

**Por un
entorno más
colaborativo:**

**Estrategia de innovación social para
atender la pérdida y el desperdicio de
alimentos en Canadá**



Tammara Soma, doctoranda, becaria de doctorado de la
Fundación Pierre Elliot Trudeau, gerente de programa y planificadora de
sistemas alimentarios en el Laboratorio de Sistemas Alimentarios (*Food Systems Lab*)

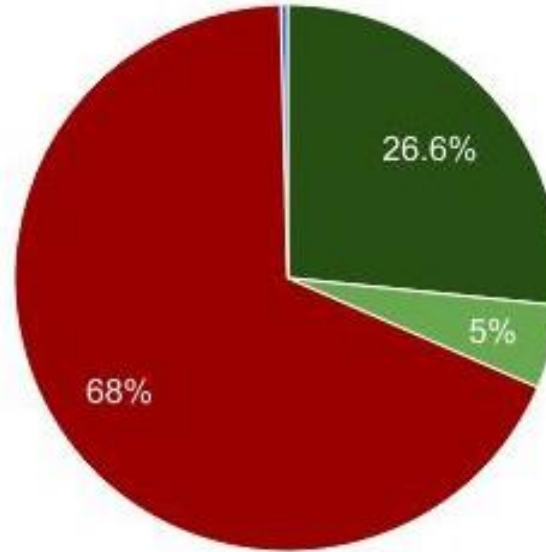
¿Qué es el desperdicio de alimentos?



¿Qué es una auditoría de desechos alimentarios?



¿En qué consisten los desechos de alimentos?



- Sobras comestibles del plato
- Desechos orgánicos no comestibles (papel y productos alimenticios compostables)
- Líquidos
- Otros

Food-systems planners are playing a growing role in municipal policy

Municipal governments are recognizing they need to bridge the gap between city-dwellers and food sources

Nikki Wiart

December 4, 2016



Green city: Food-systems planning covers everything from production to grocery-store locations

¿Planificador de sistemas alimentarios?



Responsable –en los ámbitos urbano, rural y regional– de centrar su atención en integrar *consideraciones sobre sistemas alimentarios* en procesos de planificación, toma de decisiones y formulación de políticas.

Objetivo de la planificación de sistemas alimentarios

Crear comunidades saludables, equitativas, con seguridad alimentaria, sustentables y resilientes.

Laboratorio de Sistemas Alimentarios (*Food Systems Lab*)



"Análisis de los sistemas: Taller 1"

Cómo se inició:

Surgió la idea de reunir a diversos líderes de opinión del sistema alimentario de Toronto para que colaboraran en la formulación de soluciones orientadas a atender el problema de los residuos de alimentos.

La Fundación Pierre Elliott Trudeau consideró que esta iniciativa sería una forma innovadora de concebir políticas públicas en la materia.



Laboratorio de innovación social...



Congrega estratégicamente una diversidad de sectores interesados con el propósito de:

1. Analizar el sistema (noviembre de 2016)
2. Plantear soluciones (marzo de 2017)
3. Generar innovaciones prototipo (junio de 2017)

Representantes de sectores interesados y líderes de opinión



Actividades del laboratorio

(Agente secreto: T5)

- MISIÓN ULTRASECRETA
- Escuchar con el corazón, la cabeza y los pies.
- Caminar en pares (sectores interesados).
- Definir un cronograma personal, regional o mundial.
- Enfrentar una coyuntura.
- Entender la "némesis".
- Realizar entrevistas a expertos (n = 42).
- Llevar a cabo una revisión documental.



MISIÓN ULTRASECRETA

OBSERVACIÓN DE SUJETOS

- ¿Cómo escogen, ordenan o compran alimentos?
- ¿En qué forma publicitan, exhiben, manipulan o sirven alimentos?
- ¿Cuánto pagan por alimentos?
- ¿Qué alimentos están comprando o consumiendo?
- ¿Cómo están consumiéndolos?
- ¿Qué se desperdicia o desecha?
- ¿Cuál es el destino de los alimentos desechados?
- ¿Cuál es su sentir o lenguaje corporal?
- ¿De qué hablan en torno al tema de los alimentos?
- ¿Cuánto tiempo les toma servir, vender, comprar o consumir?

PREGUNTAS OPCIONALES

- ¿Qué significa alimento?
- ¿Qué son los desechos alimentarios?
- ¿En qué consiste su trabajo? (Para personas que trabajan en la industria alimentaria.)
- En su opinión, ¿por qué desperdiciamos alimentos?
- ¿Qué son los alimentos sustentables?
- ¿Cuánto espera pagar o cobrar por alimentos?
- ¿Qué son los alimentos saludables?
- Para usted, ¿en qué consiste la seguridad alimentaria?
- ¿Cuán accesibles o asequibles son los alimentos en la actualidad?
- ¿Qué cambiaría respecto a la forma en que producimos, preparamos o consumimos alimentos?

INFORME A HQ

- Nueva perspectiva
- Frustración
- Inspiración
- Duda
- Otro elemento de inteligencia que desee compartir

FECHA LÍMITE: 25 de noviembre de 2016 a las 13:00 h UTC-5

HQ: 277 Victoria St., salón 502



¿Qué hemos aprendido hasta ahora?



¿DESECHOS ALIMENTARIOS NULOS?

“Para eliminarlos en su totalidad, me refiero a que, si hemos ido a la luna, ¿por qué no eliminar los residuos alimentarios por completo?”
(Consumidor)

“No creo que sea posible eliminarlos totalmente. No, y ello obedece a que muchas veces habrá retiro de productos o una cuestión de seguridad alimentaria.”
(Minorista)

¿Cómo...		
...producir alimentos con eficiencia, utilizando la más reciente tecnología industrial,	al tiempo que	logramos preservar tradiciones, cultura y la sustentabilidad ambiental?
...disponer a lo largo del año de una amplia selección de alimentos convenientes y culturalmente adecuados,		minimizamos la distancia que éstos recorren y aseguramos un sistema alimentario local resiliente en épocas cuando no sea posible importar alimentos?
...lograr que los alimentos y la disposición final de sus desechos sean asequibles para todos los actores,		se compensa a los productores y trabajadores del sector alimentario para mantener un salario digno?
...mantener elevados estándares de calidad y seguridad alimentarias,		se maximiza el aprovechamiento de los alimentos y sus productos secundarios?
...optimizar las economías de escala y la infraestructura concebida para una cadena de abasto centralizada,		se apoya a empresas pequeñas y medianas de propietarios locales?

Nuestros pasos próximos: la reconciliación



"Aguardo el día en que pueda sentarme en el círculo con nuestros hermanos y hermanas europeos y digan: 'Oigan, ésta es nuestra ceremonia; así es como logramos que funcionaran los alimentos'. Aguardo ese día porque será recíproco."

(Líder indígena)

"Siete enseñanzas sagradas de los abuelos" por los artistas Melissa Muir, Darla Martens Reece y Scott Sampson



**Thank you
Miigwech
Gracias
Merci**

Tammara Soma
tammara@foodsystemslab.ca