



Organización de las Naciones Unidas
para la Alimentación y la Agricultura



Pérdida de Alimentos en República Dominicana y Recomendaciones de Redistribución

Presentado por:

Dr. Gero Vaagt

Representante de la FAO

Realizado por:

Leandro Félix Beltré

Consultor FAO RD

Banco de Alimentos



TABLA DE CONTENIDO

- I. Desperdicio de Alimentos en el Mundo
- II. Antecedentes
- III. Objetivos
- IV. Metodología y Alcance
- V. Características de la muestra
- VI. Resultados del sondeo
 - Sobre hábitos de descarte de alimentos
 - Sobre hábitos de donación
- VI. Recomendaciones para la redistribución de los desperdicios



DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN EL MUNDO

Un tercio de los alimentos producidos para el consumo humano se pierde o se desperdicia en todo el mundo, lo que equivale a cerca de 1 300 millones de toneladas al año (FAO, 2011).

La cantidad de alimentos que se pierde o desperdicia cada año a lo largo de toda la cadena de suministro, desde la producción agrícola inicial hasta el consumo final en los hogares, equivale a más de la mitad de la cosecha mundial de cereales (**2,300 millones de toneladas en 2009/2010**).

Las pérdidas de alimentos representan un gran desperdicio de los recursos e insumos utilizados en la producción, en el procesamiento y en el consumo.





PRINCIPALES ÁREAS DE PÉRDIDAS

- En los países en desarrollo el **40%** de las pérdidas ocurre en **las fases de post-cosecha y procesado**.
- En los países industrializados más del **40%** de las pérdidas se da a nivel de las **ventas al por menor y del consumidor**.
- Pérdidas en **América Latina**: Cereales: 4% , Tubérculos: 3% Leguminosas: 2% Frutas y vegetales: 12%, Carne: 5%, Pescado y marisco: 10%, Lácteos: 8%
- Las frutas y hortalizas, conjuntamente con las raíces y tubérculos, son los rubros que tienen la tasa más alta de desaprovechamiento.
- La Unión Europea declaró el 2014 como “Año contra el desperdicio de alimentos”.





ANTECEDENTES

- ✓ En la República Dominicana, la producción agrícola en el año 2013 fue de 5.18 millones de toneladas.
- ✓ El porcentaje de personas subnutridas en la R.D ha bajado de 34.4% a 14.7% entre 1992 y 2014, según el último informe de la FAO, El Estado de la Inseguridad Alimentaria en el Mundo, 2014, (SOFI).
- ✓ Como parte del apoyo técnico que ofrece la FAO a las diferentes instituciones del país y a solicitud del Banco de Alimentos y la Vicepresidencia de la República, deciden realizar un sondeo para obtener información sobre las variables que intervienen en el proceso de descarte de alimentos; con el objetivo de conocer la variables que podrían definir la expansión del Banco.
- ✓ El sondeo fue realizado en el período Julio-Agosto del presente Año 2014 en Santo Domingo, Zona del Cibao Central y la Zona Este del país, a los diferentes sectores de la cadena alimenticia que pudieran ser posibles donantes del Banco de Alimentos.



OBJETIVO GENERAL

Estimar el volumen de alimentos que se desperdicia en la cadena de distribución, tomando como referencia importadores, productores de alimentos, restaurantes, colmados, supermercados, agro empresas, centros de acopios y hoteles en zonas seleccionadas del país con la finalidad de diseñar una estrategia de reducción de esas pérdidas y orientar esos alimentos a la creación de nuevos Bancos de Alimentos o al fortalecimiento y/o extensión territorial del que ya existe en Santo Domingo.



OBJETIVOS ESPECIFICOS

Como objetivos específicos recoge información relativa a los siguientes aspectos:

1. Estimaciones de cantidades de alimentos desechados.
2. Razones por las que se descartan de acuerdo al tipo de alimentos.
3. El destino se le da actualmente a los descartes de alimentos.
4. Tiempo de antelación, si existe, con que se revisan los alimentos a ser descartados.
5. Sugerir planes de acción para disminuir las cantidades de alimentos que se desperdician.

METODOLOGÍA Y ALCANCE

- ✓ El sondeo realizado consideró tanto aspectos cuantitativos como cualitativos
- ✓ La información fue recopilada de manera directa a través de entrevistas a dueños y gerentes de manejo de alimentos en los establecimientos
- ✓ El sondeo abarcó Santo Domingo, La Región Norte y Este del país, zonas de principal movimiento económico y consumo de alimentos de RD.

