



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud



OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE

7 de junio de 2024

Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos

Inocuidad de los alimentos: preparémonos para lo imprevisto



#InocuidadAlimentaria

www.fao.org/world-food-safety-day
www.who.int/world-food-safety-day



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud



OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE

7 de junio de 2024

Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos

La Innovación en tiempos de cambio, la recuperación de alimentos, una solución a los desperdicios alimentarios

Ponente: Valerie León Pardo Figueroa

Consultora en Sistemas
Alimentarios



#InocuidadAlimentaria

05 de Junio 2024

www.fao.org/world-food-safety-day
www.who.int/world-food-safety-day



La Innovación en tiempos de cambio, la recuperación de alimentos, una solución a los desperdicios alimentarios

Se calcula que se pierde y desperdicia en el **MUNDO 1,300 millones de toneladas** de alimentos y en **PERÚ 12,8 millones de toneladas** de alimentos anualmente

Si se pudiera salvar el 25% de los alimentos que actualmente se pierden y desperdician en el mundo bastaría para alimentar a 1260 millones de personas cada año.



Se calcula 16 millones de personas viven en inseguridad alimentaria



La Innovación en tiempos de cambio, la recuperación de alimentos, una solución a los desperdicios alimentarios

Sistema alimentario lineal

Extracción → **Proceso** → **Consumo** → **Desecho**



Campo, norma estética, clima.



Transporte, almacenamiento.



Vida útil, exceso de stock, planificación de comprar y venta



Marketing, publicidad, poca rotación, gestión de segregación.



La Innovación en tiempos de cambio, la recuperación de alimentos, una solución a los desperdicios alimentarios

Conceptos:

1. Pérdida de alimentos: disminución de los alimentos a lo largo de las **fases de producción**, postcosecha, almacenamiento y transporte.



2. Desperdicio de alimentos: decisión de desechar los alimentos que todavía tienen valor nutritivo en las fases de comerciales, servicios de venta de comida y consumidores



3. Descartes : referencia a aquellas partes de la materia prima que no son consideradas para el consumo humano desde un inicio; por ejemplo, las cáscaras de plátano o las hojas externas de las alcachofas.



4. Seguridad alimentaria: Las personas tienen acceso físico, social y económico a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos mejora de su calidad de vida y de la capacidad productiva y social del país.





La Innovación en tiempos de cambio, la recuperación de alimentos, una solución a los desperdicios alimentarios

¿Cuál es el problema de las pérdidas y desperdicios de alimentos?



rellenos sanitarios: 21% emisiones de gases invernadero



Mancozeb, pesticida que está retirado del mercado europeo por su efecto disruptor hormonal.

fertilizantes y plaguicidas: 19% emisiones de gases invernadero

Impacto ambiental:

