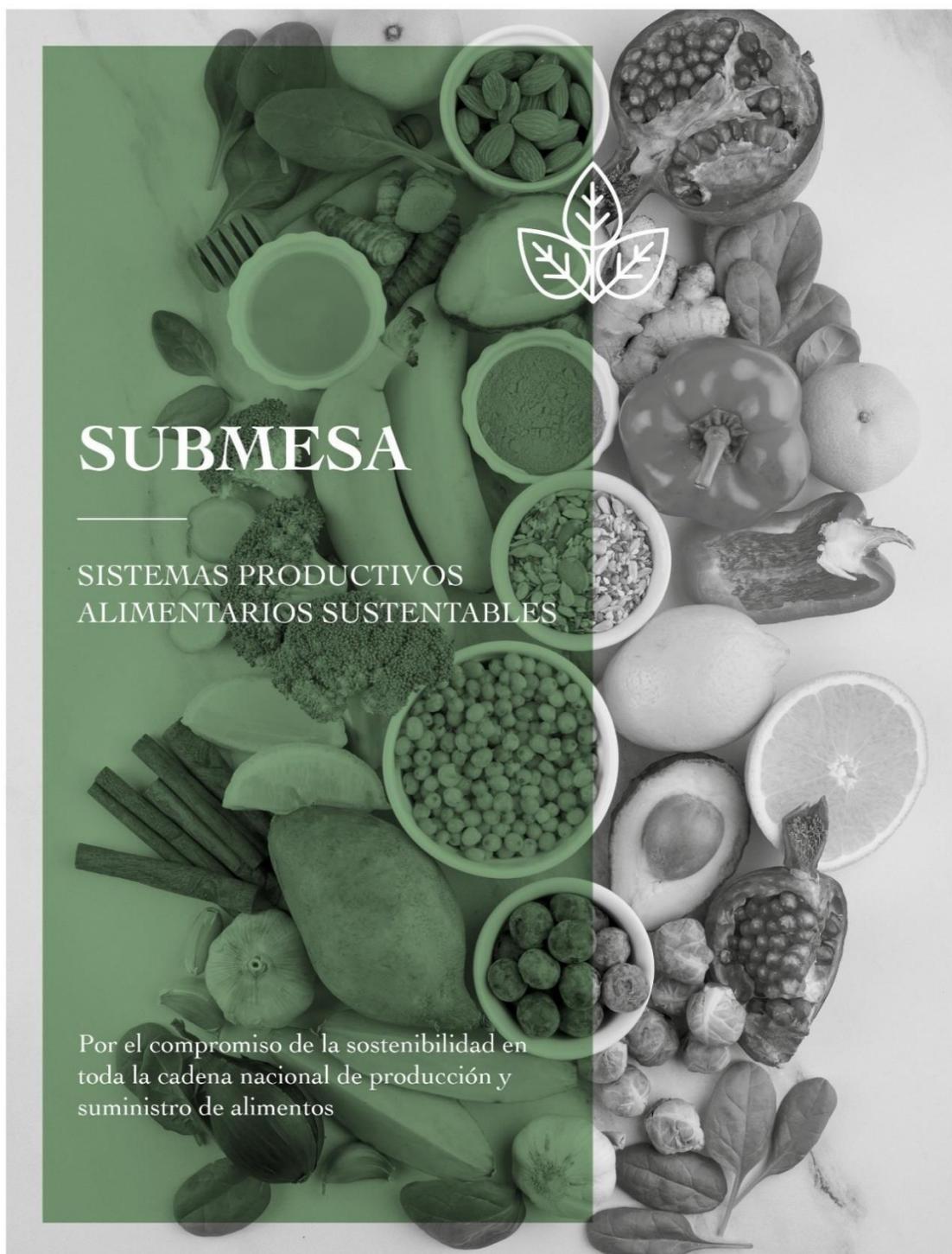


Appendix 5

Brochure working table on sustainable food production



La submesa de **SISTEMAS PRODUCTIVOS ALIMENTARIOS SUSTENTABLES** formó parte del propósito de abrir y promover espacios de discusión sobre la situación actual de los sistemas alimentarios en Chile y proponer políticas públicas desde el Congreso, que guió el trabajo de la Mesa sobre Sistemas Alimentarios Sostenibles y Saludables convocada por la Comisión del Futuro, Ciencia, Tecnología e Innovación del Senado entre julio 2021 y enero de 2022.

¿SU OBJETIVO?

Bajo una modalidad colaborativa de trabajo, los miembros de la submesa provenientes del mundo académico, público y privado, suscitaron una discusión balanceada sobre los aspectos relevantes de la sostenibilidad, a lo largo de toda la cadena de producción y suministro de alimentos en nuestro país. Eso significa que se concentraron en presentar avances y desafíos existentes en Chile, además de identificar prioridades de políticas e iniciativas públicas para la adopción de técnicas de producción de alimentos de manera sustentable, en un contexto de cambio climático acelerado.