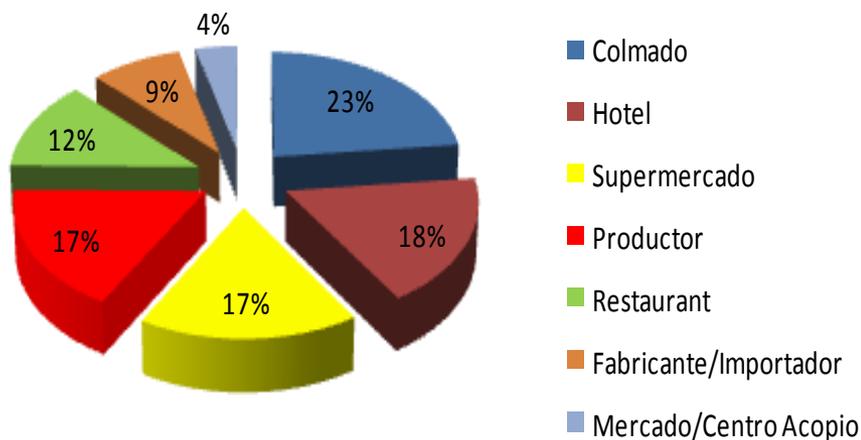


CARACTERÍSTICAS DE LA MUESTRA

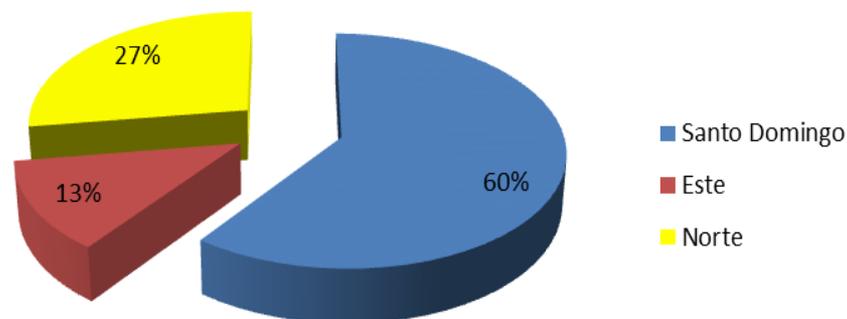
DESCRIPCIÓN DE LA MUESTRA

La muestra estaba compuesta por **336** establecimientos que entre sucursales y miembros agrupados se agrupan en **129** instituciones distribuidas de la manera siguiente:

Por Tipo de Institución



Distribución Geográfica





Organización de las Naciones Unidas
para la Alimentación y la Agricultura

Instrumento Utilizado





Estudio Hábitos de Desecho de Alimentos

1. ¿Es usted la persona que se encarga del manejo y desecho de alimentos a ser descartados?
2. ¿Cuáles son las principales razones por las que se descartan alimentos?
3. ¿Cuáles son los tipos de alimentos que se desechan con más frecuencia?
4. ¿Qué cantidades de alimentos de los antes mencionados son descartados y con qué frecuencia?
5. ¿Cómo monitorean el estado de los alimentos para desecharlos de manera regular?
6. ¿Con qué tiempo de antelación se desechan los alimentos regularmente?



Estudio Hábitos de Desecho de Alimentos

7. ¿Los alimentos que desechan están aún aptos para el consumo?
8. ¿Qué se hace con los que aún están aptos para el consumo?
9. ¿Qué hacen con los alimentos que se desechan definitivamente?
10. ¿Influye alguna institución gubernamental en el descarte de alimentos?
11. ¿Tienen como costumbre donar alimentos en estado óptimo a instituciones o personas que los utilizan para alimentar a personas de escasos recursos?
12. ¿Qué tan dispuesto estaría usted a donar alimentos en estado óptimo a una institución que los utilice para donarlos a personas de escasos recursos?
13. En el caso de que no esté dispuesto o no le interese, ¿estaría en disposición de donarlos si tuviera algún beneficio impositivo por regalarlos a una institución no gubernamental de ayuda a los necesitados?



