



Ministerio de Ambiente
y Desarrollo Sostenible
Argentina



**GREEN
CROSS
ARGENTINA**



**Jornada de Sensibilización y Capacitación en
Consumo y Producción Sostenibles**

Marco Normativo y Tendencias Internacionales en regulación sobre Consumo Sostenible

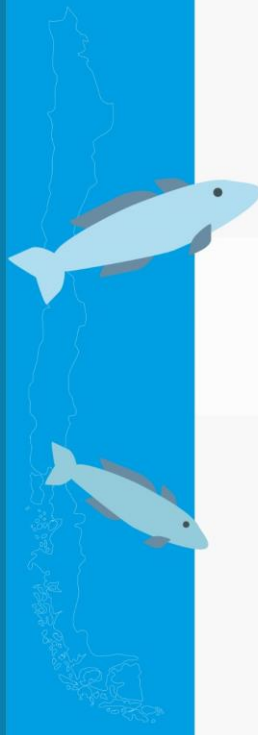

Dra. Leila Devia

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

- 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 los alimentos que aún tienen valor.

Políticas	Proyectos de Ley / Normas Técnicas	
Estrategia para la reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos	<p>Proyecto de Ley 6898/2017. Febrero de 2017.</p>	<p>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.</p> <p>Más información: https://goo.gl/RHbZns</p>
Políticas de Seguridad Alimentaria y Nutricional.	<p>Proyecto de Ley del Senado N° 738 de 2015. Noviembre de 2015.</p>	<p>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.</p> <p>Más información: https://goo.gl/nMbgp9</p>
Conjunto de Programas "Hambre Cero"	<p>Proyecto de Ley del Senado N° 672 de 2015. Octubre de 2015.</p>	<p>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.</p> <p>Más información: https://goo.gl/d3uUhj</p>
	<p>Proyecto de Ley del Senado N° 675 de 2015. Octubre de 2015.</p>	<p>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.</p> <p>Más información: https://goo.gl/7ALhqt</p>
	<p>Proyecto de Ley 3070/2015. Septiembre de 2015.</p>	<p>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.</p> <p>Más información: http://bit.ly/2femYC5</p>
	<p>Proyecto de Ley 5958/2013. Julio de 2013.</p>	<p>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.</p> <p>Más información: https://goo.gl/Psrrua</p>
	<p>Proyecto de Ley 5413/2013. Abril de 2013.</p>	<p>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.</p> <p>Más información: https://goo.gl/6XTPfz</p>

BRASIL

	Políticas	Proyectos de Ley / Normas Técnicas
CHILE		<p>Proyecto de Ley 10841-11. 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: http://bit.ly/2tXz5HY</p>
		<p>Resolución N° 660 de la Cámara de Diputados. 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: http://bit.ly/2tWU0ew</p>
		<p>Proyecto de Ley N° 10198-11. 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: http://bit.ly/2eLDUT1</p>
COLOMBIA	<p>Comisión Intersectorial de Seguridad Alimentaria y Nutricional</p> <p>Lineamientos de política para el combate de PDA del Departamento de la Prosperidad Social de la Presidencia de la República</p> 	<p>Proyecto de Ley N° 164/16. (Acumulado 157/16 y 169/16) 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: http://bit.ly/2tAZmN4</p>
		<p>Proyecto de Ley N° 169/16. Abril de 2016.</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: http://bit.ly/2uXe8RT</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>

COSTA RICA



Programa Nacional SAN-CELAC

Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2011-2021

Políticas

Propuesta para un Programa Nacional de Prevención y Disminución de PDA.
Febrero de 2016.

Inicia proceso de validación y formulación de un **Programa Nacional de Prevención y Disminución de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos** 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.

Más información: <http://bit.ly/2wW127Z>

Proyecto de Ley N° 19.817.
Diciembre de 2015.

La **Ley para el Manejo Responsable de Alimentos No Vendidos** 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.

Más información: <https://goo.gl/Xbvz6X>

Proyecto de Ley N° 20.076.
Agosto de 2016.

