

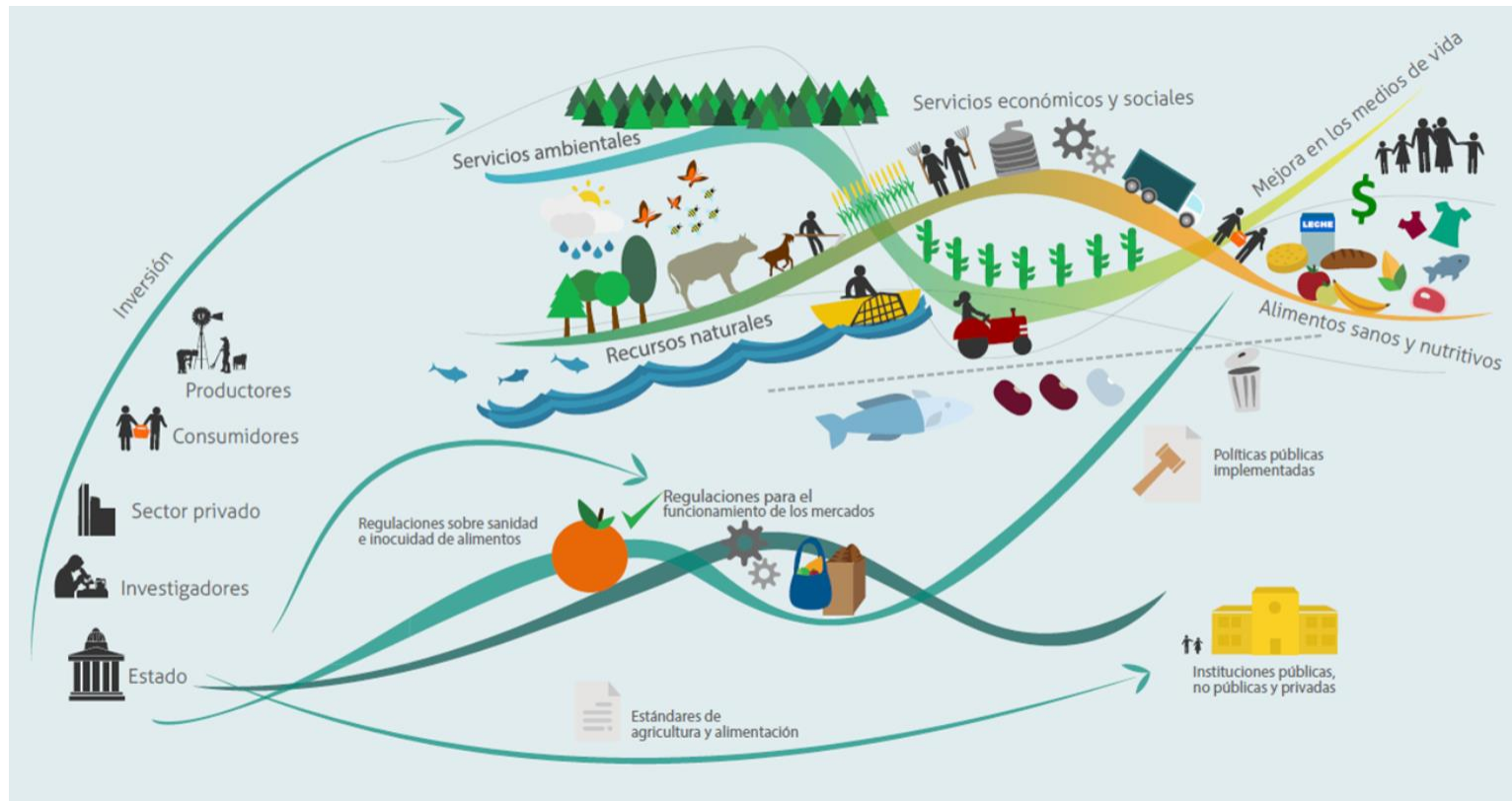


Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura

Transformación de los Sistemas Agroalimentarios: Una mirada desde las pérdidas y desperdicios de alimentos