Organización de las Naciones Unidas
para la Alimentación y la Agricultura

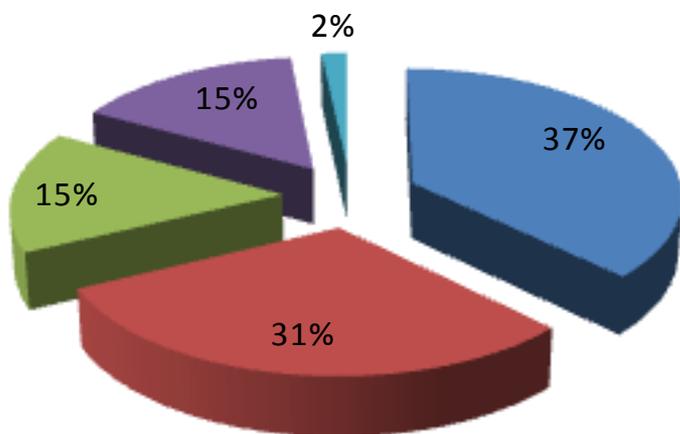
Resultados del Sondeo

SOBRE HÁBITOS DE DESCARTE



1. Causa de pérdidas de alimentos por tipo de entrevistado

Fabricantes, Importadores, Supermercados y Colmados



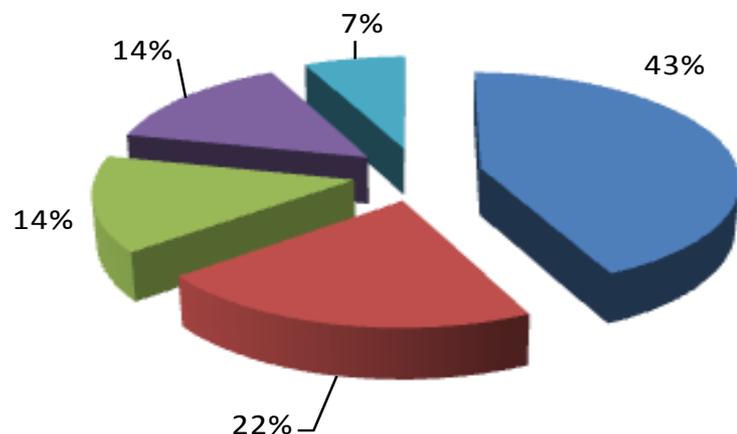
- Por que se aproxima su fecha de vencimiento
- Por abolladuras o desperfectos físicos de los envases
- Porque ya están vencidos o caducada su fecha
- Por problemas en el manejo y transporte de los mismos
- Contaminacion por Plagas



✓ Las principales causas son la **proximidad de expiración** o **la expiración** en si, que sumadas ocasionan el **52%** de los descartes en los fabricantes en este sector.

1. Causa de pérdidas de alimentos por tipo de entrevistado

Productores y Centros de Acopio



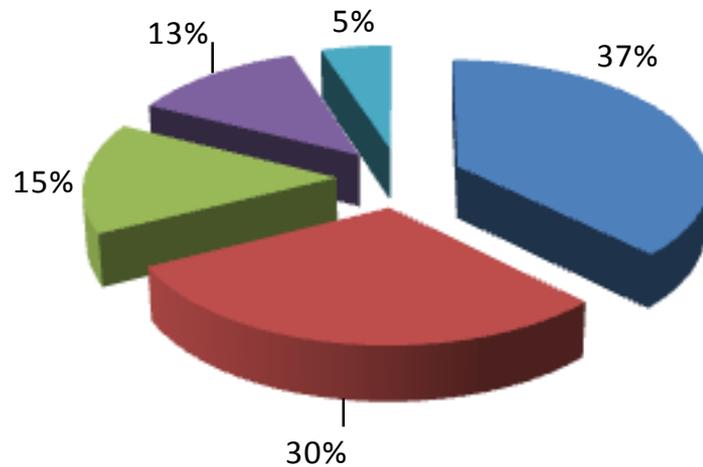
- Por magulladuras y desperfectos en los alimentos en si
- Otra Razón
- Porque llegan al estado de descomposición
- Por problemas en el manejo y transporte de los mismos
- Por excedentes de producción



- ✓ Las **magulladuras y desperfectos físicos** ocasionan el **43%** de los descartes en los productores y centros de acopio.
- ✓ Otras causas importantes son:
 - a. Mala planificación y gestión de los productores, que cultivan los mismos productos todos al mismo tiempo lo que crea una sobreoferta.
 - b. El clima
 - c. Problemas de almacenamiento y alto costo de la refrigeración.
 - d. Contaminación por plagas en el caso del arroz
 - e. Calidad y estética de los productos que afecta las zanahorias y pepinos para fines de exportación.

