Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

Naciones Unidas

CEPAL

Sistemas alimentarios y COVID-19 en América Latina y el Caribe:
Cómo disminuir las pérdidas y desperdicios de alimentos

Boletín N.°9

24/06/2020

Índice

1. Editorial	1
2. Mensajes clave	2
3. Impacto de la COVID-19 en las pérdidas y desperdicios de alimentos	3
4. Recomendaciones para prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos	8
5. Experiencias relevantes en la región	13
6. Entrevistas de experiencias relacionadas con pérdida y desperdicios de alimentos	17
7. Recursos	21
8. Bibliografía	22

1. Editorial

La pandemia en curso ha puesto en riesgo la seguridad alimentaria y nutricional de millones de latinoamericanos y caribeños. Algunas de las medidas que los países de la región han tomado para intentar frenar la propagación del virus, como el cierre de puertos (aéreos y marítimos), las restricciones al libre desplazamiento y el distanciamiento físico, han afectado el funcionamiento normal de los sistemas alimentarios.

Estas interrupciones en los eslabones de la cadena de valor del sistema agroalimentario han tenido como uno de sus resultados mayores pérdidas y desperdicios de alimentos (PDA). Aún no estamos en condiciones de decir cuándo disminuirá la tasa de contagios y menos de indicar cuándo recobraremos la normalidad. Semejante incertidumbre hace imperativo analizar de qué maneras las pérdidas y desperdicios de alimentos afectan los sistemas alimentarios. Solo así podremos, en un segundo momento, diseñar políticas que permitan prevenirlas y reducir su impacto. En ese sentido, por ejemplo, en aquellos casos en los que no sea posible evitar la existencia de excedentes que no se pueden comercializar, se deben tomar las medidas necesarias para facilitar su recuperación y distribución, idealmente entre las poblaciones más vulnerables.

2. Mensajes clave

- La pérdida y desperdicio de alimentos es un problema mundial que antecede la pandemia de la COVID-19.
- Análisis cualitativos indican que la pérdida y desperdicio de alimentos ha empeorado durante la pandemia.
- Por lo mismo, se debe realizar una estimación cuantitativa para saber exactamente cómo la COVID-19 incide en la pérdida y desperdicio de alimentos.
- La reducción en pérdidas y desperdicios de alimentos puede apuntar a mejorar el rendimiento económico, la seguridad alimentaria, nutrición y/o sostenibilidad ambiental.
- En un escenario de pandemia, los esfuerzos deben estar centrados en mejorar la seguridad alimentaria.
- Antes de la pandemia, se esperaba que las medidas para fortalecer la seguridad alimentaria se enfocaran en los primeros eslabones del sistema agroalimentario. Además, se suponía que éstas serían más efectivas en los países de menor ingreso.
- En pandemia, parece que las medidas de recuperación y distribución de alimentos pueden implementarse a lo largo de la cadena de valor, con diferentes énfasis por país.
- Así, los países en vías de desarrollo, con altos niveles de inseguridad alimentaria, deberían concentrar sus esfuerzos en impedir las pérdidas de alimentos (primeros eslabones de la cadena de valor). Para ello es fundamental extender la vida poscosecha de los productos frescos y fomentar una comercialización más directa (entre agricultor y consumidor).
- En los países más desarrollados, con poblaciones que en su mayoría exhiben altos niveles de seguridad alimentaria, las medidas deberían apuntar a disminuir los desperdicios de alimentos, es decir, a su recuperación y redistribución (eslabones finales de la cadena), para mejorar la seguridad alimentaria de las poblaciones más vulnerables. En este sentido son importantes los bancos de alimentos y el rol que juega el Estado para coordinar a estos sectores.

3. Impacto de la COVID-19 en las pérdidas y desperdicios de alimentos

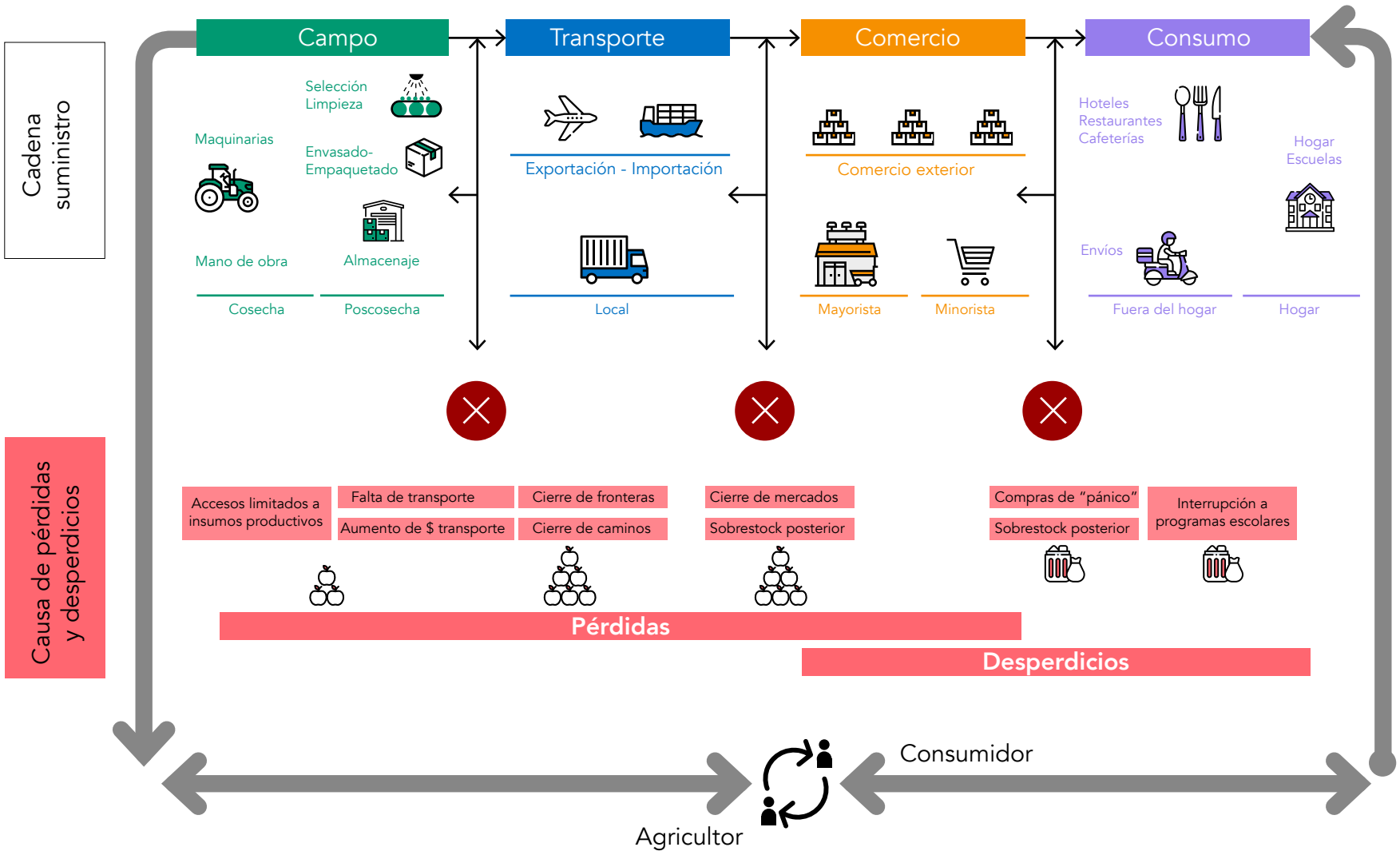
La idea de que se pierden o se desperdician los alimentos puede parecer sencilla, pero en la práctica no existe una definición única. Por lo general por pérdidas y desperdicios de alimentos entendemos la reducción de la cantidad o calidad de los alimentos a lo largo de la cadena de suministro de alimentos. Pérdidas y desperdicios de alimentos se pueden diferencian por la etapa de producción en la que suceden. Las **pérdidas** tienen lugar en las etapas de producción, poscosecha y procesamiento de la cadena de suministro de alimentos, vale decir, concierne a toda la cadena excluyendo el momento en que interactúan comercializador y consumidor final. Los **desperdicios**, por otra parte, se producen al final de la cadena alimentaria, y no tienen una relación estrecha con la producción, sino más bien con el comportamiento de comerciantes minoristas y consumidores (FAO, 2011 y 2019).

Antes de la pandemia, se estimaba que cerca de un 30% de los alimentos del mundo se perdían o desperdiciaban cada año. Esta estimación, aunque preliminar, permitió aumentar la conciencia sobre el tema (FAO, 2011). Análisis más recientes estiman que se pierde un 14% de los alimentos producidos (FAO, 2019).

Hoy, para dimensionar el impacto de la pandemia sobre el sistema agroalimentario, necesitamos análisis que iluminen las causas que expliquen las mayores pérdidas y desperdicios de alimentos durante la pandemia. Los gobiernos nacionales tienen el gran desafío, primero, de encontrar la mejor manera de medir las pérdidas y desperdicios de alimentos y, luego, de incorporarlas en el diseño de políticas públicas.

Precisamente, a raíz de la ausencia de datos regionales fiables en la materia que nos permitieran dimensionar el impacto, realizamos un análisis cualitativo a partir de noticias y notificaciones de las oficinas nacionales de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. El resultado es que la situación parece haber empeorado. Gracias a la recopilación de datos que realizó nuestra oficina estos últimos meses (febrero a junio del 2020), podemos resumir en el siguiente diagrama las posibles repercusiones de la COVID-19 en la pérdida y desperdicio de alimentos.

