

Sistemas Alimentarios y cambio climático

Serie Minutas N° 52-21, 21.06.21

Resumen

La presente minuta tiene por objeto apoyar la participación de un congresista en la Unión Interparlamentaria, específicamente en la próxima Reunión Parlamentaria sobre sistemas alimentarios del día 23 de junio, aclarando algunos conceptos básicos sobre crisis alimentaria, sistemas alimentarios y el rol que podría jugar un nuevo paradigma alimentario en la lucha contra el cambio climático.

Disclaimer: Este trabajo ha sido elaborado a solicitud de parlamentarios del Congreso Nacional, bajo sus orientaciones y particulares requerimientos. Por consiguiente, sus contenidos están delimitados por los plazos de entrega que se establezcan y por los parámetros de análisis acordados. No es un documento académico y se enmarca en criterios de neutralidad e imparcialidad política.

¿Qué son los sistemas alimentarios?

El término “sistemas alimentarios” es de larga data, pero poco conocimiento por la población en general. Si bien incide directamente en la nutrición de las personas, tiene que ver con los procesos a través de los cuales se producen los alimentos y se someten a diversas cadenas de distribución. Según la Organización Panamericana de la Salud (OPS), un sistema alimentario “está formado por todos los elementos (medio ambiente, población, recursos, procesos, instituciones e infraestructuras) y actividades relacionadas con la producción, procesamiento, distribución, preparación y consumo de alimentos, así como los resultados de estas actividades en la nutrición y el estado de salud, el crecimiento socioeconómico, la equidad y la sostenibilidad ambiental”.

En esa misma línea, se agrega que un sistema alimentario es sostenible cuando “garantiza la seguridad alimentaria y la nutrición para todos, de forma que no comprometan las bases económicas, sociales y ambientales para las futuras generaciones”¹.

La pregunta cae de cajón, ¿qué tan lejos están los sistemas alimentarios actuales y sus prácticas productivas, de conformar sistemas sostenibles, inclusivos, asequibles y saludables, que incluyan a los más vulnerables, a las zonas más remotas, a lo urbano y lo rural sin generar mayores emisiones de gases de efecto invernadero? Algunos datos son decisivos: el informe nutricional de julio de 2019 de la Organización de las Naciones Unidas (ONU) aseguró que existen 820 millones de personas sin suficiente comida y más de 2.000 millones de personas padecen de sobrepeso u obesidad, acompañada en la mayoría de los casos de otras afecciones como problemas cardíacos, respiratorios y diabetes. Señalan que “la alimentación poco saludable conlleva un enorme riesgo de enfermedad y muerte. Es inaceptable que el hambre esté aumentando en un momento en el que el mundo desperdicia más de mil millones de toneladas de alimentos cada año (...) los sistemas no logran garantizar la seguridad alimentaria para todas las personas, y no proporcionan dietas saludables, al

¹ Citas extraídas de https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=14270:sistemas-alimentarios-sostenibles-para-una-alimentacion-saludable&Itemid=72259&lang=es. Fecha de consulta: 21-06-21.

tiempo que contribuyen a la degradación del medio ambiente (...) desde la producción agrícola hasta el procesado y venta al por menor, hay poco espacio para alimentos frescos producidos localmente, ya que los cultivos de alto rendimiento gozan de prioridad. Y aunque hay suficientes alimentos en el mundo, no se producen donde más se necesitan”².

La *Food and Agriculture Organization* (FAO) ha señalado que “las prácticas agrícolas insostenibles han contribuido a problemas ambientales como la degradación de la tierra, la deforestación y las emisiones de gases de efecto invernadero. Pero el sector agrícola también puede ser parte de la solución. Ante la actual emergencia climática, necesitamos un cambio y es básico transformar los sistemas alimentarios y agrícolas para que sean más respetuosos con el clima, sostenibles, innovadores, nutritivos y resilientes (...) Para lograrlo, debemos adoptar la innovación y, al mismo tiempo, recurrir a las prácticas tradicionales y a los métodos agrícolas de probada eficacia de los pueblos indígenas. Debemos fortalecer los medios de subsistencia y asegurar que las comunidades rurales –a menudo las personas más vulnerables en las regiones más vulnerables– sean resilientes ante el cambio climático y sus consecuencias”³.

¿Qué se ha propuesto para que estos sistemas puedan contribuir en la lucha contra el cambio climático?

Entre varias propuestas, quisimos seleccionar el caso de estudio de la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (ODEPA) pues recoge varios elementos de interés, como por ejemplo el fomento a las alianzas público privadas, el enfoque metodológico participativo y el apoyo estatal a una política pública con propuestas y visión de futuro.