Eve Crowley
Representante FAO Chile
Noviembre, 2024

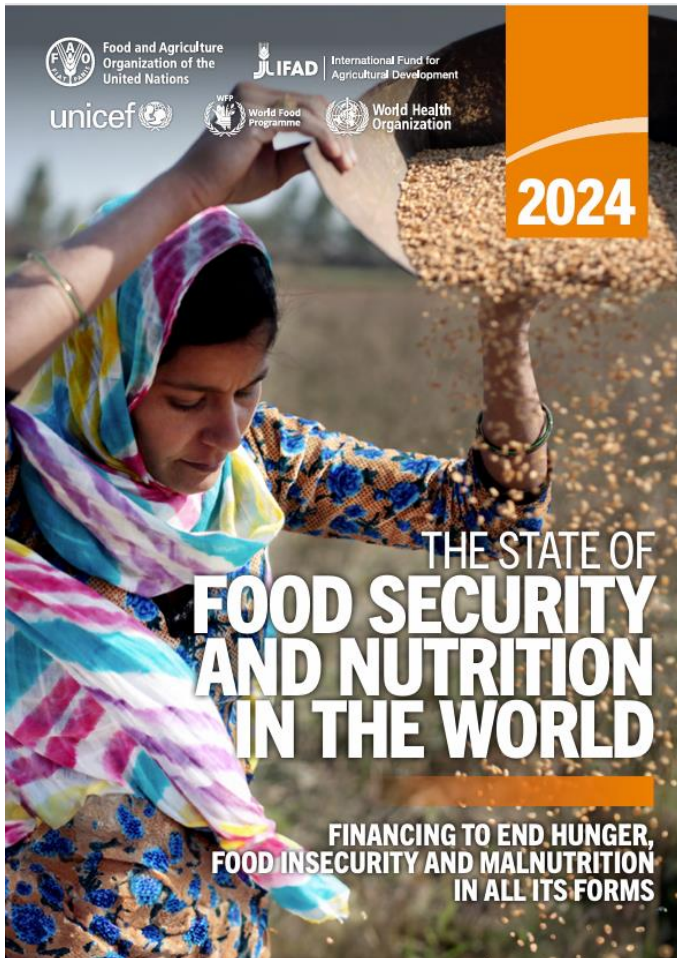
¿Qué son los Sistemas Agrolimentarios?



Los sistemas alimentarios abarcan el conjunto de actores y todas las actividades de agregación de valor interrelacionadas que concurren en la **producción, agregación, procesamiento, distribución, consumo y eliminación de productos alimenticios** que se originan en la agricultura, la silvicultura y la pesca, y partes de los entornos económicos, sociales y naturales más amplios en los que estos procesos están integrados (FAO, 2018).



(In)Seguridad Alimentaria y Nutricional



SOFI, 2024; CASEN, 2020



41 millones
(6,2%)

de personas padecieron hambre.



<2,5%

de personas padecieron hambre.

187.6 millones
(28,2%)

de personas presentan Inseguridad Alimentaria moderada o severa.



33,7%



43,8%

3.4 millones
(17,6%)

de personas presentan Inseguridad Alimentaria moderada o severa.

4,56 USD

Costo de una dieta saludable.

4,54 USD

Costo de una dieta saludable.



\$70.364



Pérdidas y desperdicios de alimentos

“Disminución de la masa de alimentos para el consumo humano en cualquier punto de la cadena productiva.”

13,2%

Pérdida de alimentos

Ocurre a lo largo de la cadena de suministro alimentaria, **desde la postcosecha hasta el nivel minorista (pero sin incluirlo).**

19%

Desperdicio de alimentos

Se produce a nivel de la **venta al por menor y el consumo.**

Pérdidas y desperdicios de alimentos en ALC

Grupo de alimento	Producción Ton 2015	%PA mundo	PA Ton
Cereales y legumbres	654.215.085	9%	58.879.358
Frutas y hortalizas	212.363.650	21%	44.596.367
Carne y *productos animal	198.671.578	12%	23.840.589
Raíces, tubérculos y *cultivos oleaginosos	81.552.574	25%	20.388.144
Otros*	732.506.050	10%	73.250.605
TOTAL			220.955.062



→ **11,6%** Pérdida de alimentos

*Datos FAO STAT producción 2014
Otros: café, cacao, especias, almendra de palma y azúcar. No se consideran cultivos para fibras ni alcohol (ej. algodón)

Impacto ambiental de las pérdidas y desperdicios de alimentos



8% - 10%

Emisiones antropogénicas de gases de efecto invernadero.



