

Buenas prácticas corporativas en materia de reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos en América Latina y el Caribe

Elena Ruiz
Julia Moreno
Raquel Suárez

Oficina de Alianzas Estratégicas
División de Agua y Saneamiento

DOCUMENTO PARA
DISCUSIÓN N°
IDB-DP-638

Buenas prácticas corporativas en materia de reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos en América Latina y el Caribe

Elena Ruiz
Julia Moreno
Raquel Suárez

Enero 2019

<http://www.iadb.org>

Copyright © 2019 Banco Interamericano de Desarrollo. Esta obra se encuentra sujeta a una licencia Creative Commons IGO 3.0 Reconocimiento-NoComercial-SinObrasDerivadas (CC-IGO 3.0 BY-NC-ND) (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/igo/legalcode>) y puede ser reproducida para cualquier uso no-comercial otorgando el reconocimiento respectivo al BID. No se permiten obras derivadas.

Cualquier disputa relacionada con el uso de las obras del BID que no pueda resolverse amistosamente se someterá a arbitraje de conformidad con las reglas de la CNUDMI (UNCITRAL). El uso del nombre del BID para cualquier fin distinto al reconocimiento respectivo y el uso del logotipo del BID, no están autorizados por esta licencia CC-IGO y requieren de un acuerdo de licencia adicional.

Note que el enlace URL incluye términos y condiciones adicionales de esta licencia.

Las opiniones expresadas en esta publicación son de los autores y no necesariamente reflejan el punto de vista del Banco Interamericano de Desarrollo, de su Directorio Ejecutivo ni de los países que representa.



BUENAS PRÁCTICAS CORPORATIVAS

SinDesperdicio

En materia de reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos en América Latina y el Caribe.



Este documento “#SinDesperdicio” desarrollado por la secretaría técnica de Forética en colaboración con el Banco Interamericano de Desarrollo y con la participación de Grupo Bimbo, Cargill, Danone, Nestlé, Pepsico, Unilever y Walmart.

Autoras de la publicación: Elena Ruiz, Julia Moreno y Raquel Suárez.

*Foto de la portada: Frutas y vegetales deformados que probablemente se desperdiciarían, pero que saben igual.

*Enlaces revisados por última vez en Enero/2019.

CONTENIDO:

- 1. Sobre el Banco Interamericano de Desarrollo y Forética 3
- 2. Carta Introdutoria 4
- 3. Antecedentes 5
 - 3.1. Sobre CSR Innolabs 5
 - 3.2. #SinDesperdicio 5
- 4. El gran reto de las pérdidas y el desperdicio alimentario en América Latina y Caribe.. 6
- 5. Las empresas como agentes clave del cambio necesario 10
 - 5.1. El business case para las empresas 11
- 6. Análisis inicial del avance de las empresas de la región en la gestión de las PDA 16
- 7. Conclusiones 20
- 8. Recomendaciones para la acción empresarial: 21

- ANEXOS** 23
 - Anexo 1.** Las razones de las pérdidas y el desperdicio alimentario 23
 - Anexo 2.** La hoja de ruta para el sector empresarial e iniciativas globales 25
 - Anexo 3.** Iniciativas más destacadas en materia de pérdidas y desperdicio de alimentos (PDA) 28
 - Anexo 4.** Las soluciones empresariales 33
 - Anexo 5.** Información sobre el desempeño en la gestión de las PDA de las empresas analizadas. Fichas técnicas 38

1. SOBRE EL BANCO INTERAMERICANO DE DESARROLLO:

El Banco Interamericano de Desarrollo tiene como misión mejorar vidas. Fundado en 1959, el BID es una de las principales fuentes de financiamiento a largo plazo para el desarrollo económico, social e institucional de América Latina y el Caribe. El BID también realiza proyectos de investigación de vanguardia y ofrece asesoría sobre políticas, asistencia técnica y capacitación a clientes públicos y privados en toda la región.

Los temas actuales prioritarios del Banco incluyen tres retos de desarrollo – inclusión social y e igualdad, productividad e innovación e integración económica – y tres temas transversales – igualdad de género, cambio climático y sostenibilidad ambiental, y capacidad institucional y estado derecho.

SOBRE FORÉTICA:

Forética es la asociación de empresas y profesionales de la responsabilidad social empresarial / sustentabilidad líder en España y Latinoamérica, que tiene como misión fomentar la integración de los aspectos sociales, ambientales y de buen gobierno en la estrategia y gestión de empresas y organizaciones. Actualmente está formada por más de 200 socios.

Forética es el único representante en España del World Business Council for Sustainable Development, y por tanto Consejo Empresarial Español para el Desarrollo Sostenible. Además, forma parte del Consejo de Administración de CSR Europe. En España, Forética forma parte del Consejo Estatal de RSE como vocal experto. Asimismo, es propietaria de la Norma SGE 21, primer sistema de gestión de la responsabilidad social que permite, de manera voluntaria, alcanzar una certificación. En la actualidad, más de un centenar de empresas y organizaciones están certificadas con la Norma en España y Latinoamérica.



2. CARTA INTRODUCTORIA

Las pérdidas y el desperdicio de alimentos, en un mundo en el que cientos de millones de personas están subalimentadas, representa un fenómeno de grandes y graves implicaciones que exige una acción inmediata y una respuesta global.

Al mismo tiempo, representa una gran oportunidad de revisar el modelo de producción y consumo actual por parte de países, sector empresarial y ciudadanos, y hacerlo más sostenible en aras de contribuir con la Agenda 2030 y con el Objetivo de Desarrollo Sostenible 12.3.

Este documento presenta el estado actual de este desafío a nivel global haciendo especial foco en América Latina y Caribe y analiza el papel del sector privado y las oportunidades que surgen de la gestión de este reto a partir del análisis de empresas líderes del sector agroalimentario que operan en la región.

Si bien el punto de partida es optimista, dado que ya existen buenas prácticas empresariales que pueden ser inspiradoras para aquellas empresas que aún no se han implicado en la gestión del desperdicio alimentario, aún es necesario seguir involucrando al sector privado en este cambio de modelo económico que supone la economía circular y, con él, la gestión responsable de los alimentos que se producen.

Desde Forética, como único representante en España del World Business Council for Sustainable Development (WBCSD), seguiremos acompañando al sector empresarial trasladándole las tendencias, el conocimiento y las herramientas que permitan acelerar la transición hacia un mundo #SinDesperdicio.

Aproximadamente un tercio de los alimentos que producimos se pierden, lo que equivale a unas 348.000 toneladas de alimentos diarias en América Latina y el Caribe. Incluso más allá del impacto social y económico que esto conlleva, su huella medioambiental es extraordinaria: 18% de las tierras cultivables, 21% del agua dulce y 19% de los fertilizantes. Con #SinDesperdicio, el BID está movilizand una coalición que desarrolle soluciones innovadoras, comparta experiencias y buenas prácticas y apoye a organizaciones que están en la vanguardia.

Hay mucho más por hacer para que las pérdidas y el desperdicio de alimentos tengan la visibilidad y la prioridad que merecen. ¡Desde el BID y Forética les invitamos a que nos acompañen!



BERNARDO GUILLAMON,
Gerente Oficina de Alianzas Estratégicas
Banco Interamericano de Desarrollo



GERMÁN GRANDA,
Director General
Forética

3. ANTECEDENTES

3.1. SOBRE CSR INNOLABS

En 2012, el Banco Interamericano de Desarrollo (BID) lanzó la iniciativa CSR Innolabs para empresas líderes en América Latina y Caribe, con la asistencia técnica de Forética, organización líder en la promoción y desarrollo de herramientas de Responsabilidad Social Empresarial (RSE).

El objetivo de esta iniciativa, que se desarrolla anualmente, es compartir conocimiento, tendencias asociadas a la sustentabilidad y buenas prácticas, así como favorecer la colaboración entre empresas líderes en responsabilidad social para fomentar modelos de negocio más competitivos y sustentables.

Las pasadas ediciones se han enfocado en temáticas como la contribución empresarial a la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) en América Latina y el Caribe o las oportunidades vinculadas a la economía circular.

3.2. #SINDESPERDICIO

En América Latina y el Caribe (ALC) se pierden y desperdician cada año 127 millones de toneladas de alimentos, el 34% de todo lo producido y el equivalente a 223 kg per cápita. Las pérdidas y desperdicios de alimentos (PDA) tienen consecuencias ambientales y económicas muy significativas. Contribuyen a la emisión de gases de efecto invernadero y al consumo de agua y energía.

Trabajar en la reducción de PDA constituye una prioridad institucional para el Banco Interamericano de Desarrollo (BID). Con el fin de contribuir a reducir las PDA, el BID lanzó la plataforma #SinDesperdicio, aprovechando a los esfuerzos de los sectores público y privado y la sociedad civil.

La plataforma reúne a empresas líderes en los sectores de alimentos y tecnología, como The Coca-Cola Company, Nestlé, Dow Chemical, la Fundación FEMSA, Grupo Bimbo, IBM y Oxxo. Otros socios estratégicos incluyen la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), la Red Global de Bancos de Alimentos (GFN), el *Consumer Goods Forum* (CGF) y el *World Resources Institute* (WRI).

#SinDesperdicio promueve cuatro áreas de actividades:

1. Proyectos innovadores, con el objeto de financiar proyectos piloto y el uso de tecnologías orientadas a la reducción de PDA.
2. Política públicas, con el objeto de promover el desarrollo de normativas, políticas y programas que generen un entorno legislativo y de política pública que facilite la reducción de PDA. Desde leyes de donación hasta programas nacionales y municipales.
3. Generación de conocimiento, con el objeto de financiar el desarrollo de estudios diagnóstico para diferentes cadenas de alimentos, así como análisis sobre las fallas de mercado.
4. Hábitos de consumo responsables, con el objeto de estimular cambios de comportamiento entre consumidores y trabajadores del sector a través del apoyo a programas y campañas orientados a educar sobre PDA.

4. EL GRAN RETO DE LAS PÉRDIDAS Y EL DESPERDICIO ALIMENTARIO EN AMÉRICA LATINA Y CARIBE

Los **Objetivos de Desarrollo Sostenible** (ODS) son, en la actualidad, el marco de referencia global para erradicar la pobreza, proteger el planeta y asegurar la prosperidad para todos, avanzando así hacia un desarrollo sostenible integrado e integrador.

Entre las prioridades y aspiraciones que identifican los ODS, se encuentra la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos (en adelante PDA) a nivel global a partir del **ODS 12 y su meta 12.3**, cuyo objetivo es **reducir a la mitad el desperdicio**¹ mundial de alimentos per cápita en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y **reducir las pérdidas**² de alimentos en las cadenas de producción y distribución, incluidas las pérdidas posteriores a las cosechas para el año 2030.

Y es que, los números son abrumadores: las PDA **representan un tercio de los alimentos producidos para consumo humano**. Esta proporción supone, aproximadamente, **1.300 millones de toneladas anuales**, que serían suficientes **para alimentar a los 815 millones de personas** que están subalimentadas en el mundo^{3,4}. **A nivel económico**, el costo que tienen los alimentos que se pierden y desperdician asciende a 1 trillón de dólares anuales, que se incrementa si consideramos los costes ambientales y sociales asociados, que han sido cuantificados en 700 y 900 billones de dólares, respectivamente⁵.

Además del impacto social y económico, las PDA conllevan un elevado impacto **ambiental**. Si consideramos la **huella hídrica global**, éstas representan aproximadamente una cuarta parte del agua utilizada por el sector agrícola. En materia de **cambio climático**, la producción de alimentos que nunca llegan a consumirse supone alrededor de un **8% de las emisiones globales** de gases de efecto invernadero (GEI)⁶, que podrían multiplicarse por tres en el 2050 si consideramos en incremento poblacional esperado⁷.

Se estima, además, que América Latina y Caribe (en adelante ALC) desperdicia el **34% de los alimentos producidos para consumo humano**⁸, lo que supone **127 millones de toneladas anuales** de alimentos perdidos y desperdiciados y un desaprovechamiento diario de **348.000 toneladas de productos comestibles**⁹. Se calcula que esta cantidad de alimentos desaprovechados también sería suficiente para satisfacer las necesidades alimenticias de los 42,5 millones de personas que padecen hambre (sub-alimentación aguda) en la región¹⁰. En la región, **las PDA se concentran principalmente en las fases de producción, manejo y almacenamiento y en la fase de consumo** (Figura 1), afectando sobre todo a los alimentos más perecederos como frutas y hortalizas, que se pierden en más de un 50% (Figura 2).

1 El desperdicio alimentario se refiere a productos que finalizan el proceso productivo con buena calidad y listos para el consumo humano, pero que no llegan a ser consumidos, sino que son desechados o utilizados de forma alternativa (no alimentaria) - ya sea por elección o porque se haya dejado que se estropeen o caduquen por negligencia.

2 Las pérdidas de alimentos se refieren a productos que se estropean, se pierden cuantitativamente o cuya calidad (valor nutricional, económico o inocuidad alimentaria) se ve disminuida durante el proceso productivo antes de llegar al consumidor (Technical Platform on the Measurement and Reduction of Food Loss and Waste. FAO 2015).

3 Objetivo de Desarrollo Sostenible 2. Hambre cero. Naciones Unidas, 2015

4 Agronoticias: actualidad agropecuaria de América Latina y Caribe, 2011

5 Food Wasteage Footprint. Full-cost Accounting. Final report (FAO 2014)

6 Guidance on interpreting Sustainable Development Goal Target 12.3. 2017

7 Hiç, C. et al., 2016. Food Surplus and Its Climate Burdens. Environ. Sci. Technol., 50(8), pp.4269-4277

8 Hacia un Código Internacional de Conducta para la Prevención y Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos. FAO, 2017.

9 Pérdidas y desperdicios de alimentos en América Latina y Caribe. FAO, 2016

10 Estado de la Seguridad Alimentaria y Nutrición en el Mundo 2017. FAO, 2017

Las razones que dan lugar a estas pérdidas a lo largo de la cadena de valor y el desperdicio desde la fase de distribución se detallan en el **Anexo 1**.

FIGURA 1. Distribución de las pérdidas y el desperdicio de alimentos (PDA) a lo largo de la cadena de valor. **Fuente: FAO.**



FIGURA 2. Distribución de las pérdidas y desperdicios por grupo de alimentos. **Fuente: FAO**



Las motivaciones económicas, ambientales y sociales para reducir las PDA en la región son más que evidentes, y por ello **América Latina y el Caribe ha asumido el compromiso de reducir a la mitad sus PDA per cápita para el año 2025**, en el marco del Plan de Seguridad Alimentaria, Nutrición y Erradicación del Hambre¹¹ de la Comunidad de Estados Latinoamericanos y Caribeños (CELAC).

Este contexto ha dado lugar a que, según la FAO¹², ALC se presente como un entorno favorable para el desarrollo de políticas públicas, normas y leyes para mejorar así la gestión de las PDA y su gobernanza. Países como Argentina, Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica, México, Perú, Uruguay o los Estados miembros del Parlamento Latinoamericano y Caribeño ya han avanzado (o están avanzando) en **el desarrollo de políticas, proyectos de ley o normas técnicas**.

¹¹ Plan de Seguridad Alimentaria, Nutrición y Erradicación del Hambre

¹² Pérdidas y desperdicio de alimentos en América Latina y Caribe. Alianzas e institucionalidad para construir mejores políticas. FAO. Boletín 4, diciembre 2017.

Por otro lado, países como Argentina, Brasil, Chile, Costa Rica, Colombia, Comunidad del Caribe, Cuba, Ecuador, México, República Dominicana, Uruguay, ya han puesto, o están poniendo en marcha, **comités nacionales o grupos de trabajo intersectoriales** para fijar objetivos y poder trazar una hoja de ruta clara, desde los que se articulan distintas acciones.

Algunas de las acciones que se están llevando a cabo en estos países tienen que ver con la **cuantificación de las PDA a nivel nacional**, la puesta en marcha de **políticas de sensibilización y educación**, el **apoyo técnico** a agricultores o la promoción de la **colaboración entre los distintos grupos de interés** (gobiernos, empresas, bancos de alimentos o pequeños productores), entre otras¹³.

Precisamente, uno de los primeros pasos para combatir este problema es **cuantificar o estimar las pérdidas y el desperdicio de alimentos** que tiene lugar en cada país, considerando la cadena de valor, así como el tipo de alimento. Estos datos representan el punto de partida para planificar acciones de prevención y/o reducción de las PDA, haciendo foco en aquellas fases de la cadena de valor, o en el tipo de alimento, que contribuyen sustancialmente a los miles de toneladas que se pierden y desperdician cada año.

Como se muestra en la Tabla 1, algunos países, que representan el 57,84% del total de las PDA de la región, ya han avanzado en la cuantificación o estimación de la masa de alimentos que se pierde y se desperdicia a nivel nacional, dónde ocurre, el tipo de alimento más afectado, así como las pérdidas económicas que suponen. Sin embargo, a pesar de los avances que han tenido lugar desde 2015, todavía más del 40% de las PDA de la región no se han cuantificado (Figura 3).