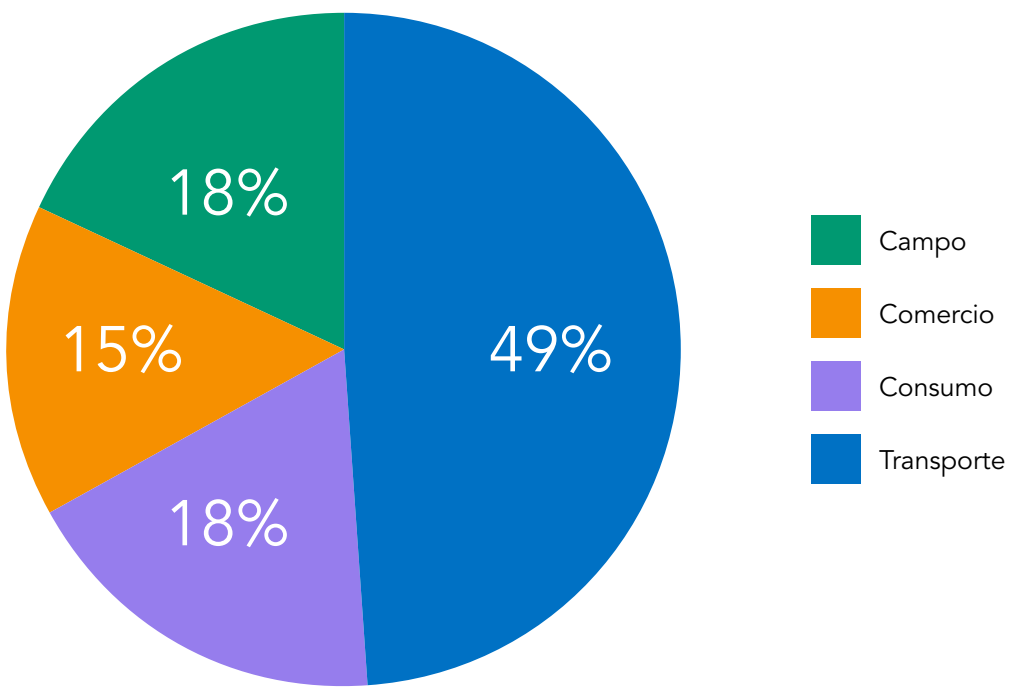
Figura 1/ Posibles impactos de la COVID-19 en la pérdida y desperdicio de alimentos



Fuente: Elaboración propia

Nuestra investigación también nos permite asumir que, si bien existen disrupciones a lo largo de la cadena de valor, no es especialmente alta. En otras palabras, el acceso a insumos se ha visto afectado a causa de la COVID-19, pero no de una manera radical. La mayor proporción de noticias se presenta transporte (49%) y campo (18%), segmentos intermedios de la cadena de valor, en los que a raíz de ciertas medidas – como el cierre de carreteras, cierres o limitado acceso a centros de distribución –, se podrían estar generando importantes pérdidas de alimentos. Por contraposición, en las etapas finales, solo un 18% y un 15% corresponde a consumo y comercio, respectivamente.

Figura 2/ Análisis cualitativo de las notas de prensa relacionadas a la pérdida y desperdicio de alimentos a causa de la COVID-19 en América Latina y el Caribe



Fuente: Elaboración propia

3.1. Campo

Uno de los impactos que la pandemia ha tenido en la cadena agroalimentaria es el acceso limitado a ciertos insumos agrícolas, sea por una disrupción en el proceso de importación, logístico o por un aumento de precios (lidiar con precios altos es particularmente difícil para los pequeños productores). Sin importar la causa, el déficit de insumos productivos puede redundar en pérdidas de alimentos durante la cosecha, poscosecha o procesamiento.

Las crisis sanitaria y económica, provocada por el coronavirus, ha incrementado los precios de los insumos lo que ha afectado al campo mexicano, el que debe garantizar la producción de alimentos.

Fuente: *Revista Contralínea* (2020)

Debido a las medidas de restricción sanitaria, parte importante de la fuerza de trabajo no ha tenido presentarse en sus lugares de trabajo. Se trata de una medida que, en la mayoría de los países, no aplica para los trabajadores del sector agroalimentario, un servicio básico que no puede ver interrumpida su producción y distribución.

De todos modos, se conocen casos en que trabajadores del sector agroalimentario fueron impedidos o tuvieron dificultades para acceder a sus lugares de trabajo, fundamentalmente a causa de las medidas de cuarentena vigente, el menor acceso a transporte para los trabajadores locales y el cierre de fronteras para los trabajadores inmigrantes temporales. Se sabe que una reducción en la mano de obra es perjudicial para las labores de cosecha, poscosecha y procesamiento de los alimentos, entre otras cosas por las pérdidas asociadas al deterioro de alimentos perecibles no cosechados a tiempo. Se trata de un problema especialmente agudo en aquellos países de bajos ingresos done ha comenzado la temporada de cosechas estacionales, pues se podrían exacerbar todavía más los altos niveles de pérdida ya existentes (FAO, 2020).

Las principales causas para que los trabajadores agrícolas no puedan presentarse en sus lugares de trabajo fueron las medidas de cuarentena y el menor acceso a transporte para los trabajadores locales, así como el cierre de fronteras para los trabajadores inmigrantes temporales.

En la provincia de Buenos Aires, Argentina, una empresa agrícola de producción de papas, cebollas y ajos, confirmó que, debido a las restricciones sanitarias, sus trabajadores disponibles bajaron a la mitad.

En Colombia, aunque no hay datos consolidados oficiales de la cosecha que se está perdiendo, según un estudio de la FAO el 87% de los productores consultados manifiestan que han tenido dificultades. El sondeo fue realizado en veinte departamentos del país.

En Costa Rica se han redoblado los esfuerzos para detener la entrada de inmigrantes ilegales provenientes de Nicaragua, a fin de evitar que ingresen más contagiados con COVID-19 de ese país. No obstante, el sector agropecuario costarricense es dependiente de la mano de obra inmigrante.

Fuentes: *Radio Francia Internacional, El Tiempo y Diario Extra* (2020)

En general, **los trabajadores por temporada del sistema agroalimentario poseen un bajo nivel de formalización y, por lo tanto, de protección sanitaria.** Es imperativo proteger a estos trabajadores, proporcionándoles los implementos sanitarios necesarios e incluyéndolos en los esquemas de seguridad social, para que no se contagien y se conviertan en vectores de propagación, puedan continuar desempeñando sus labores y se asegure una cadena de suministro fluida (FAO y CEPAL, 2019a).

3.2. Transporte

a. Local

Otro de los nudos críticos es el acceso limitado de los productores a los mercados locales. Cuando los problemas logísticos impiden a los agricultores acceder a los mercados y entregar sus productos, suceden dos cosas: **desabastecimiento y pérdida de alimentos.**

La agricultura familiar ha sido la más afectada por la falta de transporte. Una **menor frecuencia del transporte** – y en algunos casos el aumento en los costos – es un obstáculo crítico para que los pequeños productores hagan llegar sus cosechas y productos a los mercados. Al interior de este grupo de productores, quienes han sentido con más fuerza los efectos de la pandemia han sido las mujeres campesinas e indígenas – quienes se suelen encargar de las labores de venta en los mercados locales –, haciendo más vulnerable a un grupo ya vulnerable (FAO y CEPAL, 2020b).

Para evitar grandes aglomeraciones de personas, en Cuba se restringieron las ferias agrícolas de venta masiva a las que van los agricultores directamente a ofrecer sus productos frescos.

El Ministerio de Industria, Comercio, Agricultura y Pesca de Jamaica informa de una reducción en la participación de actividades agrarias y de las ventas de los alimentos, lo que repercute negativamente en los ingresos de los agricultores familiares. Hacen un llamado a la agricultura familiar a hacer los mayores esfuerzos para llegar a los mercados y a la población a elegir productos locales.

En la República Bolivariana de Venezuela, el despacho de alimentos se ha visto alterado por el aislamiento nacional. En la zona de la Grita era normal que salieran unas 5 000 toneladas semanales de hortalizas. Hoy, esos productos se quedan en el campo por falta de transporte.

En el Estado Plurinacional de Bolivia, cada vez son menos los camiones que llegan a los puntos de venta: de 30 camiones con carga de hasta 4 toneladas que vendían toda su carga, se bajó a un rango de entre cinco a ocho camiones que ni siquiera logran rematar toda la cosecha.

Fuentes: *Cuba Debate, Ministerio de Industria, Comercio, Agricultura y Pesca de Jamaica; France 24 y El País* (2020)

Algo similar sucede con el abastecimiento nacional. El cierre de localidades, la falta de permisos de salida y entrada para los transportistas de alimentos y las interrupciones en los caminos, dificultan que los alimentos viajen del campo a los mercados mayoristas y minoristas urbanos, provocando pérdidas cuantiosas en uno de los primeros eslabones de la cadena, el transporte.

En Perú, productores de la zona de Yungay perdieron 6 000 toneladas de fresas por interrupciones en el transporte a mercado.

En Argentina, durante el mes de marzo se decretó la prohibición de que circularan los camiones, lo que, en pleno período de cosecha, podría afectar hasta 100 millones de toneladas de alimentos y causar graves problemas logísticos para llegar a puertos, lugares de acopio o fábricas.

Fuentes: *Revista Agronoticias, Letra P* (2020)

b. Importación y exportación

Los mercados locales e internacionales han sido afectados por los cierres o por restricciones de acceso. Países importadores de alimentos de la región, como China y la Unión Europea, han decretado cordones sanitarios, impidiendo el desembarco de productos o cancelando pedidos ya acordados debido al cierre de puertos o un menor número de trabajadores en los mismos. A raíz de estas medidas, una cantidad importante de alimentos perecibles y frescos – pescados, mariscos, frutas y hortalizas, entre otros – se perderán, y muy pocos podrán ser recuperados y reinsertados en la cadena de suministro.

Para San Vicente y las Granadinas, país exportador de langosta viva, hoy existen restricciones de conectividad entre su punto de trasbordo, los Estados Unidos de América, y destinos como la Región Administrativa Especial de Hong Kong de la República Popular China.