Es así como al concentrarse en analizar, debatir y proponer políticas públicas aplicables a la producción de alimentos, el grupo de expertos abordó los objetivos centrales de la submesa adoptando definiciones de trabajo que facilitaron organizar, validar y encausar los contenidos de la discusión semanal y las sesiones programadas. De este modo, la submesa avanzó sobre la base de conceptos aportados por la Unión Europea y las Naciones Unidas (ONU) ampliamente aceptados. Asimismo, también reconoció como punto de partida los Objetivos de Desarrollo Sostenible promovidos por la ONU.



DEFINICIONES DE TRABAJO

AGROALIMENTARIO

Cluster que considera como centro del sector al Procesamiento y Manufactura de Alimentos, al que se agrega el Procesamiento de Productos Pecuarios, Pesca y los Servicios e Inputs Agrícolas relacionados a la producción de alimentos. Finalmente agrega muchas otras industrias relacionadas con la producción en campo y por procesamiento.



European Cluster Observatory de la Unión Europea

SOSTENIBILIDAD

“El desarrollo que permite satisfacer las necesidades del presente sin comprometer la capacidad de las futuras generaciones de satisfacer sus necesidades propias”.

Organización de las Naciones Unidas

3 pilares de desarrollo

- Económico
 - Social
 - Ambiental
-



¿SOBRE QUÉ CONTEXTO SE TRABAJÓ?

Aún cuando el actual sistema mundial de producción de alimentos logra cubrir las necesidades básicas de casi 8 mil millones de personas, 690 millones continúan siendo víctimas del hambre y un 20% de los niños del mundo viven las consecuencias de la desnutrición. En la otra cara de la moneda, existen más de 2 mil millones de obesos y de ellos, 40 millones son menores de edad. Además, frente a las amenazas asociadas a la crisis climática, los sistemas alimentarios globales ponen una creciente carga sobre el medioambiente, dificultando así la provisión de alimentos suficientes para una población en constante crecimiento. Y en ese escenario, Chile presenta desafíos complejos pues, aunque somos un país productor y exportador de grandes volúmenes de alimentos saludables con altos estándares de calidad, un segmento importante de nuestro mercado interno recibe una alimentación deficiente y está expuesto a la malnutrición, siendo especialmente preocupante los elevados índices de obesidad infantil.

74%

Adultos con sobrepeso y obesidad

(Ministerio de salud)

52%

Escolares con obesidad y malnutrición

(Mapa Nutricional Jumaeb 2019)

12%

Pre-Kínder con obesidad mórbida

(Mapa Nutricional Jumaeb 2020)

10%

1° Básico con obesidad severa

(Mapa Nutricional Jumaeb 2020)

CHILE 2021

La misión de nuestro Ministerio de Agricultura

Posicionar al sector agroalimentario y forestal como un sector sustentable, productor de alimentos saludables, carbono neutral y de profundo impacto social a nivel local.

Estrategia de Sostenibilidad Agroalimentaria 2030

El sector agroalimentario nacional reconocido como un proveedor de alimentos producidos en forma sustentable para Chile y el mundo, comprometido con las personas, las comunidades, el entorno y el desarrollo de las economías locales.

¿CUÁL FUE EL DIAGNÓSTICO QUE FACILITÓ EL ANÁLISIS?

La identificación y discusión sobre los principales *drivers* o fuerzas que dan forma al futuro de la producción sostenible de alimentos, tanto a nivel global como nacional, permitió agruparlos en seis tipos o impulsores para el análisis de la situación actual de los sistemas alimentarios en Chile. El informe final los presenta proponiendo un orden que captura la esencia del sentido de urgencia con que el panel de expertos desarrolló cada uno de ellos durante las sesiones.

44

Drivers o fuerzas impulsoras identificadas

6

Tipos de *drivers* para el futuro de la producción sostenible de alimentos

Medioambientales
Sociales y demográficas
Políticas
Legales y regulatorias
Mercado y económicas
Tecnológicas

ALGUNOS DATOS DE DISCUSIÓN Y DEBATE

Entre sus principales puntos de debate, el trabajo grupal de la submesa abordó el enriquecimiento de la visión planteada por la Estrategia de Sostenibilidad Agroalimentaria 2030 de la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (Odepa). ¿Qué propuso al respecto? Idealmente, integrar la precisión que los alimentos deben ser saludables y aspirar a generar productos innovadores con mayor valor agregado, conocimiento e impacto positivo en la sociedad; y también, relevar las formas de producción regenerativa, a objeto de capturar el dinamismo y flexibilidad de la industria agroalimentaria chilena.