“**Chile Origen Consciente**” es una iniciativa liderada por la ODEPA del Ministerio de Agricultura, financiada con recursos de Corfo a través de la línea de Bienes Públicos para la Competitividad y que cuenta con algunos pilotos en una primera etapa, en específico los subsectores de producción de carne de cerdo,

² Información extraída de <https://www.dw.com/es/onu-hay-m%C3%A1s-personas-obesas-que-hambrientas-en-el-mundo/a-50860488>. Fecha de consulta: 21-06-21.

³ Cita extraída de <http://www.fao.org/fao-stories/article/es/c/1254793/>. Fecha de consulta: 21-06-21.

carne de aves y lechero. Este programa intenta convertir a Chile en un referente en lo que a producción sostenible de alimentos se refiere.

Señalan en su sitio web⁴ que buscan el *“fortalecimiento de la competitividad de la industria agroalimentaria chilena a nivel global, mediante la aplicación de estándares que permitirán a las empresas demostrar su cumplimiento en materia de sostenibilidad”*. Esto principalmente siguiendo 4 ejes:

- Generación de estándares de sostenibilidad por rubro productivo.
- Evaluaciones de desempeño en sostenibilidad.
- Alianzas público-privadas.
- Transparencia en la comunicación de resultados.

Cada uno de estos ejes están siendo desarrollados “siguiendo una metodología denominada "Caja de Herramientas" que permite priorizar los aspectos críticos de la sostenibilidad para cada sector productivo, lo cual es realizado de manera participativa con cada uno de los actores relevantes por rubro productivo. Los estándares de sustentabilidad se basan en las buenas prácticas y la adopción por parte de las empresas de alimentos chilenas de una estrategia de sostenibilidad, lo que significa una hoja de ruta común con metas y plazos definidos”, como destaca ODEPA en su sitio web. Indudablemente, el incorporar todos estos elementos es necesario para avanzar en los sistemas alimentarios que queremos para el Siglo XXI y para alinear los estándares productivos con la Agenda 2030 y los Objetivos de Desarrollo Sostenible de Naciones Unidas.

Anexo: Proyectos de ley que regulen el desperdicio alimentario en Chile: antecedentes y actualidad

Se insertan los siguientes párrafos como anexo complementario, correspondientes a la Minuta N°32-21 del Departamento de Estudios, Extensión y Publicaciones de la Biblioteca del Congreso Nacional sobre desperdicio alimentario en Chile, pues la relación entre los sistemas alimentarios actuales y la lógica detrás de estos (utilidad al máximo, sin preservación de suelos ni regulación sobre el desperdicio, sin incentivos para la donación de alimentos por

⁴ Información disponible en <https://chileorigenconsciente.cl/>. Fecha de consulta: 18-06-21.

expirar, entre otros) con la disponibilidad y/o accesibilidad de alimentos es clara: una de las consecuencias de contar con sistemas alimentarios será una mayor y mejor regulación al desperdicio alimentario, con el fin de abarcar más hogares que reciban sus alimentos producidos localmente.

“El desperdicio de alimentos es un problema de altísima importancia en nuestro país, y que ha adquirido –finalmente– una mayor notoriedad pública y alta relevancia en la agenda pública durante la pandemia por el COVID-19, pues la falta de ingresos en muchísimos hogares y la vulnerabilidad en diversos barrios y sectores ha resultado en hambruna y ollas comunes a lo largo de Chile.

Según datos de la FAO y de la Agencia Mundial del Hambre, se estima que en Chile se desperdician 63,3 kg de pan al año por familia, lo que corresponde al 16,7% del consumo promedio en la población nacional⁵. Esto genera anualmente 1.62 millones de toneladas de basura de residuos de alimentos. Este desperdicio es total, pues no se efectúa compostaje sobre estos residuos ni tampoco hay un estímulo para la generación eléctrica partir de biomasa.

La investigación sobre el impacto del desperdicio y la pérdida de alimentos es escasa, al igual que la sensibilización de la población al respecto, tal como lo demuestra el estudio "*Cuánto alimento desechan los chilenos*" de la Universidad de Talca, el cual determinó en 2017 que la práctica de botar alimentos es considerada como normal por los chilenos y que incluso eliminamos alimentos sellados. De hecho, señala que el 95% de las personas piensa que el botar comida acumulada en el refrigerador es una práctica normal.

