

**I. MESA DE TRABAJO: SOSTENIBILIDAD**

**II. PROYECTO: REDUCCIÓN DE PÉRDIDA Y DESPERDICIO  
DE ALIMENTOS**

**III. OBJETIVO GENERAL:**

Involucrar a diferentes actores de la cadena de valor alimentaria en la concientización sobre la disminución de la pérdida y desperdicio de los alimentos.

**IV. OBJETIVOS ESPECÍFICOS:**

- Desarrollar acciones conjuntas con sectores donde hay disponibilidad de frutas y hortalizas como puntos de recupero de alimentos de alto valor nutricional.
- Promover la seguridad alimentaria en la población a partir del rescate y distribución de alimentos de alto valor nutricional.
- Promover hábitos alimentarios saludables en la comunidad desde la formación, selección, preparación y consumo de alimentos saludables.

**V. BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:**

El presente proyecto tiene como objetivo principal la integración de distintos actores que integran la cadena de valor alimentaria y que a partir de gestiones asociadas facilitan el recupero de alimentos de alta calidad nutricional, principalmente frutas y hortalizas – FyH, en beneficio de poblaciones con inseguridad alimentaria.

La base operativa estaría representada por el modelo de trabajo de los Bancos de Alimentos con especial énfasis en el recupero de alimentos provenientes de distintos sectores: mercados de concentración de frutas y hortalizas, productores, emparadoras, centros de distribución.

Desde esos espacios se podrán se realizar actividades de posicionamiento, compromiso social, concientización y consumo responsable con los diferentes actores, de manera que reserven adecuadamente aquellos productos que no puedan vender y los destinen a una causa social y ambiental.

Esta propuesta está atravesada por operaciones de logística que incluyen el recupero de FyH, clasificación, almacenamiento y posterior distribución entre los beneficiarios, análisis de datos y seguimiento de indicadores de resultados.

En necesaria la concreción de alianzas estratégicas con otros actores que permitan extender la vida útil de los alimentos e incrementar los volúmenes recuperados y distribuidos.

Complementariamente, se pueden desarrollar acciones de concientización con los sectores donde está la disponibilidad de alimentos y capacitaciones en las comunidades destinatarias de los alimentos recuperados, de manera de promocionar la importancia del consumo de frutas y verduras.

- Sensibilización y concientización a los sectores en los que se encuentra la disponibilidad de este alimento perecedero y de alto valor nutricional: productores, emparadoras, mercados de concentración, centros de distribución.
- Acompañamiento en OSC receptoras del alimento: prácticas de manipulación higiénica de los alimentos (almacenamiento y conservación).
- Formación en sectores con inseguridad alimentaria: promoción del consumo de frutas y verduras, beneficio, prevención de enfermedades, talleres de cocina.

## VI. ANTECEDENTES DEL PROYECTO:

La forma en que producimos y consumimos los alimentos está afectando tanto la soberanía alimentaria de las personas como el medio ambiente y la base de recursos naturales. Un ejemplo de ello es que la producción de alimentos representa el uso del 48% de los recursos de la tierra y el 70% de los recursos de agua a nivel mundial. Los factores sociales, demográficos y económicos también contribuyen a cambiar los estilos de vida y los patrones alimentarios ejerciendo presión posteriormente sobre los recursos para la producción de alimentos.

En 2014, la Segunda Conferencia Internacional de Nutrición (CIN2), organizada conjuntamente por la FAO y la OMS, reconoció que: “cada vez hay más problemas para que los actuales sistemas alimentarios puedan proporcionar alimentos suficientes, inocuos, diversos y ricos en nutrientes para todos que contribuyan a una dieta saludable, debido, entre otras cosas, a las limitaciones resultantes de la escasez de recursos y el deterioro ambiental, así como a modelos insostenibles de producción y consumo”.

En Argentina se tiran 16 millones de toneladas de alimentos al año. Reducir las pérdidas y desperdicios de alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde el campo hasta la mesa del consumidor, implica la adopción de estrategias coordinadas, seguidas de acciones concretas que compromete a todos los eslabones de la cadena de valor a los fines de asumir responsabilidades compartidas.

Como marco legal para el desarrollo de las acciones encontramos la Ley Nacional N° 25.989 que contempla un Régimen Especial para la Donación de Alimentos en Buen Estado, y la Ley Nacional No 27.454 que crea el Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos.

Un modelo de trabajo que puede integrar el compromiso de diferentes actores vinculados con la cadena de la alimentación es el de los Bancos de Alimentos. En Mendoza, esta organización tiene la misión de contribuir a reducir el hambre solicitando la donación de alimentos aptos para el consumo, almacenándolos y distribuyéndolos a entidades que brindan diferentes prestaciones alimentarias a su comunidad.

