

ORDENANZA II - N° 79

ANEXO ÚNICO

PROTOCOLO CUIDEMOS LOS ALIMENTOS

PÉRDIDA Y DESPERDICIO: ¿CUÁL ES LA DIFERENCIA?

La pérdida de alimentos se produce en el campo, en el transporte y los lugares de almacenamiento después de la cosecha o faena, y en las industrias de alimentos. Los alimentos se pierden sin llegar a ser comercializados, y se debe principalmente a una falta de eficiencia de las cadenas agroalimentarias. El desperdicio, en cambio, ocurre en las etapas de distribución, venta y consumo de los alimentos. Se desperdician los alimentos que aun cuando están listos para consumir se descartan por alguna razón.

Cuáles son las principales causas de la PDA

Las siguientes son las causas más frecuentes de pérdida y desperdicio de alimentos. Al leerlas, pensemos si pueden estar ocurriendo en nuestro municipio, y también si puede haber otras que no se mencionan acá:

Si hay productores agropecuarios en nuestra comunidad:

- Producción mayor a la demanda
- Recolección prematura de cultivos
- Falta o deficiencia de instalaciones de almacenamiento y otras infraestructuras después de la cosecha, cría o captura.

Si hay industrias de alimentos:

- Falta de instalaciones de procesamiento.
- La actitud “tirar es más barato que utilizar o reutilizar”.

En los mercados, supermercados y autoservicios:

- Altos ``estándares estéticos`` para los productos frescos en mercados
- Góndolas siempre llenas, con amplia variedad de productos y marcas disponibles.
- Sistemas comerciales inadecuados.

En los servicios de alimentación:

- Raciones grandes y recetas que desaprovechan partes de alimentos

En la actitud de los ciudadanos:

- Malos hábitos del consumidor

Objetivo del Protocolo:

El objetivo de este protocolo es brindar, los pasos a seguir por parte de comercios y/o personas, que manipulen y comercialicen alimentos, con la finalidad de abordar la problemática del desperdicio de alimentos en la ciudad de Posadas, y alcanzar soluciones viables y sostenibles.

Compromiso:

Este protocolo, no cuenta con el carácter de obligatoriedad, pero los números son alarmantes, solo en Argentina, se tiran 16 millones de alimentos, mientras que las tasas de malnutrición y desnutrición aumentan progresivamente. En diferentes partes, tanto de Argentina, como del mundo se están implementando acciones, entre el sector público, el privado y el tercer sector para lograr reducir este grave problema.

Es necesario que entendamos que este protocolo, busca generar la participación de quienes consideren necesario dar una solución, desde su lugar al desperdicio de alimentos, y desde esta acción, poder acceder al sello anti desperdicio CUIDEMOS LOS ALIMENTOS dando un valor agregado al servicio que ofrecen, teniendo un enfoque de vanguardia, como el de la responsabilidad empresarial –social.

Tanto la FAO (Organismo de las Naciones Unidas para los alimentos), como el gobierno argentino, vienen impulsando una serie de acciones, a través de campañas de concientización, que permitan a largo plazo promover políticas públicas que faciliten la reducción, la reutilización y la donación de alimentos excedentes.

Es por esto, que su compromiso, es necesario poder brindarles a los alimentos, el respeto que merecen, evitando generar excedentes, o dado el caso, que llegaran a originarse, darle un buen destino.

Orden de prioridades de las acciones contra el Desperdicio de Alimentos:

No todas las acciones contra la pérdida y el desperdicio de alimentos tienen el mismo impacto ni son igualmente valiosas. Por ejemplo, es fácil darnos cuenta que si tenemos comida apta para consumo humano que está a punto de ser arrojada a un basural, es mejor dársela a comer a las personas que la necesitan antes que convertir esa comida en compost; pero en todo caso, siempre es mejor obtener compost que echar el residuo en un basural.

Desde el punto de vista ambiental, algunas acciones contribuyen mucho más que otras a reducir la emisión de gases de efecto invernadero. La siguiente pirámide invertida, pone en orden los diferentes tipos de acción, desde el más beneficioso arriba, hasta el menos beneficioso abajo, y así nos da un orden de prioridades.



El objetivo prioritario debería ser evitar o REDUCIR la generación de residuos de alimentos en su origen. La prevención es la regla de oro y, cada unidad de tiempo, dinero o esfuerzo destinado a evitar el desperdicio, será más eficiente y sostenible que recuperar o tratar el alimento.

Protocolo CUIDEMOS LOS ALIMENTOS (PCA)

Hemos visto hasta aquí, una pequeña reseña sobre la importancia de trabajar en la prevención, recuperación, reutilización de los alimentos y la prioridad que debemos tener en cuenta.