1. Causa pérdidas de alimentos por tipo de entrevistado

Hoteles y Restaurantes



- Porque se preparan cantidades que no son consumidas
- Porque expira su vida útil
- Por que se aproxima su fecha de vencimiento (en caso de enlatados)
- Otra Razón
- Faltas de condiciones físicas y de temp. adecuadas para su conservación



- ✓ La principal causa de desecho de alimentos en hoteles y restaurantes la conforma las cantidades preparadas no consumidas, que ocasionan el **37%** del desecho de alimentos.
- ✓ La expiración de la vida útil de los alimentos, con un **30%**, es la segunda causa.

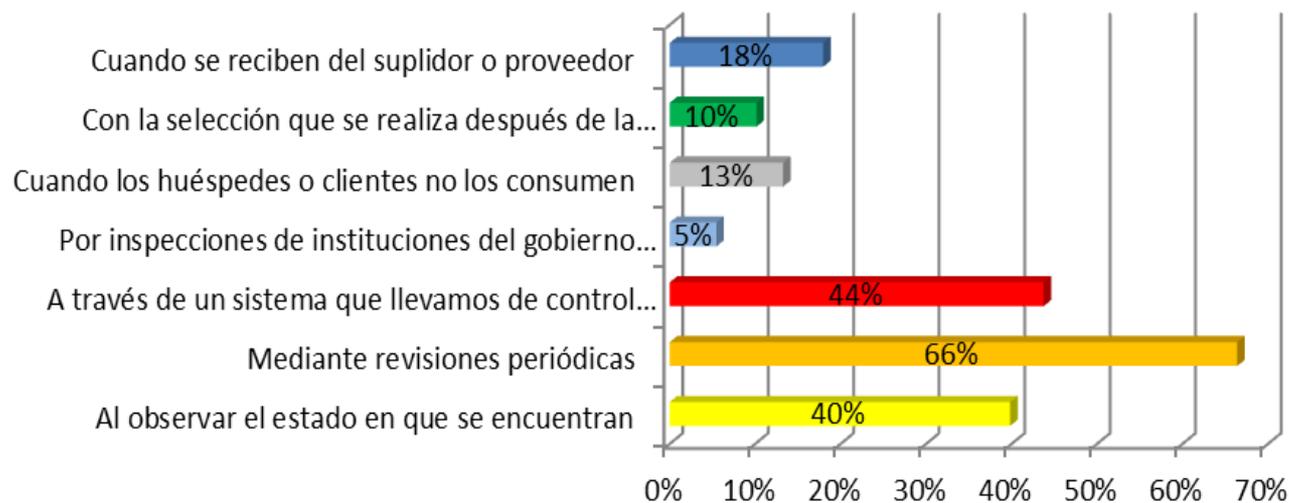
2. Cuantificación de Pérdidas de alimentos

- ✓ Se estima que la pérdida total de alimentos en la muestra analizada es de **1,127,468 kilogramos semanales**.
- ✓ El 93% se descarta en la etapa de producción y un 7% en la etapa de comercialización y procesamiento.
- ✓ La merma promedio a nivel de los productores agropecuarios se estima que es de un 20% de la producción por cosecha .
- ✓ Los alimentos no procesados que se descartan con más frecuencia entran dentro de las categorías de vegetales/frutas y víveres/tubérculos.
- ✓ En cuanto a alimentos procesados, las categorías que más se descartan son: alimentos cocinados, productos lácteos y bebidas. Los alimentos cocinados representan el 42% del total de las pérdidas de los procesados que se estiman en **21,398 kilogramos semanales**.