28 veces

Más nocivo que el CO2.



6%

Extracción total de agua.



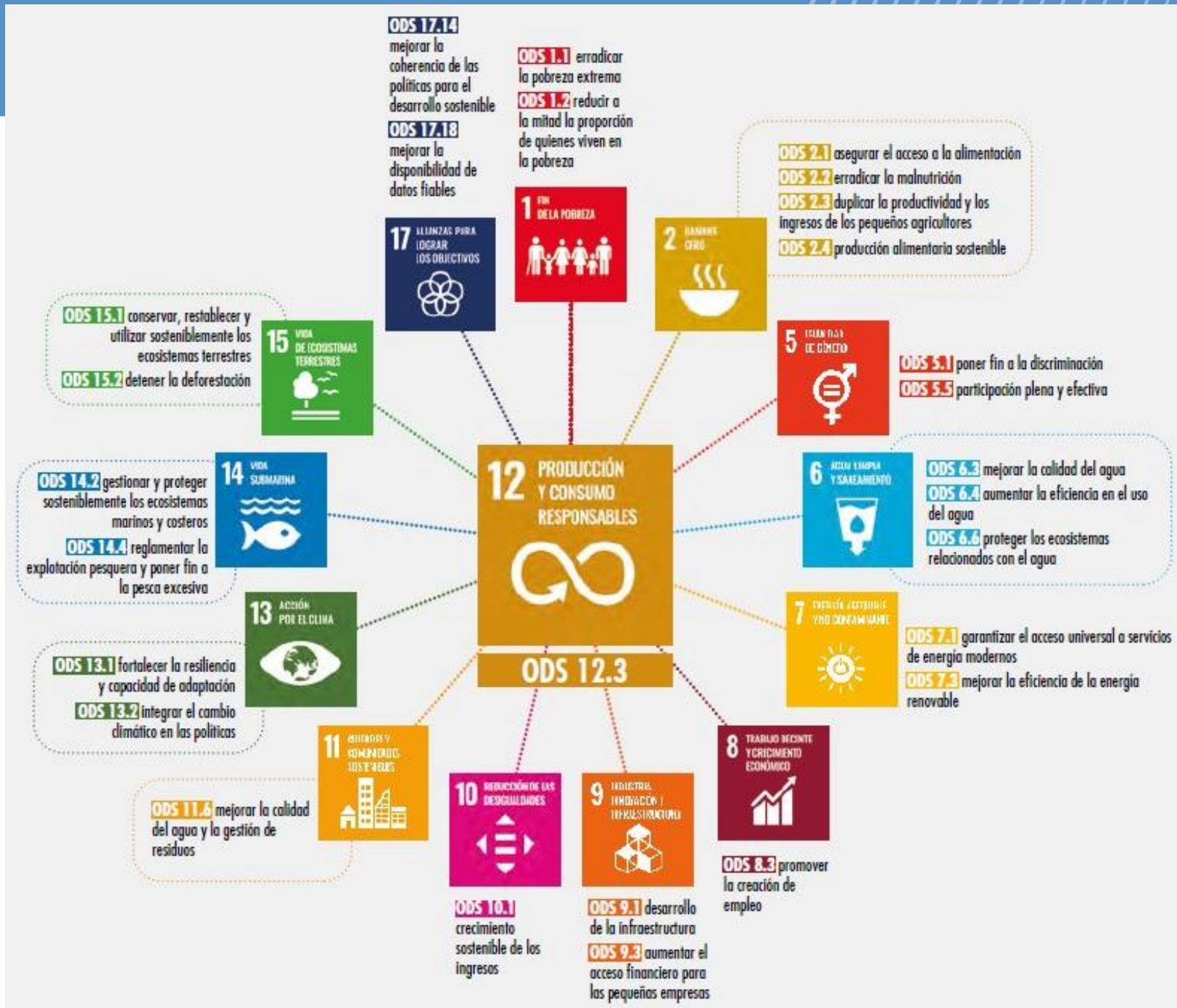
1400 millones

(30%)

Hectáreas de tierras agrícolas.