El **Proyecto de Ley Marco del Derecho Humano a la Alimentación y la Seguridad Alimentaria y Nutricional** contiene disposiciones que buscan combatir el desperdicio alimentario, incluido el desperdicio de agua potable. Busca modificar la Ley del Sistema de Banca para el Desarrollo, para que los proyectos o iniciativas destinados a reducir las pérdidas alimentarias y el desperdicio alimentario tengan un tratamiento prioritario. En materia de desperdicio de agua, contempla la modificación de la Ley General de Agua Potable, estableciendo multas para quienes hagan uso indebido o desperdicien agua potable.

Más información: <https://goo.gl/e317Vc>

Ley N° 9274/2014.
Noviembre de 2014.

Reforma Integral de la Ley del Sistema de Banca para el Desarrollo. Otorga carácter prioritario a las iniciativas de reducción de PDA.

Más información: <https://goo.gl/h2yPuR>

MÉXICO



Estrategia Nacional para la Reducción de PDA

Programa Nacional México sin Hambre (2014-2018)

Iniciativa con proyecto de decreto por el que se expide la ley que crea el Consejo Nacional para el Aprovechamiento de Alimentos

Propone la creación del Consejo Nacional para el Aprovechamiento de Alimentos, como órgano desconcentrado de la Secretaría de Desarrollo Social encargado de la formulación de la política nacional para la reducción y aprovechamiento eficiente de las PDA.

Más información: <https://goo.gl/kZ5WRj>

	Políticas	Proyectos de Ley / Normas Técnicas
PERÚ		<p>Ley N° 30498. 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: http://bit.ly/2wSTSIP</p>
		<p>Proyecto de Ley N° 4622/2014-CR. 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: https://goo.gl/FvqWCT</p>
URUGUAY		<p>Proyecto de Ley 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: https://goo.gl/t2YEun</p>
PARLATINO		<p>Propuesta de Proyecto de Ley Modelo para Reducción de la Pérdida y Desperdicio de Alimentos</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: https://goo.gl/XkAmD1</p>

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 400m² 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

Incentivos



Representan la oportunidad más liberal y tienen una intervención mínima por parte del Estado.

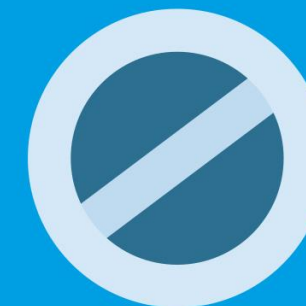
Podría tratarse de programas de ordenamiento productivo, acceso a infraestructura y canales estables de comercialización, así como deducciones de impuestos o reconocimientos positivos para empresas que donan alimentos.