TABLA 1. Cuantificación de las PDA (en masa de alimentos, % en las fases de la cadena de valor, % del tipo de alimento respecto al total, contenido calórico e impacto económico)

	Masa de alimentos en millones de toneladas al año / % desperdiciado del total producido	CUANTIFICACIÓN DE PDA		CUANTIFICACIÓN DEL IMPACTO ECONÓMICO DE LAS PDA	
		Pérdidas en las fases de la cadena de valor (%)	Tipo de alimento perdido(% respecto al total producido)	Contenido calórico desperdiciado diario (Kcal) -de las 2000 calorías de recomendadas ¹⁴	Valor monetario (millones de dólares americanos)
TOTAL ALC^{15,16}	127 (15%)	Producción: 28% Consumo: 28% Manejo y almacenamiento: 21% Distribución y mercadeo: 17% Procesamiento: 6%	Frutas y hortalizas: 55% Raíces y tubérculos: 40% Pescado y marisco: 33% Cereales: 25% Oleaginosas, legumbres: 20% Carne y productos lácteos: 20%	453	310 mil millones de dólares en los países en desarrollo
ARGENTINA¹⁷	16 -14,5 se pierden y 1,5 se desperdician- (12,5%)	Producción primaria: 48% Transporte y almacenamiento post cosecha: 26% Procesamiento: 15,2% Distribución y consumo: 10%	Hortalizas: 42,1% Frutas: 29,8%	Sin Calcular	Sin Calcular

13 Pérdidas y desperdicio de alimentos en América Latina y Caribe. Alianzas e institucionalidad para construir mejores políticas. FAO. Boletín 4, diciembre 2017.

14 Infografía: Pérdida y desperdicio de alimentos. Banco Mundial, 2014

15 El desperdicio de alimentos y su impacto en el medio ambiente, BID.

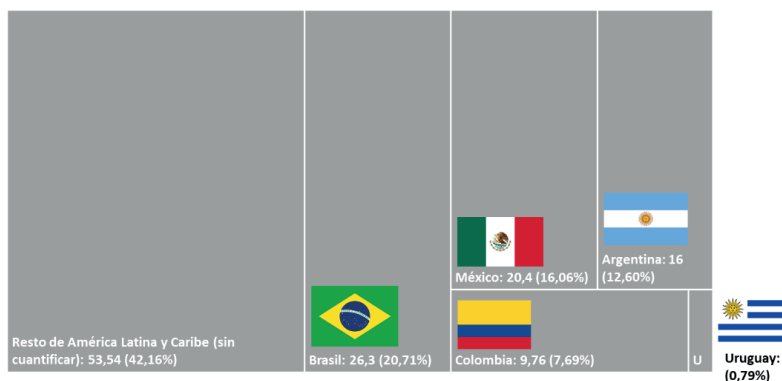
16 Pérdidas y desperdicios alimentarios en América Latina y el Caribe, FAO

17 Dato obtenido a partir de estimaciones muy preliminares y requieren ajustes metodológicos, según el Primer ejercicio de estimación pérdidas y desperdicio alimentos en Argentina. Dirección Agroalimentos. Ministerio de Agroindustria. Revista Alimentos Argentinos N6

BRASIL ¹⁸	26,3	Producción primaria: 10% Transporte y almacenamiento post cosecha: 50% Centros de abastecimiento y comercialización: 30% Distribución y consumo: 10%	Sin Calcular	Sin Calcular	Los alimentos perdidos representan el 1,4% del PIB brasileño (17,25 mil millones de reales en la facturación del sector agropecuario). Los supermercados brasileños perdieron 7,11 billones de reales de facturación bruta debido al desperdicio en 2016
CHILE ¹⁹	Se pierden a nivel de producción primaria 140 toneladas de arroz, 16,550 unidades de lechugas por hectárea y 2,7 toneladas por hectárea de papas	Se llevará a cabo durante 2018-20192	Se llevará a cabo durante 2018-20193	Se llevará a cabo durante 2018-20193	Se llevará a cabo durante 2018-20193
COLOMBIA ^{20,21}	9,76 (22% se pierden y 12% se desperdician)/ (34%)	Producción agropecuaria: 40,5% Postcosecha y almacenamiento: 19,8% Procesamiento industrial: 3,5% Distribución y retail: 20,6% Consumo: 15,6%	Frutas y verduras: 58% Raíces y tubérculos: 49% Productos lácteos: 23% Pescado: 15% Oleaginosos y legumbres: 13% Carne: 12% Cereales: 8%	Sin Calcular	15,4 billones de pesos (2% del PIB, 30% del valor agregado agropecuario, 5 veces el presupuesto de inversión del Ministerio de Agricultura)
MÉXICO ^{22, 23}	20,4 (34%)	Sin Calcular	²⁴ Gambas: 48,79% Leche: 43,12% Cerdo: 40,19% Mango y papaya: 39,83% Pescado: 38,71%	Sin Calcular	\$491 mil millones de pesos
URUGUAY ²⁵	1 (11%)	Etapas de producción y postcosecha: 66% Hogares: 11%	Cereales: 25% Lácteos: 20% Caña de azúcar: 19% Oleaginosos: 15% Frutas y hortalizas: 12% Carne: 8%	Sin Calcular	600 millones de dólares americanos
JAMAICA ²⁶	20-30%	Sin Calcular	Sin Calcular	Sin Calcular	7.000 millones de dólares jamaicanos

FIGURA 3. Millones de toneladas de alimentos perdidos o desperdiciados al año y el % respecto al total de las PDA de ALC.

FUENTE: elaboración propia



18 Desperdicio de alimentos. Convenção Abras, FAO, 2017

19 Conforman comité nacional para la prevención y reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos. INIA, 2017

20 En Colombia no existe una medición de la pérdida y del desperdicio de alimentos a lo largo de toda la cadena productiva, sino una estimación. Pérdida y desperdicio de alimentos en Colombia. Estudio de la Dirección de Seguimiento y Evaluación de Políticas Públicas

21 III Diálogo regional sobre Pérdidas y Desperdicios de Alimentos. Gobierno de Colombia, Congreso de la República de Colombia, FAO y la Asociación de Bancos de Alimentos de Colombia (ABACO) 2016

22 "Iniciativa de América del Norte para la pérdida, desvío y procesamiento de residuos alimenticios: caso de México"

23 Mexico Food Losses and Food Waste in Mexico: quantification and some proposals for public policy. Genaro Aguilar Gutiérrez. World Bank consultant in Mexico.

24 Los cinco alimentos más desperdiciados en México de 79 alimentos analizados, según el estudio Mexico Food Losses and Food Waste in Mexico: quantification and some proposals for public policy (World Bank)

25 La metodología para la cuantificación de pérdidas se basó en el modelo de flujos de masa propuesto por FAO (2012) y la evaluación del desperdicio a nivel de los hogares se realizó considerando los hallazgos y recomendaciones a nivel internacional. "Estimación de pérdidas y desperdicio de alimentos en el Uruguay: alcance y causas". FAO 2017

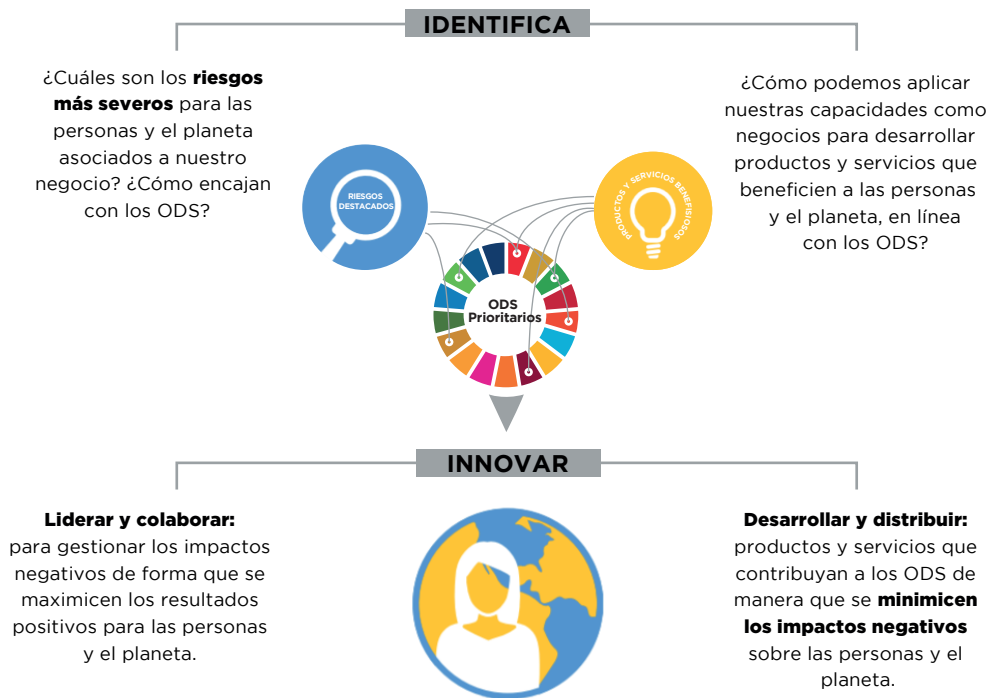
26 Pérdidas y desperdicios alimentarios en América Latina y el Caribe, FAO

5. LAS EMPRESAS COMO AGENTES CLAVE DEL CAMBIO NECESARIO

El marco global que conforma la Agenda 2030 ha permitido marcar una hoja de ruta, no solo para los países, sino también para el **sector privado, cuya implicación se considera clave para avanzar hacia el mundo sostenible** que plantean los 17 objetivos por su papel como impulsores de la innovación y sustentabilidad social y ambiental²⁷.

En este contexto, en el año 2016 el Foro Económico Mundial constituyó la Comisión de Comercio y Desarrollo Sostenible²⁸ con el objetivo de identificar las oportunidades empresariales asociadas a los ODS y de seguir profundizando sobre el papel del sector privado en la consecución de dichos objetivos. En enero de 2017, la Comisión publicó su informe “Mejores negocios, un mundo mejor²⁹”, donde se concluye que estos **objetivos globales ofrecen una estrategia de crecimiento convincente para las empresas, para los sectores y para la economía de todo el mundo.**

FIGURA 4. Esquema del desarrollo de una estrategia holística empresarial basada en los ODS



FUENTE: The Human Rights Opportunity: 15 real-life cases of how business is contributing to the Sustainable Development Goals by putting people first. WBCSD (2018)

27 Objetivos de Desarrollo Sostenible: ¿Qué logramos a un año de su adopción? Análisis de Forética sobre los principales informes y herramientas para la integración de los ODS en la empresa (2017)

28 Comisión de Comercio y Desarrollo Sostenible

29 Mejores negocios, un mundo mejor. Comisión de Comercio y Desarrollo Sostenible (2017)

A pesar de que muchas empresas están dando respuesta a este llamado global, **todavía es necesario seguir invirtiendo esfuerzos en implicar al sector privado en la consecución de los ODS**. Según los resultados de la encuesta llevada a cabo por el World Business Council for Sustainable Development (WBCSD)³⁰ a 250 empresas líderes de 43 países sobre la integración de los ODS en la estrategia empresarial, las empresas están comprometidas e identifican los ODS como una oportunidad estratégica en términos de crecimiento e innovación, pero todavía existen desafíos en su integración en la estrategia empresarial (solo un tercio de las empresas encuestadas habían fijado objetivos vinculados con la consecución de los ODS). Los resultados mostraron que **el ODS 12** (producción y consumo responsable) **fue uno de los tres ODS más prioritarios** (junto con el ODS 13 y 8) identificados por las empresas.

Este hecho supone un buen punto de partida, ya que para la consecución del **ODS 12 y su meta 12.3 será necesaria la implicación del sector privado**. Además de los resultados de esta encuesta, existen otras evidencias que ponen de manifiesto la movilización de las empresas en la gestión de las PDA, la relevancia de este reto a nivel global y el compromiso empresarial en la materia. Por ejemplo, alianzas como la coalición **Champions 12.3**³¹ o la iniciativa del **Consumer Goods Forum (CGF) “The Food Waste Resolution”**³², entre otras (**Ver Anexo 3**), agrupan a empresas pertenecientes a toda la cadena de valor que ya están llevando a cabo acciones en este sentido.

La **coalición Champions 12.3** agrupa al sector público, sector privado, organizaciones internacionales, centros de investigación y agentes sociales con el objetivo de movilizar acciones más ambiciosas para acelerar el cumplimiento de los ODS para el año 2030, y concretamente de la Meta 12.3. El origen de esta coalición se remonta a 2015, durante la Asamblea General sobre el Desarrollo Sostenible de Naciones Unidas, donde el Gobierno de los Países Bajos hizo un llamado a la acción y movilización para reducir las pérdidas y el desperdicio alimentario (PDA). Actualmente, el World Resource Institute (WRI), junto con dicho Gobierno lideran su gestión. Esta organización ha definido una hoja de ruta para el sector empresarial con los pasos clave para la gestión de las PDA. En el **Anexo 2** se presenta el detalle de esta hoja de ruta.

The Consumer Goods Forum (CGF) lanzó en 2015 The Food Waste Resolution, en la que 400 organizaciones, entre ellas empresas, se comprometen a reducir a la mitad el desperdicio alimentario en sus operaciones para el año 2025. Esta iniciativa fomenta la formación de alianzas intersectoriales, así como a la puesta en marcha de iniciativas empresariales individuales, y en colaboración con los proveedores y consumidores, ONG y gobiernos.

5.1. EL BUSINESS CASE PARA LAS EMPRESAS

Como se ha comentado en el apartado anterior, la implicación del sector privado es clave para la consecución de los objetivos que marca la agenda global, entre los que se considera la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos (PDA). Esta implicación, no sólo tiene beneficios claros para el planeta y para las personas, sino que también representa un **business case** para aquellas empresas que consigan capturar las oportunidades asociadas a la gestión de las PDA (Tabla 2).

³⁰ Business and the SDGs: A survey of WBCSD members and Global Network partners. July 2018

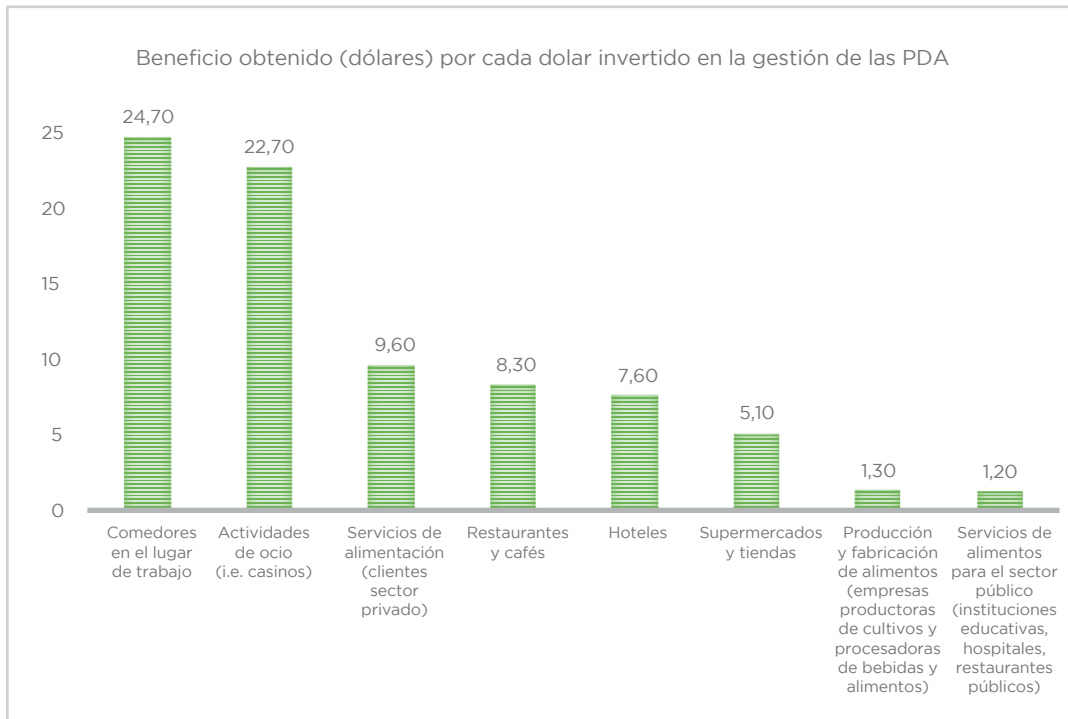
³¹ Champions 12.3

³² The Food Waste Resolution (CGF)

Según un estudio realizado por el **World Resources Institute (WRI)**³³ y el **Waste and Re-sources Action Program (WRAP)**³⁴ en el que se analizaron 1.200 organizaciones en 17 países, de las cuales más de 700 eran empresas de distintos sectores (producción de alimentos, venta al por menor, hoteles, ocio y servicios de comida, entre otros), existe **una clara ventaja económica para aquellas organizaciones que invierten recursos en reducir las PDA.**

El estudio mostró que el **99% de las empresas que invirtieron en la gestión de las PDA obtuvieron un retorno financiero positivo** (Gráfico 1), que se traducía en un beneficio de **14 dólares por cada dólar invertido** en aspectos como la sensibilización y formación del personal, la identificación de las PDA (inventarios), su cuantificación y la innovación en el envasado³⁵. Este beneficio se generó a través de la venta de productos imperfectos como una nueva línea de negocio, del desarrollo de nuevos productos, de la reducción de los costes de gestión de residuos y de los costes asociados a la comida no vendida.