El hacer de los Bancos de Alimentos no se reduce a la mera entrega de alimentos, estas organizaciones trabajan insistentemente en reducir la pérdida y desperdicio de los alimentos, otorgándoles un valor social y recuperando los recursos naturales, técnicos y humanos que se utilizaron para la producción de esos alimentos.

La pérdida tiene lugar en la etapa de la cosecha, post cosecha y procesamiento de la cadena de alimentación. El desperdicio implica que los alimentos son desechados durante la comercialización y el consumo.

Tras esta actividad de recuperación no solo se reduce la PyDA sino también la generación de residuos. Los alimentos pueden destinarse para consumo humano, ya que, si bien pierden su valor comercial, mantienen su inocuidad y características nutricionales.

## VII. IMPACTO ESPERADO DEL PROYECTO:

El proyecto está destinado a lograr un incremento sustancial en la cantidad de kilos de frutas y hortalizas recuperadas y la consecuente reducción del desperdicio de estos alimentos de alto valor nutricional. Además, se orienta hacia un aumento de beneficiarios que eleven el consumo de este tipo de alimentos y los incorporen a su dieta diaria, en el marco de la seguridad alimentaria.

Estos resultados, a su vez serán producto no solo de una acertada operación logística sino del accionar de diferentes sectores de la cadena de la alimentación que cuentan con recursos, información y conciencia respecto a pérdida y desperdicio de alimentos (ODS 12: Producción y consumo responsable). Por otra parte, destacamos especialmente la contribución al ODS 2: Hambre cero para contribuir con el derecho a la alimentación de todas las personas.

Como resultados complementarios se espera la realización de alianzas estratégicas entre el sector privado, público y de organizaciones de la sociedad civil, que se sumen a esta cadena de valor y amplíen el impacto de esta tarea.

## VIII. ESTADO DE AVANCE DEL PROYECTO:

Con el programa de rescate de frutas y verduras "FRUVER", BdA Mendoza se orienta a:

- Recuperar FRUTAS Y VERDURAS aptas para consumo, pero no para su comercialización.
- Mejorar el valor nutricional de los alimentos que distribuye.
- Reducir la pérdida y desperdicio de alimentos.
- Reducir los gases de efecto invernadero provocados por los residuos.

Desde que se inició el programa, en Setiembre de 2023, el Banco de Alimentos ha logrado rescatar en un año 300.563 kg de frutas y verduras y además evitar el desperdicio de más de 947.000 m3 de agua como así también impedir la emisión de más de 132 toneladas de CO2.

Con motivo del **Día Mundial de Concientización** sobre la reducción de pérdida y desperdicio de alimentos, en Setiembre de 2024 se realizó una jornada especial de rescate de frutas y verduras. La cita fue en el Mercado Cooperativo de Concentración de Godoy Cruz y con una agenda completa. Luego del habitual recorrido de los voluntarios del Banco de Alimentos por los distintos puestos, se sumaron la Municipalidad de Godoy Cruz y el Instituto de Gastronomía de las Américas IGA para desarrollar un taller de concientización y elaborar, en vivo, exquisitas recetas con los alimentos rescatados.

DIGAM también apoyó la acción permitiendo que las organizaciones beneficiarias del rescate pudieran trasladar las donaciones a sus comunidades. Las elaboraciones que realizaron estudiantes de IGA fueron degustadas por puesteros donantes, referentes de entidades comunitarias que reciben los alimentos y público en general.

El DIGAM cubre 1 flete de por semana a distintas organizaciones para facilitar que las Frutas y Verduras lleguen a más personas que requieren mejorar su alimentación.

## IX. PASOS A SEGUIR:

Es necesaria la concreción de alianzas estratégicas con otros actores que permitan aumentar el volumen de los alimentos recuperados y extender la vida útil de los alimentos recuperados.

Complementariamente, se pueden desarrollar acciones de concientización con los sectores donde está la disponibilidad de alimentos y capacitaciones en las comunidades destinatarias de los alimentos recuperados, de manera de promocionar la importancia del consumo de frutas y verduras.

- Sensibilización y concientización a los sectores en los que se encuentra la disponibilidad de este alimento perecedero y de alto valor nutricional: productores, empacadoras, otros mercados de concentración, centros de distribución.
- Acompañamiento en OSC receptoras del alimento: prácticas de manipulación higiénica de los alimentos (almacenamiento y conservación).

- Formación en sectores con inseguridad alimentaria: promoción del consumo de frutas y verduras, beneficio, prevención de enfermedades, talleres de cocina.

## X. ORGANIZACIONES QUE INTERVIENEN:

- BANCO DE ALIMENTOS MENDOZA
- IGA

5

## XI. RESPONSABLES Y EQUIPO DEL PROYECTO:

- Lorena Troncoso, De Banco de alimentos Mendoza
- María Laura Zavattieri, de IGA
- Voluntarios del Banco de alimentos
- Profesoras del IGA
- Alumnos voluntarios del IGA