ACCIONES Y SOLUCIONES POSIBLES PARA IMPULSAR EL CAMBIO

27	Las soluciones abordadas fueron concebidas como las acciones que debiesen tomarse para hacer frente a los desafíos del sistema agroalimentario chileno o bien, aprovechar las oportunidades abiertas con la priorización de las fuerzas impulsoras capaces de mejorar la sostenibilidad de la producción alimentaria. Se observaron 27 acciones consideradas relevantes que, agrupadas en tres focos de fortalecimiento, podrían trabajarse como iniciativas principales.		
Acciones abordadas			
3	Fortalecimiento de la Institucionalidad para la Producción Sostenible	Fortalecimiento de la Regulación para la Producción Sostenible	Fortalecimiento del Financiamiento a Iniciativas para la Producción Sostenible
Iniciativas relevantes			

CONCLUSIONES Y PROPUESTAS

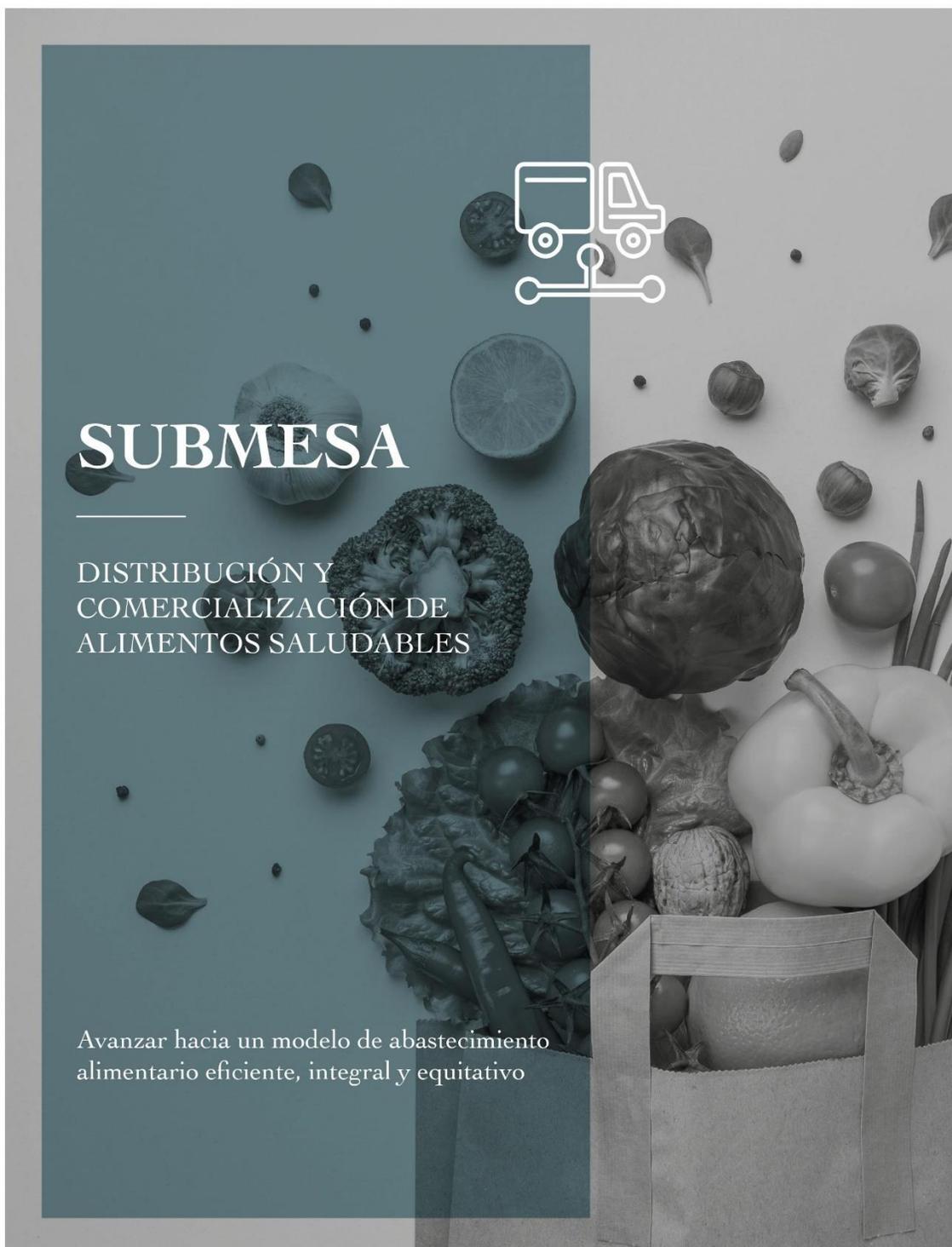
- Los Sistemas Productivos Alimentarios Sustentables son, como parte de la industria agroalimentaria, sistemas complejos que contienen desafíos cuya solución solo es posible por medio de la colaboración de múltiples actores y conocimientos.
- Con la idea de guiar los procesos transformativos que requiere la industria agroalimentaria para alcanzar una producción más sostenible, la submesa ha propuesto una serie de acciones dentro de los ámbitos institucionales, regulatorios y de financiamiento necesarios para hacer frente a los desafíos y aprovechar las oportunidades derivados de las fuerzas impulsoras identificadas.



