
PÉRDIDA Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS

FUNDAMENTACIÓN

Recientes investigaciones revelan que millones de toneladas de alimentos son desechados anualmente en todo el mundo, aun cuando todavía son aptos para consumo humano, lo que representa un 30% de la oferta alimenticia mundial. Dichas cifras abarcan toda la cadena agroalimentaria, desde la producción primaria hasta los hogares, y se traducen en un costo económico, social y ambiental muy significativo. Esta problemática permite visualizar la falta de eficiencia de los sistemas alimentarios y las conductas humanas. Perder o desperdiciar alimentos representa un exceso en tiempos donde importantes sectores de la población están privados de una correcta alimentación, además de implicar un obstáculo para la seguridad alimentaria y otros efectos negativos para el ambiente, dado que los alimentos que se desechan aumentan el volumen de basura y agudizan el problema de tratamiento de los residuos sólidos urbanos.

Si bien este problema tiene escala mundial, sus causas varían en cada país, provincia e incluso ciudad en función de las características geográficas del territorio, el tipo de producción, la infraestructura y el perfil de los consumidores, entre otros factores. En términos generales, la PDA está directamente influida por la capacidad de los procesos productivos, la infraestructura, las cadenas comerciales y los canales de distribución, así como también por las compras de los consumidores y las prácticas de consumo de los alimentos.

Por todo esto, la Dirección Nacional de Defensa al Consumidor, a través de la Escuela Argentina en Educación en Consumo (EAEC), se propone actuar y tomar medidas contra la pérdida y desperdicio de alimentos (PDA). El programa de PDA está diseñado con los fines de aportar a la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos a través de la circulación de información y el conocimiento y experiencias en el marco de la oferta de la EAEC, formando formadores.

CONTRIBUCIÓN ESPERADA

El curso busca promover las buenas prácticas para reducir el desperdicio de alimentos provocado por los actos de consumo, y formar formadores capaces de difundir las herramientas necesarias para combatir y prevenir la generación de desperdicios.

OBJETIVOS

Nuestro propósito es brindarle al participante:

- Capacidad para diferenciar pérdida y desperdicio de alimentos,
- Conocimiento acerca de su impacto en la sociedad, el ambiente y la economía.
- Herramientas para prevenir dicha problemática.

PERFIL DEL PARTICIPANTE

Está destinado a profesionales del rubro alimenticio, docentes, periodistas, comunicadores y asesores, entre otros.

MODALIDAD DEL CURSO

El presente curso posee modalidad virtual con tutoría, instrumentada a través de la plataforma del Ministerio de Desarrollo Productivo, lo que posibilita que los participantes realicen la capacitación desde sus hogares, oficinas o dependencias laborales, entre otros sitios.

Apuntando a la sensibilización de todos los consumidores, el curso contempla, además, la creación de un material didáctico completo y de fácil comprensión, el cual abarcará: presentación educativa, videos y folletos virtuales.

EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES

Cada uno de los módulos del curso incluye autoevaluaciones obligatorias que permitirán a los participantes apreciar el grado de comprensión que han alcanzado de los temas desarrollados. Las mismas son de respuesta automática y tiene el objetivo de comprobar la lectura comprensiva de los temas fundamentales del curso. Además, cada módulo cuenta con una tarea integradora obligatoria.

Por último, se incluye una evaluación final del curso de carácter obligatorio que integra los contenidos de la totalidad de los módulos y se realiza en interacción con el capacitador/tutor del mismo.

Al finalizar el curso, la EAEC entregará a cada cursante la certificación correspondiente.

ENCUESTA DE OPINIÓN

Con la intención de mejorar el dictado de los cursos de la EAEC, una vez completada la capacitación los participantes tendrán la posibilidad de responder una encuesta de opinión que servirá de insumo para futuras modificaciones y/o adecuaciones pertinentes.

DURACIÓN DEL CURSO

El mismo se encuentra estructurado en tres (3) módulos: un (1) módulo por semana con una duración total de cuatro (4) semanas, estimándose un total de 30 horas cátedras.

CONTENIDO

Trabajamos en los siguientes pilares fundamentales de la PDA:

- Diferenciación entre pérdida y desperdicio de alimentos: educamos acerca de la diferencia entre estos conceptos, lo que le permite al ciudadano actuar de manera distinta frente a cada uno de estos.
- Conocimiento acerca del impacto en la sociedad, el ambiente y la economía: informamos sobre el verdadero efecto de la pérdida y desperdicio de los alimentos, buscando sensibilizar a la población, tanto para tornarla más solidaria con sus pares y menos dañina para el ambiente, como para mejorar la eficiencia de su economía personal.
- Claves para prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos, trabajando sobre: planificación del menú, compra consciente, conservación de alimentos, organización en la cocina, porciones, ideas para el aprovechamiento de sobras, reutilización y reciclado.

