

Session 2.

Dialogue on food los and waste

Macarena Espinoza R.
Analista de Sustentabilidad
Departamento de Sustentabilidad y Cambio Climático
ODEPA

Un tercio de los alimentos producidos para el consumo humano se pierde o desperdicia: 1.300 millones de toneladas de alimentos al año (FAO)

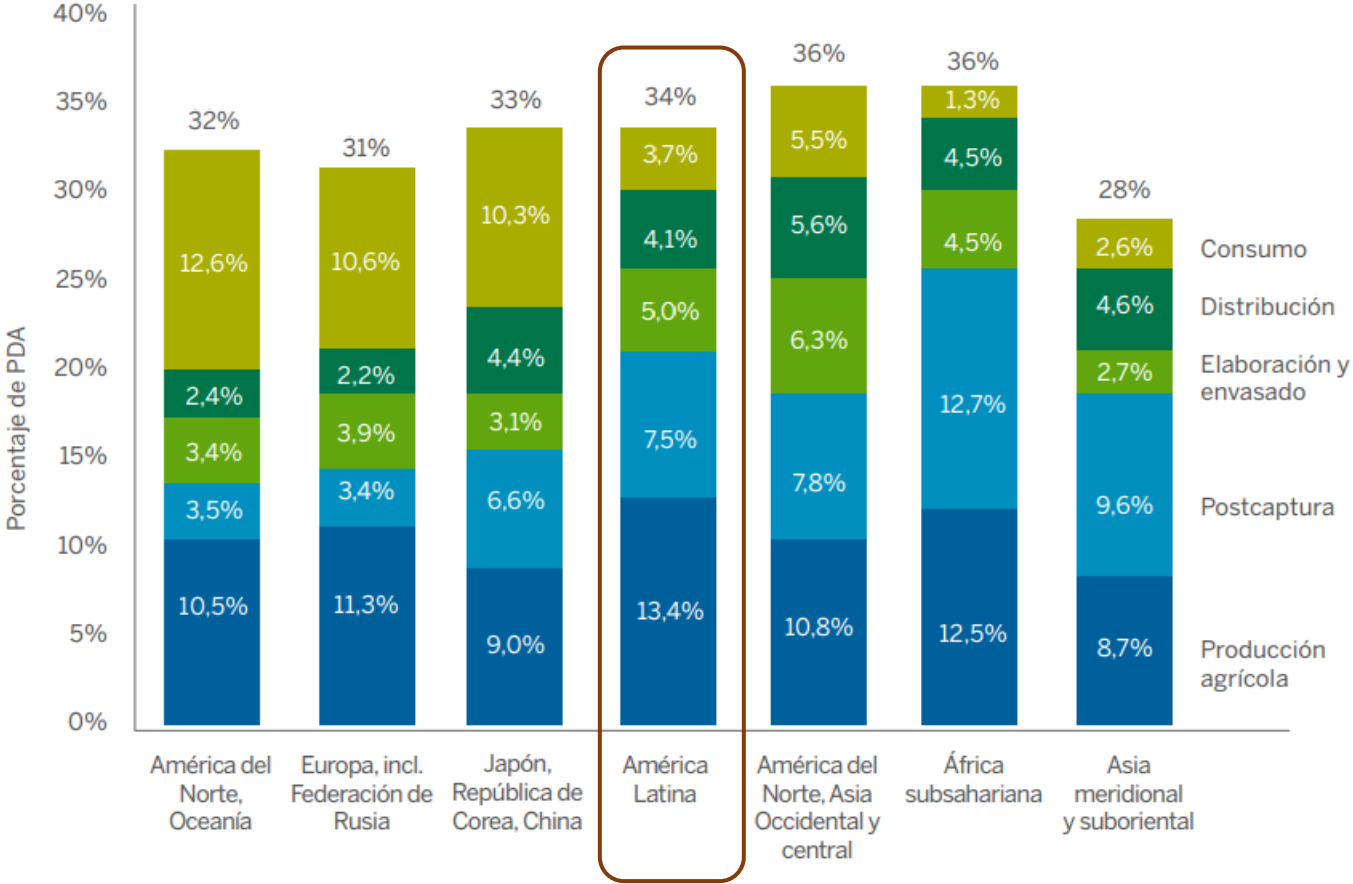
Pérdidas de alimentos

Desperdicio de alimentos

“Merma de alimentos en cualquier parte de la cadena de suministro”

“Disminución de alimentos, aptos para el consumo humano, que ocurre al final de la cadena alimentaria”

Contexto



Fuente: HLPE 2014. Ref. Expresado en materia prima equivalente.