UNA RECOMENDACIÓN

El documento final liberado por los participantes de la submesa estima que con una coordinación público-privada-academia de alto nivel es muy probable conseguir el mejor balance factibilidad y costo de implementación-impacto de las acciones propuestas, ya que este tipo de articulaciones presentan ventajas:

- Menor consumo de tiempo.
 - Mejora del monitoreo.
 - Promoción del desarrollo de infraestructura y el desarrollo local.
 - Aumento de la cooperación técnica y tecnológica.
 - Reducción del costo de servicios.
 - Crecimiento cooperativo al integrar al sector privado.
 - Disminución de los riesgos al ser compartidos entre múltiples socios.
 - Contribución a reducir las restricciones presupuestarias del sector público.
 - Promoción de la innovación y la creatividad.
-



SUBMESA

DISTRIBUCIÓN Y
COMERCIALIZACIÓN DE
ALIMENTOS SALUDABLES

Avanzar hacia un modelo de abastecimiento
alimentario eficiente, integral y equitativo

La submesa de DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS SALUDABLES formó parte del propósito de abrir y promover espacios de discusión sobre la situación actual de los sistemas alimentarios en Chile y proponer políticas públicas desde el Congreso, que guió el trabajo de la Mesa sobre Sistemas Alimentarios Sostenibles y Saludables convocada por la Comisión del Futuro, Ciencia, Tecnología e Innovación del Senado. Entre julio 2021 y enero de 2022, la submesa convocó a su grupo de expertos y cuatro comisiones de trabajo para entablar un debate balanceado sobre políticas públicas factibles de promover la mayor vinculación, acercamiento, y trabajo conjunto e integrado entre los actores de la cadena de distribución y comercialización alimentaria de nuestro país.

¿SU OBJETIVO?

Bajo una modalidad colaborativa de trabajo, la submesa se concentró en la tarea de analizar, discutir y proponer políticas públicas destinadas a mejorar la descentralización de los centros de tránsito y distribución alimentaria, disminuir los costos de comercialización y mejorar los sistemas de información de las cadenas de abastecimiento y optimizar el acceso del público a alimentos saludables y sustentables. Sus miembros pusieron especial énfasis en proponer iniciativas dirigidas a la reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos aptos para el consumo humano; y en el ingreso al mercado de productores pequeños y medianos que utilicen métodos de producción sustentables.



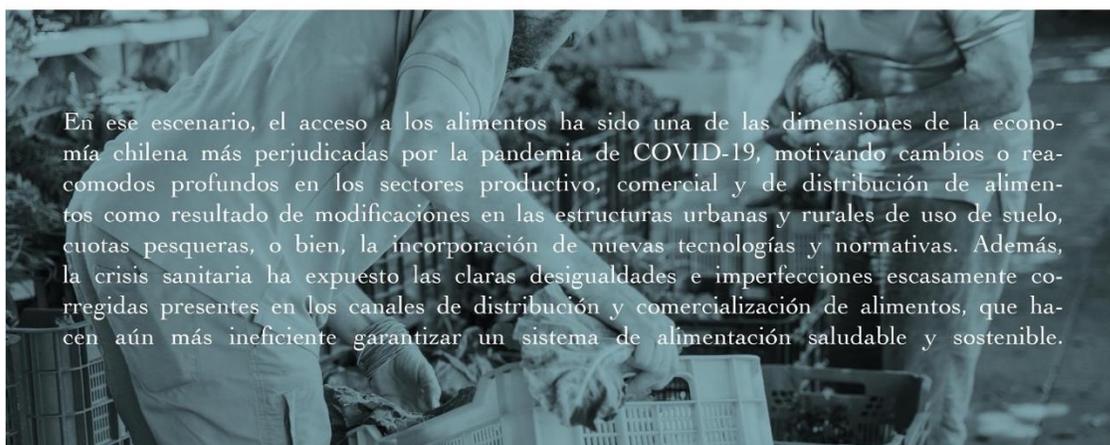
¿SOBRE QUÉ CONTEXTO SE TRABAJÓ?