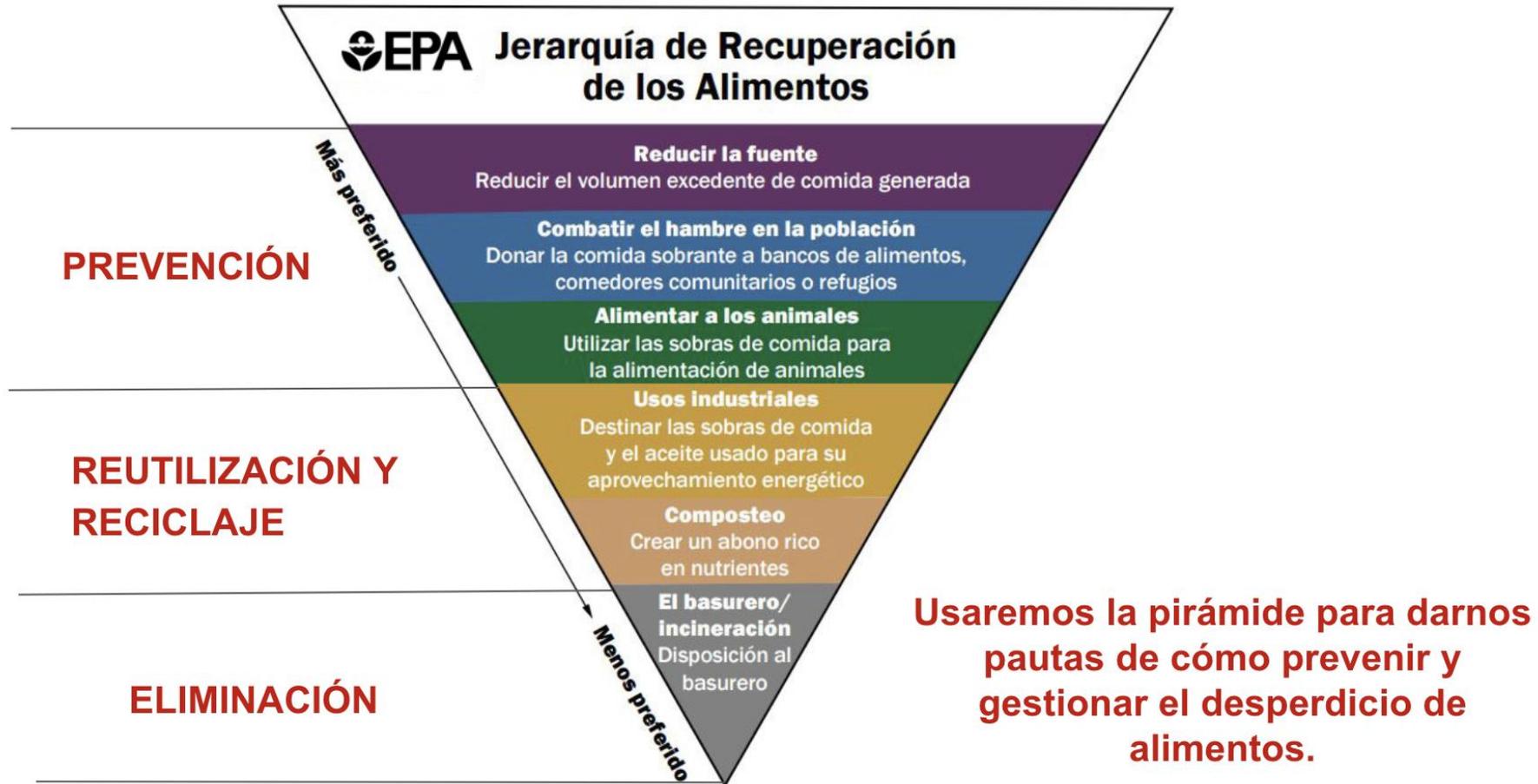
Según la WWF el desperdicio de alimentos es responsable del 8% de las emisiones globales de gases de efecto invernadero. Casi las mismas que el transporte mundial (por carretera).



La Innovación en tiempos de cambio, la recuperación de alimentos, una solución a los desperdicios alimentarios

¿Qué se puede hacer para evitar el desperdicio de alimentos?

Jerarquía de gestión de residuos, recuperación de alimentos ó uso de alimentos





La Innovación en tiempos de cambio, la recuperación de alimentos, una solución a los desperdicios alimentarios



Prevenir

Reducir la fuente

Reducir el volumen excedente de comida generada

25 kilos de pepino en bolsa de plásticos, incrementa el calor y facilita la rápida maduración y una posible desarrollo de bacterias.





La Innovación en tiempos de cambio, la recuperación de alimentos, una solución a los desperdicios alimentarios

¿Qué podemos hacer?