En Guatemala, las exportaciones de mango al estado de California, Estados Unidos de América, han sufrido cancelaciones de embarques. Asimismo, ha habido una baja de contenedores disponibles para el transporte marítimo, ya que estos se han ido acumulando por no poder entrar a los puertos de China. Se ha registrado una caída en los precios de bienes como café (7%), azúcar (21%), aceite (24%) y plátano (3%).

En Chile, la restricción diaria de contenedores de alimentos a China bajó a un rango de entre 40 y 50, comparado con los 200 a 300 contenedores que se recibían comúnmente. Los productos más afectados han sido cerezas, arándanos, vino y mariscos.

Fuentes: *St. Lucia News Online, Food News Latam y El Mercurio* (2020)

3.3. Comercio

Se sabe que en situaciones de crisis o desastre se da un fenómeno llamado "compras de pánico" o acaparamiento. Se trata de compras desatadas por el inicio de las cuarentenas y el temor al desabastecimiento. En otras palabras, las personas compran más de lo que pueden consumir en el corto y mediano plazo.

Los bienes que conforman la canasta básica de alimentos suelen ser el objeto de las compras de pánico. El acaparamiento conduce al desabastecimiento y a un incremento de precios de ciertos productos. Durante esta pandemia, esto ha sucedido con las harinas, huevos, legumbres, frutas y hortalizas.

Una consecuencia posterior es que los mercados minoristas, como respuesta a las compras de pánico, tienden a sobreabastecerse con los productos más demandados. Cuando los patrones de compras vuelvan a la normalidad, habrá una acumulación de ciertos productos en los mercados minoristas, mayoristas e incluso en el campo. En el caso de los productos perecibles, se registrarán pérdidas cuantiosas si no se toman las medidas de almacenaje o procesamiento oportunas para extender su vida útil, cuestión especialmente desafiante para las verduras, pescados y leche.

En México, en las últimas semanas, hubo una demanda atípica de huevo como consecuencia de las compras de pánico.

En Guatemala se registró un acaparamiento del maíz durante el mes de marzo, lo que implicó alzas en su precio. Las zonas reportadas fueron Catarina y Malacatán, de San Marcos, Tactic y Alta Verapaz del municipio Sololá y Huehuetenango.

Chile se vio obligado a importar más de 240 toneladas de legumbres para enfrentar la alta demanda y un quiebre de stock.

Fuentes: *Infobae, elPeriódico de Guatemala y Radio Cooperativa* (2020)

Las medidas restrictivas también pueden afectar a los locatarios y/o clientes. El cierre temporal o parcial de mercados ha llevado a muchos locatarios a descartar los productos que caducarían pronto. Por otra parte, muchos consumidores, sobre todo las personas que se encuentran en los grupos de riesgo, han visto limitado su desplazamiento a mercados por las medidas sanitarias vigentes.

En México, algunos dueños de fruterías descartaron kilos y kilos de alimentos por la falta de clientes. En Mazatlán, Sinaloa, los locatarios de un mercado local señalaron que la caída en el número de consumidos, de hasta un 80%, hace que una gran cantidad de frutas, verduras, lácteos y alimentos envasados, terminen como desechos.

El Gran Mercado Mayorista de Lima, Perú, tuvo que cerrar de manera parcial por el coronavirus. De 200 pruebas realizadas, fueron 132 los comerciantes de este centro de abastos que dieron positivo a la COVID-19.

Fuentes: *Radio San Joaquín y PerúRetail* (2020)

Además, con el cierre de restaurantes, comedores y colegios ha caído la demanda de ciertos productos, generando pérdidas en eslabones iniciales de la cadena de valor.

En Colombia, el aislamiento obligatorio ocasionó que el consumo en los hogares cayera sustancialmente.

Fuente: *El Tiempo* (2020)

3.4. Consumo

La pandemia de COVID-19 ha cambiado los patrones de compra de alimentos. Los consumidores en muchos países de bajos ingresos están comprando más carbohidratos básicos y no perecederos, en detrimento de frutas y verduras, lo que tiene como resultado que los alimentos perecederos se desperdician en los mercados (FAO, 2020).

Según una encuesta realizada en Brasil, el consumo de verduras ha disminuido durante la pandemia.

Fuente: *Embrapa* (2020)

Otro problema que puede repercutir en el desperdicio de alimentos es la interrupción de los programas de alimentación escolar, los que, por lo general, benefician a niños y jóvenes de las poblaciones más vulnerables. En algunos casos ha habido enormes problemas para hacer llegar los alimentos a los hogares, desperdiciando raciones preparadas y dejando sin esta ayuda a millones de familias.

Diez millones de estudiantes de América Latina y el Caribe que tenían en la comida escolar su principal y casi única fuente de alimento, quedaron en riesgo a raíz de la suspensión de clases y las cuarentenas que rigen en la mayoría de países de la región.

Fuente: *El Mercurio* (2020)

4. Recomendaciones para prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos

Hay evidencia – pese a los pocos datos disponibles – de que reducir las pérdidas y desperdicios de alimentos puede generar tanto beneficios como costos económicos. Conforme se agotan las opciones de reducción, aumenta el costo. En otras palabras, hay un nivel de pérdida y desperdicio de alimentos que siempre será inevitable.

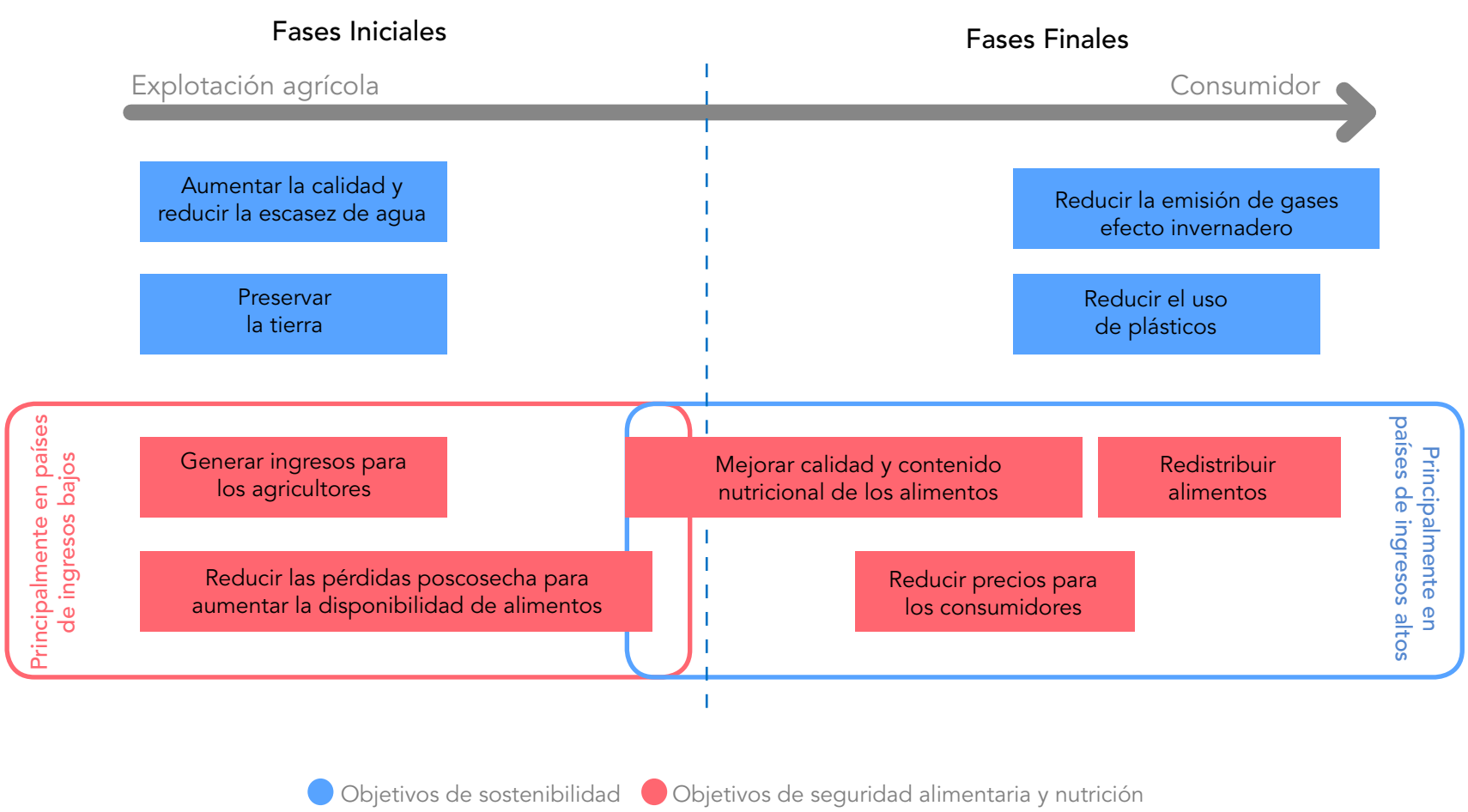
En todo caso, la FAO no recomienda concentrarse exclusivamente en las consideraciones comerciales al momento de planificar una respuesta integral al problema. Además de las justificaciones económicas, hay otras consideraciones que pueden motivar la intervención del sector público en la pérdida y desperdicio de alimentos, como, por ejemplo, mejorar la seguridad alimentaria, la nutrición y la sostenibilidad ambiental (FAO, 2019).

Por lo tanto, es necesario saber dónde y para qué diseñar una política o medida que mitigue la pérdida y desperdicio de alimentos. En medio una pandemia como esta, **la principal preocupación de los gobiernos debería ser la inseguridad alimentaria.**

La reducción de las pérdidas o el desperdicio de alimentos puede mejorar la seguridad alimentaria y la nutrición, dependiendo del lugar en el que se encuentren estos grupos y en el que se realicen las reducciones. Sin embargo, las repercusiones positivas en materia de seguridad alimentaria no están garantizadas y en algunos casos estas pueden ser negativas para algunos grupos, por ejemplo, para los agricultores (FAO, 2019).