GRÁFICO 1. Beneficios obtenidos (mediana expresada en dólares) por dólar invertido de la reducción de las PDA por sectores.



FUENTE: Análisis de WRI y WRAP. Gráfico de elaboración propia.

33 World Resources Institute (WRI)

34 The Waste and Resources Action Programme (WRAP)

35 The Business Case for Reducing Food Loss and Waste. 2017 Progress Report. Food Loss+Waste Protocol. March 2017

TABLA 2. Los costos y los beneficios asociados a la gestión de las PDA por parte de las empresas

COSTOS	BENEFICIOS FINANCIEROS Y EXTRA FINANCIEROS
<p>- Horas de personal asociadas a la cuantificación de las PDA ("inventarios") para poder identificar dónde están las fases de la cadena de valor donde se están dando las pérdidas.</p> <p>- Compra o alquiler de equipos para cuantificar las PDA, para el rediseño de procesos, productos o mejora del almacenamiento.</p> <p>- Capacitación del personal para su sensibilización y acción en la gestión de las PDA.</p> <p>- Puesta en marcha de acciones para la optimización de los procesos de almacenamiento, manipulación y fabricación de alimentos.</p> <p>- Puesta en marcha de innovaciones en el embalaje de los productos para prologar su vida útil.</p> <p>- Cambios en el sistema de etiquetado para clarificar las fechas de consumo.</p>	<p>BENEFICIOS FINANCIEROS:</p> <p>- Reducción de costos asociados a la compra de materias primas o ingredientes que previamente se habían perdido sin ser vendidos.</p> <p>- Incremento de la proporción de alimentos comprados o preparados que se venden a los clientes.</p> <p>- Reducción de costos asociados a la gestión de los residuos alimentarios.</p> <p>- Beneficios asociados al desarrollo de innovaciones empresariales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Incorporación de nuevos productos elaborados a partir de otros alimentos que de otro modo se hubieran perdido o desperdiciado. • Puesta en marcha de nuevos procesos para reducir los costos de los insumos o aumentar las ventas de productos. <p>BENEFICIOS EXTRA FINANCIEROS:</p> <p>- Mejora de las relaciones con los grupos de interés:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compromiso de los trabajadores • Mejora de las relaciones con los proveedores y otros grupos de interés (organizaciones del tercer sector, sector público...) • Fidelización de clientes <p>- Mejora de la imagen de marca</p>

FUENTE: Forética

Otras organizaciones, como **ReFED**, organización americana sin ánimo de lucro comprometida con la reducción de las PDA-formada por una red de empresas, sector público, ONG, fundaciones-, también ha cuantificado el business case de la gestión de las PDA.

Esta organización ha identificado un total de **27 soluciones (clasificadas en tres categorías: prevención, recuperación y reciclaje)** que las empresas podrían poner en marcha para la reducción de las PDA, cuya implementación generaría un valor económico de **10 billones de dólares**. Además, también se han cuantificado otros resultados derivados de dichas acciones, como 1,8 millones de comidas que no serían desperdiciadas, 5,6 billones de dólares de

ahorro para los consumidores y 1,9 billones de anuales de beneficios para el sector privado³⁶.

Por otro lado, se analizaron **dos aspectos de cada una de las soluciones**: la cantidad de alimentos perdidos o desperdiciados que podrían evitarse, así como su eficiencia en términos de beneficio económico para las empresas por tonelada no desperdiciada (\$/t).

Según este análisis (Tabla 3), **las medidas de prevención son aquellas que generan un mayor beneficio económico para las empresas**, destacando la estandarización del etiquetado (4.547 \$/t), las campañas de concienciación y sensibilización de los consumidores (4.531 \$/t) y la optimización del envasado de los alimentos (3.443 \$/t). Por el contrario, las soluciones que mostraron un mayor potencial para evitar los residuos orgánicos fueron el compostaje (4 \$/t), la digestión anaeróbica (21 \$/t) y el compostaje anaeróbico en instalaciones de recuperación de agua (23 \$/t). Por tanto, el sector privado ha de apostar por las soluciones de prevención de las PDA, mientras que las soluciones que reducen la generación de residuos en mayor cantidad son aquellas más orientadas a otros niveles, como las administraciones públicas, por ejemplo.

TABLA 3. Comparativa de las principales soluciones identificadas por ReFED desde el punto de vista de eficiencia y PDA evitadas

TIPO DE SOLUCIÓN	SOLUCIÓN	CANTIDAD DE ALIMENTOS PERDIDOS O DESPERDICADOS QUE PODRÍAN EVITARSE (MILES DE TONELADAS / AÑO)	BENEFICIO ECONÓMICO PARA EMPRESAS POR TONELADA NO DESPERDICADA (\$/T)
MEDIDAS DE PREVENCIÓN	Estandarización del etiquetado	398	4.547
	Campañas de concienciación y sensibilización de los consumidores	584	4.531
	Optimización del envasado de los alimentos	208	3.443
MEDIDAS DE RECICLAJE	Compostaje centralizado ³⁷	5.037	4
	Digestión anaeróbica ³⁸	1.884	21
	Compostaje anaeróbico en instalaciones de recuperación de agua ³⁹	1.637	23

36 An economic analysis of food waste solutions, REFED

37 Entendemos por **compostaje centralizado** el que se realiza en una planta de compostaje a la que llegan los residuos procedentes de la recogida municipal, previa separación selectiva en los domicilios. (REFED)

38 La **digestión anaeróbica** es un proceso biológico complejo y degradativo en el cual parte de los materiales orgánicos de un sustrato (residuos animales y vegetales) son convertidos en biogás, mezcla de dióxido de carbono y metano con trazas de otros elementos, por un consorcio de bacterias que son sensibles o completamente inhibidas por el oxígeno o sus precursores. (REFED)

39 El compostaje anaeróbico en instalaciones de recuperación de agua consiste en entregar los residuos por camión o a través de las tuberías de eliminación de sumidero existentes a una instalación municipal de recuperación de recursos hídricos, donde se trata con digestión anaeróbica. (REFED)

Además del ahorro económico directo que supone la gestión de las PDA para las empresas, existen otras motivaciones para que el sector empresarial haga frente a este reto. Entre ellas, están las relacionadas con la seguridad alimentaria, la regulación que afecta a la gestión de residuos, la sustentabilidad ambiental, las relaciones con los grupos de interés y el sentido de la responsabilidad ética⁴⁰, tal y como evidenciaron las entrevistas realizadas por WRI y WRAP a gobiernos y empresas líderes.

La **seguridad alimentaria**⁴¹ es uno de los aspectos clave, tanto para los gobiernos como para el sector empresarial. La gestión de las PDA, no sólo contribuye a aumentar la cantidad de alimentos disponibles para el consumo humano, sino también a que éstos sean seguros y que mantengan sus características nutricionales gracias a una mayor eficiencia de las cadenas de valor de los productos a través de las numerosas soluciones que se están poniendo en marcha en este sentido (Ver **Anexo 4**).

Actualmente existen distintos **marcos regulatorios** de residuos en los que éstos son considerados de diferentes maneras. Por ejemplo, en Estados Unidos (Massachusetts), las empresas no pueden enviar a vertedero más de una tonelada de material orgánico a la semana. Por otro lado, la ley de reciclaje japonesa cuenta con incentivos para las compañías que reciclen los residuos orgánicos provenientes de PDA para alimentación animal, fertilizantes y energía. Por último, la legislación francesa considera ilegal para determinados distribuidores destruir o llevar a vertedero alimentos para consumo humano y les obliga a gestionar la sobreproducción a través de la redistribución. Este tipo de regulaciones suponen un incentivo para las empresas, ya que la no gestión de las PDA lleva asociada multas por incumplimiento, lo que supone un business case financiero adicional para trabajar en la reducción de las PDA.

Además, dado el elevado impacto ambiental de las PDA, una correcta gestión se traduce en una contribución con la **sustentabilidad ambiental** del planeta que las empresas pueden vincular con sus objetivos estratégicos en materia de economía circular, gestión de residuos, acción climática o reducción de huella hídrica, entre otros aspectos.

Asimismo, el diálogo y trabajo conjunto con los **grupos de interés** (proveedores y consumidores, especialmente), en la gestión de las PDA es uno de los elementos que favorecen el éxito en la implementación de proyectos e iniciativas desarrolladas para reducir las PDA.

Con respecto a la **responsabilidad ética**, algunas empresas líderes destacan que reducir el desperdicio alimentario es “the right thing to do”. La puesta en marcha de acciones empresariales para reducir las PDA tiene un claro enfoque de responsabilidad social corporativa (RSC), ya que las empresas socialmente responsables son aquellas que gestionan adecuadamente sus impactos ambientales y sociales, y el desperdicio alimentario implica ambos.

Por tanto, **reducir la cantidad de alimentos que se pierden o desperdician puede generar una triple cuenta de resultados positiva para las empresas**: permite reducir costes, contribuir con un mayor acceso a los alimentos por parte de la sociedad, y reducir la presión sobre los recursos hídricos, la tierra, así como contribuir con la lucha contra el cambio climático⁴².

Para seguir avanzando, es imprescindible que los **actores públicos y privados** con capacidad de decisión actúen conjuntamente, sumando esfuerzos para conseguir que esta triple cuenta de resultados sea cada vez más positiva.

40 The Business Case for Reducing Food Loss and Waste. 2017 Progress Report. Food Loss+Waste Protocol. March 2017

41 La **seguridad alimentaria** se da cuando todas las personas tienen acceso físico, social y económico permanente a alimentos seguros, nutritivos y en cantidad suficiente para satisfacer sus requerimientos nutricionales y preferencias alimentarias, y así poder llevar una vida activa y saludable (**Definición según FAO**)

42 The Business Case for Reducing Food Loss and Waste. 2017 Progress Report. Food Loss+Waste Protocol. March 2017

6. ANÁLISIS INICIAL DEL AVANCE DE LAS EMPRESAS DE LA REGIÓN EN LA GESTIÓN DE LAS PDA

Con el objetivo de tener una primera aproximación sobre el nivel de avance en la **gestión de las pérdidas y el desperdicio alimentario** por parte del sector empresarial en la región, se han seleccionado siete empresas: Bimbo, Cargill, Danone, Nestlé, PepsiCo, Unilever y Walmart.

Es necesario agradecer a las empresas seleccionadas su colaboración en este estudio, compartiendo sus avances en materia de gestión de las pérdidas y desperdicio alimentario, demostrando así su transparencia y compromiso en esta temática.

La muestra escogida responde a la necesidad de contar con empresas de los dos principales sectores implicados en este reto (sector agroalimentario y de distribución), de diferentes características (multinacionales, empresas latinoamericanas con alcance global, etc.), así como con diferentes grados de madurez y desarrollo de las estrategias en materia de reducción de desperdicio alimentario. De esta manera, se pudo analizar la aproximación de empresas muy distintas a una temática de relevancia global.

El análisis ha consistido en la revisión de la **información pública disponible** (página web, noticias, memorias de sostenibilidad, etc.), así como la proporcionada por las propias empresas a través de las entrevistas mantenidas con los responsables de sustentabilidad y responsabilidad social, ciudadanía corporativa, comunicación corporativa o gestión ambiental de las empresas.

Además, para tener una visión más completa, se ha analizado la aproximación al reto de las PDA para cada una de las empresas a **nivel global y regional**, haciendo especial foco en las unidades de negocio de estas empresas en Argentina, Brasil, Colombia, México y Perú. El objetivo ha sido, no sólo tener una visión de cómo están avanzando las empresas en la región, sino también analizar cómo se están trasladando los objetivos globales a nivel país para cada una de ellas.

Para llevar a cabo este análisis, se ha clasificado la información obtenida en **cuatro dimensiones de acción:**

- **LIDERAZGO EMPRESARIAL**
- **GESTIÓN DE LAS PDA**
- **COMUNICACIÓN Y TRANSPARENCIA**
- **DIÁLOGO CON LOS GRUPOS DE INTERÉS**

Esta clasificación **va más allá de la hoja de ruta empresarial establecida por Champions 12.3** – (Fijar objetivos, medir y cuantificar y poner en marcha acciones -ver Anexo 2 -), sino que considera otras acciones específicas, las cuales se detallan a continuación:

1. Existencia de compromisos en materia de gestión de las PDA
2. Existencia de una estrategia o plan de trabajo en materia de PDA
3. Pertenencia a alianzas internacionales, regionales o nacionales
4. Cuantificación de las PDA
5. Desarrollo de soluciones innovadoras para reducir las PDA
6. Donación de alimentos

7. Existencia de información pública disponible sobre la gestión de las PDA a nivel global
8. Existencia de información pública disponible sobre la gestión de las PDA a nivel regional
9. Puesta en marcha de acciones de sensibilización
10. Desarrollo de iniciativas conjuntas de trabajo con proveedores y diálogo con otros grupos de interés.

En el **Anexo 5**, se presenta una ficha resumen para cada empresa de la información recopilada para cada una de las dimensiones (**liderazgo, gestión, comunicación y diálogo**)

A continuación, se analizan los **resultados globales obtenidos** para las empresas analizadas en cada una de las dimensiones consideradas.

LIDERAZGO EMPRESARIAL

En el análisis de esta dimensión se han puesto en valor todas aquellas acciones e iniciativas que contribuyen al posicionamiento de la empresa en materia de PDA. En este sentido se ha valorado la existencia de **compromisos**, de una **estrategia o un plan de gestión**, así como las **alianzas** nacionales e internacionales a los que la empresa está adherida en este marco de acción, tales como Champions 12.3, Food 2030 o Consumer Goods Forum, entre otras.

El análisis realizado muestra que **el 100% de las empresas** tiene un **compromiso público** (que se visibiliza a través de los diferentes canales de comunicación de la empresa) **con la reducción de las PDA**, y esta temática se ha identificado como un elemento fundamental en el que trabajar como compañías.

Sin embargo, de ellas, **solo un 63% cuentan con una estrategia global** para la gestión de las PDA con objetivos definidos y cuantificables. Además, se ha identificado una falta de traslación de las estrategias globales o compromisos globales a todos los países en los que las empresas operan en la región. Sólo **un 50% de las empresas analizadas han trasladado de manera clara sus objetivos globales a nivel regional**.

Igualmente, se ha concluido que las empresas ven las **alianzas** como un buen instrumento para posicionarse y avanzar en la gestión de las PDA, ya que casi el **90% de las empresas** han establecido alguna alianza con otras empresas u organizaciones en este ámbito. Para más detalle sobre las iniciativas y alianzas internacionales y nacionales existentes vinculadas a las PDA, puede consultarse el **Anexo 3**.

- FORTALEZA: el compromiso público de las empresas para avanzar en la gestión de las PDA, que supone un punto de partida clave para seguir avanzando en la reducción de las PDA.

- ÁREA DE MEJORA: la definición de planes de acción enfocados específicamente a la gestión de las PDA y la importancia de su traslación a los países.

GESTIÓN DE LAS PDA

Esta dimensión incluye una doble perspectiva. Por un lado, las acciones que están llevando a cabo las empresas para cuantificar las PDA de manera continuada en las diferentes fases de la cadena de valor, que parten del establecimiento de una línea base. Por otro lado, la puesta en marcha de soluciones y acciones concretas para la reducción de las PDA en el negocio (integración de innovaciones en productos y servicios, sensibilización y concienciación o donaciones, entre otros).

El análisis realizado muestra que **aproximadamente el 50% de las empresas** están trabajando en la cuantificación de las PDA, ya que éste supone uno de los primeros pasos para su gestión, y permite fijar objetivos y determinar las acciones relevantes para la organización. En muchos casos, la cuantificación de una línea de base no es un ejercicio sencillo debido a la complejidad de las cadenas de valor de algunas empresas. Además, cabe destacar que las herramientas disponibles para guiar al sector privado en dicha cuantificación, como el **Estándar de Contabilización y Reporte sobre las Pérdidas y los Desperdicios de Alimentos (PDA)** liderado por el World Resources Institute (WRI), son relativamente recientes y, por tanto, cuentan con un nivel incipiente de utilización en forma de proyectos piloto o aproximaciones iniciales a la metodología. En torno a la mitad de las empresas analizadas están comenzando a utilizarlo.

A pesar de que no todas las empresas han cuantificado su línea base, **el 100% está llevando a cabo** algún tipo de acción para la **gestión de las PDA**. **El 63% de las empresas** analizadas destacan por estar implementando soluciones innovadoras entre las que se encuentran el diseño de aplicaciones móviles, el uso de nuevos envases para reducir el deterioro de alimentos o la transformación de alimentos dañados en otro tipo de productos para asegurar su venta y consumo, entre otros.

Cabe destacar que **más del 60% de las empresas** analizadas ha llevado a cabo alguna acción concreta de **donación de alimentos**, y en torno al **50% cuenta con programas regulares de donación** en colaboración con bancos de alimentos especialmente a nivel regional.

