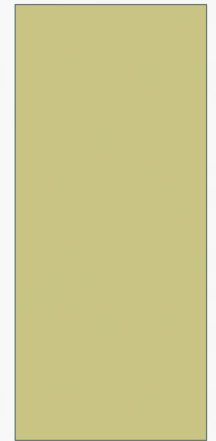


PROYECTO DE LEY 3211/2017-CR

**LEY QUE PROMUEVE LA REDUCCIÓN Y PREVENCIÓN DE
PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS DE ALIMENTOS**

AUTORA:
CONGRESISTA KARLA SCHAEFER CUCULIZA



OBJETO DEL PROYECTO

- Complementar la normatividad vigente a través del establecimiento de medidas para reducir y prevenir las pérdidas y desperdicios de alimentos a través de un manejo adecuado de los mismos, a nivel nacional, regional y local; con el fin de garantizar el derecho de toda persona a recibir una alimentación sana y suficiente para su desarrollo.
- La propuesta será de aplicación a los actores que intervienen en todas las etapas de la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el consumo humano.

SE PROPONE:

- Precisar que el derecho de toda persona a recibir una alimentación sana y suficiente para cubrir sus necesidades biológicas establecido en el artículo 10 de la Ley 26842, Ley General de Salud; implica el acceso permanente a una alimentación adecuada para su desarrollo humano integral y los recursos necesarios que garanticen la seguridad alimentaria de manera sostenible.
- Es rol del Estado respetar, proteger y garantizar el derecho a la alimentación adoptando para ello políticas adecuadas para su plena vigencia.

Dentro de las funciones y competencias del estado y de acuerdo a su marco presupuestal, se señalan acciones de promoción que deben ser emprendidas, en cuanto a:

- Capacitación y fomento relacionadas con el buen manejo de los productos en todas las etapas de la cadena alimentaria.
- Programas y proyectos en torno a la prevención y reducción de pérdidas y desperdicio de alimentos a nivel nacional, regional y local.
- Análisis y evaluación de proyectos destinados a la prevención y reducción de la pérdida y desperdicio de alimentos, a fin de corregir las falencias y replicar las experiencias exitosas.
- Participación del sector privado y de la población en general en las medidas destinadas a lograr el objeto planteado en la propuesta.

Se propone que la PCM junto a los Ministerios de Agricultura, Producción, Ambiente y Salud así como al CONCYTEC, entre otros sectores; realice las coordinaciones necesarias dentro del marco de sus funciones y competencias, a fin de articular las medidas y acciones destinadas a formular propuestas para la reducción de la pérdida y desperdicio de alimentos así como garantizar el derecho a la alimentación y la seguridad alimentaria.

Y se declara de necesidad e interés público la elaboración de lineamientos sobre Seguridad Alimentaria y Nutricional que comprenda acciones específicas para la prevención y reducción de la pérdida y desperdicio de alimentos.

PRINCIPALES FUNDAMENTOS DE LA PROPUESTA LEGISLATIVA

Algunas cifras de nuestra realidad en el país, al 2017:

Concepto	Cifra
Pobreza extrema 2017	3,8% (igual que en el año 2016)
Pobreza monetaria 2017	21,7% (aumentó un punto respecto del año 2016, afectando a 6.9 millones de peruanos)
Anemia infantil en menores de 3 años	43,6% (igual que en el año 2016, cerca de 743 mil niños)
Anemia infantil en niños de 6 a 11 meses de nacidos	59,6%
Anemia en gestantes	29%

OBJETIVO: HAMBRE CERO

- HAMBRE: *“la escasez de alimentos básicos que causa carestía y miseria generalizada”* (Proyecto Food Facility Honduras – AECID)
- El Perú suscribió la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible aprobado por la ONU en setiembre de 2015, con 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).
- El segundo ODS es el de Hambre Cero. Al respecto, la ONU informa lo siguiente:
“Objetivo 2: Poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición y promover la agricultura sostenible.”

Existen distintas estrategias para abordar la situación de hambre en el mundo.

Una de ellas, es el impulso a los Frentes Parlamentarios contra el Hambre que se ha venido promoviendo con el apoyo de la FAO. Así, en el Perú desde el año 2014 se cuenta con este espacio en nuestro Congreso de la República, que actualmente tengo el encargo de coordinar y que está integrado por 14 Congresistas de distintas bancadas.

En este marco, un aspecto de mucha importancia sobre el cual se viene trabajando, es la **reducción y prevención de la pérdida y desperdicio de alimentos en toda la cadena alimentaria.**

La FAO los define de la siguiente manera:

- “Las **pérdidas de alimentos** se refieren a la disminución de la masa disponible de alimentos para el consumo humano a lo largo de la cadena de suministro, pero principalmente en las fases de producción, post cosecha, almacenamiento y transporte.
- El **desperdicio de alimentos** se refiere a las pérdidas derivadas de la decisión de desechar los alimentos que todavía tienen valor nutritivo y se asocia principalmente con el comportamiento de los vendedores mayoristas y minoristas, servicios de venta de comida y consumidores.”

LATINAMERICANS SCIENCE informaba lo siguiente en el 2016:

“A nivel mundial, aproximadamente un tercio de las partes comestibles de los alimentos producidos para el consumo humano se pierde o desperdicia (...) Según datos del Banco Mundial en América Latina la mayor pérdida de alimentos se da en los eslabones de producción y consumo.