Antes de la pandemia se conseguían mejores resultados en seguridad alimentaria cuando se reducían las pérdidas de alimentos en las primeras etapas de la cadena de suministro, en especial en las explotaciones agrícolas de países con niveles elevados de inseguridad alimentaria. Por otra parte, reducir el desperdicio en etapas posteriores de la cadena de suministro puede mejorar el acceso de los consumidores a los alimentos, pero los agricultores podrían quedar en peores condiciones en términos de ingresos y, por tanto, de seguridad alimentaria (ver Figura 3).

Figura 3/ Objetivos de las medidas relacionadas con la reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos y sus puntos de entrada en la cadena de suministro antes de la pandemia de COVID-19



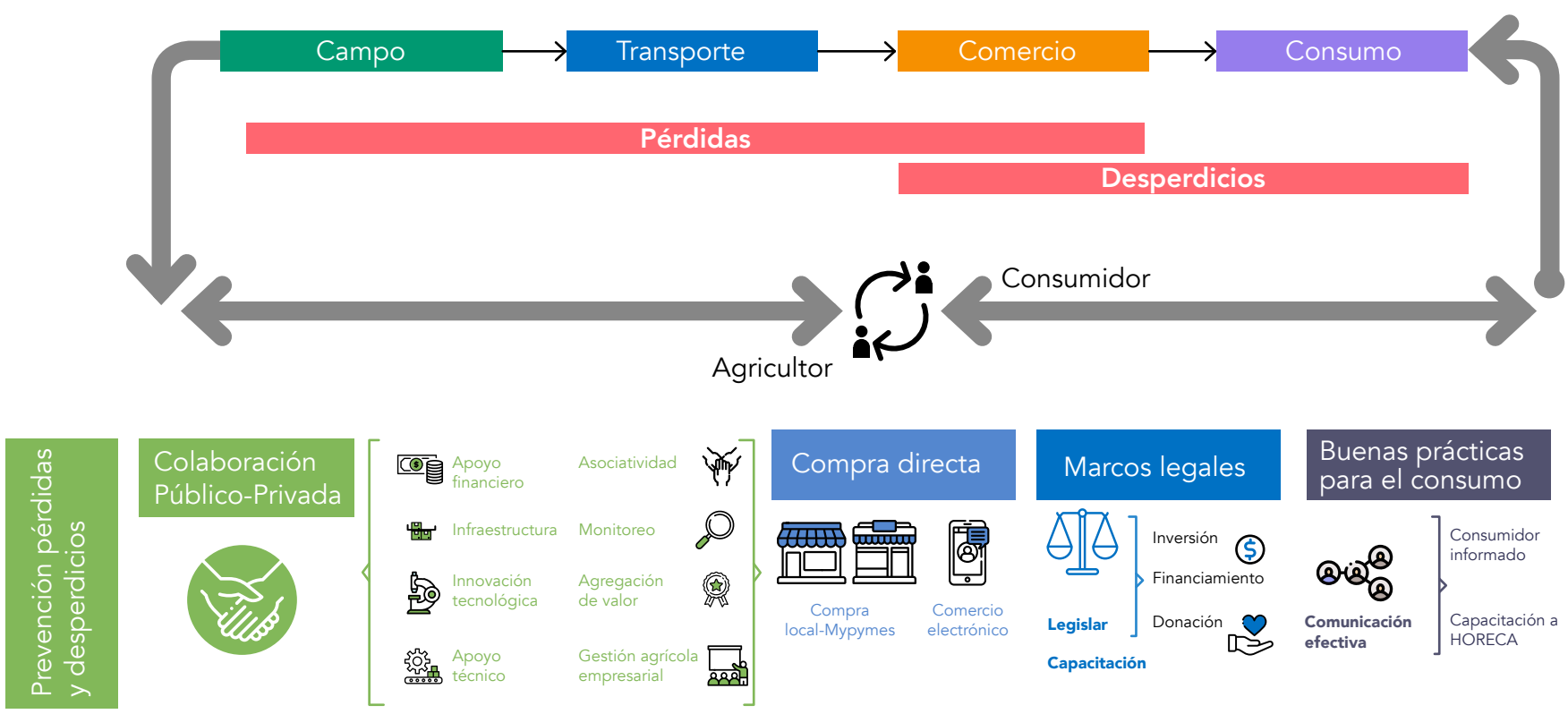
Fuente: Elaboración propia en base a FAO (2019)

Un análisis cualitativo de los impactos de la COVID-19 en el sistema agroalimentario indica que la pandemia afecta toda la cadena de valor. En consecuencia, se pueden implementar medidas para disminuir las pérdidas y desperdicios de alimentos con el objetivo mejorar la seguridad alimentaria a lo largo de la cadena y no únicamente en los primeros eslabones de la cadena de valor en los países de ingresos bajos, como sucedía antes de la pandemia.

La pandemia obliga a implementar programas de recuperación y redistribución de alimentos que se pueden implementar en los eslabones finales de la cadena agroalimentaria, especialmente en los países de mayor ingreso. Hacerlo puede aumentar el acceso a los alimentos y mejorar las dietas de las personas que sufren inseguridad alimentaria, es decir, ayudar de manera decisiva a las poblaciones más vulnerables (FAO, 2020).

En la Figura 4 se pueden observar los impactos de la COVID-19 en la cadena de valor del sistema agroalimentario y las medidas que pueden ser tomadas para disminuir la pérdida y desperdicios de alimentos.

Figura 4/ Posibles impactos de la COVID-19 sobre las pérdida y desperdicio de alimentos y las medidas para mitigar el impacto



Fuente: Elaboración propia

4.1. Colaboración público-privada

A continuación, enumeramos algunas de las maneras en que la cooperación público-privada podría contribuir a reducir la pérdida y desperdicio de alimentos a lo largo de toda la cadena de suministro:

- En los países de ingresos bajos con altos niveles de inseguridad alimentaria, las medidas deberían enfocarse en los primeros eslabones de la cadena de valor, con el fin de disminuir las pérdidas de alimentos.
- Proporcionar capacitación, extensión y apoyo financiero a los agricultores para ayudarlos a aumentar su capacidad productiva y a cosechar rápidamente los alimentos producidos.
- Facilitar la migración laboral para garantizar la cosecha ininterrumpida de cultivos.
- Disponer de accesos a insumos sanitarios para resguardar la salud de los agricultores y trabajadores de campo durante la pandemia y así mantener una cadena de suministro fluida.
- Apoyar a la agricultura familiar con programas de innovación e infraestructura en poscosecha que ayuden a conservar mejor los alimentos – poniendo especial atención en los alimentos básicos – y evitar pérdidas asociadas a almacenaje en el campo o durante el traslado.
- Reestructurar las actividades de embalaje y procesamiento. Hoy se trata de actividades que no son viables a menos que se respete la distancia física. De otro modo, los riesgos de contagio aumentan considerablemente para los trabajadores tienen gran riesgo de enfermar.
- Exentar del toque de queda a los transportistas de alimentos. Eso permite que el transporte de alimentos perecederos se haga durante los momentos más fríos del día y la noche para mantener la calidad y reducir la pérdida de alimentos.
- Crear aplicaciones de transporte móvil (aplicaciones) que reduzcan los problemas logísticos en la distribución de alimentos entre países.
- Actualizar o generar indicadores que midan el aumento de transparencia y confiabilidad, así como mejorar la trazabilidad y la contabilidad de las pérdidas o desperdicios de alimentos a lo largo de la cadena de valor. Para ello, se pueden usar o desarrollar nuevas tecnologías que optimicen la toma de datos y permitan una comunicación en tiempo real.
- Asegurar que la información de las medidas sobre el comercio, los niveles de producción, consumo y existencias de alimentos – así como los precios – esté disponible para todos en tiempo real. Esto reduce la incertidumbre y permite a los productores, consumidores y comerciantes tomar decisiones informadas. También ayuda a contener el pánico en las compras y el acaparamiento de alimentos y otros artículos esenciales.

4.2. Compra directa

- Asegurar un acceso fluido de la agricultura familiar a los mercados, mediante políticas públicas constantes y financiamiento del sector público y privado.
- Organizar a los actores por proximidad e integración de servicios logísticos.
- Comprar productos agrícolas y de pequeños agricultores y establecer reservas estratégicas de emergencia con fines humanitarios, en particular de productos cuya comercialización internacional se ha visto interrumpida, como espárragos, café y cacao, entre otros.
- Generar espacios de asociatividad entre agricultores y grupos de capacitación para agregar valor a los productos. Cubrir otros nichos de mercado para que los alimentos tengan más opciones de ser comercializados.
- Asegurar circuitos cortos de mercado, la comercialización local, por medio de innovaciones tecnológicas y en comunicaciones que permitan agrupar a agricultores de la zona con los mercados y la población colindante. Esa es solo una de muchas posibilidades para mantener una continuidad en el suministro y prevenir grandes pérdidas de alimentos por quedarse en campo.
- Fomentar el establecimiento de alianzas productivas entre productores de la agricultura familiar con empresas que puedan comercializar sus productos de manera inclusiva. Pueden ser alianzas de desarrollo de tecnología que les permita comercializar sus productos, mejorar la oferta, aumentar disponibilidad de sus productos o iniciar un proceso de digitalización de pequeños productores (*e-commerce*).
- Mejorar la conectividad a internet en las zonas rurales aisladas.
- Reubicar y establecer mercados temporales en áreas rurales, urbanas y periurbanas para facilitar el acceso de los consumidores a suministros de alimentos frescos y reducir el desperdicio del mercado.
- Estimular o fortalecer la agricultura urbana y periurbana en los territorios nacionales, dando lugar a circuitos cortos de producción.