Regulaciones



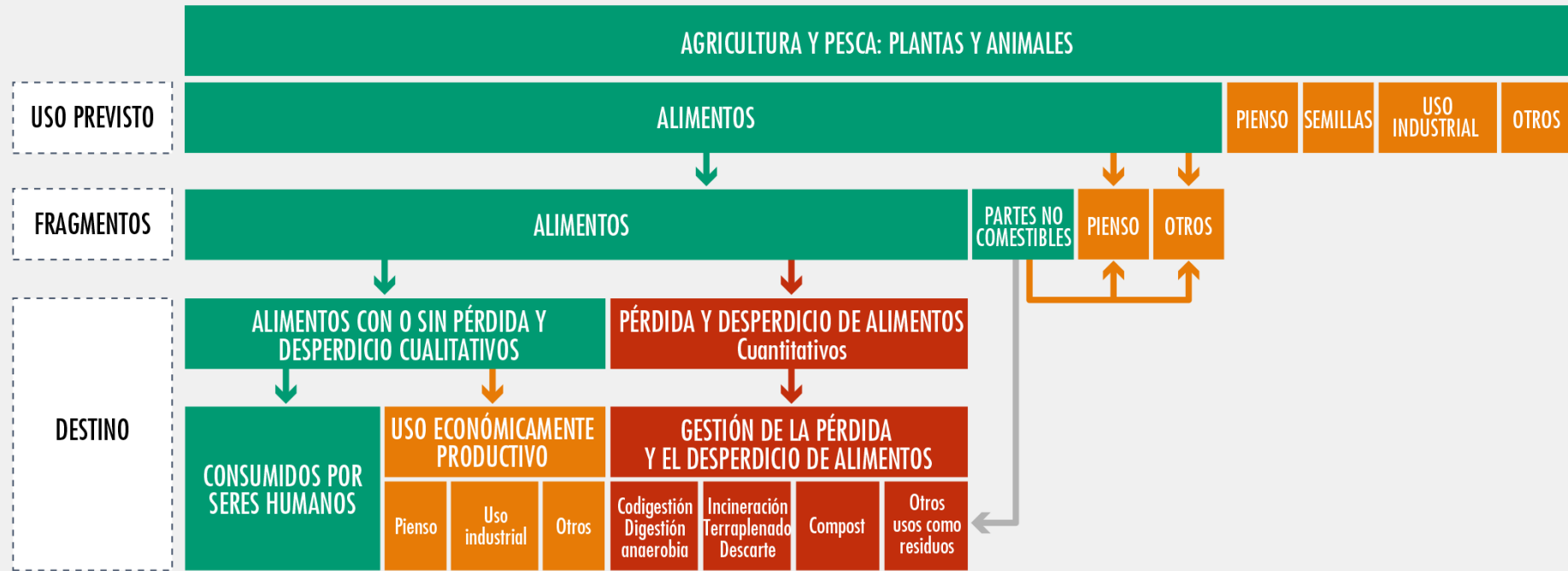
Reglas para facilitar la información de los proveedores y la educación de los consumidores. Un ejemplo es la terminología asociada a las fechas de duración de los alimentos, las cuales suelen ser diversas y poco claras: “Válido hasta”, “Fecha de vencimiento”, “Consumir preferentemente antes de”, etc.

Prohibiciones



Representan la oportunidad más fuerte en términos de intervención del Estado. Un ejemplo reciente es la prohibición de desechar alimentos para supermercados con determina superficie, o las normas que prohíben la destrucción de alimentos.

MARCO CONCEPTUAL DE LA PÉRDIDA Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS (PDA)

