos y la vida útil de quesos artesanales.



Se realizaron **mediciones de pérdidas en comedores institucionales y restaurantes**, lo que permitió implementar mejoras tecnológicas en uno de los lugares evaluados.



Se ha promovido la **articulación con proyectos ejecutados por entidades gubernamentales, académicas y grupos productivos**, donde se mejoran capacidades en agregación de valor a las cosechas no comercializadas en fresco por razones estéticas o del calibre del producto.



Los estudios realizados se han comenzado a validar en presentaciones y foros, como lo fue uno de los eventos paralelos de la **43<sup>a</sup> Reunión del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial: How to reduce food loss and waste while better connecting smallholders to markets**.



Se elaboró una **Guía de Medición de Desperdicio en cocinas**, la cual fue validada con el sector institucional y privado.



Se implementó la **estrategia de comunicación** de la Red mediante la apertura de canales de comunicación y la realización de **conversatorios**.



Nuevos actores del **sector turístico y restaurantero** se sumaron a la red.

**El 1<sup>er</sup> Conversatorio Nacional “Cero Desperdicio de Alimentos Costa Rica”** fue organizado por el Tecnológico de Costa Rica, Plato LLeno, UNILEVER y la FAO.

En el encuentro participaron más de 100 personas de diversos sectores.



Con estas acciones, en Costa Rica ha sido posible definir un panorama más claro respecto a las estrategias y planes a considerar para enfrentar la problemática, lo cual está siendo sintetizado y ordenado en el actual proceso de construcción de la **Propuesta de Programa Nacional de prevención y Disminución de Pérdidas de Alimentos**.

**Laura Brenes Peralta**  
Tecnológico de Costa Rica  
SAVE FOOD Costa Rica

**Octavio Ramírez / Diego Fallas**  
Representación de la  
FAO en Costa Rica

## Cuba promueve acciones en el abastecimiento alimentario municipal

### Principales avances

	El <b>Consejo Científico del Instituto de Investigaciones Fundamentales en Agricultura Tropical (INIFAT)</b> elaboró y aprobó el resultado de la investigación Metodología para la evaluación, prevención y reducción de pérdidas de alimentos perecederos de origen vegetal a escala local y un nuevo servicio científico técnico, Implementación de Programas de Reducción de Pérdidas y Desperdicios de productos agrícolas.
	Se presentó en el <b>Consejo Técnico Asesor del Ministerio de la Agricultura de Cuba (MINAG)</b> y el de la <b>Organización Superior de Dirección Empresarial (OSDE)</b> la ponencia titulada: “Reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos, una línea de acción para la seguridad alimentaria. Propuesta para Cuba”.
	En el marco del III Congreso de Agricultura Urbana, Suburbana y Familiar, la Red convocó el desarrollo del <b>Curso Precongreso Pérdidas y Desperdicios de Alimentos</b> y un panel de discusión sobre Manejo pos cosecha y agregación de valor en sistemas agropecuarios, contando con la participación de profesionales y técnicos de Cuba, Chile y México.
	200 personas fueron capacitadas con la implementación de <b>cursos en nueve provincias</b> , los cuales incluyeron conferencias sobre buenas prácticas agrícolas y su impacto en la inocuidad alimentaria.



En 2018 el **INIFAT** ejecutará, con la participación del Instituto de Investigaciones en Fruticultura Tropical y la OSDE Agrícola, un **proyecto empresarial** que aborda la temática.



Se constituyó el **Comité Nacional para la Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos de Cuba (CNPDAC)**, el cual es coordinado por el Instituto de Investigaciones Fundamentales en Agricultura Tropical (INIFAT). La Representación de la FAO en Cuba ejerce la secretaría técnica del Comité.