- FORTALEZA: la variedad y carácter innovador de las soluciones que ya se están implementando y cuya puesta en marcha tienen un impacto positivo cuantificado en la reducción de las PDA.

- ÁREA DE MEJORA: avance en la cuantificación de las PDA en todas las fases de la cadena de valor de los productos.

En el **Anexo 4** se presentan algunas de las soluciones que las empresas pueden incorporar para la gestión y reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario.

COMUNICACIÓN EMPRESARIAL

Se ha analizado **cómo las empresas comunican su estrategia, objetivos y acciones** vinculadas a la reducción de las PDA, es decir, cómo de transparente es su comunicación en la materia. También se ha considerado como punto de especial relevancia el **desarrollo de acciones de comunicación y sensibilización** a los consumidores y otros grupos de interés.

Casi el **90%** de las empresas analizadas cuenta con **información pública disponible** (en su página web o su memoria de sustentabilidad, principalmente) sobre la manera de abordar la gestión de las PDA. Sin embargo, **solo el 50% comunica de manera clara y detallada** su compromiso, posicionamiento, objetivos y acciones vinculadas a nivel global.

A nivel regional cabe destacar que la información sobre los objetivos empresariales y las acciones que se están llevando a cabo es muy limitada o está poco detallada. Además, la información para cada país **no se encuentra fácilmente** en canales como las páginas web o las memorias de sustentabilidad de las empresas.

En cuanto a **las acciones de concienciación y sensibilización**, éstas parecen ser una práctica habitual entre las empresas, ya que el **75%** de las organizaciones analizadas está llevando a cabo algún proyecto o campaña concreta de sensibilización. Estas acciones se dirigen en su inmensa mayoría a los consumidores, clientes y a la sociedad en general.

- **FORTALEZA:** la apuesta de las empresas por trabajar en la sensibilización a nivel de consumidores y clientes.

- **ÁREA DE MEJORA:** avance en la comunicación de las acciones que las empresas ya están llevando a cabo y hacerla fácilmente accesible, especialmente a nivel regional.

DIÁLOGO EMPRESARIAL PARA LA GESTIÓN DE LAS PDA

En la valoración del diálogo, se incluyen las acciones de colaboración y escucha a los grupos de interés (proveedores, Administración Pública, entre otros) para enfrentar el desafío de las PDA, así como la identificación de alianzas específicas con estos grupos de interés para trabajar conjuntamente en el desarrollo de soluciones en este ámbito (desarrollo de herramientas, colaboración con fundaciones, procesos colaborativos, etc.)

El 100% de las empresas analizadas han llevado a cabo algún tipo de acción conjunta con proveedores u otros grupos de interés (trabajo directo de concienciación a proveedores, distribuidores o transportistas, mejora de las condiciones de vida de los productores, capacitaciones, concursos, etc.). El 63%, además, cuenta con más de una acción o programa de duración prolongada en el tiempo, como capacitación a proveedores, participación conjunta con la Administración Pública o el trabajo conjunto para el desarrollo de soluciones innovadoras.

- **FORTALEZA:** todas las empresas analizadas ya han identificado que el trabajo conjunto con los proveedores es clave para la consecución de los objetivos vinculados a las PDA.

- **ÁREA DE MEJORA:** análisis de aquellas áreas o aspectos de la gestión que han de llevarse a cabo en colaboración para maximizar su impacto.

7. CONCLUSIONES

A continuación, se presentan las principales conclusiones obtenidas en este estudio:

1. LA ACCIÓN EMPRESARIAL PARA LA REDUCCIÓN DE LAS PDA COMO OPORTUNIDAD DE NEGOCIO.

La involucración del sector privado en la reducción de las PDA representa una **oportunidad de negocio** vinculada tanto a **aspectos financieros** (mayor retorno financiero, reducción de costes, acceso a nuevos mercados o innovación de productos y procesos), como a **aspectos extra financieros** (mejora de las relaciones con sus grupos de interés, impacto positivo en la reputación corporativa, entre otros).

2. EXISTEN BUENAS PRÁCTICAS EMPRESARIALES EN LA REGIÓN QUE PUEDEN SER INSPIRADORAS PARA AQUELLAS EMPRESAS QUE AÚN NO SE HAN IMPLICADO EN LA REDUCCIÓN DE LAS PDA EN AMÉRICA LATINA Y CARIBE.

El análisis de las siete empresas seleccionadas muestra que hay un nivel variable de integración y gestión de las PDA, aunque el **100% de ellas está gestionando este desafío en mayor o menor medida**. En este sentido, se ha identificado un reto a la hora de trasladar las estrategias empresariales globales a un nivel regional.

De las cuatro dimensiones analizadas (liderazgo, gestión, comunicación y diálogo), se ha identificado el **liderazgo empresarial** como una fortaleza para seguir avanzando en la reducción de las PDA, ya que todas las empresas muestran un compromiso público de involucración en dar respuesta a este reto global.

Por otro lado, el área que presenta una mayor oportunidad de mejora es la **comunicación** de la información sobre cómo las empresas están llevando a cabo la gestión de este reto, tanto a nivel global como regional.

3. EL PODER DE LAS ALIANZAS COMO MECANISMO EMPRESARIAL PARA ACELERAR EL AVANCE EN LA GESTIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO

Las alianzas, que ya se han identificado en la Agenda 2030 como una figura imprescindible, toman un especial protagonismo en la reducción de las PDA, dado el gran alcance de este reto que implica a los agricultores, sector privado, consumidores y Administración Pública. Por tanto, es necesario **seguir potenciando el trabajo conjunto de las empresas, con sus grupos de interés** para conseguir un avance más rápido y significativo en la lucha contra las PDA.

8. RECOMENDACIONES PARA LA ACCIÓN EMPRESARIAL

- **Seguir avanzando en la generación de un mayor conocimiento** sobre las pérdidas y el desperdicio alimentario (PDA) que permita identificar de manera rigurosa el punto de partida de la región, así como las mejores soluciones para combatir este reto.

En este sentido, se recomienda **seguir trabajando en la cuantificación de las pérdidas y el desperdicio de alimentos**, tanto por parte del sector empresarial, como de los Gobiernos, generando **mayores capacidades** para hacer frente a la gestión de las PDA.

Igualmente, es necesario seguir avanzando en la **identificación de buenas prácticas empresariales** que ejemplifiquen la acción del sector privado, y pueda servir de referencia para aquellas empresas que todavía no han avanzado en la gestión de las PDA. En este sentido, se recomienda avanzar hacia una mayor transparencia y accesibilidad de la información empresarial vinculada a la gestión de las PDA.

- **Apostar por una mayor innovación y desarrollo tecnológico** para avanzar de manera sustancial en la reducción de las PDA asegurando la implicación del sector privado a largo plazo. Para ello, es necesario el **diseño y desarrollo de un marco de incentivos** por parte de los gobiernos que permitan apoyar en desarrollos de dichas innovaciones, así como una priorización de este reto por parte de las empresas que asegure que parte de sus inversiones irán destinadas a la reducción de sus PDA.

- **Priorizar en las agendas**, tanto de los gobiernos, del sector empresarial y de las organizaciones del tercer sector, acciones que contribuyan **a incrementar la concienciación ciudadana impulsando hábitos de consumo responsable** que permitan contribuir a reducir el desperdicio de alimentos.

- **Continuar trabajando en el desarrollo de regulaciones y políticas regionales** que sirvan de marco de referencia para avanzar a nivel país en la reducción de las PDA.

HOJA DE RUTA PARA LA ACCIÓN EMPRESARIAL EN PDA

- **CONOCE:** la dimensión del reto de las Pérdidas y los Desperdicios de Alimentos (PDA) a nivel global y regional.
- **COMPROMÉTETE:** desde el máximo nivel de la organización y de forma externa para que quede patente que la organización tiene la voluntad de contribuir con la reducción de las PDA.
- **BUSCA ALIADOS DENTRO DE TU ORGANIZACIÓN:** difunde en tu organización el conocimiento sobre el reto, los beneficios de contribuir y las oportunidades empresariales que representa.
- **INSPIRATE PARA LA ACCIÓN:** analiza las acciones que están llevando a cabo otras empresas del sector.
- **PLANIFICA Y ACTÚA:** una vez que se cuenta con el compromiso de la alta dirección y con la convicción interna de que existen oportunidades claras para reducir las PDA, fija tus objetivos considerando la línea base y prioriza las acciones de prevención de las PDA.
- **CUANTIFICA** tu contribución y tu línea base a partir del análisis de tus procesos y de tu cadena de valor, utilizando como referencia el Estándar de Contabilización y Reporte sobre las Pérdidas y los Desperdicios de Alimentos (PDA)⁴³.
- **BUSCA ALIADOS FUERA DE LA ORGANIZACIÓN:** identifica las iniciativas y alianzas que puedan contribuir con tu compromiso y acción para la reducción de las PDA, y trabaja conjuntamente con el sector público.
- **COMUNICA LO QUE HACES:** de manera clara y transparente para llamar a la acción a otras empresas y a tus grupos de interés.

⁴³ Food, loss + waste Protocol

ANEXO 1.

LAS RAZONES DE LAS PÉRDIDAS Y EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

La cadena de valor en el sector agroalimentario es extremadamente larga y compleja, por lo que los puntos en los que tienen lugar las PDA se extienden por toda ella: desde la **producción agrícola hasta el consumidor final**.

Las causas de las pérdidas y desperdicio de alimentos (PDA) varían en función de la **etapa de la cadena de valor** en la que nos fijemos, pero también de otros aspectos como los niveles económicos y sociales de los países y las necesidades y hábitos específicos de sus poblaciones.



A nivel de **producción**, las PDA se deben principalmente, en algunas zonas, a unas técnicas de preparación del suelo, siembra y cultivo insuficientes o inadecuadas, lo que puede dar lugar a cosechas prematuras o ineficientes; aunque no debemos olvidar las razones atribuibles a factores climáticos o ambientales. En otros casos, el problema principal está asociado al exceso de producción⁴⁴ frente a la demanda por parte de la población.

En lo que respecta a la **manipulación, almacenamiento y el transporte**, las pérdidas tienen lugar en el caso de que no existan las infraestructuras y tecnologías disponibles para cubrir esta etapa de manera segura, pudiendo existir riesgos (presentándose así un vínculo estrecho con la seguridad alimentaria en este punto). Una logística eficiente puede jugar aquí un papel clave.

A nivel de **procesamiento**, las pérdidas principales se deben a la modificación de los alimentos, ya sea por recortes (de forma o tamaño) o bien por deterioros que estos sufren en las líneas de procesado o producción, por lo que se generan descartes.

En lo que respecta a la fase de **comercialización**, el desperdicio suele ser consecuencia de pedidos inadecuados o proyecciones incorrectas de la demanda de alimentos. También influye la gran variedad de tipos de alimentos y marcas que exigen de manera creciente los consumidores o, incluso, las propias normativas de caducidad, en ocasiones confusas.

Ya, por último, en la **fase de consumo** las pérdidas se ven influenciadas principalmente por la cultura y los hábitos de compra de los consumidores, que varía enormemente. La frecuencia de compra, la cantidad de alimentos adquirido y la cantidad de ingresos familiares, son las razones que más influyen en la cantidad de pérdidas a este nivel. A esto se le suma la relevancia adquirida de los estándares de apariencia de los alimentos, con la penalización de la “producción imperfecta”, a medio camino entre el mercado y el consumidor.

44 Global food losses and food waste, FAO

En la Tabla 1 se presenta un **resumen** de las principales causas de las pérdidas y el desperdicio alimentario en cada una de las fases de la cadena de valor.

TABLA 1. Las razones de las pérdidas y desperdicio de alimentos en cada una de las fases de la cadena de valor

FASE DE LA CADENA DE VALOR	CAUSAS DE LAS PDA
1. PRODUCCIÓN: CULTIVO Y COSECHADO	<ul style="list-style-type: none"> • Factores climáticos y ambientales o enfermedades que afectan a las cosechas. • Técnicas productivas insuficientes e inadecuadas. • Sobreproducción de alimentos. • Políticas agrarias.
2. MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Instalaciones inadecuadas para el almacenamiento de los alimentos (venta al por mayor, supermercados, venta al por menor). • Seguridad alimentaria derivada de la inadecuada manipulación. • Estándares de calidad y estéticos.
3. PROCESAMIENTO Y PACKAGING	<ul style="list-style-type: none"> • Funcionamientos inadecuados y procesos industriales ineficientes. • Pérdidas por recortes • Pérdidas asociadas al deterioro de los alimentos en las líneas de producción, el procesado de los productos o en el embalaje • Instalaciones insuficientes para el procesado de productos frescos (más pérdidas)
4. DISTRIBUCIÓN Y VENTA	<ul style="list-style-type: none"> • Infraestructuras inadecuadas • Limitaciones de la tecnología para conservar los productos frescos especialmente • Condiciones inadecuadas para la venta de productos en los puntos de venta (supermercados, venta al por mayor, etc.) • Logística ineficiente • Pedidos inadecuados y proyecciones incorrectas de la demanda de alimentos • Gran variedad de tipos de alimentos • Etiquetado de los alimentos/normativa de caducidad • Estándares de calidad y estéticos • Estrategias de marketing
5. CONSUMO: HOGARES Y HOSTELERÍA	<ul style="list-style-type: none"> • Manejo de cantidades grandes de alimentos (ej. porciones grandes) • Estándares de calidad y estéticos. • Etiquetado de los alimentos. • Hábitos de compra y consumo de alimentos. • Ingresos familiares medios. • Tolerancia al desperdicio (según regiones).

ANEXO 2.

LA HOJA DE RUTA PARA EL SECTOR EMPRESARIAL E INICIATIVAS GLOBALES

Desde Champions 12.3 se ha trazado una **hoja de ruta** para el sector público y el sector privado que permita reducir a la mitad las más de 1.000 millones de toneladas de alimentos para el consumo humano que nunca llegan a ser consumidas.

Esta hoja de ruta convoca a las 50 empresas más importantes (en ingresos) del sector agroalimentario a nivel global, en la que se insta a que éstas **establezcan objetivos alineados con la meta global**, midan y cuantifiquen dónde están sus pérdidas y pongan en marcha acciones relevantes para reducir las PDA de sus operaciones directas y de su cadena de proveedores, convirtiendo los retos en oportunidades⁴⁵.

TABLA 2. Hoja de ruta empresarial a corto y medio plazo de reducción de pérdidas y desperdicio alimentario (PDA) para conseguir la Meta 12.3

PERIODO	OBJETIVOS	MEDICIÓN Y CUANTIFICACIÓN	ACCIÓN
2016 -2018	El 60% han establecido objetivos específicos de reducción de las PDA alineadas con la Meta 12.3 . Un 50% trabaja conjuntamente con sus proveedores para que también los fijen sus objetivos	El 20% han cuantificado su línea de base con el Estándar de Contabilización y Reporte sobre las Pérdidas y Desperdicio de Alimentos y han comenzado a medir y reportar el avance. Entre los que miden y reportan, el 50% miden el PDA de sus proveedores	El 10% cuentan con programas para la reducción de las PDA. De ellas, un 50% están comprometidas con la reducción del PDA de sus proveedores. La primera empresa global reduce a la mitad las PDA en sus propias operaciones
2019 -2021	El 95% han establecido objetivos específicos de reducción de los PDA alineados con la Meta 12.3. El 100% de las empresas trabaja conjuntamente con sus proveedores para que también los fijen sus objetivos	El 20% han cuantificado su línea de base con el Estándar de Contabilización y Reporte sobre las Pérdidas y Desperdicio de Alimentos y han comenzado a medir y reportar el avance. Entre los que miden y reportan, el 50% miden el PDA de sus proveedores	El 20% cuentan con programas para la reducción de las PDA. De ellas, un 50% están comprometidas con la reducción del PDA de sus proveedores. La primera empresa global reduce a la mitad las PDA en sus propias operaciones y de su cadena de suministro

45 Road Map to Achieving SDG Target 12.3

Para cumplir con esta hoja de ruta (establecimiento de objetivos, medición y cuantificación y acción), **se han desarrollado herramientas e iniciativas a nivel global que permiten contribuir con el avance en la reducción de PDA de empresas y gobiernos:**

A. ESTABLECIMIENTO DE OBJETIVOS:

- Se han establecido objetivos globales para contribuir con la Meta 12.3 por parte de actores relevantes del sector agroalimentario. Algunos compromisos hasta la fecha se detallan a continuación:

- **FOOD WASTE RESOLUTION⁴⁶**, anunciado por The Consumer Goods Forum (CGF) en 2015, que se compromete a reducir a la mitad el desperdicio alimentario en las operaciones de las empresas minoristas y fabricantes que pertenecen al CGF para el año 2025. Sugiere la formación de alianzas intersectoriales, así como a la puesta en marcha de iniciativas empresariales individuales, y en colaboración con los proveedores y consumidores, ONG y gobiernos.

- **AGRICULTURAL PRODUCT LOSS RESOLUTION⁴⁷**, anunciada por The Global Agri-business Alliance's Food en 2017, que se compromete a reducir las pérdidas de alimentos en un 50% para el año 2030 por parte de las empresas que forman parte de esta coalición a nivel individual y en alianza con sus proveedores.

