



CAMPAÑAS DE CONCIENTIZACIÓN, PREVENCIÓN Y MINIMIZACIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO

ENTREGA N° 5

CASOS DE ÉXITO

Material realizado por Mgt. Marcela Leal M.N 1.196

Existen diversas campañas e iniciativas implementadas con la finalidad de que la población reduzca el desperdicio alimentario. Ofrecen soluciones prácticas para los hogares, los minoristas y para todas las instituciones vinculadas a la producción, transporte, distribución y consumo de alimentos.

Describiremos iniciativas vinculadas a la educación y capacitación destinadas a implementar buenas prácticas (compra, almacenamiento, preparación y aprovechamiento) para minimizar el desperdicio. También iniciativas relacionadas con la sensibilización de la problemática para tomar dimensión de la magnitud social, económica y ambiental.



En la comercialización de las frutas y las verduras resultan importantes las experiencias vinculadas al aprovechamiento total aunque no tengan un aspecto “perfecto”. Por otro lado, las innovaciones como aplicaciones permiten mejorar el circuito de los alimentos donados para que el ofrecimiento sea de manera rápida y sencilla. Además, desde el punto de vista legal existen algunas iniciativas vinculadas a la fecha de vencimiento y consumo preferente como un aporte importante.



INICIATIVAS DE EDUCACIÓN Y CAMPAÑAS DE SENSIBILIZACIÓN



Día conmemorativo
“Día Internacional de la concientización sobre la pérdida y el desperdicio de alimentos”

Fecha surgida a través de la propuesta de Argentina. Se instituye el día 29 de septiembre como el día para promocionar la concientización sobre PDA en el marco del “Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicios de alimentos”. Establece realizar diferentes acciones relacionadas con la importancia del plan nacional y de las donaciones de alimentos.

• Educación

En Argentina se ha publicado el manual **“Valoremos los alimentos. Manual para aprovechar al máximo los alimentos y evitar el desperdicio”**. Incluye consejos para evitar el desperdicio como planificación de las comidas (cálculo de porciones), organización de las compras (tips de almacenamiento) y aprovechamiento de los alimentos (menú de reciclaje)



CAMPAÑAS PARA CAMBIAR LA PERCEPCIÓN DE “BELLEZA”

Cada vez hay mayor conciencia de la importancia de aceptar las frutas y verduras que no tienen un aspecto perfecto. **El 45% de la fruta que se produce será descartada por su aspecto.** Existen varias campañas para demostrar que, aunque no tengan la forma y el color a los que estamos acostumbrados, siguen siendo perfectamente comestibles.

La cadena de supermercados de Francia, Intermarché, implementó la campaña **“Les fruits&legumes moches”** cuya finalidad fue concientizar a los consumidores sobre el desperdicio alimentario a través de la venta de frutas y verduras “feas”. Los resultados fueron que los productos frescos se vendieron con precios un 30% más barato que sus equivalentes calibrados.

La cadena de hipermercados británica Asda, ha ganado el premio “Producto del año” por su caja de verduras torcidas **“Wonky Veg Boxes”**. Son toneladas de verduras que de otra manera se habrían perdido.

CAMPAÑAS DE PROMOCIONES DE PRECIOS DE ALIMENTOS

Colaboran con la reducción del desperdicio y están destinadas a aquellos alimentos que están levemente dañados o próximos a su fecha de caducidad. Por ejemplo, en Alemania utilizan la tecnología para ayudar a resolver la problemática del desperdicio alimentario, a través de una aplicación conectan a aquellos que tienen alimentos con los que los necesitan. Logrando de esta manera un mejor acceso a buenos alimentos para la mayor cantidad de población. www.foodloop.app



En Argentina, el Banco de Alimentos de Buenos Aires, tiene una Aplicación para disminuir el desperdicio de alimentos. La herramienta permite acelerar y hacer más eficiente la gestión de las donaciones de menor volumen. La plataforma digital busca ampliar los canales de ofrecimiento de las donaciones. Se destaca su conexión con el sistema de stock propio del banco de alimentos. <https://www.bancodealimentos.org.ar/lanzamiento-app/>

LEY CONTRA EL DESPERDICIO DE COMIDA

Comedores, hospitales y restauración

En España, el proyecto de Ley de Prevención PDA establece que las instituciones que sirven comida deben contar con un plan determinado (previamente) para aplicar al excedente.

- Las empresas deberán informar anualmente la cantidad de alimento desperdiciado.
- Los restaurantes tendrán que informar a los comensales que pueden llevar la comida sobrante facilitando gratuitamente esa posibilidad.
- Las empresas tienen que incentivar con precios inferiores aquella venta de productos con fecha de vencimiento próxima.
- Las instituciones que incumplen la normativa serán sancionadas.



INICIATIVA VINCULADA CON EL CONSUMO PREFERENTE

Los supermercados británicos implementaron la eliminación de la etiqueta de consumo preferente de los alimentos frescos. Estas fechas de consumo preferente indican la calidad de los alimentos más que su seguridad, y con esta medida se busca que aumenten la posibilidad de ser ingeridos y no convertirse en desperdicio. La etiqueta de fecha de caducidad/vencimiento se conserva por motivos de salud.

REDES CONFORMADAS PARA LUCHAR CONTRA EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

En Estados Unidos, estudiantes universitarios crearon una “Red de Recuperación de Comida”. Los estudiantes de todo el país trabajan en coordinación para recuperar los excedentes de comida de sus centros de estudio y sus comunidades para evitar el desperdicio y poder entregarlos a las personas necesitadas

www.foodrecoverynetwork.org

CONCLUSIÓN

Todos los actores vinculados a la problemática de la pérdida y el desperdicio de los alimentos tienen iniciativas relacionadas a la prevención, medición, sensibilización y tratamiento de los mismos con el fin último de concientizar y disminuir las pérdidas y desperdicio de alimentos. Conocer todas estas experiencias y los resultados obtenidos, es un excelente punto de partida para el surgimiento de nuevas ideas y replicación de proyectos exitosos.

MGT MARCELA LEAL *Nutricionista MN 1196.
Máster Internacional en Tecnología de Alimentos. Consultor Experto en
Sustentabilidad y Desperdicio de Alimentos*