### Integrantes del CNPDAC

- Instituto de Investigaciones Fundamentales en Agricultura Tropical (INIFAT)
- Representación de la FAO en Cuba
- Instituto de Investigaciones de Fruticultura Tropical (IIFT)
- Instituto de Investigaciones Hortícola "Liliana Dimitrova"
- Instituto de Investigaciones de Granos (IIG)
- Instituto de Investigaciones de Viandas Tropicales (INIVIT)
- Instituto de Investigaciones de Sanidad Vegetal (INISAV)
- Organización Superior de Dirección Empresarial (OSDE Agrícola)
- Programa Productivo de Agricultura Urbana, Suburbana y Familiar
- Empresa Frutas Selectas
- Empresa Nacional Unión de Acopio
- Universidad Agraria de La Habana
- Departamento de Calidad del MINAG
- Instituto de Nutrición, Higiene y Epidemiología

**Michely Vega León**  
Instituto de Investigaciones  
Fundamentales en Agricultura Tropical

Red para la prevención, evaluación y  
reducción de Pérdidas y Desperdicios de  
Alimentos en Cuba

**Jorge Fernández Esperón**  
Representación de la  
FAO en Cuba



## Ecuador conforma una red para impulsar acciones nacionales de prevención y reducción

En noviembre de 2017, representantes de gobierno, academia y sociedad civil participaron en un taller de intercambio de experiencias de prevención y reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos. El encuentro fue un primer paso en el fortalecimiento de la institucionalidad de Ecuador para hacer frente a la problemática.

Mediante la conformación de una red de coordinación intersectorial, el país podrá construir una hoja de ruta para la prevención y reducción de PDA. Entre las primeras acciones, se contempla la realización de un diagnóstico de la situación actual en el país.

**John Preissing**  
Representación de la FAO en Ecuador



## Jamaica avanza en la construcción de una estrategia nacional de prevención

Al igual que otros países del Caribe, Jamaica enfrenta el desafío de las pérdidas y desperdicios de alimentos en distintos niveles, entre la recolección, la producción y la comercialización.

Un informe reciente de la FAO mostró que [entre el 20 y el 30% de la producción nacional de alimentos se pierde anualmente](#), lo que equivale a 7 000 millones de dólares jamaicanos (JMD). Esto ha suscitado preocupación por la seguridad alimentaria y la sostenibilidad del país, así como por la necesidad de una gestión mejorada del sistema alimentario nacional.

En noviembre de 2017, la [Autoridad de Desarrollo Agrícola y Rural de Jamaica \(RADA\)](#), la FAO, [Mercados Dominicanos de Abasto Agropecuario \(MERCADOM\)](#) y el [Ministerio de Agricultura de República Dominicana](#), realizaron una misión conjunta para identificar puntos críticos de PDA en el país (Kingston, Runaway Bay y Monague).

**Gillian Smith**  
Representación de la FAO en Jamaica

**Vijayanthi Lopez**  
Oficina Subregional de la FAO para el Caribe



## México alinea iniciativas públicas, privadas y de la sociedad civil

En los últimos dos años, varias secretarías se sumaron al objetivo de reducir pérdidas y desperdicios de alimentos en México, lo cual **ha permitido posicionar el tema al más alto nivel** y formular una estrategia nacional integral con una visión tanto socioeconómica, medioambiental y de seguridad alimentaria, que involucre a varias instancias del sector público, sector privado y la sociedad civil.

La **Oficina de Presidencia de la República** instaló el **Consejo Nacional de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible**. El Consejo coordinará las acciones para el diseño, la ejecución y la evaluación de estrategias, políticas, programas y acciones para el cumplimiento de la Agenda 2030, e informará sobre el seguimiento de sus objetivos, metas e indicadores, entre los cuales se encuentra el objetivo de reducción de PDA.