2. Monitoreo para el descarte

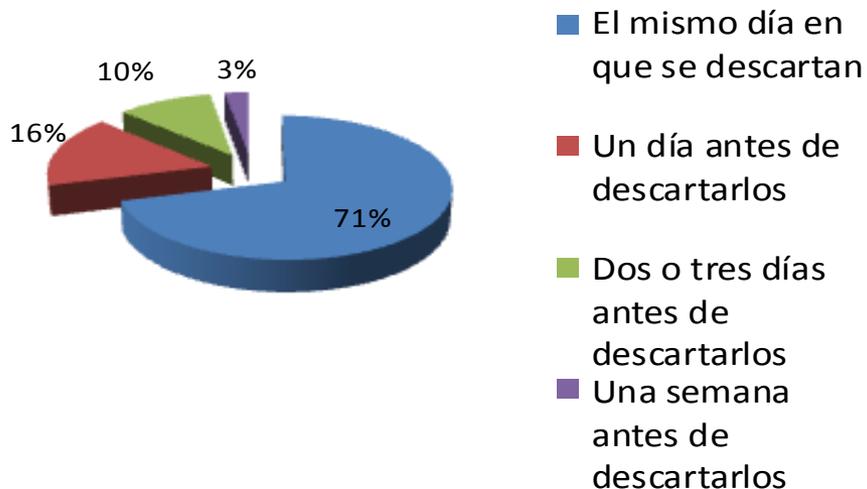
Las diferentes formas que se utilizan para monitorear el estado de los alimentos y su nivel de incidencia es como sigue:



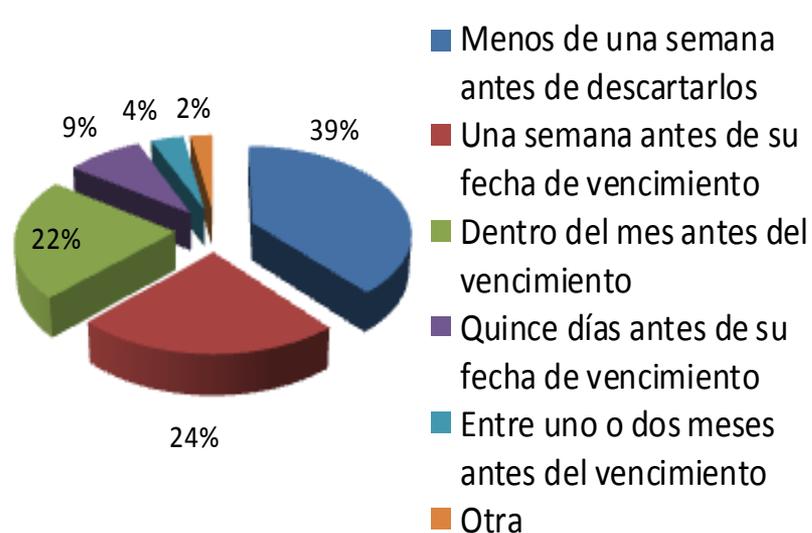
- ✓ En el caso de los productores y negocios al detalle, en pequeña escala, los sistemas de monitoreo tienden a ser manuales
- ✓ En los grandes supermercados, cadenas de restaurantes y hoteles, los procesos de monitoreo tienden a ser automatizados.
- ✓ A nivel de productos sin procesar, el proceso tiende a ser manual; mientras que para productos procesados y laterías, la automatización es más frecuente.