Afortunadamente, en los últimos años se ha producido una concientización al respecto y nuestra región avanza progresivamente hacia la reducción del desperdicio alimentario. Actualmente se encuentra en trámite en la Comisión de Salud de la Cámara de Diputados, desde Agosto de 2020, un proyecto de ley que modifica el Código Sanitario en materia de disposición de alimentos para evitar su desperdicio (Boletín N° 10198-11). Esta iniciativa de ley dispone que los establecimientos comerciales donde se vendan alimentos preparados deben ofrecer a sus clientes la posibilidad de llevar los alimentos no consumidos.

⁵ Extraída de <http://www.fao.org/chile/noticias/detail-events/es/c/1208158/>. Fecha de consulta: 21-06-2021.

Además, prohíbe la destrucción de alimentos que no son comercializables pero que son aptos para el consumo humano y establece la obligación para los supermercados de más de 100 metros cuadrados de donar los alimentos que tengan defectos de empaque o fecha de vencimiento cercana o destinarlos para fines de alimentación animal o elaboración de compost agrícola.

Esta iniciativa refunde varias mociones que se habían pronunciado respecto al desperdicio alimentario:

- Boletín 10.337-11 (9 Octubre 2015) que regula la entrega de alimentos a organizaciones sin fines de lucro, iniciado en moción de los Senadores Goic, Girardi, Montes, Pérez San Martín y Horvath.
- Boletín 10.513-11 (15 enero 2016) que modifica el artículo 102 del Código Sanitario, con el objeto de regular la entrega de alimentos no consumidos a instituciones de beneficencia, iniciado en moción del Senador Chahuán.
- Boletín 10.556-11 (3 de marzo 2016) que modifica el Código Sanitario estableciendo la obligación de donar los alimentos no comercializables a las instituciones que indica, iniciado en moción del Senador Navarro.
- Boletín 10.835-11 (3 de agosto 2016) que modifica la ley N°20.606, sobre composición nutricional de los alimentos y su publicidad, para regular las fechas de consumo preferente y de vencimiento de los productos alimenticios, iniciado por moción de los Senadores Ossandón y Girardi.

Todos los proyectos anteriores se refundieron en la sesión número 54 de la legislatura 365 con fecha 17 de octubre 2017, a partir de la cual se tramitan entonces conjuntamente.

Durante la discusión parlamentaria, los congresistas destacaron la transversalidad de esta propuesta que "busca terminar con la destrucción de alimentos y, por el contrario, persigue que aquellos productos que no pueden ser comercializados, pero sí aptos para el consumo humano, sean entregados a aquellos que lo necesitan". También se mencionó la necesidad de un cambio cultural en la cadena productiva, considerando que "desde el productor al

comerciante deben tomar contacto con las entidades intermediadoras de esta ayuda o los consumidores finales”⁶.

El objetivo central del proyecto es disminuir y prevenir la pérdida de alimentos aptos para el consumo humano en cualquier punto de la cadena productiva, los que no se pueden comercializar por diversas razones: cambio de apariencia del etiquetado, abolladuras del envase o su pronta fecha de vencimiento (6 días antes de la indicada en el producto). De esta forma, en el texto legal se establecen definiciones como: alimentos aptos para el consumo humano, recuperación de alimentos, pérdida de alimentos, entidad intermediaria, receptores finales, establecimientos que expenden alimentos preparados y alimentos de consumo animal, entre otras.

Lo sustancial es que estos alimentos deberán ser entregados por los productores o aquellos que los comercializan a organizaciones intermedias (juntas de vecinos, iglesias, ONG, etc.) en convenio o a receptores finales (personas naturales) en forma gratuita. El orden de prelación, cuestión muy novedosa dentro de nuestro marco normativo, será: consumo humano, consumo animal y compostaje.

Los productores y comercializadores deberán publicar en sus páginas web, la cantidad de alimentos entregados y los receptores intermedios y finales. Dicha información la recogerá el Ministerio de Salud (Minsal) para fines estadísticos de trazabilidad. Adicionalmente, el proyecto prohíbe la destrucción de alimentos y se obliga a los recintos donde se expendan alimentos preparados (salones de té, fuentes de soda, restaurantes, hoteles, etc.) a entregar aquello no consumido por el comensal.

La comunidad internacional ha recibido este proyecto con buenos ojos y se espera que dentro del 2021 su tramitación se reanude para que finalmente pueda promulgarse a la brevedad”⁷.

⁶ Nota e información extraída de sitio web del Senado a propósito del análisis del proyecto de ley en comento. Disponible en: <https://www.senado.cl/a-segundo-tramite-entrega-de-alimentos-aptos-para-el-consumo-humano/senado/2020-08-04/175629.html>. Fecha de consulta: 21-06-2021

⁷ Anexo extraído de Minuta 32-21 del Departamento de Estudios, Extensión y Publicaciones de la BCN.