Las PDA y los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)





Plan Regional 2024-2025

Pérdidas y desperdicios de alimentos





Medición y data

Sub indicador 12.3.1.a de los ODS: Índice de pérdidas de alimentos



“De aquí a 2030, reducir a la mitad el desperdicio de alimentos *per capita* mundial en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha”.



12.3.1.a
“Índice de Pérdidas de Alimentos”



12.3.1.b
“Índice de Desperdicio de Alimentos”



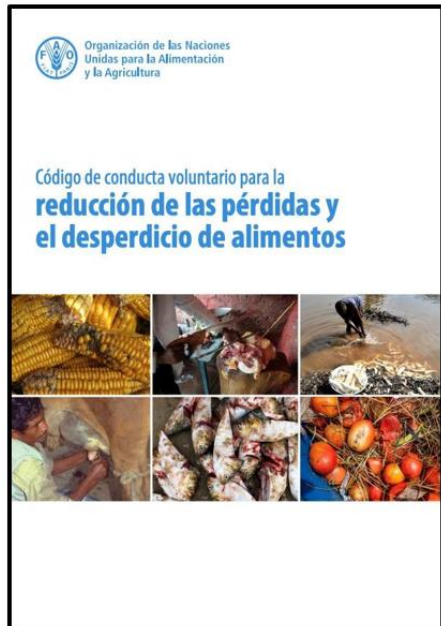
FLAPP: Lanzamiento Food Loss application



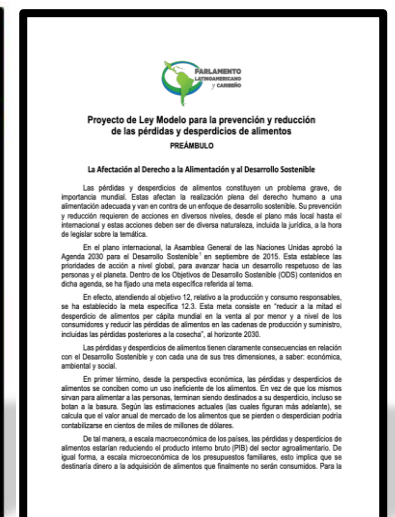


Políticas y marcos normativos

Código de conducta para la reducción de las PDA



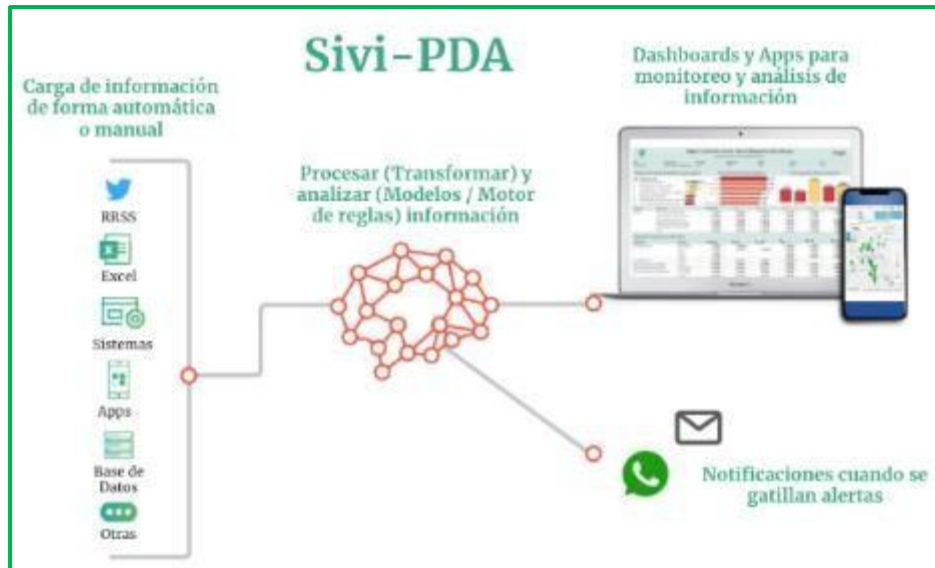
- Instrumento de aplicación voluntaria.
- Conjunto de medidas y principios para reducir las PDA.
- Adoptado por la Conferencia de la FAO (2021)



Otros instrumentos internacionales relevantes:

- ✓ Ley Modelo para la Prevención y Reducción de las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos del PARLATINO.
- ✓ Nota de Orientación Jurídica N° 10 de la FAO.