3. Tiempo de antelación con que se decide el descarte

Alimentos sin Procesar

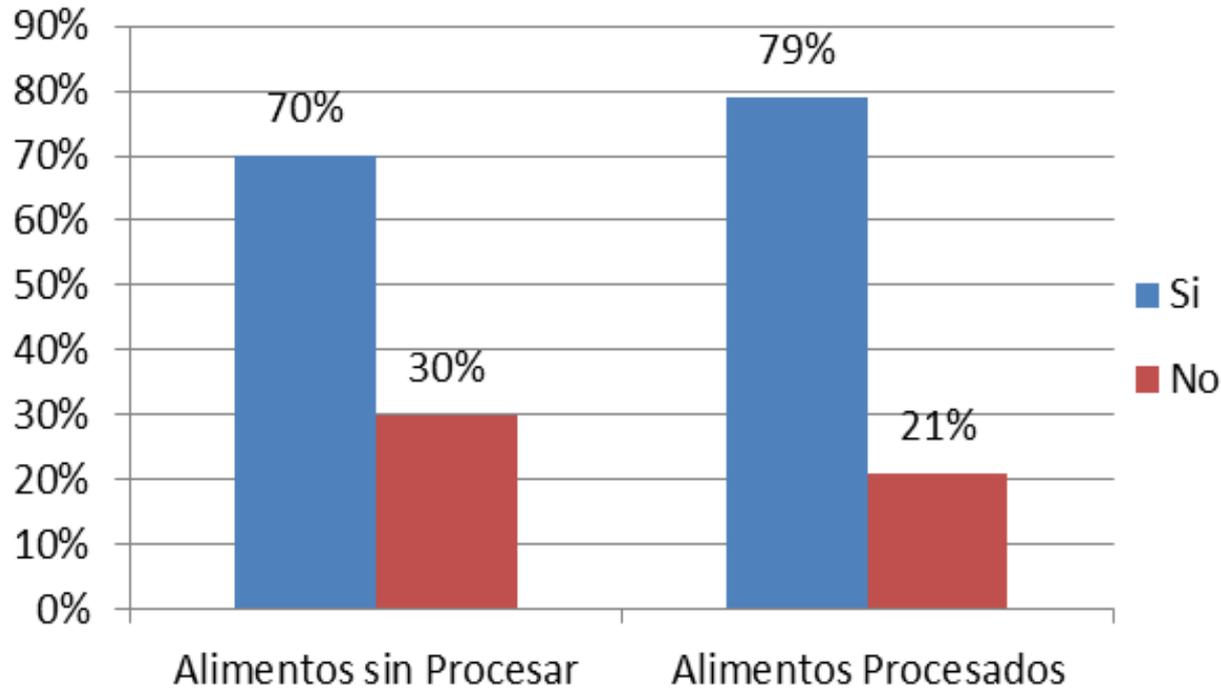


Alimentos Procesados



✓ En los alimentos sin procesar, en el **71%** de los casos, se decide el descarte el mismo día en que se realiza. En el caso de los alimentos procesados, el **63%** de los descartes se realiza en una semana o menos y un **31%**, dentro del mismo mes del vencimiento.

4. Aptitud para el consumo de los alimentos descartados



- ✓ En el caso de los hoteles, las normas de inocuidad de los productos alimenticios son muy estrictas, lo que ocasiona que sean descartadas grandes cantidades de alimentos aún en condiciones óptimas para el consumo y tiradas a la basura.

4. Aptitud para el consumo de los alimentos descartados

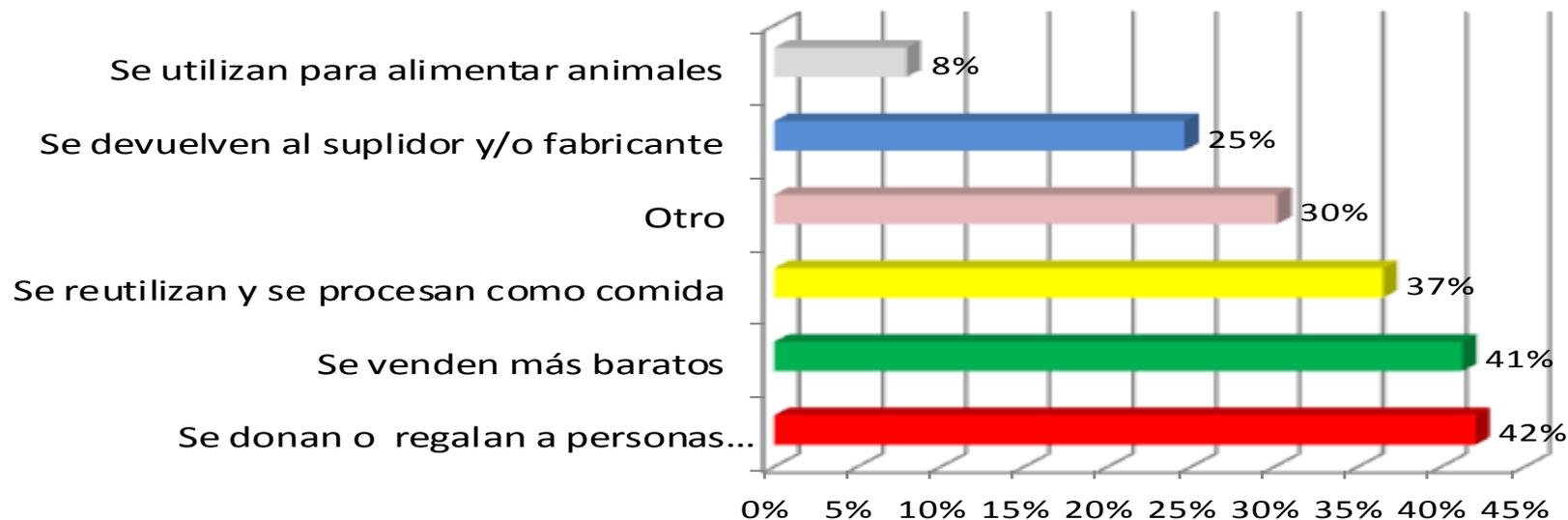
- ✓ Los alimentos que se rechazan para exportación se venden en el mercado local
- ✓ Sobre los productos enlatados, los importadores, fabricantes, colmados y supermercados, entienden que parte de los mismos podrían ser utilizados entre uno y dos meses después de su vencimiento, exceptuando los lácteos y algunas frutas enlatadas. Afirman que las fechas de vencimiento son estimadas en la gran mayoría de los casos.
- ✓ Los productos enlatados que se descartan, en casos particulares, tienen que ser destruidos, ya que si los tiran al zafacón, se corre el riesgo de que los recogedores de basura que operan en los vertederos los recojan, les borren las fechas de vencimiento y los comercialicen en mercados informales.