4.3. Marcos legales

- Coordinar a actores del gobierno central, municipios y mundo agrícola, para evitar interrupciones a los transportistas de alimentos, otorgando permisos y poniendo énfasis en los controles en ruta o caminos.
- Promover un actuar coordinado entre los gobiernos y otros agentes públicos y privados para monitorear y dar una respuesta rápida a posibles restricciones de acceso en casos de comercio exterior.
- Incentivar compras públicas por parte de los gobiernos a los pequeños productores, principalmente de los productos perecederos, para distribuirlos entre la población más vulnerable.
- Controlar el acceso y evitar las aglomeraciones en los mercados locales, como ferias libres, que son más cercanos a la comunidad. Un traslado a recintos más cerrados puede mejorar la fiscalización sanitaria, permitiendo la fluidez del mercado y el acceso a los alimentos. Además, ayuda a evitar las variaciones de stock de los productos frescos y posibles pérdidas y desperdicios masivos de alimentos durante esta crisis.
- Promover menores fluctuaciones en los precios de los alimentos creando una lista de bienes de precio fijo, o bien implementando mecanismos legales que fomenten la transparencia de precios y minimicen asimetrías de información.
- Simplificar los procedimientos administrativos para alentar a los minoristas y las empresas a donar alimentos.

© Comunicaciones IPES Colombia

4.4. Buenas prácticas para el consumo

- En los países de altos ingresos con bajos niveles de inseguridad alimentaria, las intervenciones deberían enfocarse en el desperdicio de alimentos, con el fin de reincorporarlos a la cadena de suministros y distribuirlos entre los más vulnerables.
- Mantener una información clara, disponible y a tiempo, sobre la producción, consumo, precios y medidas de comercialización para evitar la incertidumbre, especulaciones y acaparamiento de alimentos.
- Fortalecer las campañas de donación público y privada a los bancos de alimentos, los cuales, en todo el mundo, están preparándose para una mayor demanda.
- Coordinar gobiernos con ONG, bancos de alimentos, sociedad civil y sector privado, para fortalecer los mecanismos de logística y permitir que los alimentos de programas de protección social o escolar puedan ser distribuidos entre aquellos que más lo necesitan, contribuyendo al desarrollo de resiliencia en comunidades necesitadas.
- Crear campañas de sensibilización para informar y persuadir a las personas de los beneficios que obtienen con reducir las pérdidas y desperdicio de alimentos.

4.5. Campañas de comunicación

- Llamar a la población a no hacer compras de pánico, asegurándoles que la producción primaria seguirá operativa, los mercados mayoristas y minoristas seguirán abasteciendo y que se han tomado todos los resguardos necesarios para evitar contagios en esos lugares.
- Informar al consumidor y recomendarle seguir las medidas de almacenaje y procesamiento de los alimentos adecuadas para evitar desperdicios en el hogar. (Más información en: 10 consejos de la FAO para conservar tus comidas en tiempos de COVID-19).
- Informar sobre métodos para reducir la generación de desperdicios, reciclar, reutilizar, o compostar.
- Revalorizar la cultura gastronómica local, el consumo de productos de estación y el uso sostenible de los recursos naturales.

5. Experiencias relevantes en la región

México
Mi Fruta, Mi Pueblo
(https://ar.socialab.com/challenges/SinDesperdicioMexico/idea/108301)

Palabras clave: *desperdicio frutal cero, programa educativo, fortalecimiento técnico, fortalecimiento empresarial, vinculación comunitaria*

El proyecto Mi Fruta, Mi Pueblo comenzó en comunidades zapotecas del Istmo de Tehuantepec, Oaxaca.

Asunción Ixtaltepec, Oaxaca, es un pueblo con alta presencia de árboles frutales para autoconsumo, sin embargo, la mayor parte de ellos son desperdiciados debido a que la cantidad de frutales rebasa el consumo de los mismos. Estos frutos no son procesados ni comercializados. No existía un programa que combatiera el desperdicio anual de toneladas frutales de diversas variedades, aun cuando la escasez alimentaria y pobreza extrema en el pueblo es muy alta.

La iniciativa busca que, impartiendo talleres prácticos y círculos de aprendizaje, las mujeres zapotecas pueden aprender técnicas de conservación de alimentos frutales para transformarlos en productos alimenticios innovadores que no solo cubran las necesidades de consumo de sus familias, sino les dé, además, la oportunidad de generar ingresos adicionales a través de cooperativas productoras. En estas cooperativas productoras se promueve el intercambio de productos o trueque, impulsando la vinculación intercomunitaria y la diversificación y complementación alimentaria en la dieta familiar.

Actualmente el programa beneficia inicialmente a familias de comunidades istmeñas en Oaxaca con tierras ricas en frutales y otros productos vegetales, en las cuales se desperdician más de 750 kilos por familia durante cada temporada frutal, como la del mango.

Chile
Ollas comunes en ferias libres
(https://asof.cl/ollas-comunes-de-feriantes-de-pudahuel-entregan-600-almuerzos-cada-vez-que-se-organizan/)

Palabras clave: *recuperación alimentos, cero pérdidas, microbanco de alimentos, solidaridad comunitaria, alimentación saludable*

En Chile, las ollas comunes son una práctica de larga data en los sectores más populares. Estas iniciativas, en situaciones adversas como terremotos, inundaciones, cesantía y, ahora, emergencia sanitaria, movilizan a la población a reunir todo el alimento disponible, traído de sus propias casas o de donaciones de terceros, el que se usa para preparar comidas típicas del país en una gran olla que se comparte con la comunidad.

En Chile, la principal forma de acceder a alimentos en las poblaciones de bajos ingresos es a través de las ferias libres. Actualmente, existen más de mil ferias en ese país, las que no han dejado de funcionar durante la emergencia sanitaria.

Los locatarios – "caseros" y "caseritas", como se los llama cariñosamente en Chile – quisieron apoyar a sus clientes con ollas comunes en sus propias ferias o llevando alimentos a los lugares donde se desarrollan dichas ollas comunes como, por ejemplo, juntas de vecinos, centros de salud familiar (CESFAM) y otras agrupaciones comunitarias organizadas para alimentar a la población. Además, consideran proponer a las organizaciones crear microbancos de alimentos en las ferias libres para gestionar los excedentes.

Argentina

Estaciones Saludables. Alimentación adecuada durante la pandemia

(https://www.buenosaires.gob.ar/desarrolloeconomico/desarrollo-saludable/estaciones-saludables)

Palabras clave: *capital gastronómica, alimentación consciente, estación saludable, conserjería profesional, recetas información, consumo responsable, servicio digital a la comunidad*

Estaciones Saludables es un programa destinado a promover hábitos saludables, una alimentación consciente, buenas prácticas de consumo y revertir la obesidad y el sobrepeso. En la ciudad de Buenos Aires lanzaron en plena cuarentena una propuesta para estar en contacto con un equipo de nutricionistas y hacer consultas para una alimentación saludable. Si bien las estaciones saludables ya existían antes de la pandemia de COVID-19, ahora se adecuaron y logran llegar a las casas de los vecinos.

Este programa es una propuesta digital gratuita impulsada por BA Capital Gastronómica para conectar a los vecinos con un equipo de nutricionistas. A través de tres modalidades disponibles, los ciudadanos tienen un canal para evacuar dudas, recibir consejos, aprender nuevas recetas, informarse sobre medidas preventivas y cualquier otra cosa que se relacione con llevar una vida saludable. El programa forma parte de la Subsecretaría de Bienestar Ciudadano que pertenece al Ministerio de Desarrollo Económico y Producción.

República Dominicana

Fogones, gastronomía solidaria

(https://www.instagram.com/fogonesgastronomiasolidaria/)

Palabras clave: desperdicio cero, chefs, hoteles, restaurantes y cafés (HORECA); alianza público-privada

El movimiento Fogones, gastronomía solidaria está conformado por un destacado grupo de chefs dominicanos, quienes se organizaron con el objetivo de distribuir comida preparada – un menú nutritivo elaborado con alimentos de producción local, donados por entidades públicas y privadas, distribuido cada quince días – a personas vulnerables y personal médico en medio de la crisis por la COVID-19. Las jornadas de gastronomía solidaria son organizadas por el Ministerio de Relaciones Exteriores (MIREX), a través de su iniciativa Diplomacia Gastronómica Dominicana, en coordinación con la FAO, el Banco de Alimentos de la República Dominicana y la Fundación IMA. Para la preparación de estos platos y el traslado de los alimentos, los chefs y el personal involucrado están siguiendo las medidas de higiene e inocuidad sugeridas por las autoridades competentes para evitar la propagación de la COVID-19. Con esta iniciativa, los cocineros, liderados por Inés Páez, Chef Tita, Asesora de Diplomacia Gastronómica de MIREX, muestran su compromiso social a través de la cocina, como una forma de sensibilizar a la ciudadanía y contribuir con la seguridad alimentaria y la necesidad de apoyar a los productores locales trabajando con los excedentes de las cosechas.

Colombia

Mercados Campesinos Móviles de la Alcaldía Mayor de Bogotá

(https://bogota.gov.co/mi-ciudad/desarrollo-economico/cuarentena/mercado-moviles-llevaran-productos-los-hogares)

Palabras clave: *circuito corto de comercialización, cero pérdidas, desperdicio cero, alimentos frescos y saludables*

Los mercados campesinos de Bogotá, Colombia, son un modelo alternativo para la distribución de alimentos producidos en las zonas rurales de Bogotá y en la Región Central (la cual se compone por los departamentos próximos a la ciudad: Cundinamarca, Boyacá, Tolima y Meta), de donde provienen cerca del 80% de los alimentos con los que se abastece la capital del país.

Debido a la pandemia, la que imposibilita tanto la frecuencia de la disposición de alimentos para la compra como el flujo de consumidores dispuestos a acceder a ellos, la Alcaldía Mayor de Bogotá creó la iniciativa Mercados Campesinos Móviles. Esta consiste en mitigar las actuales dificultades económicas y de comercialización que enfrentan los campesinos, brindando alternativas de comercialización y preventa de productos a domicilio. De esta forma, se contribuye directamente al abastecimiento alimentario de los ciudadanos capitalinos sin que estos tengan que salir de casa, y al mejoramiento de los ingresos de campesinos, mediante la disminución de intermediarios, promoviendo a su vez el consumo de alimentos frescos y saludables.