Coordinación público-privada



Comisión Nacional de
Pérdidas y Desperdicios
de Alimentos

2011

- Iniciativa Global para la Reducción de PDA de FAO: *Save Food*.

2014

- Conformación de la Red de Expertos en PDA de Latinoamérica y del Caribe.
- Realización de actividad “Disco sopa: la fiesta de alimentos recuperados”.

2015

- Primer Diálogo Regional sobre Prevención y Reducción PDA (Red de Expertos).

2016

- Segundo Diálogo Regional sobre Prevención y Reducción PDA (Red de Expertos).
- Taller: Lineamientos de una Estrategia Nacional para la Prevención y Reducción de PDA (FAO Chile).

2017

- Tercer Diálogo Regional sobre Prevención y Reducción PDA (Red de Expertos).
- Conformación **Comité Nacional** de PDA.

2020

- Conformación **Comisión Nacional** para Reducir y Prevenir las PDA

Coordinación público-privada



Comisión Nacional de
Pérdidas y Desperdicios
de Alimentos

2011

- Iniciativa Global para la Reducción de PDA de FAO: *Save Food*.

2014

- Conformación de la Red de Expertos en PDA de Latinoamérica y del Caribe.
- Realización de actividad “Disco sopa: la fiesta de alimentos recuperados”.

2015

- Primer Diálogo Regional sobre Prevención y Reducción PDA (Red de Expertos).

2016

- Segundo Diálogo Regional sobre Prevención y Reducción PDA (Red de Expertos).
- Taller: Lineamientos de una Estrategia Nacional para la Prevención y Reducción de PDA (FAO Chile).

2017

- Tercer Diálogo Regional sobre Prevención y Reducción PDA (Red de Expertos).
- Conformación **Comité Nacional** de PDA.

2020

- Conformación **Comisión Nacional** para Reducir y Prevenir las PDA

Comité Nacional de PDA: 2017 a 2020

Participación en diseño de instrumentos públicos

- Ley de Responsabilidad Extendida del Productor (REP).
- Introducción de temas PDA en Acuerdos de Producción Limpia de la ASCC.
- Proyecto de ley que regula la distribución de alimentos aptos para el consumo humano.

Participación en actividades

- Comité Nacional de Consumo y Producción Sustentable del MMA.
- Grupo de trabajo COAG-FAO: Código sobre Reducción de las PDA.

Participación en estudios y proyectos

- Medición y manejo de las pérdidas de frutas y vegetales en la etapa de producción a nivel nacional en Chile.
- Guía para prevenir y reducir la pérdida de frutas y hortalizas.
- Manual de pérdidas y desperdicio de alimentos.
- Desarrollo de 1° microbanco de alimentos en feria libre de Puente Alto.

Difusión

- Celebración del 1° Día Internacional de PDA.
- Seminario Nacional de PDA.
- 1° Corrida por el rescate de alimentos.



2011
Iniciativa
Save Food

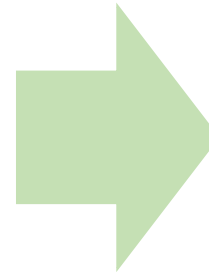
2014
Red de
Expertos
en PDA de
ALC

2016
Comité
Nacional
en PDA

2020
Comisión
Nacional
en PDA

Gobernanza: Comisión Nacional para la prevención y reducción de PDA

- Comisión asesora ministerial: delinea esfuerzos colectivos dada la complejidad de los sist. Alimentarios
- Fija metas en 5 ejes estratégicos:
 - i. Normativas (mapeo normativo)
 - ii. Estadísticas e información (mapeo de iniciativas)
 - iii. Investigación para la innovación y transferencia tecnológica (repositorio virtual de publicaciones)
 - iv. Promoción y fomento (incorporar PDA en instrumentos de fomento existentes)
 - v. Educación, capacitación, difusión y comunicación (material de difusión y cursos)



Desafíos: Desarrollar un plan estratégico de PDA institucionalizado