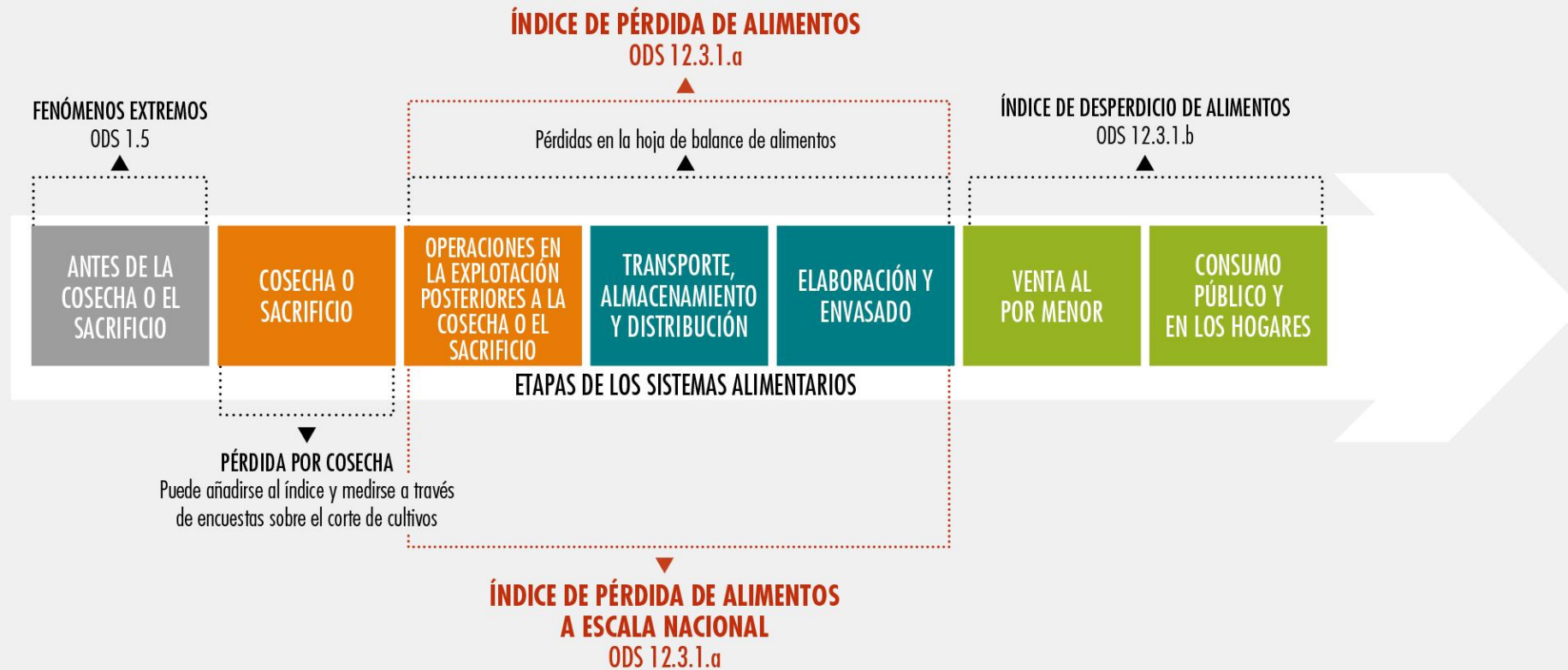


- **Sin PDA:** Los alimentos permanecen en la cadena de suministro alimentario y son consumidos por seres humanos
- **Sin PDA:** Los alimentos o partes no comestibles se desvían a un uso no alimentario económicamente productivo
- **Sin PDA:** Las partes no comestibles se desvían a la gestión de residuos
- **PDA:** Los alimentos se descartan y desvían a la gestión de residuos

NOTA: El "uso industrial" incluye biocombustibles, fibras para material de embalaje, creación de bioplásticos (por ejemplo, ácido poliláctico), fabricación de materiales tradicionales como cuero o plumas (por ejemplo, para almohadas) y conversión de aceite o grasa en una materia prima para hacer jabones, biodiésel o cosméticos. No incluye la digestión anaeróbica, ya que esta última está destinada a gestionar los desechos. "Otros" incluye usos como fertilizantes y cobertura del suelo. La longitud de las barras no es representativa del volumen o valor total de los productos en cuestión.

FUENTE: FAO

ALCANCE DEL ÍNDICE DE PÉRDIDA DE ALIMENTOS A LO LARGO DE LA CADENA DE SUMINISTRO ALIMENTARIO



ⁱ Las pérdidas se producen durante la cosecha, por ejemplo, en el caso de los cereales dañados durante el corte o en el proceso de clasificación.

ⁱⁱ Los factores de pérdida se han compilado en una base de datos abiertamente disponible en www.fao.org/food-loss-and-food-waste/flw-data

FUENTE: FAO, 2018¹⁵

FAO. 2019. El estado mundial de la agricultura y la alimentación. Progresos en la lucha contra la pérdida y el desperdicio de alimentos. Roma.

POSIBLES CAUSAS DIRECTAS Y FACTORES INDIRECTOS DE LA PÉRDIDA Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS



FACTORES INDIRECTOS (la lista no es exhaustiva)

Abandonados en el campo debido a normas de calidad o a una caída brusca de los precios

Falta de instalaciones adecuadas de almacenamiento o transporte (por ejemplo, camiones refrigerados)

Capacidad insuficiente de elaboración para la sobreabundancia productiva estacional

Variabilidad de la demanda de productos perecederos

Numerosas etiquetas en las que se indica la fecha de consumo

CAUSAS DIRECTAS (la lista no es exhaustiva)