B. MEDICIÓN Y CUANTIFICACIÓN DE LAS PÉRDIDAS Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS (PDA)

- En 2016 se lanzó el primer **Estándar de Contabilización y Reporte sobre las Pérdidas y los Desperdicios de Alimentos (PDA)⁴⁸**, liderado por el WRI en colaboración con otras organizaciones de referencia, como CGF, la FAO, el proyecto FUSIONS financiado por la Unión Europea⁴⁹, el World Business Council for Sustainable Development (WBCSD), The Waste and Resources Action Programme (WRAP), entre otros. Es voluntario y está diseñado para todo tipo de entidades, organismos intergubernamentales, gobiernos, asociaciones industriales, productores agrícolas y **empresas**. Su objetivo es facilitar la cuantificación de PDA (qué medir y cómo medirlo), fomentar la coherencia y la transparencia de los datos reportados.

- Por otro lado, la FAO ha definido el **Global Food Loss Index (GFLI)⁵⁰** para cuantificar las pérdidas que tienen lugar hasta la venta y consumo de los alimentos a partir de diez productos básicos por país.

46 Food Waste Resolution. CGF, 2015

47 Producers and Retailers Take Landmark Steps to Reduce Food Loss and Waste, WRI

48 Food, loss + waste Protocol

49 Iniciativa EU Fusions

50 SGG Indicator 12.3.1. - Global food losses, FAO

C. ACCIÓN. PUESTA EN MARCHA DE INICIATIVAS PARA LA REDUCCIÓN DE LAS PÉRDIDAS Y EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

- Redacción de un **Código Internacional de Conducta para la Prevención y Reducción de PDA**⁵¹ que permita brindar a los países 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.
- En 2017, the **U.S.-based Food Marketing Institute and Grocery Manufacturers Association** anunciaron el desarrollo de un estándar voluntario para simplificar las etiquetas donde se muestran las fechas en los alimentos. A partir de esta iniciativa, desde el CGF y la Coalición Champions 12.3, se ha lanzado una **llamada a la acción para estandarizar las etiquetas de los alimentos en todo el mundo para 2020**⁵², a través de la cual insta a que los distribuidores minoristas y los productores de alimentos pongan en marcha tres medidas importantes para simplificar las etiquetas de los productos: 1) utilizar una sola etiqueta, 2) utilizar dos etiquetas, una para la fecha de caducidad para los artículos perecederos y otra que sirva como indicador de calidad alimenticia para los artículos no perecederos, y 3) educar al consumidor para que comprenda mejor lo que significan las etiquetas de fechas.
- Champions 12.3 ha publicado una **Guía de interpretación** de la Meta 12.3⁵³ para dar respuesta a algunas de las ambigüedades que pueden surgir en la definición de la Meta y en las acciones que pueden llevar a cabo el sector público y privado.

51 Hacia un Código Internacional de Conducta para la Prevención y Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos. FAO 2017

52 Call to Action to Standardize Food Date Labels Worldwide by 2020. CGF, WRI 2017

53 Guidance on interpreting Sustainable Development Goal Target 12.3. Champions 12.3, 2017

ANEXO 3.

INICIATIVAS MÁS DESTACADAS EN MATERIA DE PÉRDIDAS Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS (PDA)

A continuación, se detallan algunas de las iniciativas más destacadas (en orden alfabético) a nivel global y nacional, que se han puesto en marcha para luchar contra el reto de las PDA. Las numerosas iniciativas ponen de manifiesto el elevado dinamismo de todos los actores implicados en este reto para combatirlo, que muestra el entusiasmo en los mercados más desarrollados. Estas iniciativas pueden servir de inspiración a los países emergentes para desarrollar sus propios programas nacionales, siempre abogando por el enfoque colaborativo y de alianzas que resulta de especial relevancia para hacer frente a este reto.

TABLA 3. Iniciativas más destacadas en materia de pérdidas y desperdicio de alimentos

INICIATIVA	OBJETIVO / DESCRIPCIÓN	SOCIOS / MIEMBROS	CATEGORÍA DE LA INICIATIVA
CHAMPIONS 12.3	<ul style="list-style-type: none"> • Coalición de altos mandos de gobiernos, empresas, organizaciones internacionales, instituciones de investigación, grupos de agricultores y la sociedad civil. • Objetivo: generar ambición, movilizar acciones y acelerar el progreso hacia el logro de la Meta 12.3 de ODS para 2030. • Con capacidad para cambiar la situación de las PDA a gran escala. 	65	Multis takeholder
CLOSED LOOP PARTNERS	<ul style="list-style-type: none"> • Asociación entre algunas de las compañías líderes del mundo (3M, Coca-Cola, Colgate-Palmolive, Goldman Sachs, Johnson & Johnson, Keurig Green Mountain, PepsiCo y the PepsiCo Foundation, Procter & Gamble, Unilever, Walmart y the Walmart Foundation, Nestlé Waters). • Trabaja en el desperdicio alimentario a través de bienes de consumo sostenibles, tecnologías de reciclaje avanzadas y el desarrollo de la economía circular. 	N/D	Multis-takeholder
COMPROMISO COURTAULD 2025	<ul style="list-style-type: none"> • Acuerdo voluntario líder a nivel mundial para trabajar a lo largo de toda la cadena alimentaria. • Lucha con el fin de reducir el impacto ambiental de los alimentos y bebidas, desde la granja hasta la mesa. • Los firmantes anunciados en el lanzamiento del acuerdo incluyen a los fabricantes de alimentos y bebidas más grandes del mundo y a todos los principales minoristas del Reino Unido. • Representó más del 93% de la cuota de mercado del Reino Unido en 2016. • Iniciativa enmarcada dentro del programa WRAP. 	159	Multis-takeholder

INICIATIVA	OBJETIVO / DESCRIPCIÓN	SOCIOS / MIEMBROS	CATEGORÍA DE LA INICIATIVA
FORO DE BIENES DE CONSUMO (CONSUMER GOODS FORUM)	<ul style="list-style-type: none"> • Única organización que reúne minoristas y fabricantes de bienes de consumo en todo el mundo. • Dirigida por CEO que ayudan a los minoristas y fabricantes de bienes de consumo a colaborar, junto con otras partes interesadas clave, para asegurar la confianza del consumidor e impulsar cambios positivos, incluida una mayor eficiencia. • Tiene una posición única para generar cambios positivos y la eficiencia en toda la industria de bienes de consumo y en todo el mundo. 	400	Multis-takeholder
EVERY CRUMB COUNTS	<ul style="list-style-type: none"> • Iniciativa conjunta que involucra a stakeholders de toda la cadena de suministro de alimentos de toda Europa. • Lanzada en 2017, en presencia de representantes de la Comisión Europea, el Parlamento Europeo, las ONG y la industria. • Promover de forma proactiva las soluciones e iniciativas europeas, nacionales y mundiales en este ámbito. 	23	Multis-takeholder
FEEDING AMERICA	<ul style="list-style-type: none"> • Organización nacional de lucha contra el hambre más grande de Estados Unidos. • Formada por una poderosa y eficiente red de 200 bancos de alimentos a lo largo de los Estados Unidos. • Foco en tres áreas: granjas, fabricantes y negocios orientados al consumidor. 	200	Nacional
FOOD WASTE	<ul style="list-style-type: none"> • Iniciativa de Natural Resources Defense Council. • Trabaja para que el sistema alimentario de los Estados Unidos sea más eficiente y menos derrochador. • Redirige el excedente de alimentos en las ciudades hacia las personas necesitadas. • Inspira a los consumidores a desperdiciar menos comida en casa. • Impulsa a la industria alimentaria y al gobierno federal a poner fin a las etiquetas de fecha confusas y adopten otras políticas de reducción de desechos. • Trabaja con comunidades, empresas y responsables políticos para apoyar la prevención del desperdicio de alimentos, el rescate de excedentes de alimentos y el compostaje de restos de comida en toda la cadena de suministro. 	N/D	Nacional

INICIATIVA	OBJETIVO / DESCRIPCIÓN	SOCIOS / MIEMBROS	CATEGORÍA DE LA INICIATIVA
FOOD-DRINKEUROPE	<ul style="list-style-type: none"> • Su misión es facilitar el desarrollo de un entorno en el que todas las empresas europeas de alimentos y bebidas, sea cual sea su tamaño, puedan satisfacer las necesidades de los consumidores y la sociedad. • Contribución basada en una investigación científica, una gestión de datos sólida y una comunicación efectiva, dentro del marco normativo garantizando que todos los problemas en este aspecto se traten de forma integral. • Promueve los intereses de sus miembros en áreas como seguridad alimentaria y ciencia, nutrición y salud, confianza y elección del consumidor, competitividad y sustentabilidad ambiental. 	71	Multis-takeholder
FUSIONS	<ul style="list-style-type: none"> • Proyecto financiado por la Unión Europea que está trabajando hacia una Europa más eficiente en cuanto a recursos. • Cuenta con 21 socios de proyectos de 13 países, contando con universidades, institutos de conocimiento, organizaciones de consumidores y empresas. • Apoya el objetivo de reducción del 50% de las PDA. 	200	Multis-takeholder
INTERNATIONAL FOOD WASTE COALITION (IFWC)	<ul style="list-style-type: none"> • Asociación sin ánimo de lucro. • Formada por organizaciones con un enfoque colaborativo de la granja a la mesa para frenar el desperdicio de alimentos a lo largo de la cadena de valor de los servicios de alimentación. • Tiene su sede en Ixelles, Bélgica. 	6	Multis-takeholder
LA ALIANZA PARA LA REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO (FOOD WASTE REDUCTION ALLIANCE, FWRA)	<ul style="list-style-type: none"> • Centrada en las fuentes con un impacto más rápido y directo en Estados Unidos (fabricación, venta minorista y servicio de alimentos). • Sus objetivos son reducir la cantidad de alimentos desperdiciados, aumentar la seguridad de los alimentos donados y reciclar los alimentos desechados para que no lleguen a vertedero. • Entre sus socios están Feeding America y Waste Management, Inc. 	30	Nacional

INICIATIVA	OBJETIVO / DESCRIPCIÓN	SOCIOS / MIEMBROS	CATEGORÍA DE LA INICIATIVA
REFRESH. COMMUNITY OF EXPERTS	<ul style="list-style-type: none"> • Plataforma de intercambio de conocimiento financiada por el Programa Marco Horizonte 2020 de la Unión Europea. • Ofrece a los usuarios un espacio para encontrar y compartir información sobre soluciones y nuevos enfoques innovadores para reducir el volumen de excedentes de alimentos, alimentar a las personas que más lo necesitan y desviar alimentos y desechos de la forma más beneficiosa posible. • Entre los socios se encuentran universidades líderes, institutos de investigación, empresas privadas, gobiernos, sociedad civil y otras partes interesadas. 	26	Multis-takeholder
SAVE FOOD	<ul style="list-style-type: none"> • Iniciativa mundial sobre la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos. • Su objetivo es promover la conciencia y el intercambio de ideas y mejores prácticas sobre la prevención del desperdicio alimentario. • Socios de organizaciones internacionales, sector privado, sociedad civil y otros grupos. 	900	Multis-takeholder
STOP WASTING FOOD	<ul style="list-style-type: none"> • Movimiento sin ánimo de lucro más grande de Dinamarca contra el desperdicio de alimentos. • Con resultados en Dinamarca, la UE y la ONU, ha generado más de 7.000 coberturas mediáticas danesas e internacionales. • Apoyada por más de 60.000 personas, entre los que destacan altos cargos políticos, diputados y euro diputados, así como el ex primer ministro de Dinamarca y personalidades gastronómicas. • Colabora con muchas partes interesadas danesas e internacionales en toda la cadena de valor de los alimentos. 	60.000	Internacional
U.S. FOOD LOSS AND WASTE 2030 CHAMPIONS	<ul style="list-style-type: none"> • Formado por empresas y organizaciones que han asumido el compromiso público de reducir en un 50% para el año 2030 las PDA en sus propias operaciones en los Estados Unidos. • Exigencia por parte del Gobierno para que todo el sistema alimentario realice un esfuerzo y acciones encaminadas a alcanzar el objetivo. 	21	Nacional

INICIATIVA	OBJETIVO / DESCRIPCIÓN	SOCIOS / MIEMBROS	CATEGORÍA DE LA INICIATIVA
<p>WASTE-RE-SOURCES ACTION PROGRAMME (WRAP)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Trabaja con gobiernos, empresas y comunidades para ofrecer soluciones prácticas con el fin de mejorar la eficiencia de los recursos. • Su misión es acelerar el paso a una economía sostenible y eficiente en el uso de los recursos reinventando cómo se diseñan, producen y venden, y volver a pensar cómo usar y consumir los productos así como redefinir lo que es posible, a través de la reutilización y el reciclaje. 	27	Internacional
<p>ZERO HUNGER CHALLENGE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Iniciativa lanzada por el Secretario General de la ONU, Ban Ki-moon, • Tiene 5 objetivos para conseguir el reto de hambre cero: <ol style="list-style-type: none"> 1) Que todos los sistemas alimentarios sean sostenibles. 2) Aumentar un 100% la productividad y el ingreso de los pequeños productores. 3) Cero desperdicios de alimentos y pérdidas post-cosecha. 4) 100% de las personas con acceso a una alimentación adecuada durante todo el año. 5) Cero retrasos en el crecimiento en niños y niñas menores de dos años. 	N/D	Internacional

ANEXO 4.

LAS SOLUCIONES EMPRESARIALES

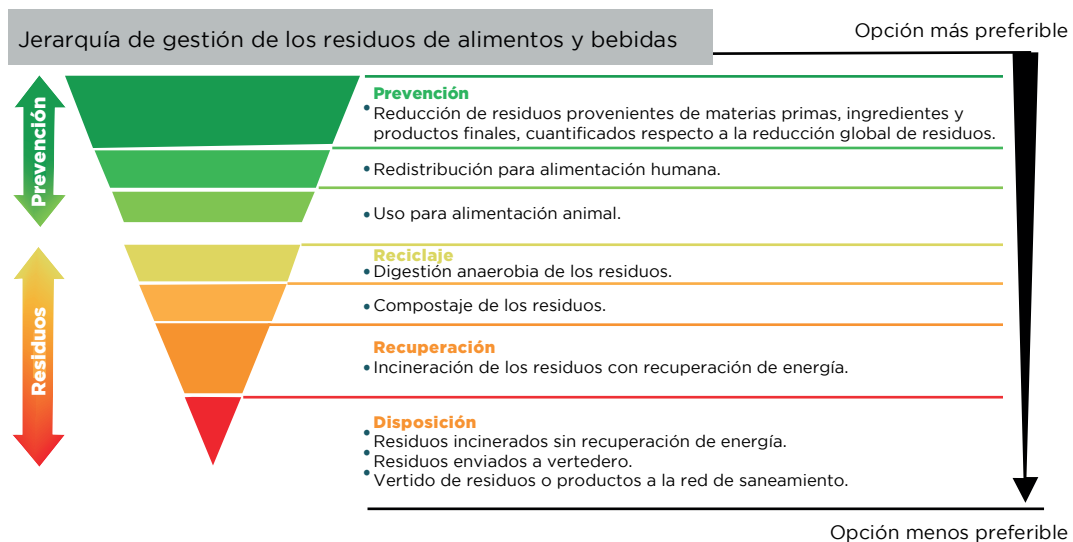
Si bien, como hemos visto en el **Anexo 1**, las causas del desperdicio alimentario son numerosas, también lo son las soluciones y acciones que ya se están poniendo en marcha para reducir las pérdidas de alimentos en toda la cadena agroalimentaria.

Estas **soluciones** son diferentes en función de la fase de la cadena de valor y de las capacidades de los países para contribuir a reducir las pérdidas de alimentos. Dos elementos serán esenciales para resolver un reto de esta magnitud a nivel global: la colaboración y la innovación. Por un lado, la **colaboración** y el establecimiento de alianzas entre gobiernos, empresas, organizaciones sin ánimo de lucro, programas globales y nacionales o la sociedad civil (especialmente en el caso de los países, la gobernanza de estos aspectos a nivel de marcos normativos, inversión, incentivos, será un aspecto que marque la diferencia hacia unos sistemas productivos más eficientes). Por otro, la innovación y la **tecnología** serán también importantes aliadas para contribuir a acelerar la transformación de los sistemas agrícolas a nivel de producción, almacenaje, transporte o marketing.⁵⁴

LA JERARQUÍA DE MITIGACIÓN EN EL SECTOR ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS

Antes de identificar las soluciones concretas para evitar las pérdidas y el desperdicio alimentario, es interesante conocer la jerarquía en la gestión de los residuos que provienen del sector de la alimentación y bebidas⁵⁵. Creada por WRAP, establece los pasos necesarios para gestionar los residuos de la cadena agroalimentaria, con el objetivo de minimizar su impacto sobre el medio ambiente.

GRÁFICO 7. La jerarquía de los alimentos y bebidas, (Wrap, 2018).



Esta jerarquía explica que las soluciones iniciales para minimizar las pérdidas y el desperdicio alimentario tienen que ver, en primer lugar, con la **prevención**. Para ello, las opciones están enfocadas en la reducción de residuos de materias primas y productos, la redistribución a las personas (a través de la donación) y, por último, la alimentación animal.