### Principales avances

	La Cruzada Nacional Contra el Hambre (CNCH), coordinada por la <b>Secretaría de Desarrollo Social (SEDESOL)</b> , establece una línea estratégica de rescate de alimentos y atención a productores en pobreza extrema, apoyando a bancos de alimentos y vinculando a los pequeños productores con las compras públicas.
	La Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) atiende a la estrategia plasmada en el programa sectorial de minimizar las pérdidas de alimentos en la post-cosecha, almacenamiento y transporte.
	Desde inicios de 2017, la SAGARPA colabora con la FAO en <b>una iniciativa para diseñar líneas estratégicas de prevención de pérdidas en 12 cadenas alimentarias</b> . La iniciativa involucra a las principales áreas de responsabilidad de la secretaría, incluyendo el fomento de la producción, almacenamiento, manejo poscosecha, logística, mercados, sanidad e inocuidad, y atención a los pequeños productores.
	La Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (SEMARNAT) fomenta mediante su <b>Programa Especial de Producción y Consumo Sustentable</b> la discusión de los impactos medioambientales de las pérdidas y desperdicios de alimentos, así como la responsabilidad social del sector privado para fomentar su reducción.
	Con la <b>Comisión de Cooperación Ambiental de América del Norte</b> , México está contribuyendo a la <b>Iniciativa Regional para la Reducción y Rescate de Desperdicios de Alimentos</b> .



© FAO

© SEMARNAT

## Saber para actuar

La SAGARPA, con el apoyo técnico de la FAO, está realizando un proyecto para generar una medición de pérdidas de alimentos en 12 cadenas alimentarias. El esfuerzo subraya la importancia de levantar información de las pérdidas de alimentos a nivel de las distintas etapas de la cadena, considerando la diversidad de actores que existen en cada una de ellas.

El objetivo del esfuerzo es poder identificar los puntos más relevantes de las pérdidas a lo largo de la cadena, y diseñar soluciones específicas con base en la información detallada.

Elementos del diseño metodológico:

- ✓ Análisis de la cadena para identificar puntos críticos.
- ✓ Diseño de herramientas y cuestionarios para el levantamiento de información.
- ✓ Consulta de fuentes de información existentes (encuestas, censos, registros) para medir pérdidas en campo y con los actores.
- ✓ Diseño de modelos de estimación que integren las distintas fuentes de información en indicadores de pérdidas de alimentos a nivel de actor, etapa y cadena.
- ✓ Sistematización y priorización de las causas de pérdidas de alimentos.

Este esfuerzo se realiza en colaboración con las principales instancias estadísticas del país, así como distintas áreas de gobierno, actores privados, la sociedad civil, contando con el apoyo técnico de la FAO.



© CEC



© FAO

Aníbal González  
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación

Daniela Ruehl  
Representación de la FAO en México

## República Dominicana crea sinergias para aprovechar los alimentos

Entre los principales logros del **Comité Nacional para la Prevención y Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos de la República Dominicana**, destaca la realización de talleres de capacitación en innovación social a partir de la gestión de PDA, así como el apoyo técnico en la revisión del anteproyecto de ley para la reducción de PDA de la **Comisión de Agricultura de la Cámara de Diputados de la República Dominicana**.

Entre 2016 y 2017, el Comité Nacional consolidó sus ejes de trabajo, creó subcomités responsables y definió próximas acciones.

### Legislación y normativas

Este eje abarca las normativas y protocolos de donación relacionados con la calidad e inocuidad de los alimentos donados, asimismo, contempla cambios en las legislaciones actuales a fin de permitir que en términos legales la donación sea equiparable a la destrucción de alimentos.

Principales tareas a realizar:

- Crear una propuesta de **Protocolo de Donación** con el apoyo de Pro Consumidor y el Ministerio de Salud Pública.
- Gestionar asesoría para un **estudio de la legislación actual sobre donaciones** que proponga modificaciones de las leyes existentes.

Instituciones responsables: Nestlé, FAO, Fundación por los Derechos del Consumidor (FUNDECOM) y Banco de Alimentos de República Dominicana.

### Producción agrícola y apoyo técnico a pequeños productores

Este eje consiste en un plan de apoyo técnico a pequeños productores para evitar pérdidas poscosecha tanto en la fase de producción como en el transporte de alimentos, además de promover políticas públicas entre los diferentes organismos gubernamentales responsables del sector agrícola.