4. Uso de los alimentos descartados aptos para el consumo

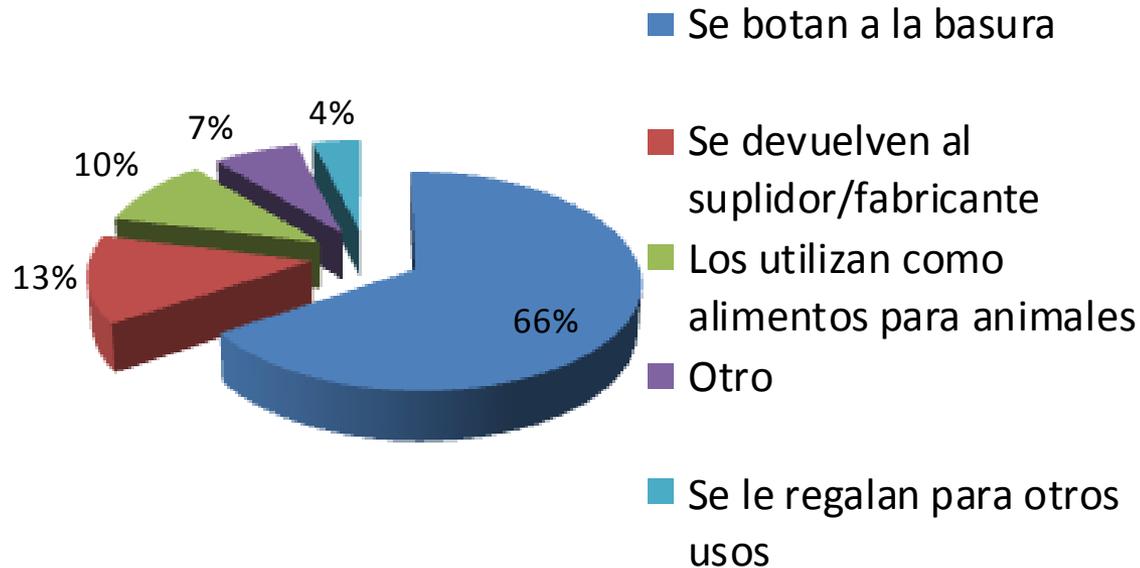


Utilización de los alimentos **aptos** para el consumo humano



4.

Utilización de los alimentos **NO** aptos para el consumo humano



- ✓ El **66%** de los alimentos no aptos para el consumo o la venta son echados a la **basura**. El 13% se devuelve al proveedor en el caso de los supermercados y colmados, típicamente productos procesados; mientras que un 10%, los utilizan como comida para animales. Un 4% de los alimentos son regalados a personas particulares para otros usos, tales como abonar la tierra o producir biodiesel, entre otros usos.

5. Experiencias interesantes de reutilización de alimentos

De los casos de reutilización de alimentos encontrados en el sondeo, a continuación presentamos los que llamaron más la atención

- ✓ En un restaurante de comida típica dominicana, se pelan entre 2,000 y 3,000 plátanos diarios para preparar mofongos, las cáscaras no se botan y se reutilizan para alimentar los cerdos de la granja del negocio, que son el otro componente importante de materia prima para el mofongo.
- ✓ Los miembros del Clúster Hortícola de Constanza y los productores de papa de esa zona, reutilizan una parte importante de los productos sobrantes, que son biodegradables, para reintegrarlos al suelo como materia orgánica para regenerar la tierra.
- ✓ Los productores de aceite vegetal y productos lácteos empacan nuevamente los aceites y las latas o fundas de leche no vencidos que han sufrido daños en sus envases si están en estado de inocuidad, validado por su laboratorio de control de calidad.
- ✓ El suero de leche es reutilizado por las fábricas de queso para la preparación del queso ricota