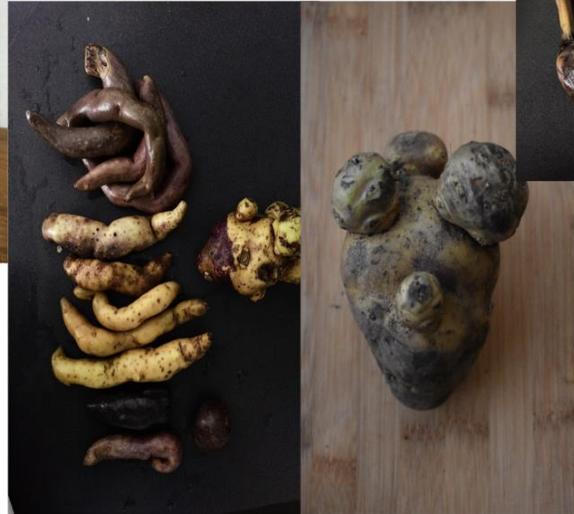
Comprar alimentos “feos” :

Campaña de sensibilización de lo imperfecto pero por dentro están sabrosos y nutritivos.

Reducir la fuente
Reducir el volumen excedente de comida generada



Ofrecer alimentos “feos” o próximos a vencer a precios diferenciados.





La Innovación en tiempos de cambio, la recuperación de alimentos, una solución a los desperdicios alimentarios

¿Qué podemos hacer?

Reducir la fuente
Reducir el volumen excedente de comida generada

Tener un control de qué y cuántos alimentos vendo en la semana para poder programar un stock y no compras de más.

Habilitar lugares para compras comunitarias, días especiales de la semana de ofertas con precios diferenciados. Mejorar nuestros almacenajes.





La Innovación en tiempos de cambio, la recuperación de alimentos, una solución a los desperdicios alimentarios

Combatir el hambre en la población
Donar la comida sobrante a bancos de alimentos, comedores comunitarios o refugios



#OllasContraElHambre

60% ollas comunes

NO cuentan con comedor popular o vaso de leche

59% ollas comunes

NO tienen presencia municipal

62% ollas comunes

NO tienen conexión a red eléctrica

65% ollas comunes

Tienen agua con pilón o cisterna

57% ollas comunes

Cocinan al aire libre o en casa de un vecino

81% ollas comunes

Cocinan con leña y, a veces, gas



RECUPERACIÓN DE ALIMENTOS



La Innovación en tiempos de cambio, la recuperación de alimentos, una solución a los desperdicios alimentarios

RECUPERACIÓN DE ALIMENTOS



Combatir el hambre en la población
Donar la comida sobrante a bancos de alimentos, comedores comunitarios o refugios



31, 803.63 toneladas de alimentos recuperados.



132, 194.00 raciones preparadas de lunes a viernes una vez al día.



365 ollas beneficiadas de 6 distritos: Manchay, Independencia, San Juan de Lurigancho, Villa María del Triunfo, Rimac, Comas, Ventanilla.



Todos los lunes de 8 a 11 am con 10 a 13 voluntarios



La Innovación en tiempos de cambio, la recuperación de alimentos, una solución a los desperdicios alimentarios





La Innovación en tiempos de cambio, la recuperación de alimentos, una solución a los desperdicios alimentarios





La Innovación en tiempos de cambio, la recuperación de alimentos, una solución a los desperdicios alimentarios

RECUPERACIÓN DE ALIMENTOS

CONCEPTO: Recoger alimentos en buen estado que podemos donar a personas que lo necesiten, esto con la colaboración de los mercados abastos, bodegas, comerciantes para regresarlos al sistema alimentario, preparar deliciosos platos y que cumplan su función de **ALIMENTARNOS**





La Innovación en tiempos de cambio, la recuperación de alimentos, una solución a los desperdicios alimentarios

RECUPERACIÓN DE ALIMENTOS

LOS ALIMENTOS DEBEN SER INOCUOS NOS AYUDAMOS DE DOS GUIAS

ORGANIZACIÓN DE EQUIPOS de recuperación de alimentos

El siguiente cuadro explica brevemente las principales actividades que realizan las cuadrillas antes de asistir al mercado.