Principales tareas a realizar:

- Desarrollar un **plan de actividades** para disminuir las pérdidas de alimentos durante el **transporte entre los centros de producción y mercados**.
- Crear una **campaña de educación** dirigida a productores del municipio de Constanza (el cual destaca en la producción agrícola del país) para **mejorar la programación cultivos**, a fin de evitar pérdidas por sobreoferta.
- Apoyar el **fortalecimiento de métodos y capacidades técnicas de medición** de PDA, complementando con actividades de extensión.

Instituciones responsables: Mercados Dominicanos de Abasto Agropecuario (MERCADOM), Ministerio de Agricultura y Vicepresidencia de la República, mediante el programa Progresando con Solidaridad.

## Sensibilización y comunicación

Este eje tiene como fin posicionar en la opinión pública la importancia de evitar las PDA, mediante campañas de información y educación que ayuden a las personas a tomar conciencia sobre la problemática.

Principales tareas a realizar:

- Crear **identidad corporativa** del Comité Nacional.
- Desarrollar un **plan de comunicaciones** que contemple medios tradicionales, redes sociales y charlas en escuelas, universidades y foros públicos.
- Impulsar una campaña nacional desde el Comité, **que motive y sensibilice sobre la prevención y reducción de PDA**, incluyendo charlas en el currículo escolar y universitario.

Responsables: Grupo Ramos, Punto Focal de la Red Latinoamericana y Caribeña de Expertos para la Prevención y Reducción de PDA, Restaurante Travesías y la chef Catherine Lemoine.

## Aprovechamiento de alimentos

Este eje abarca acciones destinadas a la recuperación de alimentos aptos para el consumo humano en hoteles, restaurantes e industria alimentaria, también contempla una estrategia de mejora de la infraestructura del Banco de Alimentos.

Principales tareas a realizar:

- Buscar **soluciones concretas a corto plazo**, como recuperación de alimentos en hoteles y restaurantes para distribución a personas vulnerables en localidades cercanas.
- Desarrollar e implementar **planes de aprovechamiento de alimentos** perecederos, no perecederos y terminados.
- Brindar apoyo técnico para la formulación de un proyecto de expansión del Banco de Alimentos, con la creación de bancos a nivel regional.
- Promover la asociatividad de los productores para la adecuada conservación y procesamiento de alimentos, considerando la aplicación de técnicas y tecnologías de innovación.

Responsables: Vicepresidencia de la República, INTEC, Banco de Alimentos, Restaurante Travesías y la chef Catherine Lemoine.

**Leandro Feliz**

Red Latinoamericana y Caribeña de Expertos para la Prevención y Reducción de PDA

Comité Nacional para la Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos de la República Dominicana

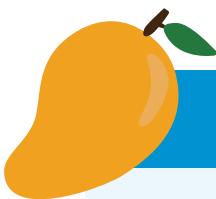
**Carmelo Gallardo / Evelyn Calderón**

Representación de la FAO en la República Dominicana

## Santa Lucía y San Vicente y las Granadinas promueven la colaboración entre pequeños productores

Reducir las pérdidas poscosecha es una área de trabajo prioritaria para la [Red de Agricultores del Caribe \(Caribbean Farmers Network - CaFAN\)](#), pues los pequeños productores que la conforman dependen de los ingresos generados por la venta de sus productos para satisfacer y mejorar sus medios de vida.

La **Organización de Agricultores (Farmers and Farmers Organisation - FO)** también corre el riesgo de perder un mercado adquirido, debido a que las pérdidas poscosecha impactan la calidad y reducen la cantidad de productos comercializados en el mercado. Para ayudar a minimizar estos riesgos, CaFAN ha estado trabajando con sus socios a fin de **reducir las pérdidas en los puntos de producción, cosecha, procesamiento y almacenamiento**.