Prácticas y elecciones productivas y agrónomas (p. ej., la elección de variedades de cultivos)

Gestión deficiente de la temperatura y la humedad

Deficiencias técnicas (tamaño inadecuado o envase dañado)

Exposición y envasado inadecuados de los productos

Confusión entre las etiquetas en las que se indica la fecha de vencimiento y de consumo

Daños causados por equipos o trabajadores

Almacenamiento prolongado (p. ej., debido a la falta de transporte)

Falta de gestión adecuada de los procesos

Eliminación de los productos con una apariencia "imperfecta"

Almacenamiento o administración inadecuados de las existencias en el hogar

Programación inadecuada de la cosecha

Mala gestión logística (manipulación inadecuada de productos delicados)

Recortes excesivos para conseguir una determinada estética

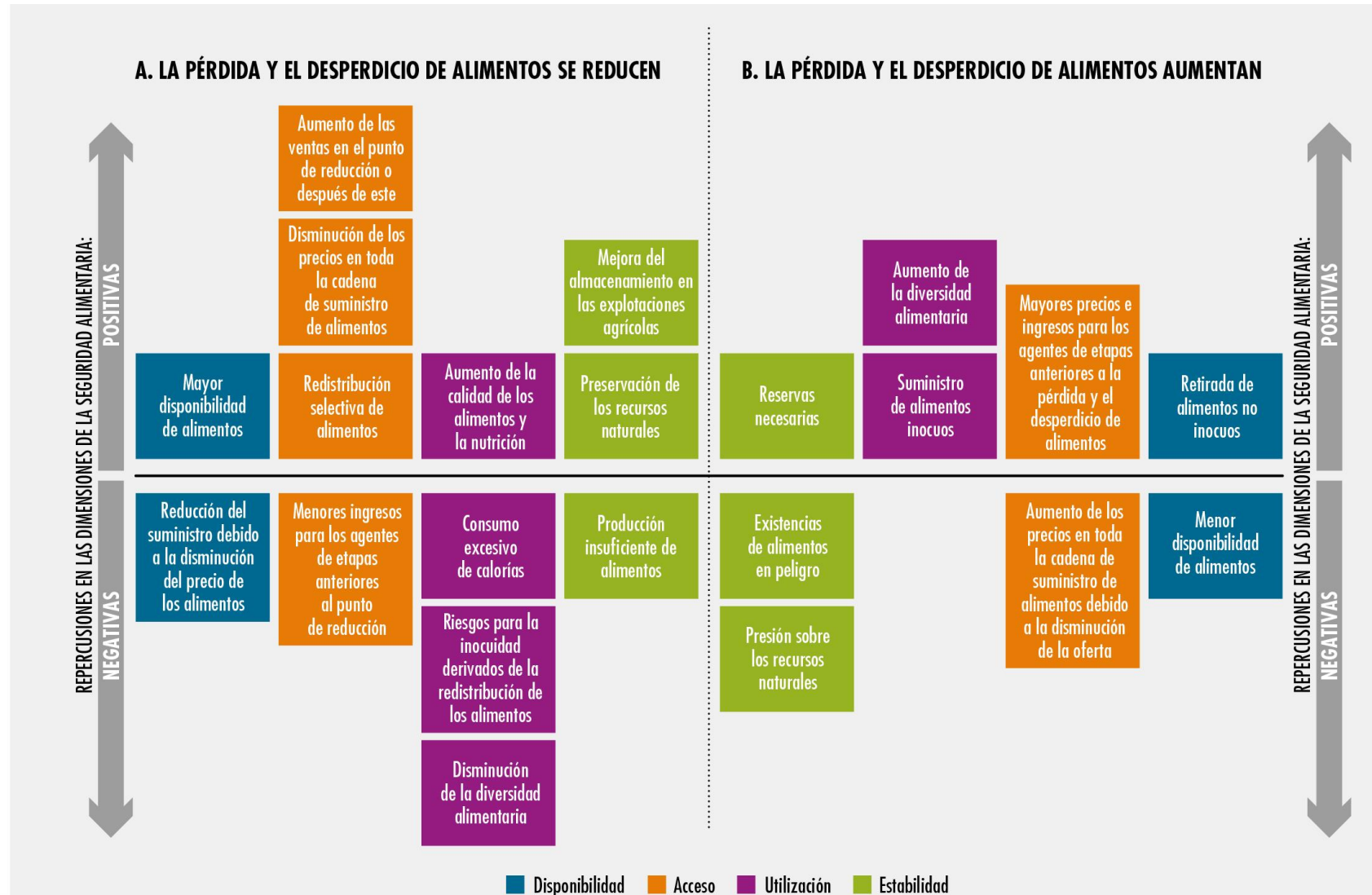
Sobrecarga

Porciones excesivas

FUENTE: Elaborado por FAO, basado en Lipinski *et al.*, 2013²⁴

FAO. 2019. El estado mundial de la agricultura y la alimentación. Progresos en la lucha contra la pérdida y el desperdicio de alimentos. Roma.

POSIBLES INTERACCIONES ENTRE LA PÉRDIDA Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS Y LAS DIMENSIONES DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA



FUENTE: FAO

FAO. 2019. El estado mundial de la agricultura y la alimentación. Progresos en la lucha contra la pérdida y el desperdicio de alimentos. Roma.