A. Cuadrilla de Recuperación	<ul style="list-style-type: none">Entablar un diálogo con los comerciantes para recuperar los alimentos.Acoplar los alimentos y clasificarlos.Inventario y pesado de los alimentos.
B. Cuadrilla de distribución	<ul style="list-style-type: none">Organizar cajas de alimentos recuperados.Descargar los alimentos del camión.Firmar la entrega de los alimentos recibidos, la hoja de servicios de transporte.
C. Cuadrilla administrativa	<ul style="list-style-type: none">Capacitar a las cuadrillas.Coordinar la lista de participantes para las cuadrillas y recuperación.Coordinar con la empresa de transporte y entregar la lista al mercado.
D. Cuadrilla medio ambiente y limpieza	<ul style="list-style-type: none">Limpieza y preparación de local.Supervisión de implementos de logística adecuados.Registro de que tipo de alimentos ha sido entregado.



La Innovación en tiempos de cambio, la recuperación de alimentos, una solución a los desperdicios alimentarios

ALIMENTOS QUE PODEMOS RECUPERAR PARA CONSUMO DE PERSONAS.



- Plátano de color marrón debería colocarse en un caja y usarse inmediatamente.



- Los alimentos imperfectos.



- Aporte de fibras, vitaminas, fitonutrientes.



- Aporte de agua, consumir diariamente.



- Considerar las hojas y los tallos que tienen gran aporte de nutrientes



- Paltas con resequeidad debido a que se cultivaron a 3,300 m.s.n.m. por dentro se mantienen perfectas





La Innovación en tiempos de cambio, la recuperación de alimentos, una solución a los desperdicios alimentarios

RECUPERACIÓN DE ALIMENTOS

ALIMENTOS NO RECUPERABLES SE PUEDEN UTILIZAR PARA CONVERTIRLOS EN COMPOSTAJE



Líquidos dentro, textura gomosa, pegajosa.

Verduras enegresidas.

El tomate partirlo por la mitad y separarlo la parte con pelusa para el compostaje y la otra parte para los animales.

Se deshace los tallos para el compost y la beterraga se utilizó para cocinar previa desinfección.

Alimentos que se encuentran en el suelo o en los tachos no deben recogerse ya que podrían estar contaminados.

Hotulizas de hojas amarillas pueden utilizarse para los animales.

Elaboración propia.
Parte de la información ha sido tomada de la Guía Didáctica de alimentos: Orientaciones sanitarias para la recuperación de alimentos en mercados de abasto, elaborada por DIGESA



La Innovación en tiempos de cambio, la recuperación de alimentos, una solución a los desperdicios alimentarios

RECUPERACIÓN DE ALIMENTOS



Tarea 4. Organización de los alimentos en el transporte.

Una vez distribuidos los alimentos se debe limpiar el lugar y los equipos.





La Innovación en tiempos de cambio, la recuperación de alimentos, una solución a los desperdicios alimentarios

¡Los alimentos importan! Normativas ligadas a evitar las pérdidas y desperdicios de alimentos:

- Ley Nº 30498 que promueve las donaciones en situaciones de desastres naturales aprobado el 06/07/2016
- Ley Nº 30988 que promueve la reducción y prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos (PDA) aprobada el 12/03/2020. (pendiente de reglamentación)
- Ley Nº 31477 que promueve las acciones para la recuperación de alimentos aprobada 22/04/2022 (pendiente de reglamentación)
- Ordenanza Nº 2498 que promueve la recuperación de alimentos a nivel municipal aprobada el 07/09/2022 (pendiente de aprobación de reglamentación).



La red asistiendo al plenario del Congreso para la discusión de la ley de recuperación de alimentos.



Aprobación de la ley de recuperación de alimentos.



Exposición sobre la ordenanza municipal de recuperación de alimentos.



Reconocimiento de los "Héroes por la Alimentación" por el trabajo de recuperación de alimentos otorgado por la Fao y la Comisión Hambre Cero



La Innovación en tiempos de cambio, la recuperación de alimentos, una solución a los desperdicios alimentarios

¡MUCHAS GRACIAS!