### Frutas y vegetales en Santa Lucía

Además de su naturaleza altamente perecedera, que exige un equipo y manejo adecuado durante el envasado, transporte y almacenamiento, las frutas y verduras presentan [grandes desafíos para la reducción de las pérdidas poscosecha](#), por ejemplo cuando hay sobreoferta de un producto.

En Santa Lucía, la cooperativa agrícola Belle Vue Coop **pronostica cada semana para sus miembros datos de producción y recolección**; también llegó a un acuerdo con el sector local hotelero y turístico para suministrar sus productos. Estas acciones han ayudado a reducir significativamente las pérdidas, al reducir los costos de almacenamiento y transporte y al promover el consumo de cultivos locales.



© IICA



## Tubérculos en San Vicente y las Granadinas

Debido a la **topografía montañosa del país**, la mayoría de los cultivos se producen sobre laderas, incluyendo a tubérculos como el taro (dasheen), por lo que la mayoría de los materiales, insumos y productos cosechados, son transportados manualmente por los trabajadores agrícolas. Las cosechas generalmente se transportan a lugares centralizados para su procesamiento y envasado.

Para reducir y prevenir las pérdidas poscosecha de taro, agricultores de San Vicente han sido capacitados en la **planificación de producción y técnicas de manipulación tras la cosecha**, incluyendo temas como la gestión del agua, la producción programada para reducir períodos de déficit y escasez, así como el procesamiento y envasado del producto.

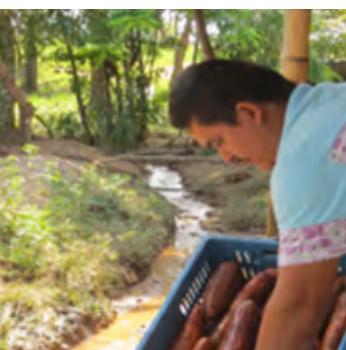
**El procesamiento y el envasado se realizan en las localidades, en lugar de ubicaciones centralizadas**, para permitir el tratamiento oportuno del cultivo después de la recolección y generar más ingresos a los agricultores y mejorar las oportunidades en sus comunidades.



Estas son **algunas de las experiencias positivas en la adopción de buenas prácticas** que CaFAN promueve en más de trece islas del Caribe para **reducir el impacto de las pérdidas poscosecha en la seguridad alimentaria de la Subregión**. CaFAN continúa trabajando para reducir las pérdidas del 30 al 10% en algunos cultivos.

**Nyasha Durrant-Oxley**  
Caribbean Farmers Network

## Trinidad y Tobago prueba alternativas para reducir las pérdidas poscosecha de yuca



© FAO / Majeed Mohammed

Las pérdidas poscosecha impiden que los países del Caribe alcancen su pleno potencial agrícola. Si bien ha habido esfuerzos para aumentar la producción agrícola, la cantidad de alimentos perdidos por factores poscosecha sigue siendo elevada.

A partir de los resultados obtenidos por un estudio piloto de la FAO realizado en 2014 en el país, se propuso un estudio de caso centrado en las **vías para reducir las pérdidas poscosecha en tres puntos críticos** de la cadena de valor de la yuca: **cosecha, envasado y comercialización**.

El estudio permitió comprobar que **intervenciones simples**, como el uso de equipo de cosecha, cajas de plástico, encerado y técnicas de envasado, **impactan positivamente en la reducción de las pérdidas** que enfrentan agricultores, vendedores, procesadores y otros actores involucrados.

### Punto Crítico 1 - Cosecha

Intervenciones probadas: Cosechadoras manuales y mecánicas.



El uso de una **cosechadora mecánica** de yuca presentó **niveles de pérdidas similares** a los de una **cosechadora manual básica**. Tras reuniones con expertos en ingeniería mecánica, se recomendó modificar la cosechadora para aumentar el ángulo de inclinación y lograr una mayor profundidad en el suelo arcilloso, creando una mayor eficiencia en el aflojamiento del suelo.