Organización de las Naciones Unidas
para la Alimentación y la Agricultura

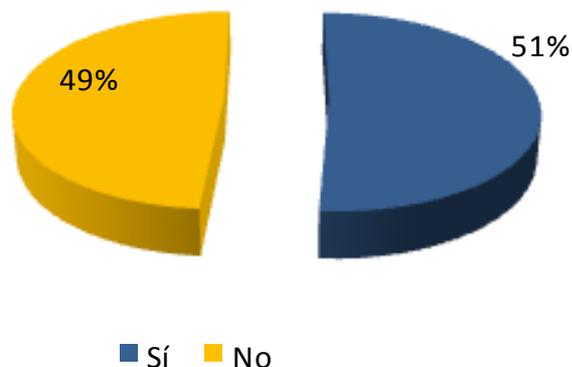
Resultados del Sondeo

SOBRE HÁBITOS DE DONACIÓN

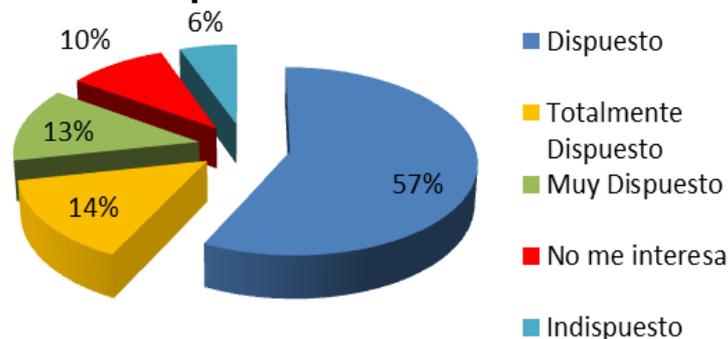


6. Hábito de Donación y Disposición

Hábito de donación actual



Disposición de donar



✓ El **51%** de los entrevistados tiene como costumbre donar alimentos de manera regular; mientras que el **84%** se muestra en buena disposición hacia la donación o continuar haciéndola.



7. Recomendaciones iniciales

De acuerdo a los principales hallazgos, a continuación se sugieren las siguientes recomendaciones iniciales

- ✓ El Ministerio de Agricultura debería desarrollar políticas de apoyo para los productores en el desarrollo de políticas de eficiencia y planeación de sus cosechas para evitar los altos niveles de merma que se producen, sobre todo, en los rubros de frutas y vegetales.
- ✓ Establecer acuerdos de cooperación con los productores de la zona de Constanza y otras zonas de interés, en los cuales se desarrolle un protocolo de donación de productos agrícolas que puedan ser utilizados por el Banco de Alimentos para ser distribuidos entre los beneficiarios y aumentar su disponibilidad de productos.
- ✓ Expandir la recolección de productos terminados a nivel de los principales actores de la cadena de distribución (importadores, fabricantes y supermercados) para recolectar los productos dentro de una fecha próxima a su vencimiento.
- ✓ Desarrollar acuerdos que limiten la responsabilidad legal del donante para el aprovechamiento de los descartes de alimentos aptos para el consumo que se desechan en hoteles y restaurantes.



7. Recomendaciones iniciales

- ✓ Se sugiere un reenfoque del esquema operativo actual que tiene el Banco de Alimentos, con una labor de recogida intensiva, con mayor cobertura geográfica a través de centros de acopio en las zonas de mayor potencial de aprovechamiento de mermas, así como un sistema de distribución más adecuado al manejo de los alimentos no procesados que sean menos perecederos.
- ✓ Desarrollar una campaña de comunicaciones orientada a sensibilizar a las instituciones que actualmente no participan como donantes para que se unan al esfuerzo que está realizando el Banco de Alimentos para llevar el pan a la mesa a quienes no lo tienen.
- ✓ Ampliar la conciencia de la población dominicana sobre el tema de pérdida y desperdicios de alimentos y procurar una colaboración amplia de todos los sectores y en los diferentes niveles.
- ✓ Establecer uno y/o varios mecanismos de colaboración y coordinación en este tema.



Organización de las Naciones Unidas
para la Alimentación y la Agricultura

Contacto:

Web: www.fao.org/republica-dominicana/es/

E-mail: fao-do@fao.org