La alimentación es un acto básico para la nutrición de todo ser humano. Tras un siglo de políticas públicas orientadas a disminuir la desnutrición y mortalidad infantil con éxito, Chile experimenta ahora niveles crecientes y alarmantes de malnutrición, que se expresan en la obesidad y enfermedades no transmisibles como diabetes, hipertensión o enfermedades cardiovasculares.

Asimismo, el acceso equitativo a los alimentos provenientes del sector agropecuario es un desafío país, pues nuestra extensión territorial dificulta su asequibilidad adecuada, oportuna y a precio justo para toda la población. Ciertamente, reflejo también del centralismo que favorece la concentración de la demanda y la generación de distorsiones en la cadena comercial de frutas y hortalizas que se traduce en menor cobertura a nivel nacional, aumento en los costos de fletes y reducción de la disponibilidad de productos, entre otras consecuencias.

Esto también es explicado por la coexistencia de dos subsistemas de distribución complementarios a considerar a la hora de proponer mejoras en el canal de distribución. El primero constituido por empresas y tecnologías modernas (retail principalmente), y el segundo, integrado por el canal tradicional de producción y comercio compuesto por pequeños productores, comerciantes, distribuidores y centrales de abastecimiento.

4	12	1.114	340.000
Canales de distribución identificados	Mercados mayoristas a nivel nacional <small>(Odepa-2021)</small>	Ferias libres de Arica a Aysén <small>(Sercotec-2016)</small>	Feriantes a nivel nacional <small>(Sercotec-2016)</small>

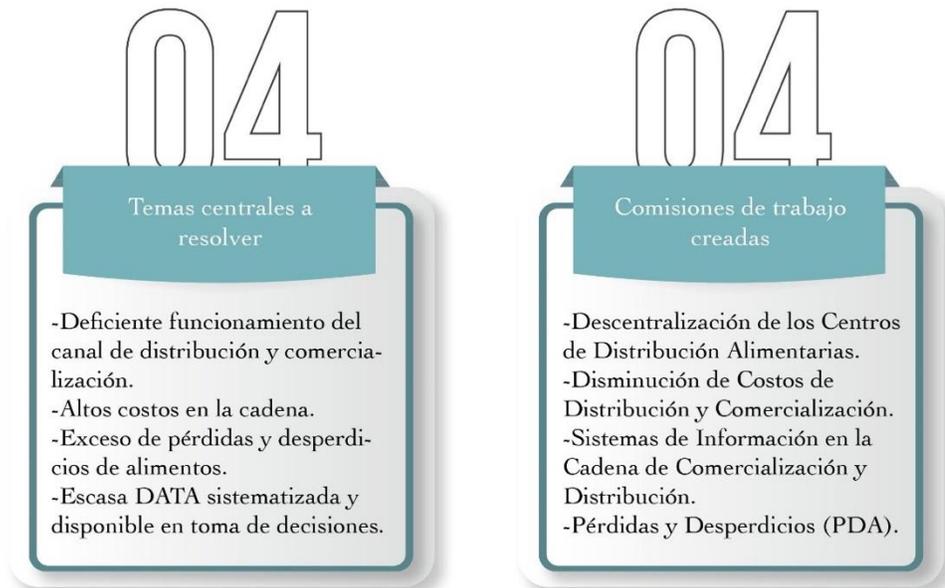


70%	92.000	27%	340.000
Frutas y verduras se comercializa en ferias libres	Pescadores artesanales	Hogares chilenos sin acceso a canasta básica	Veces más caro que mayoristas venden minoristas
(Odepa-2021)	(Sernapesca-2019)	(2015)	(2021)

¿CUÁL FUE EL DIAGNÓSTICO QUE FACILITÓ EL ANÁLISIS?

El trabajo de diagnóstico realizado en la submesa se desarrolló mediante sesiones de intercambio, ampliamente participativas y que desembocaron en temas centrales de análisis y urgente abordaje para corregir el funcionamiento del canal de distribución y comercialización.

Como resultado de esos problemas identificados en el ámbito de la distribución y comercialización efectiva de alimentos saludables a toda la población, se crearon comisiones de trabajo con la idea de construir acuerdos y levantar propuestas.



Dentro del diagnóstico se identificó que la centralización de los Centros de Abastecimiento genera ineficiencias de la cadena comercial. De tal manera que las características propias de los mercados agropecuarios fueron reconocidas como las razones que impactan directamente en la disponibilidad de alimentos como frutas y verduras a nivel nacional, destacando, mayoritariamente, la producción atomizada que genera bajos volúmenes de producción trasladados hacia los centros de abastecimiento donde se concentra la demanda. Esto último repercute en aspectos como la logística del transporte, las distorsiones en los costos de transacción o la disponibilidad de los productos.

