





¿Qué sigue? Cómo hacer frente al desafío del desperdicio de alimentos

ONU Medio Ambiente, Oficina para América del Norte



Reconociendo que:

- Aun cuando producimos alimentos suficientes para dar de comer a toda la población mundial,
 800 millones de personas sufren de hambre hoy día...
- Cuando menos un tercio de los alimentos se desperdicia cada año...
- El costo de tal desperdicio de alimentos asciende a \$EU750,000 millones...
- El desperdicio de alimentos genera 8% de todas las emisiones de GEI a escala global...







ONU Medio Ambiente hace un llamado a los países y las empresas para emprender acciones encaminadas a cumplir la meta 12.3 de los Objetivos de Desarrollo Sostenible:

De aquí a 2030, reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial en la venta al por menor y a nivel de los consumidores, y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha.

El director ejecutivo del PNUMA, Erik Solheim, copreside la iniciativa **Campeones 12.3**, coalición de directivos y ejecutivos que colaboran a fin de acelerar el avance en el cumplimiento de esta meta crucial.





- **Dedicarse al cumplimiento** de la meta 12.3.
 - Contribuir al logro de la meta 12.3 a escala mundial.
 - Motivar a otros a emprender iniciativas para reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos.
- *Predicar con el ejemplo* sobre cómo reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos.
 - Cuantificar la pérdida y el desperdicio de alimentos y monitorear los avances registrados.
 - Impulsar estrategias para reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos.
- Dar a conocer los éxitos y comunicar a colegas y a los medios de comunicación la importancia de reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos.
 - Crear conciencia entre gobiernos, el sector privado y la ciudadanía en torno a la problemática de la pérdida y el desperdicio de alimentos, los beneficios de abordarla y cómo hacerlo.
 - Difundir y celebrar los logros en el combate y la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos, educando y motivando a otros.
- Abogar por una mejora en las condiciones que permitan reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos al comprometer a otros líderes con la causa.



Seguimiento a los avances en el cumplimiento de la meta 12.3

ONU Medio Ambiente exhorta a países y empresas a cuantificar sus volúmenes de pérdida y desperdicio de alimentos, para así establecer una base comparativa respecto de la cual medir y dar seguimiento a sus avances hacia 2030.



PROTOCOLO

Pérdida + Desperdicio Alimentos

El Protocolo sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos (Protocolo PDA), publicado en junio de 2016, ofrece un estándar para medir la PDA.





Respuesta mundial

Nueva investigación en estándares sobre apariencia

Las actividades de ONU Medio Ambiente, conjuntamente con la FAO y la iniciativa "Ahorrar Alimentos (SAVE FOOD), incluyen:



Campaña mundial de concientización

Programas de prevención del desperdicio de alimentos a escalas nacional y local





Desarrollo de capacidades en materia de desperdicio de alimentos a escala regional



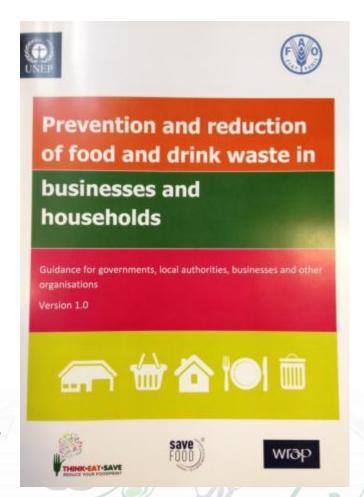




Programas de prevención del desperdicio de alimentos a escalas nacional y local

- Orientación a autoridades públicas, empresas y otras organizaciones sobre mapeo, planeación y ejecución efectiva de estrategias de prevención de la pérdida y el desperdicio de alimentos.
- Publicada en mayo de 2014 y disponible en: http://thinkeatsave.org/index.php/take-action/think-eat-save-guidance-document.
- Metodología de orientación en etapa de prueba en ciertos países y empresas de todo el mundo.

La guía de la campaña *Piensa, aliméntate, ahorra* (versión 1.0) es una nueva herramienta puesta en marcha por el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA), la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y el Programa de Acción contra el Desperdicio y por los Recursos (*Waste and Resources Action Programme*, WRAP).







