

PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS DE ALIMENTOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR: TRABAJO EN EQUIPO LA ESTRATEGIA PARA DISMINUIRLOS



Es importante conocer que las Pérdidas y los Desperdicios de Alimentos (PDA) no son iguales, pues estos conceptos difieren según la fase de la cadena agroalimentaria en la que ocurren.

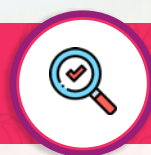
Las **pérdidas** hacen referencia a disminuciones en la cantidad o calidad de la masa alimentaria¹ que ocurren desde antes de cosecharse el alimento hasta su distribución mayorista. Por otro lado, los **desperdicios** de alimentos son aquellos que disminuyen en cantidad la masa disponible para consumo humano debido a las acciones de los minoristas y los consumidores.

Para hacer frente a la problemática de PDA en el país fue expedida la Ley 1990 de 2019 con el objeto de crear una política contra la pérdida y el desperdicio de alimentos en la que participen todos los actores de la cadena, desde la producción hasta el consumo final.

¹ Masa alimentaria comprendida como los alimentos que se destinarán para el consumo humano.

Esta Política Nacional contra la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos está a cargo de la Comisión Intersectorial de Seguridad Alimentaria y Nutricional (CISAN), de la cual hace parte la Unidad de Alimentos para Aprender (UApA), y cuyo objetivo principal es la configuración de medidas comprensivas e integrales que permitan evitar los fenómenos de pérdida cuantitativa y cualitativa de alimentos destinados al consumo humano, así como el desperdicio de estos a lo largo de la cadena de suministro en el territorio nacional.

Panorama de la actualidad



A escala mundial se pierden alrededor del 14% de los alimentos producidos desde la etapa posterior a la cosecha hasta la distribución, mientras que en América Latina y el Caribe este valor está alrededor del 11,6%, es decir 220 millones de toneladas de alimentos al año (FAO, 2019). Lo anterior representa un impacto negativo en los esfuerzos globales de cumplimiento del derecho a la alimentación, y en la lucha contra el cambio climático y la pobreza.

Las pérdidas y los desperdicios de alimentos (PDA) implican un mal uso de los recursos, comprometen el cumplimiento del derecho humano a una alimentación adecuada y causan un impacto ambiental negativo, por ende, resulta crucial reducirlos (FAO, 2019).

El desperdicio de alimentos se genera principalmente en los hogares (61%), los servicios de comida (26%) incluidas las escuelas, y a nivel del comercio minorista (13%) (PNUMA, 2021). Las razones por las que ocurre el desperdicio de alimentos son varias y entre estas se pueden mencionar: la mala planificación de las compras y selección de alimentos, deficiente organización y uso de ingredientes a la hora de preparar las comidas, exceso de compra, confusión sobre las etiquetas y almacenamiento inadecuado, entre otras (FAO, 2019).

Combatir las PDA en toda la cadena de producción y consumo no solo mejorará el uso de los recursos naturales y económicos, sino que contribuirá directamente a garantizar el derecho humano a la alimentación adecuada.



Teniendo en cuenta el objetivo del Programa de Alimentación Escolar que contiene, entre otros elementos, la promoción de hábitos alimentarios saludables en los beneficiarios, se hace necesario plantear, en concordancia con la política, aspectos que se han venido trabajado articuladamente con las ETC y organismos de cooperación internacional como la FAO y el Banco Mundial, las acciones a destacar son:

- ✱ Diseño de un plan pedagógico de promoción de alimentación saludable y cultura alimentaria en las ruralidades que permita revalorar el alimento como un elemento que puede influir en los procesos sociales, empoderando tanto a padres de familia como docentes y estudiantes de las zonas rurales, a través de herramientas pertinentes y lúdicas, lo cual influirá en el aumento del consumo del complemento alimentario y disminución de los desperdicios de alimentos.
- ✱ Diseño de una guía para el manejo de pérdidas y desperdicios de alimentos en las ruralidades que contenga diagnóstico, recomendaciones para el manejo de pérdidas y desperdicios de alimentos de las ruralidades y propuesta de Plan de Manejo de Desperdicios para las sedes educativas urbano-rurales (priorizando áreas rurales).
- ✱ Ajuste de las minutas patrón y ciclos de menús en las ETC, que permitan la adaptación territorial, con base en disponibilidad de alimentos, fortalecimiento del componente de compras locales y promoción de hábitos alimentarios adecuados. Al respecto, la aceptación de los menús, el tamaño de las raciones, la presentación de estos y el tipo de alimentos que se ofrecen son los factores que más inciden en el desperdicio de alimentos dentro del programa de alimentación escolar.

Las pérdidas y desperdicios de alimentos

PDA en el PAE



En los anexos técnicos de la Resolución 335 de 2021 “Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE”, se incentiva a las Entidades Territoriales que operan el PAE en cada uno de los territorios a implementar estrategias que disminuyan la pérdida y desperdicios de alimentos a través del programa de residuos, estandarización de recetas, planeación de una alimentación agradable a los beneficiarios del programa donde su aceptabilidad predomine, por ello es importante que se empleen acciones como:

- ✳ Ideas pedagógicas, estrategias de información, educación y comunicación donde se concientice a cada uno de los actores PAE de la importancia de disminuir las PDA.
- ✳ Estimular y fortalecer procesos y estrategias de conservación de los productos de la cosecha y considerar formas de uso y consumo no tradicionales.
- ✳ Ajuste y preparación de menús agradables y aceptables para los beneficiarios del programa.
- ✳ Promover políticas y programas que fortalezcan la inocuidad y calidad de los alimentos provenientes de la agricultura familiar.

La inocuidad de los alimentos está asociada a la reducción de las PDA, toda vez que la producción puede estar afectada por enfermedades, plagas y patógenos que no solo aportan a las pérdidas y desperdicios, sino que pueden comprometer la salud pública asociada al consumo de los alimentos.

La no adopción de buenas prácticas de producción agropecuaria ocasiona pérdidas de la producción por manejos inadecuados, lo que puede también afectar la inocuidad de los productos y el medio ambiente. Las prácticas de manipulación de alimentos durante la distribución, almacenamiento y comercialización, así como los hábitos en la preparación de alimentos, son relevantes, pues en muchos casos el desconocimiento acerca de buenas prácticas de manipulación de los alimentos incide en el desaprovechamiento de estos. Por lo anterior, es importante una evaluación, capacitación y entrenamiento continuo al personal manipulador del PAE para mejoramiento de las técnicas de manipulación y preparación de los alimentos que conforman el complemento alimentario que reciben los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios del PAE.

Bibliografía



Decreto 375 de 2022 "Por el cual se adiciona la Parte 22 al Libro 2 del Decreto 1071 de 2015, Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural, en lo relacionado con la disminución de las pérdidas y los desperdicios de alimentos".

Alimentación sabrosa y sin desperdicios. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, FAO. Recuperado el 22 de junio de 2022, de <https://www.fao.org/3/cb4910es/cb4910es.pdf>

Anexo técnico de alimentación saludable y sostenible en el PAE. Resolución 335 de 2021.

Anexo técnico de Calidad e Inocuidad. Resolución 335 de 2021.

Propuesta de política para la prevención y la disminución de las pérdidas y desperdicios de alimentos en Colombia. Elaborado por la Submesa de PDA – CISAN en coordinación con DNP. Marzo 2021.

Ley 1990 de 2019. "por medio de la cual se crea la política para prevenir la pérdida y el desperdicio de alimentos y se dictan otras disposiciones".