54 Reducing food loss and waste, WRI

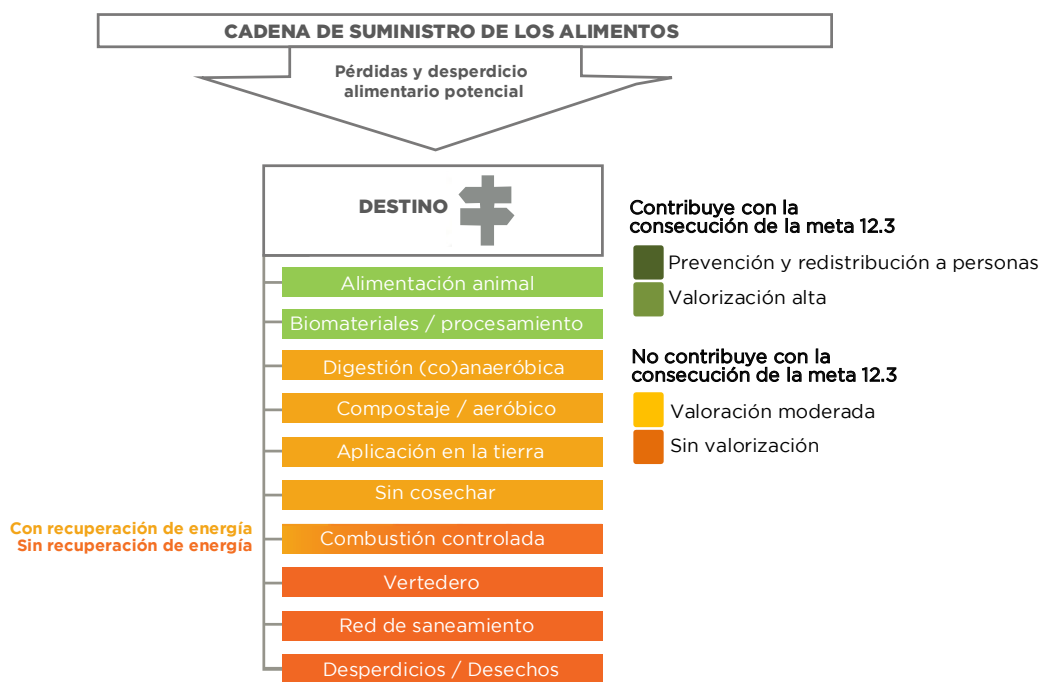
55 Why take action: legal/policy case, WRAP

Esta jerarquía explica que las soluciones iniciales para minimizar las pérdidas y el desperdicio alimentario tienen que ver, en primer lugar, con la **prevención**. Para ello, las opciones están enfocadas en la reducción de residuos de materias primas y productos, la redistribución a las personas (a través de la donación) y, por último, la alimentación animal.

Cuando la prevención no ha sido suficiente y se han generado residuos, existen diferentes caminos que estos pueden tomar: **reciclaje**, a través del compostaje (que permite transformar los desechos orgánicos en humus) o la digestión anaeróbica (que permiten la descomposición de materia orgánica a través de los microorganismos); la **recuperación**, a través de mecanismos de valorización y, como última opción, la **eliminación**, a través de la incineración, vertederos o eliminación vía redes municipales de aguas residuales.

Teniendo en cuenta esta manera de ver el desperdicio alimentario, las soluciones al mismo deberían moverse, idealmente, en el **ámbito de la prevención**.

GRÁFICO 8. La jerarquía de la destinación para alcanzar la meta 12.3 (Champions 12.3)



A continuación, se presentan algunas de las **soluciones** identificadas para la lucha contra el desperdicio alimentario, teniendo en cuenta las diferentes fases de la cadena de valor del sector.

Por otro lado, y dada la importancia que va a jugar la tecnología en los sistemas agroalimentarios de las próximas décadas, se incluye también la referencia a algunas de las **tecnologías de la Cuarta Revolución Industrial** que pueden aplicarse en diferentes fases de la cadena agroalimentaria, según un documento del Foro Económico Mundial⁵⁶. En **verde** se muestran aquellas tecnologías que tienen una mayor influencia sobre la reducción del desperdicio alimentario.

56 Innovation with a purpose: The role of technology innovation in accelerating food systems transformation. World Economic Forum (2018)

1. PRODUCCIÓN: CULTIVO Y COSECHADO

Las soluciones que se pueden poner en marcha en esta etapa inicial, de gran trascendencia para toda la cadena de valor, están orientadas principalmente a una mejora en las técnicas agrícolas, en el apoyo a los agricultores y en el establecimiento de unas políticas agrarias que eviten la sobreproducción de alimentos.

AGRICULTORES Y TÉCNICAS AGRÍCOLAS	<ul style="list-style-type: none"> • Gestión y optimización de cosechas⁵⁷ • Favorecer cooperación y comunicación entre agricultores⁵⁸ para luchar contra la sobreproducción • Apoyo a través de créditos de instituciones financieras agrícolas o pagos anticipados • Mejorar las técnicas de cosechado y favorecer la inversión en infraestructuras • Adaptación a los impactos a medio y largo plazo del cambio climático
POLÍTICAS AGRARIAS	<ul style="list-style-type: none"> • Adecuadas y adaptadas a las necesidades de las poblaciones y de los retos del sector agroalimentario. • Favorecer agricultura extensiva
MERCADO	<ul style="list-style-type: none"> • Mejorar el acceso, especialmente a los pequeños agricultores • Facilitar la redistribución de determinadas cosechas no aceptadas
SOLUCIONES TECNOLÓGICAS <ul style="list-style-type: none"> • Agricultura de precisión para la optimización de inputs y agua. • Modificación genética para la mejora de semillas de varios rasgos. • Tecnologías microbianas para mejorar la resiliencia de los cultivos. • Protección biológica de los cultivos y micronutrientes para la gestión de los suelos. • Generación de energía renovable fuera de la red y almacenamiento para el acceso a la electricidad. 	

2. MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

En la etapa de la manipulación y almacenamiento de los alimentos, las soluciones al desperdicio pasan esencialmente por una mejora de los equipamientos y las infraestructuras necesarias para una gestión adecuada de los alimentos tras su obtención en la fase de producción.

MANIPULACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Asegurar regulaciones locales y estatales para el manejo seguro • Formación y sensibilización a los agricultores/operarios sobre técnicas de manipulación adecuada • Sensibilización en cuanto a la estética de los alimentos
ALMACENAMIENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Mejora del equipamiento y de las infraestructuras⁵⁹ necesarias para el almacenaje en situaciones controladas (almacenes, cámaras, silos, etc.) • Formación y sensibilización a los operarios en las mejores prácticas de almacenamiento y manipulación.

57 SAVE FOOD: Iniciativa mundial sobre la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos, FAO

58 Global food losses and food waste, FAO

59 Reducing food loss and waste, WRI

3. PROCESAMIENTO Y PACKAGING

A nivel de procesamiento, las soluciones se orientan fundamentalmente a mejorar la eficiencia de las líneas de procesamiento, evitando pérdidas por cuestiones técnicas. Por otro lado, el packaging juega también un papel fundamental a la hora de favorecer la conservación de los alimentos y su consumo en el tiempo de conservación adecuado.

PROCESAMIENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Optimización de las líneas de fabricación (condiciones de los equipos, por ej.) para reducir la generación de residuos • Identificar problemas que generan defectos de diseño en la línea de producción para minimizar deterioros y recortes • Favorecer el desarrollo de vínculos entre los procesadores y los agricultores • Equipamiento y herramientas para el procesado de alimentos descartados
PACKAGING	<ul style="list-style-type: none"> • Ajustes en el packaging para optimizar consumo y evitar residuos • Prevención del deterioro durante el procesamiento • Tecnologías de envasado que ralentizan el deterioro de los alimentos • Estandarización del etiquetado de las fechas de consumo, tanto para perecederos como no perecederos/alimentos descartados

4. DISTRIBUCIÓN Y VENTA

Las soluciones que se pueden implementar en esta etapa van desde la mejora de los procesos de distribución de los alimentos hasta las mayores innovaciones y mejoras que pueden llevarse a cabo en la venta de los productos (como favorecer la venta directa de productos o la utilización del marketing a favor de la reducción de las PDA, como algunas ideas).

DISTRIBUCIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Mejora de las infraestructuras de transporte de los alimentos procesados • Mejora de los medios y equipamientos necesarios para el transporte y conservación en condiciones adecuadas y seguras
VENTA	<ul style="list-style-type: none"> • Identificación de nuevas maneras de reutilizar los alimentos descartados en el procesamiento para la venta • Gestión adecuada de los pedidos de productos • Exposición correcta y en condiciones adecuadas de los alimentos en los puntos de venta • Establecimiento de mercados de agricultores o tiendas de productos agrícolas, de manera que la venta de los productos sea directa • Favorecer el desarrollo de cooperativas de comercialización • Aceptar e integrar la producción imperfecta en las líneas de venta de cara al consumidor final. • Desarrollo de mercados alternativos e identificación de su utilidad para los productos que no pueden entrar en el circuito de venta estándar • Marketing y etiquetados: exposición de los alimentos según las fechas de vencimiento. • Desarrollo de campañas de venta que favorezcan la venta de productos cercanos a su fecha de consumo preferente o caducidad

SOLUCIONES TECNOLÓGICAS

• **TRAZABILIDAD FACILITADA POR BLOCKCHAIN.** El blockchain, la tecnología de contabilidad distribuida, puede cumplir una multitud de funciones en los sistemas agroalimentarios, como la reducción de costes de transacción, el tiempo necesario para procesar los pagos o el seguimiento de la tenencia de tierra. Blockchain podría afectar al desperdicio doméstico facilitando a los consumidores fechas de caducidad. Si blockchain monitoriza la mitad de las cadenas de suministro globales, el aumento de la eficiencia podría derivar en la reducción de pérdida de alimentos de entre 10 y 30 millones de toneladas.

- *Entregas mediante servicios móviles*
- *Big Data y análisis avanzados para los seguros*
- *Internet de las cosas para una trazabilidad y transparencia a tiempo real de la cadena de valor*

Entre **otras medidas relevantes** para contribuir a la reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario están:


La **redistribución de alimentos** o los programas de donación se refieren a dar de manera voluntaria comida que, de otra manera, se perdería o se desecharía, por ejemplo, a **bancos de alimentos** que luego se encargan de su redistribución para quienes lo necesiten. Esta solución es útil para varias etapas de la cadena de valor, desde la etapa de producción y cosechado hasta la de venta. La redistribución de alimentos tiene obstáculos asociados al transporte, temas legales o económicos que, en determinados lugares, pueden dificultar esta interesante solución.

Las actitudes y el comportamiento de los consumidores juegan un papel muy importante en determinar la cantidad de comida que se pierde en los hogares. Aunque es complicado cambiar la manera en la que la sociedad consume, las campañas de sensibilización pueden influir notablemente en los comportamientos de los consumidores. Por eso, muchos distribuidores están ya llevando a cabo acciones para sensibilizar y dar consejos sobre el consumo, almacenamiento y vida útil de los alimentos.

El desarrollo de iniciativas globales y campañas estatales para concienciar a otros grupos interés implicados en las diferentes etapas de la cadena de valor de los alimentos (productores, distribuidores, comerciantes, etc.) así como los niños o la sociedad en amplio, son esenciales para transmitir el mensaje de urgencia y de necesidad de colaboración.

ANEXO 5.

INFORMACIÓN SOBRE EL DESEMPEÑO EN LA GESTIÓN DE LAS PDA DE LAS EMPRESAS ANALIZADAS. FICHAS TÉCNICAS.

	
LIDERAZGO	GESTIÓN
<p>COMPROMISOS</p> <p>GLOBAL</p> <ul style="list-style-type: none"> Las acciones vinculadas a las PDA se enmarcan dentro de uno de los cuatro pilares (“Planeta”) de sustentabilidad: dentro de la línea de acción de Manejo de Residuos. Política global de medio ambiente: política publicada donde los principios abarcan toda la cadena de valor y define la aplicación de buenas prácticas ambientales para la utilización eficiente de los recursos en los temas ambientales incluyendo el manejo de residuos y la mejora continua. Política global de austeridad: uso y consumo eficiente de los recursos y bienes disponibles a su alcance, evitando desperdicios. Estándar Bimbo: formado por 6 políticas y lineamientos como un enfoque a las Políticas de Aseguramiento de Calidad y Seguridad Alimentaria globales. <p>REGIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> No existe información sobre compromisos a nivel regional. <p>ESTRATEGIA/PLAN DE GESTIÓN DE LAS PDA</p> <p>GLOBAL</p> <ul style="list-style-type: none"> El objetivo en materia de residuos es mejorar el desempeño de sus productos para reducir desperdicios, promoviendo también acciones de reducción y reciclaje en toda la cadena de valor. • Su meta es lograr al menos el 90% de reciclaje en nuestras operaciones, contar con programas post consumo en las organizaciones en alianzas con otras empresas y reducir el desperdicio de alimentos en la empresa 	<p>CUANTIFICACIÓN DE LAS PDA</p> <p>GLOBAL</p> <ul style="list-style-type: none"> Se ha establecido una línea base en 2016 para reducir al 30% el desperdicio alimenticio. <p>REGIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> No hay establecida una línea base para la cuantificación de las PDA a nivel país. <p>SOLUCIONES, ACCIONES E INICIATIVAS PARA FRENAR LAS PDA</p> <p>GLOBAL</p> <ul style="list-style-type: none"> Innovación y Desarrollo: prácticas para alargar la vida útil de los productos manteniendo su calidad y frescura. Reducción de residuos: aprovechamiento de los desperdicios orgánicos en su cadena de producción. Mejora de la gestión interna: Puesta en marcha del sistema Lean Grupo Bimbo para la eliminación de la sobrecarga y desperdicio. Buenas prácticas de manufactura y equipo. Política de codificado de productos: establecimiento de una fecha máxima de consumo en la que los alimentos conservan las características de calidad y/o seguridad. Donaciones de alimentos. En la carrera Global Energy se donaron más de 1 millón de rebanadas de pan de caja a bancos de alimentos para cumplir con el compromiso de entregar 2 rebanadas de pan por kilómetro recorrido. <p>REGIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> Silvopastoril: este proyecto está enfocado en ayudar a reducir el impacto sobre los

<p>en un 30% al 2020. Además, existe un compromiso de reducir el desperdicio de alimentos en un 50% alineado con los esfuerzos del Consumer Good Forum.</p> <p>REGIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • No existe información sobre una estrategia o plan de gestión de las PDA a nivel regional. <p>ALIANZAS INTERNACIONALES Y/O NACIONALES</p> <p>GLOBAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Copresidencia del Grupo de trabajo sobre Seguridad Alimentaria del B20: grupo multistakeholder para la definición de recomendaciones viables para que el G20 consiga incrementar en un 50% la producción y productividad alimentaria para el año 2030. • Consumer Goods Forum: con el objetivo de estandarizar las etiquetas de caducidad de los alimentos. <p>REGIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Colaboración con Centro Internacional de Mejoramiento de Maíz y Trigo (CIMMYT). 	<p>campos mediante un composteo como fertilizante orgánico para la siembra de maíz y obtención de forrajes para alimentación de las cabras.</p> <p>MEDICIÓN DEL IMPACTO GLOBAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • La mejora de la eficiencia en la cadena de suministro generó ahorros por más de 170 millones de dólares americanos en 2016. • El 47% del portafolio de productos forma parte de las categorías Best & Better (de acuerdo con el Sistema de Elaboración de Perfiles Nutricionales de Grupo Bimbo) durante 2017. • La eficiencia en el uso de materias primas y la reducción de desperdicio se incrementó en más del 12% en 2016. El 56% de las pérdidas resultantes durante los procesos de producción han sido recicladas. <p>REGIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • No existe información sobre la medición del impacto de a nivel regional.
<p>COMUNICACIÓN</p>	<p>DIÁLOGO</p>
<p>COMUNICACIÓN DE LAS SOLUCIONES, ACCIONES E INICIATIVAS A NIVEL GLOBAL Y REGIONAL PARA FRENAR LAS PDA</p> <p>GLOBAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Publicación de nuestra meta: 30% de reducción en residuos de alimentos al 2020 dentro de nuestro Informe Anual. <p>REGIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • No existen acciones concretas de comunicación e iniciativas a nivel regional. <p>ACCIONES DE SENSIBILIZACIÓN AL CONSUMIDOR</p> <p>GLOBAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las acciones que llevan están vinculadas al etiquetado de los productos principalmente. <p>REGIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • No existen acciones concretas de sensibilización al consumidor a nivel regional. 	<p>DIÁLOGO Y COLABORACIÓN CON OTROS GRUPOS DE INTERÉS PROVEEDORES</p> <p>GLOBAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Política global de agricultura sustentable: por la que instan a sus proveedores a crear valor ambiental, económico y social para los productores agrícolas mediante la aplicación de criterios como la deducción de pérdidas post cosecha y de desperdicio de alimentos. <p>REGIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agronegocios: se cuenta con un área dedicada a temas de agricultura, con el objetivo de colaborar en mejorar las condiciones de vida de los campesinos y pequeños productores del campo mexicano y reducir los impactos ambientales de los insumos obtenidos directamente del campo mexicano. • Piloto en México derivado de la política global de agricultura. Colaboración con CIMMYT para la producción agrícola sustentable y el abastecimiento responsable de trigo y maíz, promoviendo la adopción de prácticas agrícolas sustentables en toda la cadena de la industria agroalimentaria.