- Campañas destinadas a combatir esta problemática: ponemos en contexto al consumidor y lo informamos acerca de las distintas campañas (Proyecto Plato Lleno, No tires comida, Valoremos los alimentos, Save food, Piensa. Aliméntate. Ahorra)

La temática que se abordará en los distintos módulos del programa es la siguiente:

Módulo I: Importancia de la pérdida y desperdicio de alimentos

- Introducción y fundamentación del curso.
- Definición y diferencias entre pérdida y desperdicio de alimentos.
- Su impacto en la sociedad, el ambiente y la economía.
- Consejos sobre cómo combatir la problemática en cuestión.

Módulo II: Todos podemos combatir la pérdida y desperdicio de alimentos

- Explicación acerca de las distintas formas de manejar las pérdidas y desperdicio de alimentos (descargar, reciclar, recuperar, reutilizar y reducir, entre otras).
- Información acerca de los materiales: cuáles son reciclables y/o reutilizables. Aspectos para tener en cuenta.

Módulo III: Un objetivo común

- Presentación de las distintas campañas que trabajan sobre este tema.
- Contexto legal regional, comparando las distintas normativas de la región.
- Textos recomendados.
- Situaciones de la vida cotidiana en donde podemos aplicar estos conocimientos.
- Ejercicios prácticos en cada módulo.
- Ficha resumen por módulo.

BIBLIOGRAFÍA

MÓDULO 1

Bibliografía Obligatoria

Sitio web de Buenos Aires Ciudad:

<http://www.buenosaires.gob.ar/alimentos/consecuencias-del-desperdicio-de-alimentos>

Sitio web de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

(FAO): <http://www.fao.org/food-loss-and-food-waste/es/>

Sitio web del Ministerio de Agroindustria de la Nación:

http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/ValoremoslosAlimentos/imagenes/Informe_de_avance_PDA_2013_2015.pdf

Sitio web de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica:

http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp

Sitio web del Ministerio de Agroindustria de la Nación:

<http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/marco/marco2.php>

Sitio web de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

(FAO): <http://www.fao.org/news/story/es/item/196368/icode/>

Lectura Complementaria

Sitio web MedioAmbiente.net

<https://www.medioambiente.net/lista-de-materiales-reciclables/>

Sitio web Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura:

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/es/>

Clemente, Esther (2012) *Fecha de caducidad y de consumo preferente. Aclaremos las dudas para que no desperdicias comida*. Disponible en:

<https://www.directoalpaladar.com/salud/fecha-de-caducidad-y-de-consumo-preferente-aclaremos-las-dudas-para-que-no-desperdicias-comida>

Sitio web de Plato Lleno:

http://www.platolleno.org/?gclid=EAlalQobChMlvLnVuPPS1wIVFgeRCh1b3AbsEAYASAAEgJlpPD_BwE

Sitio web de Ecoosfera:

<http://ecoosfera.com/2016/04/las-insolitas-consecuencias-del-desperdicio-de-alimentos/>

Sitio web de Fuente Saludable:

<http://www.fuentesaludable.com/consecuencias-de-desperdiciar-la-comida/>

Sitio web de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). *Las pérdidas y el desperdicio de alimentos en el contexto de sistemas alimentarios sostenibles. Informe n° 8 del Panel de Expertos de Alto Nivel del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial.* Disponible en: <http://www.fao.org/3/a-i3901s.pdf>

Sitio web de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). *Pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo. Alcance, causas y prevención.* Disponible en <http://www.fao.org/docrep/016/i2697s/i2697s.pdf>

Sitio web del Parlamento Europeo. *Informe sobre cómo evitar el desperdicio de alimentos: estrategias para mejorar la eficiencia de la cadena alimentaria en la UE Comisión de Agricultura y Desarrollo Rural del Parlamento Europeo.* Disponible en:

<http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//NONSGML+REPORT+A7-2011-0430+0+DOC+PDF+V0//ES>

Sitio web de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. *Más alimento, menos desperdicio.* Disponible en:

http://www.fao.org/fsnforum/cfs-hlpe/sites/cfs-hlpe/files/files/Food_losses_waste/alim_de_sperdicio%20maqueta_12abr_ALTA%20ok.pdf

Sitio web de la Confederación Española de Cooperativas de Consumidores y Usuarios (HISPACOOP) *Estudio sobre el desperdicio de alimentos en los hogares españoles.* Disponible en:

<http://www.hispacoop.org/desperdicios/wp-content/uploads/2013/11/ResumenEjecutivo-DesperdiciodeAlimentarioenHogares-HISPACOOP.pdf>

MÓDULO 2

Bibliografía Obligatoria:

Sitio web de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO): www.fao.org/home/es/

Sitio web de Savethefood.com: <https://www.savethefood.com>

Sitio web de Plato Lleno: www.platolleno.org/

Sitio web de la Organización de Consumidores y Usuarios (España)
<https://www.ocu.org/movilizate/no-tires-la-comida>

Sitio web del Ministerio de Agroindustria
www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/ValoremoslosAlimentos/

Sitio web de Prosalus
https://yonodesperdicio.org/iniciativa_social/campana-piensa-alimentate-ahorra-reduce-la-huella-alimentaria-think-eat-save?locale=es

Sitio web Red del Banco de Desperdicio de Alimentos:
<https://www.redbda.org.ar/>

Sitio web del Ministerio de Agroindustria
www.agroindustria.gob.ar/sitio/areas/ss_alimentos_y_bebidas/

Lectura Complementaria:

Sitio web de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). *Las pérdidas y el desperdicio de alimentos en el contexto de sistemas alimentarios sostenibles. Informe n° 8 del Panel de Expertos de Alto Nivel del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial.* Disponible en:
<http://www.fao.org/3/a-i3901s.pdf>

Sitio web del Parlamento Europeo. *Informe sobre cómo evitar el desperdicio de alimentos: estrategias para mejorar la eficiencia de la cadena alimentaria en la UE* Comisión de Agricultura y Desarrollo Rural del Parlamento Europeo. Disponible en:

<http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//NONSGML+REPORT+A7-2011-0430+0+DOC+PDF+V0//ES>

Sitio web de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.

Más alimento, menos desperdicio. Disponible en

http://www.fao.org/fsnforum/cfs-hlpe/sites/cfs-hlpe/files/files/Food_losses_waste/alim_desperdicio%20maqueta_12abr_ALTA%20ok.pdf

Sitio web de la Confederación Española de Cooperativas de Consumidores y Usuarios (HISPACOOOP). *Estudio sobre el desperdicio de alimentos en los hogares españoles*.

Disponible en:

<http://www.hispacoop.org/desperdicios/wp-content/uploads/2013/11/ResumenEjecutivo-DesperdicioAlimentarioenHogares-HISPACOOOP.pdf>

Sitio web de WRAP (Waste and Resources Action Programme):

<http://www.wrap.org.uk/about-us/about/wrap-and-circular-economy>

Sitio web de WRAP (Waste and Resources Action Programme):

<http://www.wrap.org.uk/food-waste-reduction>

MÓDULO 3

Sitio web La red 21:

<http://www.lr21.com.uy/ecologia/1295035-proyecto-ley-desperdicio-alimentos-uruguay-diputados-ecologia>

“La vida de los alimentos”. *El País*. Disponible en:

<https://www.elpais.com.uy/que-pasa/vida-alimentos.html>

ARGENTINA

Ley 25989

<http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/100000-104999/102664/norma.htm>

Sitio web de Ministerio de Agroindustria:

<http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/ValoremoslosAlimentos/documentos/Guia%20para%20municipios.pdf>

MEXICO

Sitio web de Jefe de Gobierno de la Ciudad de México (Gacetilla Oficial):

<http://www.ordenjuridico.gob.mx/Documentos/Estatal/Ciudad%20de%20Mexico/wo119835.pdf>

CHILE

Sitio web Ministerio de Medio Ambiente de la República de Chile:

<http://portal.mma.gob.cl/wp-content/uploads/2017/03/acuerdo-N-5-ley-20920.pdf>

PANAMA

Sitio web Ministerio de Gobierno de Panamá (Gacetilla Oficial):

http://gacetas.procuraduria-admon.gob.pa/27673-B_2014.pdf

PERU

Sitio web de SPIJ (Sistema Peruano de Información Jurídica):

<http://www.icnl.org/research/library/files/Peru/promueve.pdf>

COLOMBIA

Sitio web de Congreso de la Republica de Colombia:

<http://leyes.senado.gov.co/proyectos/images/documentos/Textos%20Radicados/proyectos%20de%20ley/2015%20-%202016/PL%20169-16%20ANTI%20DESPERDICIOS%20ALIMENTO S.pdf>

Sitio web de original-unverpackt

<https://original-unverpackt.de/supermarkt/>

FRANCIA

Sitio web El Diario Francia aprueba una ley para prohibir a los supermercados desperdiciar comida

http://www.eldiario.es/theguardian/Francia-aprueba-prohibe-supermercados-desperdiciar_0_481202536.html

ITALIA

Sitio web ABC Sociedad Italia aprueba una ley que lucha contra el desperdicio de comida

http://www.abc.es/sociedad/abci-despilfarro-cero-italiana-lucha-contr-desperdicio-comida-201608031728_noticia.html