Se recomendó podar las plantas antes de la cosecha para permitir que los tubérculos lograran un **mayor contenido de materia seca** y retrasar la aparición de vetas vasculares.



Ante la falta de un cobertizo para proteger la cosecha del sol, o de un suministro de agua para lavar los tubérculos, se recomendó **transportar el producto en cajas de plástico ventiladas** a la central de empaque al menos una hora después de la cosecha.



La implementación de estas medidas representó una **drástica reducción de los daños físicos** en los tubérculos de 20-25 a 5-7%.

## Punto Crítico 2 – Envasado

Intervenciones probadas: Envases de atmósfera modificada con bolsas de polietileno de baja densidad, depilación con cera, temperaturas refrigeradas y no refrigeradas para retrasar la aparición de vetas vasculares



Se realizaron ensayos de campo en la Estación Experimental Central del Ministerio de Agricultura y en las explotaciones de agricultores para determinar el **impacto de los factores previos a la cosecha** para el crecimiento óptimo y el desarrollo de doce cultivares de Yuca.



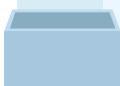
Se realizaron experimentos sobre el efecto de inmersiones fungicidas, acondicionamiento de atmósfera modificada y aplicación de un recubrimiento de cera durante el almacenamiento a temperaturas refrigeradas y no refrigeradas para **optimizar los atributos físicoquímicos y organolépticos** de la calidad de los tubérculos frescos.



El uso del lavado, encerado o lavado y sellado en bolsas de polietileno de baja densidad redujo drásticamente la **decoloración de la carne** y la incidencia de la **formación de vetas vasculares**.

## Punto Crítico 3 - Comercialización

Intervenciones probadas: transporte en cajas de plástico en lugar de bolsas de polipropileno, control de sombra en venta en carretera.



Se aconsejó el lavado, cortado y **transporte** de los tubérculos en cajas de plástico ventiladas de colores claros.



Se recomendó **exhibir bajo sombra** los tubérculos envasados en bolsas de polietileno selladas.



Los tubérculos en almacenamiento temporal empacados en bandejas fueron cubiertos con una bolsa de yute empapada en agua para elevar la humedad relativa en la caja de plástico y **minimizar la inducción del estrés hídrico**.



La adopción de estas recomendaciones resultó en la **reducción de 30-40% a menos de 5%** en la desecación y formación de vetas vasculares.

Majeed Mohammed  
West Indies University

Kelvin Craig / Joseph  
Mpagalile / Vyjayanthi Lopez  
Oficina Subregional de la FAO  
para el Caribe

PINK LADY  
\$ 600  
EL KILO

MANZANA  
SCARLET  
\$ 600

## IV. Un Código Internacional de Conducta para la Prevención y Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos

En los últimos años los países de la región han posicionado el tema de las pérdidas y desperdicios de alimentos en sus agendas, lo cual ha sido posible gracias al involucramiento de diversos actores en la identificación de causas y la búsqueda de soluciones.

El diálogo entre los distintos actores de los sistemas alimentarios **ha favorecido la creación de comités nacionales o grupos de trabajo para la prevención y reducción de PDA**, como una respuesta intersectorial para promover el aprovechamiento de alimentos y proponer mejores formas de producción y consumo.

Con el establecimiento e institucionalización de estos espacios de diálogo en los países, América Latina y el Caribe sigue avanzando en la armonización de sus acciones y enfoques para reducir a la mitad las PDA per capita hacia el año 2030, como lo señala la **Meta 12.3 de los Objetivos de Desarrollo Sostenible**.

En este sentido, la región se encuentra en una posición estratégica para proponer al mundo una visión común y una serie de responsabilidades compartidas ante esta preocupación global.

En el marco del **Segundo Diálogo sobre Prevención y Reducción de las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos en América Latina y el Caribe**, realizado en Saint George's, Granada, en noviembre de 2016, autoridades y personal técnico de gobiernos, además de investigadores y productores agrícolas de 21 países de la región compartieron sus experiencias en el aprovechamiento de alimentos y discutieron sobre los desafíos que presenta la problemática de las PDA para el cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible.