LIDERAZGO	GESTIÓN
<p>COMPROMISOS</p> <p>GLOBAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • El objetivo de Cargill es ser líder en la nutrición del mundo de una manera segura, responsable y sostenible. La compañía se compromete a crear un mundo sostenible y garantizar la seguridad alimentaria. • Cargill aprovecha su experiencia en la cadena de suministro para impulsar mejoras en todo el sistema alimentario mundial. • Está trabajando en alineamiento con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU para tener un impacto positivo y ayudar al mundo a prosperar®. • Cargill se compromete a impulsar la innovación del sistema alimentario para evitar las PDA y otros materiales mediante una recuperación y reciclaje eficientes, así como el compromiso con socios externos. <p>REGIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los compromisos de Cargill a nivel regional están alineados con las prioridades en sostenibilidad de Cargill a nivel global. <p>ESTRATEGIA/PLAN DE GESTIÓN DE LAS PDA</p> <p>GLOBAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reducing Food waste es una de las prioridades en sostenibilidad y responsabilidad corporativa de Cargill, e incluye temas como el cambio climático, el aprovechamiento de la tierra, los recursos de agua, los productores agrícolas, la seguridad alimentaria y la nutrición. <p>REGIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • La estrategia seguida en la región está alineada con las prioridades en sostenibilidad de Cargill a nivel global. 	<p>CUANTIFICACIÓN DE LAS PDA</p> <p>GLOBAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay establecida una línea base para la cuantificación de las PDA a nivel país. <p>REGIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay establecida una línea base para la cuantificación de las PDA a nivel país. <p>SOLUCIONES, ACCIONES E INICIATIVAS PARA FRENAR LAS PDA</p> <p>GLOBAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mejora de la gestión interna: colaboración con el Protocolo de Pérdida y Desperdicio de Alimentos del World Resource Institute (WRI) para impulsar las mejoras en la reducción de PDA. • Donaciones de alimentos: colaboración con bancos de alimentos nacionales para mitigar el problema del hambre, el desperdicio alimentario y la seguridad alimentaria. <p>REGIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recogida y reciclado de aceite de la marca Liza de Cargill Brasil después de su uso a través del programa <i>Ação Renove o Meio Ambiente</i>. • Evaluación del ciclo de vida (ECV) de uno de sus productos en Cargill Brasil para producirlo de forma más eficiente. • Premios Cargill México y el Centro Internacional para la Mejora del Maíz y el Trigo (CIMMYT) a los mejores proyectos de sostenibilidad y seguridad alimentaria y las actividades de investigadores, productores y líderes de opinión. <p>MEDICIÓN DEL IMPACTO</p> <p>GLOBAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cargill se ha comprometido a aportar 1,5 millones de dólares en tres años para ayudar a ampliar el Movimiento de Gastronomía Social en asociación con Gastromotiva y crear un sistema alimentario que funcione para todos.

<p>ALIANZAS INTERNACIONALES Y/O NACIONALES</p> <p>GLOBAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grupo de trabajo de la iniciativa FReSH formada por un consorcio de empresas que se unen para impulsar el progreso en toda la cadena de valor sobre PDA, y que está impulsada por el World Business Council for Sustainable Development. <p>REGIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cargill Brasil es participante de SAVE FOOD en el país, la iniciativa global para la reducción de la pérdida y el desperdicio alimentario. 	<p>REGIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • No existe información sobre la medición del impacto a nivel regional.
<p>COMUNICACIÓN</p>	<p>DIÁLOGO</p>
<p>COMUNICACIÓN DE LAS SOLUCIONES, ACCIONES E INICIATIVAS A NIVEL GLOBAL Y REGIONAL PARA FRENAR LAS PDA</p> <p>GLOBAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comunicación a través de la web corporativa. <p>REGIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cargill Brasil publica un informe de sostenibilidad anual bajo el estándar de reporte Global Reporting Initiative (GRI). Las prácticas agrícolas eficientes y sostenibles son uno de los aspectos clave de materialidad del informe. <p>ACCIONES DE SENSIBILIZACIÓN AL CONSUMIDOR</p> <p>GLOBAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proyecto Cargill 1/3 consistente en crear conciencia de que aproximadamente un tercio de todos los alimentos producidos cada año no son consumidos. <p>REGIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • No se han detectado acciones de concienciación al consumidor a nivel regional. 	<p>DIÁLOGO Y COLABORACIÓN CON OTROS GRUPOS DE INTERÉS</p> <p>PROVEEDORES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Programa de capacitación de Cargill México con la Fundación Mexicana para el Desarrollo Rural (Educampo) sobre las mejores prácticas agronómicas y uso de la tecnología para 200 pequeños agricultores en la provincia de Yucatán, región productora de grano.

LIDERAZGO	GESTIÓN
<p>COMPROMISOS</p> <p>GLOBAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dentro del pilar de su estrategia de sostenibilidad “un mundo mejor” y del programa “One Planet, One Health” se ubica la gestión de las PDA. • Danone está incluyendo la reducción del desperdicio alimentario como parte integral de su compromiso para la reducción de emisiones al 50% en 2030. <p>REGIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Todos los países cuentan con los mismos objetivos fijados a nivel global. • Alianza con Walmart en material de reducción de residuos (Danone México). • Se ha firmado una carta de intenciones para trabajar con el Ministerio de Agroindustria en este tema. (Danone Argentina). <p>ESTRATEGIA/PLAN DE GESTIÓN DE LAS PDA</p> <p>GLOBAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reducir el desperdicio alimentario en un 50% para 2025 comparado con 2016 (según lo establecido en Consumer Goods Forum en 2015). <p>REGIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se considera el mismo objetivo que a nivel global. <p>ALIANZAS INTERNACIONALES Y/O NACIONALES</p> <p>GLOBAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diez países principales han implementado un plan que “convierta el desperdicio en recurso” para 2020. • Danone está combatiendo el desperdicio alimentario con el Consumer Goods Forum (con el objetivo de estandarizar las etiquetas de caducidad de los alimentos) y el World Business Council for Sustainable Development (WBCSD). <p>REGIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • No se han identificado alianzas relevantes a nivel regional. 	<p>CUANTIFICACIÓN DE LAS PDA</p> <p>GLOBAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Danone está utilizando el Estándar de Contabilización y Reporte sobre las Pérdidas y los Desperdicios de Alimentos del World Resources Institute (WRI) para cuantificar su desperdicio alimentario y fijar su línea base, que ha cuantificado en 2016 (12 kg / tonelada de producto vendido). <p>REGIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • No se ha cuantificado la línea base a nivel regional. <p>SOLUCIONES, ACCIONES E INICIATIVAS PARA FRENAR LAS PDA</p> <p>GLOBAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reducción del coste de los residuos y optimización de su uso, repensando cada etapa de la cadena de suministro. • Desarrollo de nuevos envases que permitan hacer un uso más eficiente de los productos (porciones individuales, productos familiares...). • Redistribución de productos no vendidos lo antes posible para evitar su pérdida, por ejemplo, a través de donación de productos excedentes a instituciones benéficas. <p>REGIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los productos fuera del circuito comercial son recuperados y distribuidos a través de la red de Bancos de Alimentos y de otras organizaciones de la sociedad civil (Danone Argentina). • Se fortalecen los bancos de alimentos locales alquilando camiones refrigerantes de manera que el banco de alimentos es capaz de recibir más productos refrigerados (Danone Argentina). • Recuperación del 100% de los productos con fechas de caducidad cercanas (“<i>close to expiration date products</i>”) (Danone Argentina). • Puesta en marcha de un programa de trazabilidad en cada uno de los 14 bancos de alimentos para gestionar las donaciones (Danone Argentina).

	<ul style="list-style-type: none"> • Donaciones de yogur, quesos y leche UHT a través del programa Mesa Brasil, llegando a 170.000 personas (Danone Brasil). • Programa Cero residuos (Danone México). • Donaciones de alimentos (Danone México). <p>MEDICIÓN DEL IMPACTO</p> <p>GLOBAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • En 2017, Danone redujo el desperdicio de alimentos no recuperados en un 10%. • Hasta ahora, el Programa de Cero Residuos a nivel global de Danone ha reducido los costes en más en 20 millones de euros. <p>REGIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • En 2017, se rescataron 1.151.528 kg de alimentos, de los cuales se distribuyeron entre organizaciones de la sociedad civil con un impacto de 350.000 beneficiarios (Danone Argentina).
<p>COMUNICACIÓN</p>	<p>DIÁLOGO</p>
<p>COMUNICACIÓN DE LAS SOLUCIONES, ACCIONES E INICIATIVAS A NIVEL GLOBAL Y REGIONAL PARA FRENAR LAS PDA</p> <p>GLOBAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Información disponible a nivel global, tanto en su web como en su memoria de sostenibilidad. <p>REGIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Información disponible a nivel regional, tanto en su web como en su memoria de sostenibilidad. <p>ACCIONES DE SENSIBILIZACIÓN AL CONSUMIDOR</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las desarrolladas a través de las soluciones puestas en marcha y las realizadas a nivel de país. • NutriHéroes, programa de educación y sensibilización para potenciar hábitos alimentarios saludables para niños de 6 a 9 años (Danone Argentina). • Diseño y lanzamiento de dos campañas de comunicación sobre desperdicio alimentario en redes sociales, TV y prensa (Danone Argentina). 	<p>DIÁLOGO Y COLABORACIÓN CON OTROS GRUPOS DE INTERÉS</p> <p>PROVEEDORES</p> <p>GLOBAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se trabaja conjuntamente con todo el ecosistema de proveedores, distribuidores y transportistas para desarrollar nuevas soluciones (ajustar los volúmenes de pedidos, descontar el inventario a medida que se acerca la fecha de vencimiento, etc.). <p>REGIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • No se ha identificado ninguna acción a nivel regional.



LIDERAZGO	GESTIÓN
<p>COMPROMISOS</p> <p>GLOBAL</p> <ul style="list-style-type: none"> Nestlé ha adoptado 42 compromisos públicos para cumplir con el objetivo 2030 de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), entre los que se incluye <i>Reduce food loss and waste</i> dentro de una de sus tres aspiraciones: For the planet. <p>REGIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> Los objetivos globales se implementan en todas las regiones. En Latam, se está trabajando actualmente en el establecimiento de una coalición industrial para ayudar a implementar la resolución del Consumer Goods Forum (CGF) sobre el desperdicio de alimentos, poniendo el foco en las fechas de caducidad de los productos. El objetivo es trabajar de forma colectiva en el desarrollo de una comunicación a los consumidores para explicar las fechas de caducidad de los productos. <p>ESTRATEGIA/PLAN DE GESTIÓN DE LAS PDA</p> <p>GLOBAL</p> <ul style="list-style-type: none"> Objetivos de Nestlé para 2020: <ul style="list-style-type: none"> Acelerar el progreso para reducir a la mitad el desperdicio de alimentos para 2030, como miembro de Champions 12.3. Conseguir cero residuos con destino eliminación en las instalaciones. Hacer entendibles las etiquetas para sus consumidores y reducir así el desperdicio de alimentos en la etapa de consumo. <p>REGIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> Los objetivos globales son implementados en todas las regiones. En 2017, 253 fábricas alcanzaron el objetivo de cero residuos con destino eliminación. <p>ALIANZAS INTERNACIONALES Y/O NACIONALES</p> <p>GLOBAL</p> <ul style="list-style-type: none"> Champions 12.3: participación en el Business Case Workgroup para la cuantificación del ratio coste-beneficio para los países, ciudades y empresas 	<p>CUANTIFICACIÓN DE LAS PDA</p> <p>GLOBAL</p> <ul style="list-style-type: none"> Estándar de Contabilización y Reporte sobre las Pérdidas y los Desperdicios de Alimentos para cuantificar su desperdicio alimentario (proyecto piloto en la planta de Pakistán incluyendo toda la cadena de suministro). <p>REGIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> En la región se siguen las líneas establecidas a nivel global. <p>SOLUCIONES, ACCIONES E INICIATIVAS PARA FRENAR LAS PDA</p> <p>GLOBAL</p> <ul style="list-style-type: none"> A nivel global se marcan las líneas generales para llevar a cabo a nivel regional. <p>REGIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> Programa de Asistencia Técnica de Nestlé Brasil (NATA) para la reducción de las pérdidas de leche apoyando a 900 productores a gestionar sus instalaciones, aumentar la producción de leche y hacer un mejor uso de sus recursos. Los productores obtienen así un crecimiento medio superior al de otros productores. Objetivo cero residuos a vertedero conseguido en las 12 instalaciones de Nestlé México. Un ejemplo de cómo se ha conseguido este objetivo es la fábrica de café de Toluca en la que se usa el café molido como combustible para procesos internos. <p>MEDICIÓN DEL IMPACTO</p> <p>GLOBAL</p> <ul style="list-style-type: none"> Reducción de 1/3 del desperdicio alimentario en la sede de Nestlé. Reducción del 62% del total de los residuos enviados a vertedero en las fábricas, desde 2005. Cero residuos enviados a vertedero en 105 fábricas de Nestlé (22%). Participación de 400.000 productores en programas capacitación liderados por Nestlé.

<ul style="list-style-type: none"> • Food 2030: participación de Paul Bulcke en la Cumbre FOOD 2030 de la Comisión Europea. Destacó el trabajo realizado en colaboración con Champions 12.3. • Consumer Goods Forum's (CGF) Sustainable Retail Summit: enfocado en impulsar la reducción de PDA y en la implantación de la Resolución sobre desperdicio alimentario de CGF. • Miembro del Comité de Sostenibilidad Ambiental. FoodDrinkEurope: • FUSIONS: Nestlé participa en el establecimiento de una visión y estrategia compartida para prevenir las PDA a lo largo de la cadena de suministro. <p>REGIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los objetivos globales se implementan en todas las regiones. En LATAM, se está trabajando actualmente en el establecimiento de una coalición industrial para ayudar a implementar la resolución del Consumer Goods Forum (CGF) sobre el desperdicio de alimentos, poniendo el foco en las fechas de caducidad de los productos. El objetivo es trabajar de forma colectiva en el desarrollo de una comunicación a los consumidores para explicar las fechas de caducidad de los productos. 	<p>REGIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los objetivos globales son implementados en todas las regiones.
<p>COMUNICACIÓN</p>	<p>DIÁLOGO</p>
<p>COMUNICACIÓN DE LAS SOLUCIONES, ACCIONES E INICIATIVAS A NIVEL GLOBAL Y REGIONAL PARA FRENAR LAS PDA</p> <p>GLOBAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Publicación del informe anual Nestlé in society bajo el estándar de reporte Global Reporting Initiative (GRI). <p>REGIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • La comunicación se lleva a cabo a nivel global a través del informe anual y la página web. <p>ACCIONES DE SENSIBILIZACIÓN AL CONSUMIDOR</p> <p>GLOBAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acciones vinculadas al etiquetado de los productos en línea con su objetivo global. <p>REGIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los objetivos globales son implementados en todas las regiones. 	<p>DIÁLOGO Y COLABORACIÓN CON OTROS GRUPOS DE INTERÉS</p> <p>PROVEEDORES</p> <p>GLOBAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Food Waste Toolkit, herramienta diseñada para compartir y promover actividades para la reducción de las PDA a lo largo de toda la cadena de valor y crear conciencia en este aspecto a los proveedores. • Vital First Mile, iniciativa diseñada para ayudar a los agricultores locales, a los proveedores de pre-procesamiento y a los proveedores de logística de todo el mundo a disminuir la PDA pos-cosecha al ofrecer apoyo y experiencia en las fases de transporte y almacenamiento. El proyecto piloto se llevó a cabo en Nestlé Qingdao, China. <p>REGIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los objetivos globales son implementados en todas las regiones.