Innovación y tecnologías



Sistema de Vigilancia de Pérdidas de Alimentos
Identificación de amenazas de disrupción de la cadena
de suministro.

Proporcionar planes de contingencia preventivos.

Aprovechamiento de
excedentes -
Transformación
en nuevos productos

Plataformas de
logística colaborativa

Atmósferas
controladas/Modificadas

Envase activo/ inteligente



Alianzas y concientización

SAVE THE DATE #SinDesperdicio

10 y 11 de octubre de 2019
Bogotá, Colombia

1ª Cumbre Regional de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos en América Latina y el Caribe

Organizan:
Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, BID, #SinDesperdicio

Apoyan:
Dow, Coca-Cola, OXO, BIMBO, Nestlé, FEMSA, IBM, WORLD RESOURCES INSTITUTE, The Global FoodBanking Network, FORUM

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, ONU programa para el medio ambiente, OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE, 29 de septiembre Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos

PON FIN A LA PÉRDIDA Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS. POR LAS PERSONAS. POR EL PLANETA.



Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

Decálogo de la prevención y reducción de las pérdidas y desperdicios de alimentos

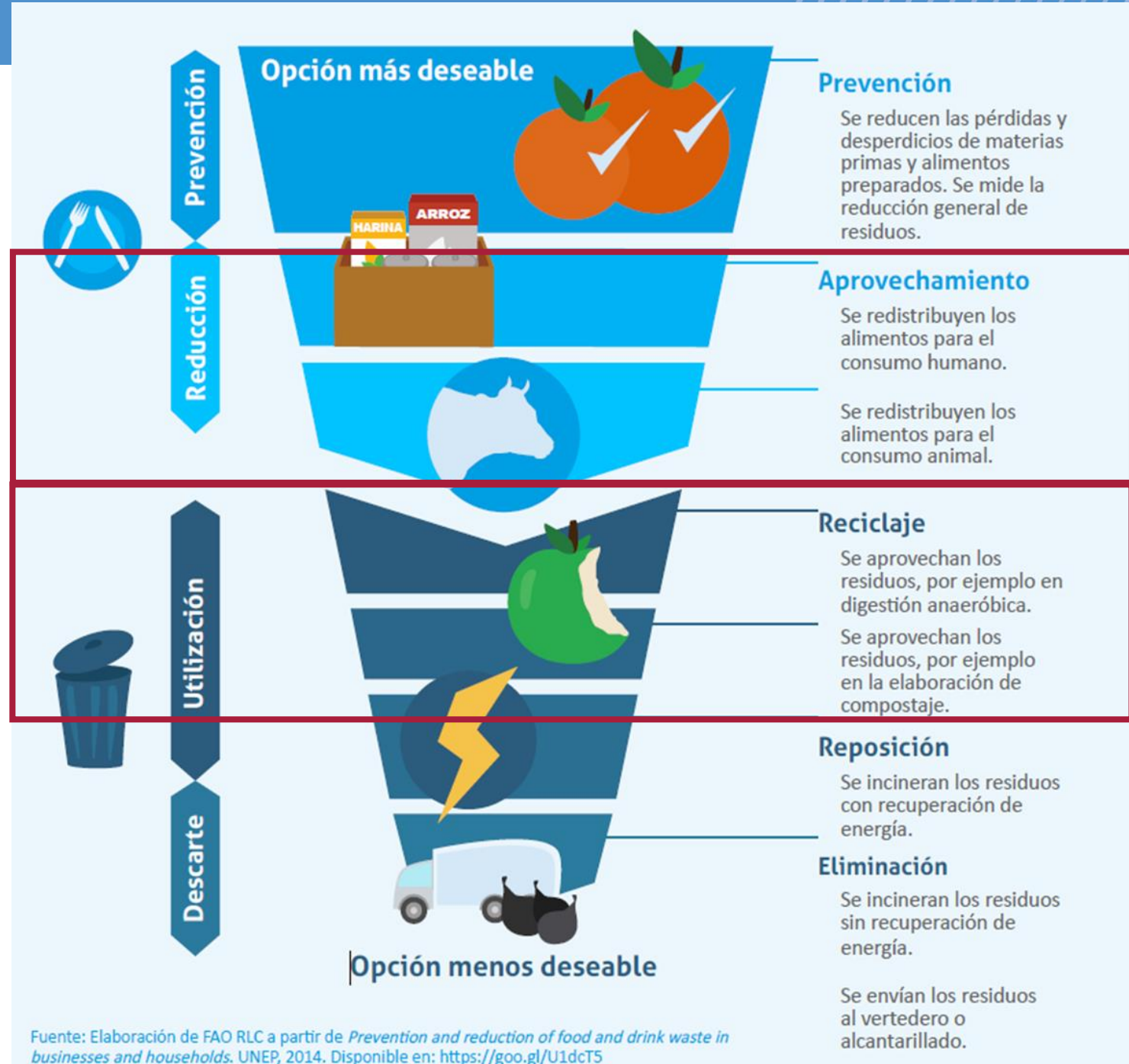
- 2 Ayuda a minimizar el impacto ambiental asociado con la producción de alimentos y el mal uso de los recursos naturales como el agua, la tierra y la energía.
- 3 Al evitar la descomposición de alimentos orgánicos en vertederos, disminuye la producción de gases de efecto invernadero que son perjudiciales para el medio ambiente.
- 4 Permite ahorrar recursos y costos en la producción, transporte y almacenamiento de alimentos para agricultores, generando beneficios económicos todos los involucrados en los sistemas agroalimentarios.
- 5 Sensibiliza a la población sobre los altos impactos que tienen nuestras acciones en el sistema agroalimentario, generando mayor responsabilidad colectiva e individual para hacerlo más sostenible.