© FAO / Miguel Herrera Flores

Los participantes del encuentro acordaron continuar promoviendo acciones conjuntas mediante la construcción de planes nacionales que permitan a la región:

- Unir esfuerzos para visibilizar el impacto económico, social y ambiental de las PDA.
- Reunir y compartir información sobre avances científicos, técnicos, jurídicos y metodológicos relevantes.
- Destacar que las iniciativas orientadas a prevenir y reducir la problemática deben considerar responsabilidades comunes y diferenciadas.
- Mantener plataformas activas de articulación local y nacional, como comités o grupos de trabajo conformados por distintos actores de los sistemas alimentarios: gobiernos, sociedad civil, sector privado, academia, organizaciones de productores, entre otros.
- Responder al desafío de promover modalidades más sostenibles de producción y consumo de alimentos.
- Proponer al mundo un instrumento de carácter voluntario que promueva una visión común de la problemática y ofrezca un marco de referencia para lograr su reducción.

Posteriormente, en junio de 2017, se realizó en Santiago de Chile el **Tercer Diálogo Regional Un esfuerzo compartido hacia la prevención y reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos en América Latina y el Caribe**, donde parlamentarios, autoridades de gobierno, representantes del sector privado, la sociedad civil y la academia de 16 países discutieron la nota de sustento técnico de un **Código de Conducta para la Prevención y Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos**.

Los códigos de conducta y las directrices voluntarias de la FAO son instrumentos jurídicos no vinculantes adoptados por un órgano rector de la FAO como el **Consejo de Seguridad Alimentaria (CFS)** y el **Consejo de Agricultura (COAG)**, entre otros.

Existen importantes experiencias en la elaboración, validación e implementación de estos instrumentos, como es el caso del **Código Internacional de Conducta para la Gestión de Plaguicidas** y el **Código de Conducta para la Pesca Responsable**.



El Código Internacional de Conducta buscará aportar un marco de referencia sobre la gestión de PDA, ofreciendo **estándares de conducta y puntos de referencia respecto a prácticas de manejo durante el ciclo de vida de los alimentos**, en particular para las autoridades gubernamentales, la industria alimentaria y los consumidores.

México y Costa Rica promueven la propuesta del Código y han solicitado su inclusión en el programa 2018 del **Comité de Agricultura (COAG)**, uno de los comités asesores técnicos de la FAO a nivel global.

### ¿A qué acciones puede contribuir este Código de Conducta?

- ✓ Facilitar una respuesta global a una problemática compartida por todos los países.
- ✓ Avanzar en la construcción de una visión compartida y estrategias de acción global.
- ✓ Armonizar conceptos y definiciones para un mejor entendimiento entre los actores involucrados. Identificar los puntos críticos comunes en cada fase del ciclo de vida de los alimentos. Identificar a los actores y sus niveles de responsabilidad.
- ✓ Articular esfuerzos y generar estrategias locales, regionales y globales para la gestión de PDA.
- ✓ Establecer un estándar de referencia en la formulación y adopción de las regulaciones para la gestión de PDA.
- ✓ Fomentar la cooperación y solidaridad entre las partes involucradas.
- ✓ Promover políticas de gestión de PDA para contribuir en la erradicación del hambre, la malnutrición y la pobreza.



De ser acogido por la comunidad internacional, este código de conducta permitirá **coordinar la respuesta global mediante una visión compartida y estrategias de acción que involucren a todos los actores del sistema alimentario**. Esta propuesta de América Latina y el Caribe para el mundo, buscará ser referencia en la creación de leyes y el fomento de la cooperación.