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

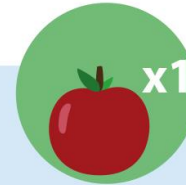
Consume de manera responsable



Recuerda los alimentos que ya tienes



Planifica tus compras cuidadosamente



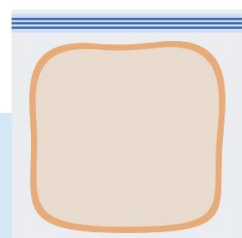
Compra sólo las porciones que necesites



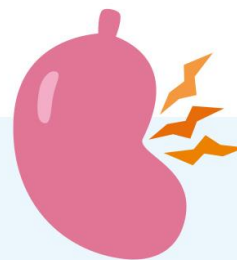
Elige también frutas y verduras "feas"



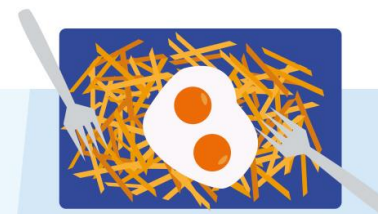
Conoce la diferencia entre consumo preferente y fecha de caducidad



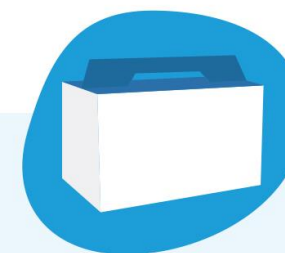
Almacena tus alimentos en lugares adecuados



Escucha a tu estómago antes de comprar



Comparte las porciones grandes de los restaurantes



Lleva tus restos de comida a casa

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

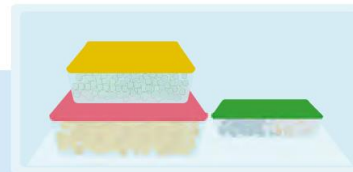
Cambia tus hábitos e involúcrate



Evalúa tus desperdicios por una semana



Consume tus alimentos según el orden de compra



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



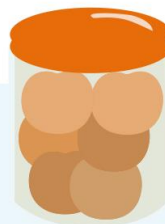
Aprovecha al máximo cada parte de tus alimentos



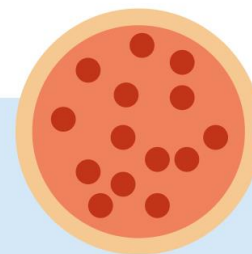
Procura el adecuado funcionamiento de tu refrigerador



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



Ministerio de Ambiente
y Desarrollo Sostenible
Argentina



¡GRACIAS TOTALES!

lumiere1250@gmail.com; leiladevia@derecho.ub.ar