A continuación, les brindaremos una serie de consejos y tips para poder lograr darle a los alimentos, el respeto que merecen.

- **Curso de Manipulación de Alimentos:** El cumplimiento de los procesos, normas, y consejos que parten de esta capacitación, para toda persona que trabaja con alimentos, es el punto de partida del PCA, ya que a través del mismo, podemos reconocer, y aplicar los cuidados que necesita el alimento para mantener su **INOCUIDAD**.
- **Carnet Sanitario:** Contar con él, nos brinda la tranquilidad que el alimento no será contaminado por algún factor que nuestro cuerpo pueda tener, y por ende evitar el efecto contagio en otras personas.
- **Organizar nuestro STOCK:** Saber qué es lo que tenemos en nuestras heladeras, alacenas, depósitos, nos permitirá poder desarrollar compras más efectivas. Es importante que los alimentos que con fecha más cercanas a vencer tengan un lugar preferencial, para poder utilizarlos primero (acciones como el desarrollo de promociones, menús, facilitan esto siempre y cuando, se cuente, con una constante comunicación, entre el área encargada del stock, el área de producción, y la de ventas).
- **Planificar nuestras compras:** Contar con un listado de proveedores, teniendo en cuenta, precios, calidad, promociones, capacitación de manipulación, capacidad de ejecutar acciones que prevengan el desperdicio es de suma importancia, también lo es, tener en cuenta, el consumo de la

producción local, acción directa, que favorece a la disminución de la pérdida y desperdicio de alimentos (teniendo en cuenta que las distancias, actúan directamente sobre la calidad, el tiempo, logística y el costo de nuestros productos)

Realizar compras, teniendo un plan de acción, coordinado entre el área de producción y el área de ventas, facilitara el circuito óptimo de comercialización que queremos conseguir con nuestro producto.

Los productos que vayamos a comprar, deben tener especificada, toda la información necesaria para su correcta manipulación, almacenamiento y consumo. (Fechas de Vencimiento, Apto para qué tipo de consumidores es, Correcto almacenamiento, Registros sanitarios son algunos de los puntos a tener en cuenta.)

Es importante que tengamos en cuenta, que lo “estético” tiene relación directa con un correcto envasado, pero no con los productos frutihortícolas que podamos adquirir, en donde aquellas zanahorias, manzanas, morrones por ejm que no tienen los estándares estéticos delineados por el mercado, también cuentan el sabor y los nutrientes característicos.

- **Optimización de nuestra producción:** Aprovechar al máximo nuestros insumos, es parte de una correcta **OPTIMIZACION** de nuestra producción, que nos permite contar con una seria de ventajas, tanto en calidad, como en costos, sin limitar claro está el cumplimiento de las exigencias bromatológicas y de inocuidad contenidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) (el constante desarrollo de talleres, workshops, y hasta tutoriales encontrados en la red, facilitan conseguir innovadoras técnicas y recetas que facilitan esta acción).

La reutilización de nuestros insumos, son una herramienta muy importante de poder lograr una producción efectiva.

También, el correcto rotulado, que le brindemos a nuestros productos, facilitara el aprovechamiento de nuestros insumos y productos, por parte de todos los miembros del equipo de producción y elaboración. (Información del insumo/producto, fecha de vencimiento, acción destino del mismo, son algunos de los puntos que son necesarios para una correcta comunicación del área).

Es importante tener un control de los niveles de producción según el flujo de ventas, es sumamente importante también, (hacer producción en “temporada alta”, no es igual a hacerla en un día de semana cotidiano por ejm)

- **Ofrecer de manera efectiva nuestros productos:** La información que el área de ventas y servicios pueda tener sobre la cantidad, calidad y promociones es de suma importancia, ya que es el último eslabón en la cadena de comercialización y uno de los más importantes.

Planificar planes de ventas y servicios que efectivicen la rotación de los productos según la prioridad, es sumamente necesario.

Las capacitaciones, cursos, talleres que los proveedores y área de producción ofrezcan a su personal de ventas, son una herramienta en el cuidado tanto de los clientes, comensales, como de los alimentos.

La interacción con el cliente, comensal, es sin duda muy importante al momento de ofrecer nuestros productos, esto nos permite saber detalles sobre su capacidad de consumo, precauciones de qué tipo de alimentos puede ingerir y gustos particulares.

- **Brindar la posibilidad de llevar los alimentos no consumidos:** Este Tip, está destinado precisamente para restaurantes, bares, servicios catering, etc y marca una línea entre el desperdicio y la reutilización de lo no consumido por el comensal, ofrecerles la oportunidad de llevar, en recipientes que mantengan al alimento inocuo hasta su posterior consumo, acompañado de una detallada información sobre tiempos, temperaturas (que sabemos gracias a nuestras buenas prácticas en manipulación de alimentos) es un herramienta en servicio y en el respeto por alimento que está al alcance de nuestras manos.