Esta modalidad de comercialización fortalece al campo y previene la generación de desperdicios. Además, fomenta el comercio justo, gracias al cual los productores obtienen mayores ganancias y el consumidor accede a alimentos con un menor precio en comparación a tiendas de barrio o grandes superficies.

Programa de Alimentación Escolar

https://www.mineducacion.gov.co/1759/articles-395386_archivo_pdf.pdf

Palabras clave: *alimentación escolar, desperdicio cero, inocuidad alimentaria*

El Programa de Alimentación Escolar (PAE) es una de las principales estrategias en Colombia para incidir positivamente en la acogida, el bienestar y la permanencia escolar, particularmente en niños en situación de pobreza y ubicados en zonas rurales. Apuesta al fortalecimiento a través del suministro de un complemento alimentario que contribuya al desarrollo integral de niñas, niños, adolescentes y jóvenes.

Las modalidades que antes funcionaban presencialmente han debido readecuarse dar cumplimiento a sus objetivos. Para ello, el programa ha implementado modificaciones orientadas a favorecer la prevención del desperdicio de alimentos y la inocuidad de los mismos.

Para enfrentar puntualmente el reto de los desperdicios, tomaron medidas rápidas para mitigar los efectos sobre los procesos implícitos en el suministro de alimentos. Para ello se tomó la decisión de entregar los alimentos a las familias de los escolares de forma inmediata para la preparación y consumo en el hogar, cumpliendo los protocolos de manipulación y calidad. Esto se hizo en menos de una semana, lo cual redujo el desperdicio en los territorios.

El segundo reto, procurar la continuidad de la alimentación escolar, se asumió implementando una única canasta de alimentos no perecederos para la entrega a cada beneficiario de PAE, lo cual favoreció el uso completo al interior del hogar. Para ello se entregaron al padre o madre de familia o acudiente las respectivas recomendaciones de almacenamiento, preparación y consumo de los componentes de las diferentes modalidades. Se debe tener en cuenta que la entrega puede ser de manera semanal, quincenal o mensual, según lo defina la Entidad Territorial.

El Rescate. Nada se pierde, todo se transforma

(https://www.facebook.com/El-Rescate-Nada-se-pierde-todo-se-transforma-116992003373019/)

Palabras clave: *desperdicio cero, gastronomía sostenible, rescate de alimentos, economía circular*

El Rescate es un emprendimiento que involucra la economía circular en misionalidad para lograr la prevención y reducción de saldos de alimentos en la distribución minorista en la ciudad de Bogotá, transformándolos en postres y recetas caseras. Estos rescates y transformaciones de alimentos contribuyen a la disminución de las huellas ambientales al evitar que estos terminen en el relleno Doña Juana, en donde generan gases de efecto invernadero; y culturalmente, a rescatar preparaciones y a promover un consumo sostenible.

Nació a partir de la reflexión sobre la problemática del desperdicio de alimentos en Colombia, donde según la última estimación se desperdician 2.01 millones de toneladas en retail y 1.53 millones de toneladas en el consumo de alimentos (DNP, 2016). Motivados por el despilfarro de alimentos cotidiano en las ciudades, en este caso, Bogotá, quisieron encontrar una solución a los desperdicios y de paso ayudar a lograr un futuro sostenible.

Además de la misionalidad de El Rescate, durante la pandemia han generado estrategias resilientes en el sector gastronómico, donde parte de los alimentos rescatados se donan en forma de mercados saludables a familias en estado de vulnerabilidad y a cocineros afectados, por lo que el emprendimiento, además, contribuye mitigar los efectos sociales de la pandemia.

Costa Rica
Alimentalistas
(https://www.alimentalistas.org/)

Alimentalistas es una iniciativa ciudadana que busca devolverle al alimento el valor que ha perdido durante los últimos tiempos. Motivados por el respeto a los alimentos, lleva a cabo procesos de sensibilización y "rescates", los que consisten en el retiro y distribución de excedentes de alimentos que, por control estético u otras razones, quedan sin destino. Los alimentos rescatados son clasificados y entregados a organizaciones sociales.

Alimentalistas es un puente entre el solicitante y el receptor, contribuyendo a que alimentos en perfecto estado sean aprovechados y no terminen en la basura. Durante la pandemia, la organización amplió su alcance operativo con una plataforma para canalizar donaciones dirigidas a las personas más vulnerables ante la emergencia. Además, modificó sus protocolos de rescate para garantizar la seguridad tanto de los voluntarios como de todas las personas involucradas en la cadena de distribución.

Frente a la disrupción de las cadenas locales, regionales y globales de abastecimiento de alimentos, Alimentalistas está trabajando para que haya una mejor distribución de la abundancia y los alimentos logren ser aprovechados. La situación sanitaria ha puesto una lupa sobre las ineficiencias e inequidades del sistema alimentario y obliga a redefinir la forma en la que todos los actores sociales valoran el alimento. Esto presenta una oportunidad para impulsar un diálogo basado en el consumo más responsable y sostenible de los alimentos.

Alimentalistas pretende aprovechar este punto de inflexión para reforzar el mensaje de prevención del desperdicio tanto en el ámbito individual como colectivo e industrial.

Adicionalmente, Alimentalistas es miembro de la Red Costarricense para Disminución de Pérdida y Desperdicio de Alimentos y, en conjunto con otras entidades en el país, han aportado su experiencia y conocimiento para potenciar la construcción de lineamientos de donación de alimentos en el contexto de la COVID-19.

©FAO/Max Valencia

6. Entrevistas de experiencias relacionadas con PDA

Germán Sturzenegger
Coordinador
Banco Interamericano de Desarrollo (BID). Washington,
Estados Unidos de América

© BID

¿Cuál es el objetivo de la plataforma?

#SinDesperdicio es una plataforma de socios, entre los cuales se encuentra la FAO, comprometidos con la reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos en América Latina y el Caribe. El objetivo de la plataforma es visibilizar y activar la agenda de pérdidas y desperdicios de alimentos a partir de cuatro ejes de acción:

i) la identificación y financiamiento de soluciones innovadoras;

ii) el diseño de política públicas;

iii) la generación de estadísticas y conocimiento; y

iv) la promoción de comportamientos de producción y consumo responsable a lo largo de toda la cadena.

¿Cómo se percibe la reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos desde la puesta en marcha de la plataforma?

Desde su lanzamiento, en octubre de 2018, #SinDesperdicio ha cumplido con su objetivo de visibilizar y buscar soluciones a la pérdida y desperdicio de alimentos. Estuvo detrás de la organización de la Primera Cumbre Regional de Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos, la cual tuvo lugar en Bogotá, Colombia, en octubre del año pasado (http://www.fao.org/americas/eventos/ver/en/c/1208556/).

A través de una serie de concursos de innovación, primero en Argentina y México y muy pronto en Centroamérica, ha identificado y apoyado al ecosistema de emprendedores trabajando este tema. Se encuentra apoyando los esfuerzos de gobiernos, como el de Argentina, en la definición de estrategias nacionales de reducción de pérdidas y desperdicios. Está financiando la implementación de soluciones antidesperdicio de actores clave de la cadena como plazas de mercado y centrales de abasto. Se encuentra apoyando los esfuerzos de cuantificación que lleva adelante el gobierno colombiano y a identificar esas fallas de mercado que explican que perdamos y desperdiciemos casi un tercio de los alimentos que producimos para consumo humano.

¿Qué acciones conducentes a reducir los efectos que la COVID-19 tiene sobre la pérdida y desperdicio de alimentos se han llevado a cabo?

Un aliado estratégico de #SinDesperdicio son los bancos de alimentos, los cuales están cumpliendo un rol clave en materia de seguridad alimentaria. En este contexto de crisis, los bancos están facilitando el acceso a alimentos a miles de familias afectadas por la pandemia. A través de la Red Global de Bancos de Alimentos, hemos canalizado un apoyo financiero a una serie de bancos de alimentos de México, Colombia y Chile. Este apoyo se destinará a la compra de alimentos e insumos que necesitan los bancos para operar. En algunos de estos países, la demanda de los bancos de alimentos se ha visto incrementada en un 200%. Es importante poder apoyarlos en esta coyuntura.

¿Qué oportunidades identificas, a partir de esas acciones, para la recuperación pospandemia?

La pandemia ha puesto en evidencia la gran contradicción que significa perder y desperdiciar alimentos en un contexto donde millones de personas se encuentran en situación de inseguridad alimentaria grave. Reducir las pérdidas y desperdicios es parte de la solución al creciente desafío de inseguridad alimentaria que atravesamos como región. Si no entendemos esto, vamos a desaprovechar una oportunidad enorme de cambiar un modelo de producción, abastecimiento y consumo que tiene enormes ineficiencias e impactos negativos en materia social, ambiental y financiera. La pandemia debería ser un punto de inflexión y un acelerador de tendencias. Una oportunidad de pensar un sistema alimentario con muchísimos menores niveles de desperdicio.

Dra. Marcela Villegas
Directora de Innovación
Central de Abasto de la Ciudad de México

© Gaceta de Iztapalapa

¿Cuál es el objetivo del Centro de Acopio para la Recuperación de Alimentos (ITACATE) de la Central de Abasto (CEDA) de la Ciudad de México?

ITACATE tiene como objetivo: reducir el desperdicio de alimentos en la Central de Abasto, acopiando y recuperando alimentos y distribuyéndolos a instituciones públicas o privadas, o a grupos humanos o personas individuales, que luego los reparten de manera equitativa entre familias o sectores poblacionales más desprotegidos.

¿Cómo se percibe la reducción de piérdidas y desperdicios de alimentos desde la puesta en marcha del Itacate?