PEPSICO

LIDERAZGO	GESTIÓN
<p>COMPROMISOS</p> <p>GLOBAL</p> <ul style="list-style-type: none">• Pepsico cuenta con una estrategia denominada “Performance with Purpose”, en la que han definido metas y objetivos para el 2025 en tres áreas: Productos, Planeta y Personas. Dentro del área Planeta, han fijado seis objetivos para reducir el impacto ambiental del negocio y adaptarlo a las nuevas necesidades presentes y futuras.• Se han adherido al objetivo de reducir a la mitad el desperdicio alimentario que generan en nuestras operaciones directas, en línea con la meta 12.3 y con el Consumer Goods Forum. <p>REGIONAL</p> <ul style="list-style-type: none">• No hay información concreta sobre compromisos a nivel regional. <p>ESTRATEGIA/PLAN DE GESTIÓN DE LAS PDA</p> <p>GLOBAL</p> <ul style="list-style-type: none">• No se dispone de información. <p>REGIONAL</p> <ul style="list-style-type: none">• No se dispone de información. <p>ALIANZAS INTERNACIONALES Y/O NACIONALES</p> <p>GLOBAL</p> <ul style="list-style-type: none">• Closed Loop Fund: PepsiCo, a través de su Fundación, y junto con otras organizaciones como Walmart, han establecido un fondo para financiar programas de reciclaje para reducir la cantidad de materias primas que acaban en los vertederos. El fondo tiene previsto invertir 100 millones de dólares.• U.S. Food Loss and Waste 2030 Champions: PepsiCo forma parte del grupo de empresas y organizaciones que han asumido el compromiso público de reducir las PDA al 50% en sus propias operaciones en 2030.	<p>CUANTIFICACIÓN DE LAS PDA</p> <p>GLOBAL</p> <ul style="list-style-type: none">• La empresa está trabajando en el establecimiento de una línea base de pérdidas y desperdicio alimentario, utilizando el Estándar de Contabilización y Reporte sobre las Pérdidas y los Desperdicios de Alimentos del World Resources Institute (WRI). <p>REGIONAL</p> <ul style="list-style-type: none">• No hay información concreta sobre la cuantificación de las PDA a nivel regional. <p>SOLUCIONES, ACCIONES E INICIATIVAS PARA FRENAR LAS PDA</p> <p>GLOBAL</p> <ul style="list-style-type: none">• Como parte del Objetivo Cero Pérdidas (Target Zero Losses):<ul style="list-style-type: none">- Iniciativa “Less Waste, Better Farming in Turkey”, para reducir los desechos orgánicos (restos de patata, maíz, etc.) que se producen en la fabricación de patatas fritas. Los residuos se tratan en un digestor anaeróbico, utilizándose el biogás y el lodo orgánico, en campos y huertos. (PepsiCo Turquía)- Implementación de soluciones innovadoras en la cadena de valor. Utilización de partes de naranja no utilizadas como materia prima para productores de leche. (PepsiCo en Florida - Estados Unidos).• Mejora del uso del etiquetado. <p>REGIONAL</p> <ul style="list-style-type: none">• No se han identificado acciones concretas a nivel regional. <p>MEDICIÓN DEL IMPACTO</p> <ul style="list-style-type: none">• No se ha realizado una medición del impacto.

<ul style="list-style-type: none"> • International Food Waste Coalition: Pepsico forma parte de esta coalición cuyo objetivo es de reducir el desperdicio de alimentos en toda la cadena de valor. • EIT Food: Pepsico forma parte de esta iniciativa, del Instituto Europeo de Innovación y Tecnología (EIT), cuyo objetivo es construir un sistema alimentario más sostenible en Europa. <p>REGIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • No se han identificado alianzas relevantes a nivel regional. 	
<p>COMUNICACIÓN</p>	<p>DIÁLOGO</p>
<p>COMUNICACIÓN DE LAS SOLUCIONES, ACCIONES E INICIATIVAS A NIVEL GLOBAL Y REGIONAL PARA FRENAR LAS PDA</p> <p>GLOBAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • La información global se encuentra en la memoria de sostenibilidad y en la página web de la empresa. <p>REGIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • A nivel regional no existe información concreta. <p>ACCIONES DE SENSIBILIZACIÓN AL CONSUMIDOR</p> <p>GLOBAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Campaña “More Taste, Less Waste” de la marca Quaker con uno de sus productos de avena. Su objetivo es el de avanzar en la concienciación sobre PDA e inspirar a la gente, a través de varios chefs galardonados y en colaboración con la Fundación James Beard, a conocer el poder de la avena para ayudar a recuperar alimentos que a menudo se desperdician. <p>REGIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • No se mencionan específicamente acciones de sensibilización a los consumidores a este nivel. 	<p>DIÁLOGO Y COLABORACIÓN CON OTROS GRUPOS DE INTERÉS</p> <p>PROVEEDORES</p> <p>GLOBAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Para PepsiCo, la reducción del desperdicio de alimentos es un proceso colaborativo de sus operaciones, canales de distribución, almacenes y socios minoristas en los mercados de todo el mundo. • Mejora del almacenamiento en las granjas y optimización de cosechas. <ul style="list-style-type: none"> - En colaboración con la Fundación Clinton, se está llevando a cabo una iniciativa con los agricultores en la mejora del cultivo y rendimiento de la manzana del anacardo, ofreciendo mejores precios y apoyo en la expansión de su mercado. (PepsiCo India)



Unilever

LIDERAZGO	GESTIÓN
<p>COMPROMISOS</p> <p>GLOBAL</p> <ul style="list-style-type: none">• Unilever cuenta con una estrategia denominada Unilever Sustainable Living Plan (USLP), cuyo objetivo crear una nueva forma de hacer negocios que les permita crecer al mismo tiempo que contribuyen positivamente a la sociedad y al planeta. Esta estrategia cuenta con tres grandes objetivos: <ol style="list-style-type: none">1. Contribuir con la mejora de la salud y el bienestar de más de 1 billón de personas para 2020.2. Mejorar la calidad de vida de millones de personas para año 2020.3. Reducir a la mitad el impacto ambiental de la fabricación y el uso de sus productos para el año 2030. <p>REGIONAL</p> <ul style="list-style-type: none">• Los compromisos a nivel regional son los mismos que a nivel global. El Plan de Vida Sostenible, con sus tres pilares, se implementa en cada país donde Unilever opera y contribuye proporcionalmente a alcanzar los objetivos totales. <p>ESTRATEGIA/PLAN DE GESTIÓN DE LAS PDA</p> <p>GLOBAL</p> <ul style="list-style-type: none">• Unilever cuenta con un objetivo para 2020 asociado a residuos y envases consistente en reducir a la mitad el desperdicio asociado con la eliminación de los productos.• En 2015 Unilever se adhirió a la Resolución de Residuos de Alimentos del Consumer Goods Forum (CGF), mediante la cual se compromete a reducir a la mitad el desperdicio de alimentos desechados para el 2025 en las operaciones de venta al por menor y de manufactura, así como a apoyar la reducción de los desperdicios de alimentos a nivel del consumidor y en las cadenas de suministro.	<p>CUANTIFICACIÓN DE LAS PDA</p> <p>GLOBAL</p> <ul style="list-style-type: none">• La organización está avanzando en la cuantificación y reporte del desperdicio de alimentos y durante 2016-2017 ha trabajado con el CGF y el World Resources Institute (WRI) para desarrollar una metodología propia de informes para medir huella de desperdicio de alimentos en las operaciones directas, utilizando el Estándar mundial de pérdida y pérdida de alimentos. <p>REGIONAL</p> <ul style="list-style-type: none">• Con la campaña Cero Desperdicios de Unilever México se logró aprovechar al máximo los recursos, optimizar sus procesos operativos, ahorrar costos, y evitar desperdicios generando ahorros de aproximadamente un 22%. <p>SOLUCIONES, ACCIONES E INICIATIVAS PARA FRENAR LAS PDA</p> <p>GLOBAL</p> <ul style="list-style-type: none">• Sistema Easy-Out de la marca Hellmann. Este sistema evita que el producto se quede pegado en las paredes del envase, pasando de un 13% a 3% la cantidad de producto desaprovechado (equivale aproximadamente a 5.000 toneladas de mayonesa cada año).• Aplicación móvil Wise Up on Waste. Esta aplicación ha sido lanzada en Reino Unido y su objetivo es ayudar a los chefs y empresas de catering a reducir el desperdicio de alimentos.• Alianza con los bancos de alimentos con el objetivo de incrementar la cantidad de alimentos donados de toda la cadena de suministro de Unilever. <p>REGIONAL</p> <ul style="list-style-type: none">• En Brasil se llevan a cabo donaciones al gobierno a través del programa público-social, la importancia de este proyecto reside en que Brasil es un país donde 7,2 millones de personas no tienen nada que comer todos los días (IBGE 2014).

REGIONAL

- Existe un **partnership global con FAO** para implementar buenas prácticas en los principales mercados de la región LATAM y contribuir a las campañas multisectoriales.
- A este respecto existe ya un plan de trabajo a nivel regional para actuar en mercados como Argentina, Paraguay, Chile, México, Colombia y Costa Rica.

ALIANZAS INTERNACIONALES Y/O NACIONALES

GLOBAL

- Unilever trabaja en alianza con diversas iniciativas globales como son:
 - Consumer Goods Forum (CGF) Food Waste Resolution.
 - International Food Waste Coalition.
 - Champions 12.3: Paul Polman (Chief Executive Officer, Unilever).
 - Zero Hunger Challenge (Naciones Unidas). Unilever y su marca Knorr se comprometieron a apoyar esta iniciativa, junto con otras organizaciones como Scaling Up Nutrition (SUN), GAIN, Save the Children y World Food Program.
 - Fundación Unilever. Su misión es mejorar la calidad de vida de las personas a través de la promoción de hábitos de higiene, acceso a agua segura, nutrición y mejora de la autoestima.
 - Acuerdo de colaboración público-privado de Unilever con el Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola (FIDA) con el objetivo de ayudar a mejorar la seguridad alimentaria.

REGIONAL

- Unilever México, en alianza con el Ministerio de Desarrollo Social (SEDESOL), comparte conocimientos y técnicas para el aprovechamiento de los recursos alimenticios con impacto en 5.292 Comedores Comunitarios de SEDESOL en todo el país. Incluye talleres y materiales para optimizar el aprovechamiento de insumos y la reducción de mermas y residuos, y beneficia diariamente a los más de 530.000 usuarios de los Comedores Comunitarios.

MEDICIÓN DEL IMPACTO

GLOBAL

- El total de donaciones en Brasil a lo largo de 2017 ascendió a 211 toneladas de productos, que además generaron un ahorro de 70 mil euros en costos de transporte, emisiones, etc.
- En Colombia, gracias a la donación directa a bancos de alimentos se han obtenido los siguientes resultados:
 - 23.928 personas beneficiadas.
 - 0,145 toneladas de CO2 evitadas por disposición de residuos en relleno sanitario por un año.
- Desde 2005 Unilever de México se unió a la lucha contra el hambre y la desnutrición, donando producto a Bancos de Alimentos del país, a través de un convenio exclusivo que otorga donaciones en especie. Tan sólo en 2017 se benefició a 613,913 personas, a través de su donativo equivalente a 1.841,790 porciones de comida.
- Este mismo año, a través de la campaña global #Shareameal de la marca Knorr y en alianza con Banco de Alimentos, Unilever donó el equivalente a 7.200 comidas completas a las personas afectadas por el sismo en México.

<ul style="list-style-type: none"> • Alianza con SESC y su iniciativa "Mesa Brasil", programa de lucha contra el hambre y el desperdicio de alimentos, iniciado en 1994 en São Paulo y replicado en el resto del país desde 2003. Permite vincular a las empresas donantes. 	
<p>COMUNICACIÓN</p>	<p>DIÁLOGO</p>
<p>COMUNICACIÓN DE LAS SOLUCIONES, ACCIONES E INICIATIVAS A NIVEL GLOBAL Y REGIONAL PARA FRENAR LAS PDA</p> <p>GLOBAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • La información global se encuentra en la memoria de sostenibilidad y en la página web de la empresa. <p>REGIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guía contra el desperdicio. • Recetario Cero Desperdicios. <p>ACCIONES DE SENSIBILIZACIÓN AL CONSUMIDOR</p> <p>GLOBAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las acciones de sensibilización se desarrollan principalmente a nivel regional. <p>REGIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Campaña #NoTiresComida, lanzada en 2016 en Argentina, en el marco del Programa Nacional de Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos, con el objetivo de llegar en forma directa a los consumidores, y concienciar sobre la problemática del desperdicio de alimentos durante su consumo y post consumo. • En línea con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU, Unilever México ha impulsado la campaña #salvemoslacomida que busca promover la disminución de las PDA, inspirar a stakeholders, empleados y sociedad para unirse a la labor de Unilever en esta labor. • UFS realizó la campaña Cero Desperdicios en alianza con la cadena de Hoteles Catalonia en México, bajo un modelo de 3 pilares: capacitación, ahorro en el negocio y buenas prácticas sustentables. • En Brasil se lanzó Project Nothing to Waste (NTW) de Studio Gourmet para la reducción del desperdicio internamente y para educar a los consumidores a través de recetas que permiten cocinar usando todo el alimento y evitando así desperdicios. 	<p>DIÁLOGO Y COLABORACIÓN CON OTROS GRUPOS DE INTERÉS</p> <p>PROVEEDORES</p> <p>GLOBAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • La organización manifiesta su compromiso con la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos en su cadena de valor, en colaboración con sus proveedores, minoristas y consumidores. <p>REGIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • En Colombia se ha llevado a cabo una campaña de comunicación y capacitación para Colaboradores sobre reducción de desperdicios de alimentos en casinos.

LIDERAZGO	GESTIÓN
<p>COMPROMISOS</p> <p>GLOBAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • La empresa está comprometida con los Objetivos de Desarrollo Sostenible, así como con el objetivo de reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita a nivel mundial para el año 2030, a través de la reducción de pérdida de alimentos en la cadena y maximizando los desechos. <p>REGIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay información concreta sobre compromisos a nivel regional. <p>ESTRATEGIA/PLAN DE GESTIÓN DE LAS PDA</p> <p>GLOBAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay información concreta sobre una estrategia a nivel global específicamente en materia de PDA. La gestión del desperdicio alimentario se engloba en la gestión de residuos en general de la organización (Toward a zero waste future). <p>REGIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • En 2010, se establecieron las metas para la reducción de pérdidas y desperdicio alimentario en los mercados emergentes de Argentina, Brasil, Centro América, Chile y México en un 15% para 2015 en comparación con una línea base de 2009. • Utilización de la jerarquía de mitigación como guía. <p>ALIANZAS INTERNACIONALES Y/O NACIONALES</p> <p>GLOBAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consumer Goods Forum: con el objetivo de estandarizar las etiquetas de caducidad de los alimentos, compartir las mejores prácticas y reportar el progreso. <p>REGIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • No se han identificado alianzas relevantes a nivel regional. 	<p>CUANTIFICACIÓN DE LAS PDA</p> <p>GLOBAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hay establecida una línea base de pérdidas y desperdicio alimentario, utilizando el Estándar de Contabilización y Reporte sobre las Pérdidas y los Desperdicios de Alimentos del World Resources Institute (WRI). <p>REGIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay información concreta sobre la cuantificación de las PDA a nivel regional. <p>SOLUCIONES, ACCIONES E INICIATIVAS PARA FRENAR LAS PDA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Especificaciones de los productos: ampliando y siendo más flexibles con ellas. Esta acción permite aceptar productos con otros tamaños o características que no afecten a la seguridad o calidad de los productos para evitar su pérdida. • Gestión adecuada de los stocks. • Desarrollo de herramientas y formación en el mantenimiento de los alimentos, así como manejar las fechas de caducidad en las tiendas. •Reducción del tiempo transcurrido entre la producción y el consumo de los productos. • Desarrollo de la herramienta “Fresh in action” que permite a cada tienda saber cuánta cantidad de comida están desechando diariamente, de manera gráfica, así como estableciendo límites mensuales de desperdicio alimentario para cada sección. (Walmart México) • Reducir la pérdida innecesaria de alimentos asociada a una confusión a la hora de interpretar las etiquetas de los alimentos. Además, Walmart ofrece descuentos en los alimentos que están cerca de su fecha de vencimiento. • Desarrollo de la etiqueta “Best if Used by” en los productos de la propia marca. • Recuperación de los alimentos no consumidos para nutrición animal, compostaje o digestión anaeróbica.

	<ul style="list-style-type: none"> - Desarrollo de un programa piloto para comida no apta para el consumo humano, para alimentación animal. (Walmart México) • Walmart está analizando el papel que la filantropía puede jugar en la reducción del desperdicio de alimentos, a través, por ejemplo, de las donaciones de alimentos. o Desarrollo de un programa de donación de alimentos para bancos de alimentos (Walmart México). <p>MEDICIÓN DEL IMPACTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • No se ha realizado una medición del impacto.
COMUNICACIÓN	DIÁLOGO
<p>COMUNICACIÓN DE LAS SOLUCIONES, ACCIONES E INICIATIVAS A NIVEL GLOBAL Y REGIONAL PARA FRENAR LAS PDA</p> <p>GLOBAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • La información global se encuentra en la memoria de sostenibilidad y en la página web de la empresa. <p>REGIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • A nivel regional, la información es limitada, y se refiere principalmente a acciones llevadas a cabo en México. <p>ACCIONES DE SENSIBILIZACIÓN AL CONSUMIDOR</p> <ul style="list-style-type: none"> • No se mencionan específicamente acciones de sensibilización a los consumidores ni a nivel global ni a nivel regional. 	<p>DIÁLOGO Y COLABORACIÓN CON OTROS GRUPOS DE INTERÉS</p> <p>PROVEEDORES</p> <p>GLOBAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gestión más eficiente de la cadena de suministro. Walmart está trabajando con los agricultores para mejorar la eficiencia de las cosechas, reduciendo el exceso de producción y, por tanto, las pérdidas. <p>REGIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • No se ha identificado ninguna acción a nivel regional.