Mercados agropecuarios

05

Limitantes

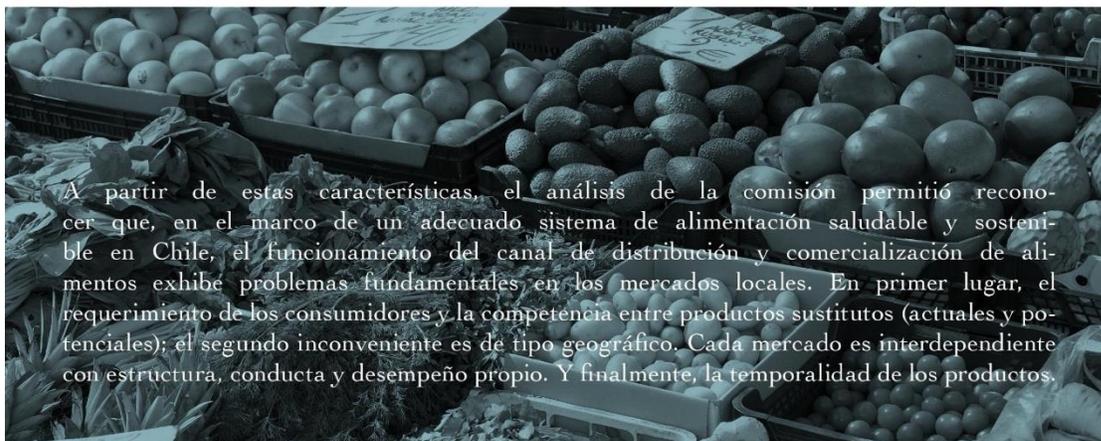
- Producción atomizada.
- Concentración de demanda.
- Estacionalidad de producción.
- Productos perecederos.
- Uso diverso de productos.

Altos costos

05

Causas

- Escasa tecnología.
- Transporte deficiente.
- Pocos centros locales de acopio.
- Exceso de intermediarios.
- Institucionalidad deficiente.



ALGUNOS DATOS DE DISCUSIÓN Y DEBATE

Además de la necesidad de descentralizar su funcionamiento y disminuir sus costos, una de los principales temas asociados al diagnóstico y discusión del estado de la actual cadena comercial de alimentos en Chile fue la cantidad de alimentos que se pierden o desperdician, desde la producción agrícola inicial hasta el consumo final en los hogares.

3.7	74	63	24,5%
Millones de kilos de comida pierde Chile al año	Kg/cápita de residuos al año en Chile	Kg/familia de pan se pierden en Chile al año	De comida que botan chilenos son verduras
(Gobierno de Chile-2020)	(Índice Residuos Alimentos ONU-2021)	(ODEPA-2019)	(País Circular-2020)

Al mismo tiempo, se identificó y abordó la problemática referida a la deficiente gestión de datos para proveer información relevante a los actores de la cadena de distribución alimentaria, entre estos el canal tradicional (agricultores familiares, pescadores, mayoristas y ferias libres) y a la comunidad.

PROPUESTAS POSIBLES PARA IMPULSAR EL CAMBIO

+40

Acciones posibles

05

Disminución de costos

1. Tecnología en la logística.
2. Transporte eficiente.
3. Centros locales de acopio.
4. Eficiencia de la cadena.
5. Adecuada institucionalidad.

01

Descentralización centros de distribución

Establecer
Centros de Tránsito

24

Pérdidas y desperdicios

07

Áreas de solución

1. Distribución.
2. Comercialización.
3. Normativas.
4. Estadísticas e información.
5. Investigación para I+D.
6. Promoción y fomento.
7. Educación, capacitación, difusión y comunicación.

05

Disminución de costos

1. Tecnología en la logística.
2. Transporte eficiente.
3. Centros locales de acopio.
4. Eficiencia de la cadena.
5. Adecuada institucionalidad.

03

Sistemas de información en la cadena

1. Institucionalizar Observatorio del Canal Alimentario Tradicional mediante COMENA.
2. Generar un sistema Integrado de Información sobre el Canal de Distribución de Alimentos.
3. Generar estudios que identifiquen los actores vinculados al canal.

CONCLUSIONES PRINCIPALES

- Alcanzar un abastecimiento de alimentos adecuado requiere del funcionamiento integral y eficiente de su cadena de distribución y comercialización, a fin de asegurar el aprovisionamiento de los consumidores con el mejor nivel de servicio posible y con el mínimo costo y precio. Para conseguir esta meta es preciso que el mercado garantice la óptima asignación de los recursos por medio de la libre y leal competencia.
- Los Centros de Tránsito surgen como una alternativa a la centralización de los centros de abastecimiento, pues además de contribuir a la descentralización, generan fuentes laborales, disminuyen tiempos de traslado para productos perecederos y favorecen el crecimiento y desarrollo de las zonas donde están instalados.
- Por otra parte, es importante tener en cuenta que la evidencia científica internacional y nacional indica que para contar con sistemas alimentarios sostenibles y enfocados en la nutrición es necesario prevenir y reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos, en todas las etapas de las cadenas de valor alimentarias. Por tanto, el desafío es implementar políticas transversales que permitan cuantificar, prevenir y reducir las PDA en todo el sistema alimentario.