La operación de ITACATE ha tenido un impacto muy positivo entre los participantes de la CEDA, como en un sector de la población vulnerable de la Ciudad de México, ya que, desde la puesta en marcha de ITACATE, se logró recolectar 113 656 toneladas de alimentos. Las donaciones recibidas se entregaron a la Secretaria de Inclusión y Bienestar Social para que, a través de los comedores sociales, otorgue alimentos preparados, beneficiando a más de 30 000 personas en situación de carencia alimentaria.

Son 113 656 toneladas de alimentos aptos para consumo que no han sido depositados en los contenedores de residuos orgánicos de la Central de Abasto.

Son 113 656 toneladas de alimentos que no se convirtieron en basura orgánica.

Los participantes que ya no comercializan la mercancía en los días que ellos consideran que tiene la calidad para venderse, la depositan en los contenedores de residuos orgánicos de la CEDA. Actualmente esa mercancía es donada a ITACATE.

¿Qué acciones conducentes a reducir los efectos que la COVID-19 tiene sobre la pérdida y desperdicio de alimentos han llevado a cabo?

Con el fin de reducir la pérdida de alimentos en la CEDA, se ha reforzado el contacto vía telefónica y las visitas a los participantes solicitando donaciones de alimentos.

Hubo disminución en las ventas, lo que trajo consigo un incremento en las donaciones de alimentos (del 20 de marzo a la fecha se han recibido en ITACATE 80 toneladas de alimentos).

¿Qué oportunidades identifica, a partir de esas acciones, para la recuperación pospandemia?

Para lograr revertir esta situación se deben promover medidas tendientes a evitar el desperdicio de alimentos mediante la generación de esquemas de recuperación que garanticen la igualdad de derechos. Una alimentación nutritiva, suficiente y de calidad redundará en una población mejor alimentada.

Se deben plantear acciones en las que se involucren todos los actores de la CEDA y construir una verdadera agenda con gestiones que fortalezca la recuperación y aprovechamiento de alimentos.

Los participantes deberán forjarse la cultura de donación y aprovechamiento de alimentos.

Los modelos alimenticios y patrones de consumo deberán cambiar, priorizando el consumo de verduras, frutas y hortalizas, entre otros. Con ello se incrementarán las ventas de estos alimentos.

Juan Carlos Arriagada
Director Ejecutivo
Corporación Observatorio del Mercado Alimentario de Chile (CODEMA)

© 2020 UOC Chile

¿Cuál es el objetivo de CODEMA?

CODEMA es una corporación que agrupa a los integrantes del canal agroalimentario y pesquero, integrado por organizaciones de productores agrícolas, asociación de pescadores artesanales y la asociación de ferias libres y representantes de organizaciones de consumidores.

¿Qué acciones conducentes a reducir los efectos que la COVID-19 tiene sobre la pérdida y desperdicio de alimentos han llevado a cabo?

Hemos estado monitoreando la situación en tiempos de pandemia de nuestros dirigentes a lo largo del país y estos nos indican que, producto de la emergencia sanitaria, ha aumentado la gente que va a las ferias a "rescatar" alimentos que por algún defecto estético no se van a comercializar. Además, los propios feriantes hemos ayudado entregando alimentos a ollas comunes, tanto frutas y verduras como pescados y mariscos, con lo cual hemos reducido casi a cero los desperdicios de alimentos.

En esta actividad se ve una oportunidad de sistematizar la experiencia y formalizarla de tal modo que se pueda seguir implementando pospandemia, para lo cual estamos proponiendo crear microbancos de alimentos en las ferias libres: un puesto especial donde, durante la jornada de funcionamiento de la feria, se vayan depositando los alimentos para que la gente los retire en forma digna, inocua y ordenada.

Juan Carlos Martínez
Director General
Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar, Colombia

© 2020 PUBLICACIONES SEMANA S.A.

¿Cuál es el objetivo del Programa de Alimentación Escolar (PAE)?

El PAE es una de las principales estrategias que inciden positivamente en la acogida, el bienestar y la permanencia escolar particularmente en niños en situación de pobreza y ubicados en zonas rurales; y apuesta a su fortalecimiento a través del suministro de un complemento alimentario que contribuya al desarrollo integral de las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial, fomentando hábitos alimentarios saludables y garantizando en la operación una atención con calidad, oportunidad e integralidad a partir de las necesidades en el territorio.

¿A qué retos se vio enfrentada la Unidad Especial de Alimentación Escolar para dar cumplimiento a su objetivo ante la situación actual de pandemia?

Se enfrentó a grandes retos estructurales, operativos y logísticos, como son:

- Cambiar la normatividad nacional para movilizar recursos hacia la operación y cobertura de atención en las nuevas circunstancias sociales, económicas y de distanciamiento físico.
- Generar de inmediato una reglamentación nacional y lineamientos aplicables a la diversidad del país que favoreciera al mismo tiempo la autonomía territorial.
- Modificar contratos y gestión territorial para lograr adaptarse a las nuevas condiciones para la operación.
- Reorganizar oportunamente el esquema de suministro en línea con el objetivo del Programa de Alimentación Escolar y los lineamientos y directrices emitidas por el gobierno nacional en ocasión de la pandemia derivada por la COVID-19.
- Ajustar las modalidades de suministro de alimentación que mantuvieran el aporte nutricional y estuvieran articuladas con los protocolos de aislamiento en ocasión de la pandemia.
- Brindar mayor asistencia técnica a las entidades territoriales en los aspectos técnicos, de contratación y operativos para la implementación del PAE en territorio.

- Conseguir una articulación efectiva con las dinámicas territoriales en el marco de la Emergencia Sanitaria, para lo cual, cada entidad territorial diseñó su ruta de entrega, distribución y los protocolos que favorecieron el distanciamiento físico, la participación de docentes y rectores y la focalización de beneficiarios en caso de requerirse.

- Lograr una articulación de las diferentes dinámicas sociales y vinculación de la comunidad educativa en el apoyo a la implementación del PAE.

Dentro de los retos inmersos en el consumo institucional de alimentos, ¿cómo la Unidad Especial de Alimentación Escolar aborda los desperdicios de alimentos en la situación actual de pandemia (tanto de los procesos de suministro como de consumo)?

El primer reto frente a prevención de pérdidas y desperdicios implicó generar un lineamiento e instrucción inmediata para distribuir los alimentos que alcanzaron a llegar a las instituciones educativas cuando se declaró la emergencia y se ordenó a cuarentena. La decisión que se tomó fue entregar a las familias de los escolares de forma inmediata y cumpliendo los protocolos de manipulación y calidad los alimentos para el consumo en el hogar. Esto se hizo en menos de una semana lo cual redujo el desperdicio y pérdida en todo el territorio.

El segundo reto fue implementar una única canasta de alimentos no perecederos para la entrega a cada beneficiario de PAE, lo cual favoreció el uso completo al interior del hogar, y un ejercicio juicioso de organización y logística para la ubicación y distribución de las raciones en sus diferentes modalidades a las familias de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes. Aquí se destaca el proceso de refocalización que implementaron las entidades territoriales para llegar a las familias de los estudiantes con mayor vulnerabilidad durante el período de receso decretado por el gobierno nacional y que sirvió al sector educativo para preparar los modelos flexibles de aprendizaje en casa.

También destacamos los lineamientos y guías que se tienen reglamentadas en la Operación del PAE para el adecuado manejo y uso de excedentes, redistribución cuando sobran raciones y refocalización de beneficiarios.

A través de los lineamientos emitidos por la Unidad Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender, se tiene establecido que las entidades territoriales en el ejercicio de su autonomía administrativa puedan realizar procesos efectivos de focalización del suministro del complemento, con el fin de conocer realmente los estudiantes que requieren este complemento a fin de evitar que se generen desperdicios.

De igual manera, desde las entidades territoriales se entrega al padre/madre de familia o acudiente unas recomendaciones para el almacenamiento, preparación y consumo de los componentes de las diferentes modalidades; teniendo en cuenta que la entrega puede ser de manera semanal, quincenal o mensual, según lo defina la entidad territorial.

Las entidades territoriales en el marco de su autonomía administrativa, pueden proponer los ajustes o cambios en las minutas de las diferentes modalidades: ración para preparar en casa, bono alimentario o ración industrializada; a través del profesional en nutrición y dietética, de tal manera que se conserve el aporte nutricional y se logren incluir alimentos en los diferentes grupos que respondan a la disponibilidad de alimentos, hábitos alimentarios y que fomenten la compra local, teniendo en cuenta la producción territorial actual.

¿Qué oportunidades identifica a partir de las acciones de la Unidad Especial de Alimentación Escolar, para la recuperación pospandemia?

Dentro de las oportunidades, se ha identificado la necesidad de fortalecer la vinculación de la comunidad educativa, que permita una mayor participación social alrededor del Programa de Alimentación Escolar, así como una efectiva comunicación y socialización del programa a nivel territorial, que incluya la percepción de padres/madres de familia y estudiantes frente al PAE en las diferentes condiciones de operación.

A nivel operativo, se hace necesario continuar con la formulación e implementación de la política pública de Alimentación Escolar, la cual, a través de la identificación de riesgos, permitirá el ajuste de los lineamientos técnicos con enfoque territorial, bajo la premisa de mejora continua.

7. Recursos

En esta sección ponemos a disposición de los lectores algunas iniciativas disponibles en la red que pueden ser de utilidad para profundizar los temas tratados en este número.

Fogones, gastronomía solidaria
https://www.youtube.com/watch?v=zhp7IwHYstE

Iniciativa ejemplar de alianza público-privada que busca promover la alimentación saludable y la producción local en República Dominicana.

Mercados Móviles
https://bogota.gov.co/mi-ciudad/desarrollo-economico/cuarentena/mercado-moviles-llevaran-productos-los-hogares

Plan piloto de distribución de alimentos producidos en las zonas rurales de Bogotá y en la región central. La iniciativa tiene como objetivo mitigar las actuales dificultades económicas que enfrentan los campesinos.