- 6 Fomenta prácticas alimentarias más saludables y evita el consumo excesivo junto con promover una dieta equilibrada para todas y todos.
- 7 Permite ahorrar dinero al evitar la compra de alimentos que se desperdiciarán, y eso reduce la presión sobre las tierras agrícolas que se usan para producir los alimentos.
- 8 Contribuye a promover la equidad social a través de la donación de alimentos a personas vulnerables para que accedan a una alimentación más adecuada.
- 9 Incentiva a la industria a encontrar nuevas soluciones que permitan consumir todas las partes comestibles del alimento.
- 10 Motiva a los actores involucrados a trabajar en conjunto para avanzar en sistemas agroalimentarios más eficientes, inclusivos, resilientes y sostenibles, sin dejar a nadie atrás.

www.fao.org

1 Contribuye a **mejorar la seguridad alimentaria y la nutrición de la población**, garantizando que los alimentos disponibles lleguen a quienes más lo necesitan.

©FAO/Micardi, B. Poirras

¿Cómo prevenir y reducir las pérdidas y el desperdicio 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/U1dcTS>



Recomendaciones para Chile

- Establecer marcos legislativos adecuados para prevenir y reducir las PDA.
—————> Seguir las **recomendaciones del Código de Conducta**, para garantizar coordinación, priorización, principios y lineamientos para todas las políticas públicas.
- Elaboración de una **Estrategia Nacional sobre Prevención y Reducción de PDA**.
- Relevancia de **priorizar el consumo humano** y establecer un orden de prelación en base a necesidades del país.
- Rescatar institucionalidad existente: **Comisión Nacional para la prevención y reducción de las PDA**.
- Contar con disposiciones para la **medición y recopilación de datos**, que permitan generar una base empírica sólida para la toma de decisiones.





Food and Agriculture Organization
of the United Nations

La transformación de los Sistemas Agroalimentarios es una tarea para hoy, de todos y todas, de los gobiernos, del sector privado, de la academia y de la sociedad civil