- Finalmente, el sector requiere contar con sistema integrado de información oportuno y permanente que contribuya a disminuir las brechas de mercado presentes en el sector alimentario, permitiendo así que la población -en particular la más vulnerable- pueda acceder a una mejor alimentación.

UNA RECOMENDACIÓN

El documento final liberado por los participantes de la submesa estima que para lograr un abastecimiento alimentario eficiente, integral y equitativo es clave asegurar que el Estado brinde soluciones que permitan garantizar una mayor transparencia de los precios, mejorar la competencia, evitar el abuso de poder en la negociación y contratación, prohibir la especulación y fomentar la autorregulación en el canal alimentario. Para ello, se ha propuesto trabajar en una Ley capaz de corregir el funcionamiento y la integración de la cadena alimentaria, a objeto de aumentar la eficacia y competitividad del sector y reducir el desequilibrio en las relaciones comerciales entre los actores de la cadena de valor, en el marco de una competencia justa. Al respecto, la ley debiera complementarse con la creación de un Observatorio de la Cadena Alimentaria, como entidad dependiente del Ministerio de Agricultura.



La submesa de ENTORNOS ALIMENTARIOS SALUDABLES formó parte del propósito de abrir y promover espacios de discusión sobre la situación actual de los sistemas alimentarios en Chile, que guió el trabajo de la Mesa sobre Sistemas Alimentarios Sostenibles y Saludables convocada por la Comisión del Futuro, Ciencia, Tecnología e Innovación del Senado creada para proponer políticas públicas desde el Congreso. Entre julio 2021 y enero de 2022, la submesa convocó a su grupo de expertos, organizados en cuatro comisiones de trabajo, para entablar un debate balanceado sobre iniciativas, políticas o programas públicos factibles de promover la generación de entornos alimentarios saludables para la población chilena general.

¿SU OBJETIVO?

Bajo una modalidad colaborativa de trabajo, la submesa se concentró en promover el desarrollo de propuestas integrales capaces de contemplar miradas y experiencias multi-sectoriales, sin exclusión de ningún actor frente al bien común que es proveer de mejor nutrición y salud a la población chilena. De este modo, los participantes de la submesa organizaron cuatro comisiones de trabajo a fin de identificar y proponer las intervenciones necesarias para ir modificando los ambientes alimentarios, en cualquiera de sus formas y niveles, desde la cadena productiva completa hasta la transacción final del consumidor.

OBJETIVOS CENTRALES

Abordar aspectos regulatorios vinculados a disponibilidad, asequibilidad e inocuidad, entre otros, para los alimentos saludables identificando prioridades en los entornos alimentarios.



Para alcanzar sus objetivos centrales, los miembros de la submesa acordaron -desde las primeras sesiones- trabajar con la **definición de entorno alimentario** que recoge la **Política Nacional de Alimentación y Nutrición (PAN) del Ministerio de Salud**. Es decir, “el conjunto de todos los diferentes tipos de alimentos que las personas tienen a su disposición y alcance en sus vidas cotidianas”, con cierta inmediatez, como la interfaz mediante la cual las personas interactúan con el sistema alimentario. Asimismo, el consenso también abarcó los conceptos de entornos saludables y no saludables, transparencia, sustentabilidad y sostenibilidad.