Ollas comunes en ferias libres
https://asof.cl/ollas-comunes-de-feriantes-de-pudahuel-entregan-600-almuerzos-cada-vez-que-se-organizan/

Iniciativa que permite gestionar los excedentes de comida y usarlos para preparar una gran olla de alimentos en las ferias libres. En Chile, las ollas comunes son una práctica de larga data para hacerle llegar comida a las poblaciones vulnerables.

Alimentalistas
https://www.alimentalistas.org

Iniciativa ciudadana en Costa Rica que busca devolver el valor a los alimentos. Hacen "rescates" de alimentos: retiran y distribuyen excedentes de alimentos que, por control estético u otras razones, quedan sin destino, y lo entregan a organizaciones sociales.

Mi Fruta, mi pueblo
https://ar.socialab.com/challenges/SinDesperdicioMexico/idea/108301

Iniciativa comunitaria en Oaxaca, México, que busca combatir el desperdicio frutal y promover el hambre cero a través de la educación, el fortalecimiento técnico, empresarial y la vinculación comunitaria.

Cómo extender la vida útil de frutas y verduras
https://www.inia.cl/blog/2020/03/30/ante-cuarentena-por-coronavirus-sepa-como-extender-vida-util-de-frutas-y-verduras/

Nota con recomendaciones para la conservación de alimentos en el hogar, en la que se enfatiza que poner en práctica medidas simples, como no dañar productos vivos como frutas y hortalizas y tener claras las temperaturas de almacenamiento en casa, es el punto de partida para extender la vida útil de frutas y verduras.

8. Bibliografía

Agronoticias. 2020. Áncash: productores arrojan 6 TM de fresa por restricción de tránsito. Edición en línea de *Agronoticias*, 22 de abril de 2020. https://agronoticias.pe/ultimas-noticias/ancash-productores-arrojan-6-tm-de-fresa-por-restriccion-de-transito/

Contralínea. 2020. Crisis económica de Covid-19 golpea al campo. Edición en línea de *Contralínea*, 11 de mayo de 2020. https://www.contralinea.com.mx/archivo-revista/2020/05/11/crisis-economica-de-covid-19-golpea-al-campo/

Cubadebate. 2020. Gobierno cubano informa nuevas medidas para el enfrentamiento a la COVID-19. Sitio web de Cubadebate, 20 de marzo de 2020. http://www.cubadebate.cu/noticias/2020/03/20/gobierno-cubano-informa-nuevas-medidas-para-el-enfrentamiento-a-la-covid-19-video/#.XvKG0kBFxEZ

Departamento Nacional de Planeación de Colombia (DNP). 2016. *Pérdida y desperdicio de alimentos en Colombia. Estudio de la Dirección de Seguimiento y Evaluación de Políticas Públicas.* [En línea]. [Citado el 18 de junio de 2020]. https://mrv.dnp.gov.co/Documentos%20de%20Interes/Perdida_y_Desperdicio_de_Alimentos_en_colombia.pdf

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa). 2020. *Pesquisa nacional constata mudanças no comportamento do consumidor de hortaliças em tempos de pandemia.* Sitio web de Embrapa, 9 de junio de 2020. https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/53239468/pesquisa-nacional-constata-mudancas-no-comportamento-do-consumidor-de-hortalicas-em-tempos-de-pandemia

El Mercurio (Chile). El impacto del COVID-19 en la agricultura. Edición en línea de *El Mercurio*, 17 de marzo de 2020. https://www.elmercurio.com/Campo/Noticias/Analisis/2020/03/17/El-impacto-del-COVID19-en-la-agricultura.aspx?disp=1

El Mercurio (Ecuador). 2020. La comida escolar, el sustento vital para niños latinoamericanos en pandemia. Edición en línea de *El Mercurio*, 10 de junio de 2020. https://ww2.elmercurio.com.ec/2020/06/10/la-comida-escolar-el-sustento-vital-para-ninos-latinoamericanos-en-pandemia/

El País. 2020. La odisea de los agricultores de Bolivia para abastecer a las ciudades durante la pandemia. Edición en línea de *El País*, 26 de abril de 2020. https://elpais.com/internacional/2020-04-27/la-odisea-de-los-agricultores-de-bolivia-para-abastecer-a-las-ciudades-durante-la-pandemia.html

elPeriódico de Guatemala. 2020. Acaparadores incrementan precio del maíz hasta en Q350. Edición en línea de *elPeríodico de Guatemala*, 18 de marzo de 2020. https://elperiodico.com.gt/nacion/2020/03/18/acaparadores-incrementan-precio-del-maiz-hasta-en-q350/

El Tiempo. 2020. Drama en el campo: no hay quien compre y las cosechas se pierden. Edición en línea de El Tiempo¸30 de mayo de 2020. https://www.eltiempo.com/colombia/otras-ciudades/cultivos-en-colombia-durante-la-pandemia-por-coronavirus-499102

Extra. 2020. Ministra Dinarte manda a ticos trabajar la tierra. Edición en línea de *Extra*, 13 de junio de 2020. https://www.diarioextra.com/Noticia/detalle/421713/ministra-dinarte-manda-a-ticos-trabajar-la-tierra-

FAO. 2011. *Pérdida y desperdicio de alimentos: alcance, causas y prevención.* [En línea]. [Citado el 18 de junio de 2020]. http://www.fao.org/3/a-i2697s.pdf

FAO. 2019. *El estado mundial de la agricultura y la alimentación. Progresos en la lucha contra la pérdida y desperdicio de alimentos.* [En línea]. [Citado el 18 de junio de 2020] http://www.fao.org/3/ca6030es/ca6030es.pdf

FAO. 2020. *Mitigating risks to food systems during COVID-19: Reducing food loss and waste.* [En línea]. [Citado el 18 de junio de 2020]http://www.fao.org/3/ca9056en/ca9056en.pdf

FAO y CEPAL. 2020a. *Análisis y respuestas de América Latina y el Caribe ante los efectos de COVID-19 en los sistemas alimentarios: Impacto y riesgos en el mercado laboral.* [En línea]. [Citado el 18 de junio de 2020]http://www.fao.org/3/ca9237es/ca9237es.pdf

FAO y CEPAL. 2020b. *Análisis y respuestas de América Latina y el Caribe ante los efectos de COVID-19 en los sistemas alimentarios: El rol de las medidas de protección social.* [En línea]. [Citado el 18 de junio de 2020]http://www.fao.org/documents/card/en/c/ca9435es

France 24. 2020. El abastecimiento de alimentos en Venezuela corre peligro. Edición en línea de France 24, 9 de abril de 2020. https://www.france24.com/es/20200409-venezuela-abastecimiento-alimentos-peligro-coronavirus

FoodNewsLatam.com. 2020. Impacto del COVID-19 en las exportaciones. Sitio web de FoodNewsLatam.com, 23 de marzo de 2020. https://www.foodnewslatam.com/paises/83-guatemala/9933-impacto-del-covid-19-en-las-exportaciones.html

Infobae. 2020. Garantizaron abastecimiento y producción de huevo ante demanda atípica por coronavirus en México. Sitio web de Infobae, 9 de abril de 2020. https://www.infobae.com/america/mexico/2020/04/09/garantizaron-abastecimiento-y-produccion-de-huevo-ante-demanda-atipica-por-coronavirus-en-mexico/

Letra P. 2020. La liga de intendentes piqueteros. Edición en línea de Letra P, 24 de marzo de 2020. https://www.letrap.com.ar/nota/2020-3-24-18-16-0-la-liga-de-intendentes-piqueteros

Ministerio de Industria, Comercio, Agricultura y Pesca de Jamaica (MICAF). 2020. *Farmers are being urged to contact their @radajmextension officer for assistance to have produce brought to market.* Cuenta de Twitter del MICAF, 23 de marzo de 2020. https://twitter.com/micafjamaica

PerúRetail. 2020. Lima: Gran Mercado Mayorista cerrará de manera parcial por el coronavirus. Sitio web de PerúRetail, 21 de mayo de 2020. https://www.peru-retail.com/lima-gran-mercado-mayorista-cerrara-de-manera-parcial-por-el-coronavirus/

Radio Cooperativa. 2020. Chile importó más de 240 toneladas de legumbres para enfrentar alta demanda. Sitio web de Cooperativa, 10 de junio de 2020. https://www.cooperativa.cl/noticias/sociedad/salud/coronavirus/chile-importo-mas-de-240-toneladas-de-legumbres-para-enfrentar-alta/2020-06-10/085052.html

Radio Francia Internacional 2020. Cuarentena por COVID-19: el drama de millones de trabajadores latinoamericanos. Edición en línea de Radio Francia Internacional, 13 de abril de 2020. http://www.rfi.fr/es/américas/20200413-cuarentena-por-covid-19-el-drama-de-millones-de-trabajadores-latinoamericanos

Radio San Joaquín. 2020. Desechan toneladas de alimentos en América Latina por el COVID-19. Sitio web de Radio San Joaquín, 31 de mayo de 2020. https://www.radiosanjoaquin.cl/2020/05/31/desechan-toneladas-de-alimentos-en-america-latina-por-el-covid-19/

Saint Lucia News Online. *SVG to launch COVID-19 Food Security and Impact Mitigation Plan.* Sitio web de Saint Lucia News Online, 13 de marzo de 2020. https://www.stlucianewsonline.com/svg-to-launch-covid-19-food-security-and-impact-mitigation-plan/

Algunos derechos reservados. Este obra está bajo una licencia de CC BY-NC-SA 3.0 IGO

FAO y CEPAL. 2020. *Sistemas alimentarios y COVID-19 en América Latina y el Caribe: Cómo disminuir las pérdidas y desperdicios de alimentos.* Boletín N.°9. Santiago, FAO. https://doi.org/10.4060/ca9728es

© FAO, 2020
CA9728ES/1/06.20