## Más información

### Tercer Diálogo Regional

**Un esfuerzo compartido hacia la prevención y  
reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos**

Santiago de Chile / 7 y 8 de junio de 2017

[www.fao.org/americas/eventos/ver/es/c/889498/](http://www.fao.org/americas/eventos/ver/es/c/889498/)

### Segundo Diálogo Regional sobre prevención y

**reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos**

Saint George's, Granada / 17 y 18 de noviembre de 2016

[www.fao.org/americas/eventos/ver/fr/c/451237/](http://www.fao.org/americas/eventos/ver/fr/c/451237/)

### Primer Diálogo Regional sobre Pérdidas y Desperdicios de Alimentos

Santo Domingo, República Dominicana / 29 y 30 de septiembre de 2015

[www.fao.org/americas/eventos/ver/es/c/327875/](http://www.fao.org/americas/eventos/ver/es/c/327875/)

### Pérdidas y Desperdicios de Alimentos

**en América Latina y el Caribe**

Tercer Boletín – Febrero de 2016

[www.fao.org/3/a-i5504s.pdf](http://www.fao.org/3/a-i5504s.pdf)

### Pérdidas y Desperdicios de Alimentos

**en América Latina y el Caribe**

Segundo Boletín – Abril de 2015

[www.fao.org/3/a-i4655s.pdf](http://www.fao.org/3/a-i4655s.pdf)

### Pérdidas y Desperdicios de Alimentos

**en América Latina y el Caribe**

Primer Boletín – Julio de 2014

[www.fao.org/3/a-i3942s.pdf](http://www.fao.org/3/a-i3942s.pdf)



#CeroPérdidas  
#NoDesperdicio  
#HambreCero

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

## Consumo de manera responsable



Recuerda los alimentos que ya tienes



Planifica tus compras cuidadosamente



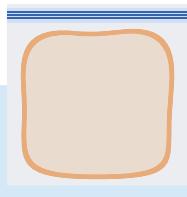
Compra sólo las porciones que necesites



Elige también frutas y verduras "feas"



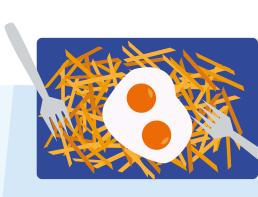
Conoce la diferencia entre consumo preferente y fecha de caducidad



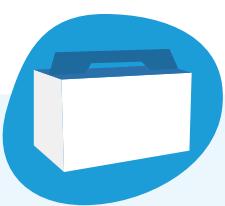
Almacena tus alimentos en lugares adecuados



Escucha a tu estómago antes de comprar



Comparte las porciones grandes de los restaurantes



Lleva tus restos de comida a casa

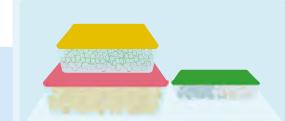
## Cambia tus hábitos e involúcrate



Evaluá tus desperdicios por una semana



Consumé tus alimentos según el orden de compra



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



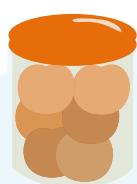
Aprovecha al máximo cada parte de tus alimentos



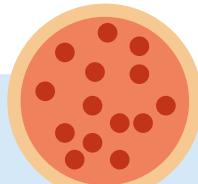
Procura el adecuado funcionamiento de tu refrigerador



Utiliza primero las frutas y verduras más maduras



Prepara conservas y salmueras con tus excedentes vegetales



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



Dona o apoya a un banco o red de alimentos

# PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS DE ALIMENTOS

EN AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE

Este boletín fue preparado por la **Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe**.

Bajo la coordinación de Tania Santiváñez, participaron en la redacción: Manuela Cuvi, Raixa Llauger, Vyjayanthi Lopez, Sara Granados, Miguel Herrera Flores, Jonas Schmitt, Alicia de la Rosa, Catalina Giraldo, Gabriel Arancibia y María Gloria Riethmuller.

Esta publicación fue revisada y validada por la Red Latinoamericana y Caribeña de Expertos en Pérdidas y Desperdicios de Alimentos.

Contacto: [RLC-PDA@fao.org](mailto:RLC-PDA@fao.org)