Promover la donación de alimentos en el caso de existir excedente de los mismos, (no sobras) es una acción que puede comenzar a marcar un cambio en la cultura DESPERDICIO CERO / HAMBRE CERO, para ello es necesario tener identificado, comedores, hogares o personas de situación de calle que puedan y quieran recibir la donación.

- **Compartir el excedente de comida:** Dado el caso, que pese a tener todos los recaudos para no tener excedente de alimentos, pero por cuestiones ajenas a nuestra organización, se originan, nuestro accionar es vital para poder lograr, que este sello cumpla su fin, y es la de otorgarle a la comida el fin para lo cual fue hecha, que es ser comida.

Podemos compartir los alimentos con nuestros compañeros de trabajo, llamando a organizaciones que se encargan de esto, o llevando nosotros mismos a algún comedor, merendero, hogar o persona que pueda aprovechar dichos alimentos.

Los aspectos importantes a tener en cuenta, para poder compartir los alimentos:

- Es seguir respetando los alimentos hasta el momento de su entrega y promover que la persona /lugar beneficiado siga con esa misma línea hasta su consumo.

- Contar con bandejas descartables sanitizadas, rollos films, tappers, conservadoras que faciliten una envoltura y transporte correcto de la donación.

- Efectuar la movilidad de los alimentos, colocando el tupper, conservadora en móviles limpios, y seguros.

- Contar con la temperatura necesaria para no romper con la cadena de frio, una herramienta importante es contar con geles refrigerantes sanitizados, y/o recipientes de hielo producido por nosotros o por alguna empresa certificada.

- Coordinar teniendo en cuenta la distancia que hay desde donde estamos, hasta el lugar/persona que recibirá la donación.

- Comunicarse previamente con el lugar/persona para saber si cuenta con una heladera, freezer en condiciones para almacenar el alimento hasta su consumo (dado el caso, que no llegara a ser consumido en el momento mismo de la entrega)

- Promover una correcta entrega de los alimentos donados.

- Concientizar sobre la importancia del respeto por los alimentos, y que su punto de partida es el de una correcta manipulación de los mismos.

- Generar una planilla de control en donde se especifique, que alimento se entrego, en que condiciones, fecha y hora. (La persona/comedor puede firmar dicha planilla corroborando que el alimento fue entregado en correctas condiciones y que es apto para el consumo humano.)

Material de Interés:

Ley Donal:

Tanto el gobierno nacional, como el provincial, han logrado generar políticas públicas, que incentivan la donación de alimentos, excluyendo la responsabilidad objetiva, contemplada por el código civil y comercial, pero sin limitar el cumplimiento de las exigencias Bromatológicas y de inocuidad contenidas en el Código Alimentario Argentino (CAA), esto es, ser alimentos totalmente aptos para consumo humano, ya que la pérdida del valor comercial del alimento, está asociada a cuestiones estéticas, publicitarias, variables vinculadas con el marketing, o eventuales. La reincorporación del artículo 9, brinda un resguardo para las empresas, con el objetivo de que se animen a donar más, evitando así el desperdicio de alimentos aptos para el consumo humano.

Red Alimendar, Banco Provincial de Alimentos:

Red Alimendar, vienen trabajando hace varios años en el rescate de alimentos excedentes, desarrollando una serie de pasos que valorizan las donaciones, logrando compartir los alimentos con comedores y hogares capacitados para lograr otorgar a sus comensales, un alimento, en excelentes condiciones.

Este voluntariado promueve la acción de la sociedad, y de cómo pueden ser parte de esta cadena solidaria, además genera acciones para evitar en si, los excedentes de alimentos, como por ejemplo el desarrollo de este protocolo de manera conjunta con la Municipalidad de Posadas

A esta lucha contra el desperdicio de alimentos, se suma el Banco Provincial de Alimentos, quien próximamente, iniciará sus acciones en nuestra provincia.

Nuestras pequeñas acciones, son las que generan los grandes cambios, el respeto por el alimento es algo en el cual, todos debemos tener participación, en especial a todas aquellas personas, profesionales que trabajan con el mismo, ante cada parte de la cadena de desperdicio, tenemos como respuesta una acción que podemos tener.

Generemos, promovamos y desarrollemos campañas de concientización con nuestros compañeros, empleados, clientes, entidades de control.

Entre todos, tenemos la posibilidad de generar una cultura CERO DESPERDICIO DE ALIMENTOS.