Programas de prevención del desperdicio de alimentos Metodología de orientación

Módulo 1: Mapeo y medición del desperdicio de alimentos y bebidas



Ш

Pasos principales:

- Cuantificación a escalas nacional y regional
- Cuantificación del desperdicio resultante del suministro de alimentos y bebidas
- Cuantificación a escala de los hogares

Módulo 2: Opciones para la formulación de políticas y medidas nacionales o regionales



Pasos principales:

- Opciones para estrategias motivacionales
- Programas de acción colectiva voluntaria
- Campaña de participación del consumidor

Módulo 3: Formulación e implementación de programas para prevenir y reducir el desperdicio de alimentos y bebidas en los hogares

- Planeación y formulación de una estrategia para un programa de participación del consumidor
- Establecimiento de valores de referencia y de una meta
- Formulación de una orientación basada en datos empíricos
- Adopción de acciones para evitar el desperdicio de alimentos
- Medición, monitoreo y registro de avances

Módulo 4: Prevención del desperdicio de alimentos en las cadenas de suministro de la industria (venta al menudeo, manufactura y servicios de preparación de alimentos y restauración)

Pasos principales:

- Estrategia corporativa, base comparativa y metas
- Adopción de acciones: orientación con herramientas y ejemplos
- Medición y registro de avances en el logro de las metas





Sudáfrica como caso piloto: primeras actividades

Revisión de datos con que se cuenta

Medición del desperdicio de alimentos en los hogares

Proyecto piloto con el mercado de productos frescos Tshwane

Propuesta de acuerdo voluntario con sectores de venta al menudeo y manufacturero

Mapeo y medición

Actividades en la cadena de abasto Actividades en los hogares Formación de comité directivo

Programa y políticas nacionales

Propuesta de proyecto piloto con escuelas de Johannesburgo

Base empírica para el consumo sustentable de alimentos, con el WWF



El desperdicio de alimentos en la cadena de suministro hortícola en México

ONU Medio Ambiente realizó una investigación sobre el desperdicio de alimentos en la cadena de abasto del sector de la exportación hortícola en México. Con retroalimentación de diversas ONG, el estudio investigó:

- Cancelaciones de órdenes y cambios de último minuto en los acuerdos de suministro.
- Utilización y uso indebido de las especificaciones sobre apariencia por parte de los compradores extranjeros.
- Fluctuaciones impredecibles en la demanda y en los precios.

Los resultados de esta investigación contribuyen a hacer cada vez más patente el fenómeno de pérdida y desperdicio de alimentos a escala de las unidades de producción y distribución agrícola, y apoyan la formulación de recomendaciones para su atención y prevención en la cadena de suministro hortícola misma.







Tres recomendaciones clave

La iniciativa Campeones 12.3 hace tres recomendaciones para alcanzar la meta 12.3 de los Objetivos de Desarrollo Sostenible en 2030:

Objetivos: Los objetivos establecen ambiciones, y la ambición motiva la acción. Cada país, ciudad, empresa que toma parte en la cadena de suministro de alimentos debe definir objetivos congruentes con la meta 12.3, a fin de garantizar suficiente atención y focalización respecto de la problemática.

Medición: Lo que se mide se maneja. Los gobiernos y empresas han de cuantificar y registrar la pérdida y el desperdicio de alimentos, y monitorear los avances registrados conforme nos acercamos a 2030.

Acción: El impacto tiene lugar únicamente cuando se actúa. Gobiernos, empresas y sociedad civil deberán acelerar y escalar la adopción de políticas, incentivos, inversiones y prácticas para reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos.





META - MEDICIÓN - ACCIÓN ¿Cómo comenzar en América del Norte?

- Canadá, Estados Unidos y México pueden considerar adoptar la meta 12.3 de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) para reducir a la mitad la pérdida y el desperdicio de alimentos.
- Canadá, Estados Unidos y México pueden considerar incluir la reducción del desperdicio de alimentos en sus contribuciones previstas y determinadas a nivel nacional (INDC, por sus siglas en inglés), conforme al Acuerdo de París sobre Cambio Climático.
- Mediante el Protocolo sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos (Protocolo PDA) puede establecerse una base comparativa que aporte valores de referencia en toda la cadena de suministro. En México sigue habiendo un vacío en los datos sobre desperdicio de alimentos en los hogares.
- ONU Medio Ambiente puede colaborar con los países en lo individual a fin de formular programas nacionales de prevención del desperdicio de alimentos.



iGracias por su atención!

¿Preguntas?

Hilary French
ONU Medio Ambiente, Oficina para América del Norte

Hilary.French@unep.org

Para obtener más información: www.thinkeatsave.org

James Lomax Oficial encargado del programa Agri-Food <u>James.Lomax@unep.org</u>

Clementine O'Connor Coordinadora de la iniciativa Think Eat Save clementine.oconnor@thinkeatsave.org