



Hacia un Código Internacional de Conducta para la Prevención y Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos

Las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos (PDA) tienen implicaciones ambientales, económicas y sociales en la sostenibilidad de los sistemas alimentarios, debido principalmente a la cantidad de recursos que se gastan para producir alimentos que son desechados y que podrían ser utilizados para la alimentación de millones de personas en el mundo.

A nivel mundial, se estima que 1 300 millones de toneladas de alimentos se pierden o desperdician anualmente, lo cual representa un tercio de los alimentos producidos para el consumo humano. Esto causa pérdidas de alrededor de 680 mil millones de dólares en los países industrializados y de 310 mil millones en los países en desarrollo.¹

Asimismo, se estima que América Latina pierde o desperdicia el 34% de su masa comestible disponible, lo cual equivale a 127 millones de toneladas.

Estas estimaciones no sólo dan cuenta de una ineficiencia en el uso de los recursos, sino también de un problema ético, considerando que 795 millones de personas padecen de hambre en el mundo.²

En la región, los alimentos desaprovechados a nivel de puntos de venta directa a consumidores serían suficientes para cubrir las necesidades calóricas de 36 millones de personas.³

El posicionamiento de esta problemática en las agendas de los países ha logrado importantes avances, con el involucramiento de diversos actores en la identificación de causas y la búsqueda de soluciones.

Sin embargo, los esfuerzos aún son dispersos, por lo que resalta la necesidad de armonizar las acciones y enfoques, a fin de reducir a la mitad las PDA per capita hacia el año 2030, como lo señala la **Meta 12.3 de los Objetivos de Desarrollo Sostenible**.⁴

Una preocupación global requiere de acciones globales, intersectoriales y coordinadas. Por ello, un **Código Internacional de Conducta para la Prevención y Reducción de PDA** puede brindar a los países un marco de referencia para visibilizar avances, identificar necesidades y armonizar esfuerzos.

¿Qué es un código internacional de conducta?

Los códigos de conducta y las directrices voluntarias de la FAO son instrumentos jurídicos no vinculantes (a diferencia de los tratados multilaterales que contienen obligaciones vinculantes para los Estados Partes) adoptados por un órgano rector de la FAO, como el Consejo de Seguridad Alimentaria (CFS por sus siglas en inglés), el Consejo de Agricultura (COAG), entre otros.

Existen importantes experiencias en la elaboración, validación e implementación de estos instrumentos, como es el caso del **Código Internacional de Conducta para la Gestión de Plaguicidas**⁵ y el **Código de Conducta para la Pesca Responsable**⁶.

1. FAO. 2017. Panorama de la Seguridad Alimentaria y Nutricional 2016.

2. FAO, FIDA y PMA. 2015. El estado de la inseguridad alimentaria en el mundo 2015.

3. FAO. 2016. Pérdidas y Desperdicios de Alimentos en América Latina y el Caribe. Boletín 3.

4. Ver: <http://www.un.org/sustainabledevelopment/es/sustainable-consumption-production/>

5. Ver: <http://www.fao.org/3/a-i3604s.pdf>

6. Ver: <http://www.fao.org/docrep/005/V9878S/V9878S00.HTM>

¿En qué puede ayudar un Código Internacional de Conducta para la Prevención y Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos?

- Facilitar una respuesta global a una problemática compartida por todos los países.
- Avanzar en la construcción de una visión compartida y estrategias de acción global.
- Armonizar conceptos y definiciones para un mejor entendimiento entre los actores involucrados.
- Identificar los puntos críticos comunes en cada fase del ciclo de vida de los alimentos
- Identificar a los actores y sus niveles de responsabilidad.
- Articular esfuerzos y generar estrategias locales, regionales y globales para la gestión de PDA.
- Establecer un estándar de referencia en la formulación y adopción de las regulaciones para la gestión de PDA.
- Fomentar la cooperación y solidaridad entre las partes involucradas.
- Promover políticas de gestión de PDA para contribuir en la erradicación del hambre, la malnutrición y la pobreza.

El Código Internacional de Conducta buscará aportar un marco de referencia sobre la gestión de PDA, ofreciendo estándares de conducta y puntos de referencia respecto a prácticas de manejo durante el ciclo de vida de los alimentos, en particular para las autoridades gubernamentales, la industria alimentaria y los consumidores.

¿Cuáles son los pasos iniciales para avanzar hacia un Código Internacional de Conducta?

Elaboración de una nota de sustento técnico que aporte el marco metodológico para la identificación de puntos críticos, prácticas y actores vinculados con las PDA.

Validación de la nota de sustento técnico a través de un proceso participativo con los diferentes actores.

Presentación de la nota al Consejo Mundial de Seguridad Alimentaria (CSA), en el marco de su línea de trabajo en PDA.

Incorporación del desarrollo del código en la agenda de trabajo del CSA.

Con este Código Internacional de Conducta, América Latina y el Caribe propone al mundo una visión común para enfrentar las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos, afianzando el camino para acabar con el hambre hacia el año 2030.