La FAO estima que el 6% de las pérdidas mundiales de alimentos se dan en América Latina y el Caribe y cada año la región pierde o desperdicia alrededor del 15% de sus alimentos disponibles. Con los alimentos (...) sólo a nivel de la venta (...) se podría alimentar a más de 30 millones de personas, es decir, al 64% de quienes sufren hambre en la región.”

En la III Cumbre Empresarial de las Américas realizada en Lima en abril de este año, se informaba lo siguiente:

“En la región, se pierden cada día 348,000 toneladas de alimentos (223 kilogramos por persona al año), al mismo tiempo que cerca de 42 millones de personas padecen hambre.

Las pérdidas y desperdicios de alimentos ocurren en todas las fases de la cadena alimenticia: en el proceso de producción se pierde un 28%; en el manejo y almacenamiento otro 21%; en el procesamiento 6%; y en la distribución y mercadeo, el 17%.

Mientras que el consumidor final, principalmente en los hogares, desperdicia alrededor del 28% de los alimentos.”

(Nota de El Peruano)

En julio de este año, la directora regional adjunta de la FAO para América Latina y El Caribe, expresó lo siguiente para El Peruano:

“En América Latina y el Caribe 36 millones podrían cubrir sus necesidades calóricas con lo que se desperdicia en la región, solo entre la punta de venta directa y los consumidores, sin considerar toda la cadena de valor. Es un poco más que toda la población del Perú”

Crowley sostuvo que el volumen total de agua que se usa cada año para producir los alimentos que se pierden o desperdician es de 250 kilómetros cúbicos, lo que es cinco veces el volumen total del lago Titicaca.

‘Al excluir el pescado y mariscos, estas consecuencias económicas de las pérdidas y desperdicios superan los 750,000 millones de dólares anuales. Este es el costo global del desecho de los alimentos: tres veces mayor que el producto bruto interno (PBI) del Perú del 2017’

En el caso de la papa, en el país, en el ámbito del productor se pierden entre 8.3% y 9.4%, mientras que en el comercio mayorista el índice se acerca al 12%, de acuerdo con cifras del Centro Internacional de la Papa (CIP), refirió.

Precisó que en el frijol, solo en Barranca y Huánuco, se calcula que se pierde entre 10% y 20%, respectivamente, en la producción. En la cadena de frijol procesado es de cerca del 18% y 27%, mientras que en la cadena de frijol a granel va entre 17% y 26%, anotó.

Ante esta situación, la funcionaria de la FAO destacó la necesidad de lograr una mejor cuantificación de las pérdidas y desperdicios. 'Requerimos saber con exactitud qué estamos tratando y cuál es el punto actual'.

'Existe un compromiso a escala internacional, dentro de los objetivos de desarrollo sostenible (ODS), de buscar métodos de producción y consumo más eficientes. Un indicador en la meta internacional es reducir a la mitad las pérdidas y desperdicios alimentarios en la cadena de producción y consumo.'

ALGUNOS AVANCES:

- Ley 26842, Ley General de Salud (1997)
- Ley de promoción de la alimentación saludable para niñas, niños y adolescentes, Ley 30021 (mayo 2013).
- Ley de Promoción y Desarrollo de la Agricultura Familiar, Ley 30355 (noviembre 2015).
- Ley que promueve la donación de alimentos y facilita el transporte de donaciones en situaciones de desastres naturales, Ley 30498 (agosto 2016).
- Comisión Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (2015), que incluye un grupo de trabajo específico sobre desperdicios y pérdidas de alimentos'.
- Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2015 – 202.

- Experiencias de la sociedad civil como los Bancos de Alimentos:

“Los bancos de alimentos son una iniciativa para intentar revertir esta situación. Se trata de organizaciones sin fines de lucro que forjan alianzas con empresas que procesan o venden comida para evitar que los productos terminen en el basurero. Un ejemplo es el Banco de Alimentos Perú (BAP), que desde su creación en 2014 ha logrado nutrir a miles de personas con ‘más de 1.000 toneladas’ de comestibles rescatados de su destrucción”.
(sputniknews.com)

La FAO en diciembre de 2017, sostenía que:

“A nivel internacional se observa una tendencia de legislaciones orientadas a la reducción del desperdicio de alimentos(...)

Esto revela la necesidad de la intervención estatal para enfrentar el fenómeno de las PDA, lo cual también requiere de cierta especialización administrativa, mediante la conformación de programas nacionales que permitan la movilización autónoma de recursos y una coordinación intersectorial (...)

Los gobiernos de los países latinoamericanos y caribeños tienen una gran oportunidad de construir una mejor gobernanza para prevenir las PDA y garantizar el aprovechamiento de los alimentos. (...)

Asimismo, es recomendable que las propuestas de políticas y regulaciones aspiren a mejoras sistemáticas en la eficiencia y sostenibilidad de las cadenas productivas y de suministro, más allá de intervenciones puntuales que atienden los efectos pero no las causas de las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos.”

- ✓ Se trata entonces, de no desperdiciar ni perder alimentos que pueden servir para alimentar a una gran cantidad de personas que no tienen qué comer.
- ✓ No estamos hablando de tratamiento de residuos, sino de garantizar el derecho a la alimentación de todas las personas.
- ✓ Por tanto, se considera necesario el estudio y posterior aprobación de la presente iniciativa (complementariamente a las demás propuestas sobre la materia), por cuanto incide directamente en la calidad de vida de la población.

Gracias.