



10 de Mayo de 2017

PROYECTO DE COMUNICACIÓN

Reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos

La Cámara de Diputados de la Provincia de Santa Fe vería con agrado que el Poder Ejecutivo, a través de las reparticiones competentes, desarrolle políticas públicas tendientes a la reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos y en tal sentido, promueva las siguientes medidas con carácter no taxativo:

- a) Coordinar, proponer e implementar acciones con los actores implicados en la producción, comercialización y consumo de alimentos.
- b) Confeccionar y difundir información, manuales de buenas prácticas y de recomendaciones sobre las pérdidas y desperdicios de alimentos.
- c) Implementar campañas de difusión y sensibilización sobre los perjuicios de la pérdida y desperdicios de alimentos y las acciones que apunten a revalorizar los mismos y al consumo responsable.
- d) Proporcionar conocimientos y capacidades en los operadores de las cadenas alimentarias para aplicar prácticas de manipulación de alimentos inocuas que reduzcan las pérdidas y desperdicios de alimentos.
- e) Desarrollar un sello de garantía que avale el proceso productivo con pérdidas mínimas.
- f) Propender a la reutilización sustentable de los desechos alimenticios, con técnicas ambiental y socialmente adecuadas, como el desperdicio destinado a la producción de compost.
- g) Suscribir convenios con bancos de alimentos, ONGs, instituciones, asociaciones u organizaciones públicas y privadas, comprometidos con la temática alimenticia.

OSCAR A. PIERONI
Diputado Provincial

MARIA CECILIA DEL HUERTO AYALA
Diputada Provincial

Joaquín Andrés Blanco
Diputado Provincial

CLARA RUT GARCÍA
Diputada Provincial

FUNDAMENTOS

St. Presidente

Esta iniciativa propone una temática actual y de importancia nacional e internacional. En los últimos años, la pérdida y desperdicios de alimentos es un problema que suscita un gran interés de los Estados y la sociedad civil, con el fin de garantizar el derecho a una alimentación sana y segura junto a un desarrollo más sustentable.

Ante esta problemática, las políticas alimentarias resultan fundamentales a considerar, cobrando relevancia la búsqueda de un mejor aprovechamiento de lo producido, distribuido y consumido, debiendo

OMAR ANGEL MARTINEZ
Diputado Provincial



CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE SANTA FE

adecuarse los marcos institucionales que apuntalen a la reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos.

La "pérdida" de alimentos refiere a la disminución cualitativa y cuantitativa de los destinados al consumo humano durante el proceso productivo. El "desecho" refiere a las pérdidas derivadas de la decisión de desechar los alimentos que todavía tienen valor y se asocia principalmente con el comportamiento de los vendedores mayoristas y minoristas, servicios de ventas de comidas y consumidores hogareños. Los dos forman las pérdidas y desperdicios de alimentos, por lo que toda acción pública debe considerar las diversas situaciones.

En un enérgico trabajo de sensibilización internacional a través de sus campañas, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) expone que 1.300 millones de toneladas de alimentos (equivale al 30% de la oferta alimenticia mundial) se estropea o desperdicia en todo el mundo, aún cuando todavía son aptos para consumo humano. Estas cifras alcanzan a toda la cadena agroalimentaria, desde la producción primaria e industrial hasta los hogares.

Esta temática se afianza en un contexto de cambio climático global, afectando a todos los países sean industrializados o no, ya que las pérdidas de alimentos también representan un desperdicio de recursos productivos (renovables y no renovables, materiales y humanos).

Según datos del Ministerio de Agroindustria de la Nación -año 2015-, en Argentina las pérdidas y desperdicios de alimentos rondarían un volumen total de 16 millones de toneladas, que representa el 12,5% de la producción agroalimentaria; y de aquel total el 90% se consideran pérdidas y un 10% de desperdicio. De acuerdo a los datos que publica la Subsecretaría de Alimentos y Bebidas, en nuestro país cada año se van a la basura el 40% de las hortalizas, el 30% de las frutas y más del 20% de la carne de pollo.

En materia legislativa, Argentina no cuenta con una normativa sobre esta temática, como si ocurre en Uruguay, Colombia, o en Europa, siendo pionera Francia y luego Italia. En nuestro país existe el Programa Nacional de Reducción y Pérdidas de Alimentos en el ámbito del Ministerio de Agroindustria, creado por una Resolución N° 392/2015, que invita a las Provincias a adherir.

La Provincia de Santa Fe -a través de la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria-, junto a más de cuarenta (40) entidades, cámaras e instituciones del país, firmó la Carta de adhesión, con el objetivo de formalizar la articulación y el compromiso institucional para atender la problemática.

Entre las experiencias interesantes que existen en nuestra Provincia, la ciudad de Rosario se destaca por su trayectoria en la temática, logrando una articulación público-privada para su abordaje.

Tras un proyecto en conjunto con el Banco Mundial, Rosario ha logrado construir un Plan y un mapa de situación junto a escuelas de cocina, ONGs, cámara hoteleros y gastronómicos de la ciudad, y otros actores interesados, con los siguientes fines:

- ✓ empresas más eficientes que reduzcan los desperdicios de alimentos



**CÁMARA DE DIPUTADOS
DE LA PROVINCIA DE SANTA FE**

- en origen;
- ✓ mejorar los procesos de distribución para consumo de organizaciones sociales;
 - ✓ sensibilizar a toda la sociedad sobre el consumo responsable y minimización de desperdicios de alimentos.

Asimismo, a fines del año 2015, la Municipalidad de Rosario ha lanzado una campaña en espacios públicos denominada "Los alimentos No Se Tiran", en el marco de un acuerdo institucional y multisectorial que involucra a públicos y privados en ese objetivo.

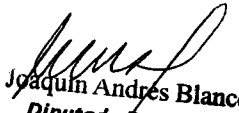
Creemos importante la promoción de buenas prácticas de producción de alimentos y de consumo en los hogares, la educación y capacitación en las cadenas de valor a lo largo del sistema agroalimentario, el desarrollo de procesos e innovaciones tecnológicas que tiendan a la reutilización, recuperación y reaprovechamiento, la donación de alimentos para fines sociales, el incentivo de marcos legales favorables, entre otros desafíos que tanto gobiernos como sociedad civil tienen que atender en post de un desarrollo más sustentable.

Por todo ello, impulsamos esta iniciativa orientada a favorecer los acuerdos necesarios para sensibilizar, difundir y movilizar acciones que permitan transformar una cultura del desecho por un paradigma de sociedad circular que reduzca, recicle y reutilice.

Por todo lo expuesto, solicito a mis pares me acompañen en este proyecto.


OSCAR A. PIERONI
DIPUTADO PROVINCIAL


JAVIER ANGEL MARTÍNEZ
Diputado Provincial


Joaquín Andrés Blanco
Diputado Provincial


CLARA RUT GARCÍA
Diputada Provincial


MARÍA CECILIA DEL HUERTO AYALA