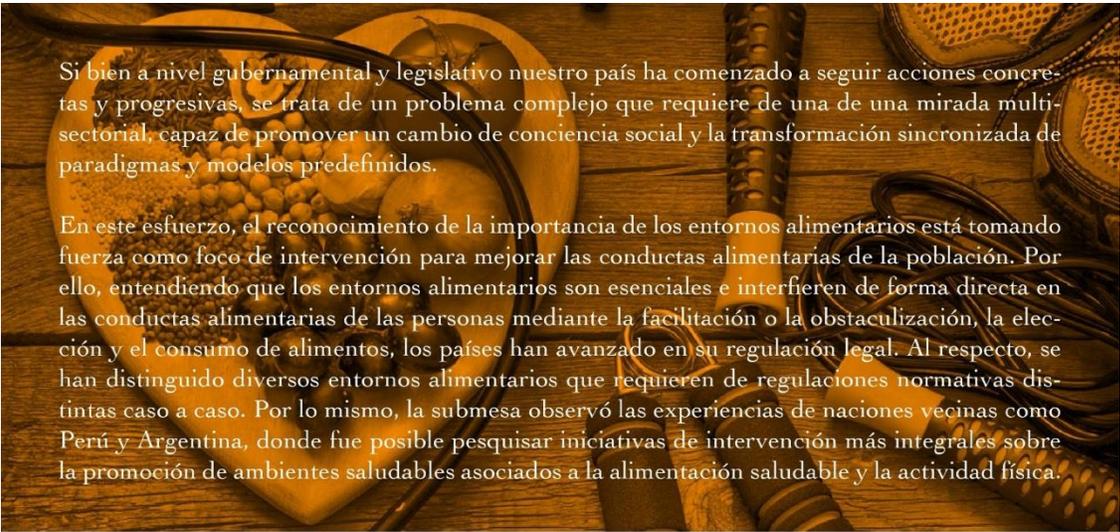
Asimismo, el abordaje de lineamientos y prioridades del entorno alimentario organizacional o institucional, hizo referencia al “lugar donde se venden o proporcionan alimentos a los trabajadores, estudiantes u otros miembros que se desempeñan en instituciones y organizaciones” (Patricia Gálvez, Daniel Egaña, Dominique Masferrer y Ricardo Cerda, 2017), tales como colegios, universidades, cárceles y diversos lugares de trabajo, públicos y privados, incluyendo todos los servicios de provisión de alimentos envasados o preparados (kioscos, máquinas expendedoras y casinos).

También se llegó al consenso de que el área digital es relevante y se debiese abarcar en todos los ambientes alimentarios.

¿SOBRE QUÉ CONTEXTO SE TRABAJÓ?

La alimentación es un acto básico para la nutrición de todo ser humano. Tras un siglo de políticas públicas orientadas a disminuir la desnutrición y mortalidad infantil con éxito, Chile experimenta ahora niveles crecientes de sobrepeso y obesidad, lo que nos sitúa a la vanguardia de negativos rankings globales para la obesidad. A medida que el impacto social, económico y en la salud pública de las Enfermedades No Transmisibles (ENT) se hace más visible, particularmente luego de la emergencia social y sanitaria provocada por el Covid-19, es cuando se deberían incrementar los esfuerzos políticos para enfrentar y ayudar a contener el alza de esta tendencia y avanzar en línea con los objetivos de desarrollo sostenible, punto relevante establecido por las Naciones Unidas en 2015.

74%	52%	70%	20.606
Adultos con sobrepeso y obesidad	Escolares con obesidad y malnutrición	Chilenos obesos al 2030	Ley sobre Composición Nutricional de los Alimentos y su Publicidad
(Ministerio de Salud)	(Mapa Nutricional Junaeb 2019)		



Si bien a nivel gubernamental y legislativo nuestro país ha comenzado a seguir acciones concretas y progresivas, se trata de un problema complejo que requiere de una mirada multi-sectorial, capaz de promover un cambio de conciencia social y la transformación sincronizada de paradigmas y modelos predefinidos.

En este esfuerzo, el reconocimiento de la importancia de los entornos alimentarios está tomando fuerza como foco de intervención para mejorar las conductas alimentarias de la población. Por ello, entendiendo que los entornos alimentarios son esenciales e interfieren de forma directa en las conductas alimentarias de las personas mediante la facilitación o la obstaculización, la elección y el consumo de alimentos, los países han avanzado en su regulación legal. Al respecto, se han distinguido diversos entornos alimentarios que requieren de regulaciones normativas distintas caso a caso. Por lo mismo, la submesa observó las experiencias de naciones vecinas como Perú y Argentina, donde fue posible pesquisar iniciativas de intervención más integrales sobre la promoción de ambientes saludables asociados a la alimentación saludable y la actividad física.

AMBIENTES ALIMENTARIOS

Organizacional e institucional	Espacios donde se venden o proporcionan alimentos a los trabajadores, estudiantes u otros miembros que se desempeñan en instituciones y organizaciones.
Vía pública	Venta en calles, medios de transporte y otros. Alimentos de consumo inmediato o que requieren de una preparación mínima.
De abastecimiento	Fuentes de adquisición de alimentos como supermercados, almacenes, ferias u otros de similares características.
Doméstico	De la casa o del hogar o relacionado con ellos. Espacio de socialización primaria donde se definen, simbolizan, transmiten y reproducen gran parte de las preferencias y tradiciones alimentarias.
De restauración	Comer fuera del hogar, incluye restaurantes, locales de comida rápida, bares, hoteles, medios de transportes (aviones, barcos, etc.), además de comer en casas de familiares y amigos.
Área digital	Accesibilidad, disponibilidad y marketing de alimentos de manera digital.

¿CUÁL FUE EL DIAGNÓSTICO QUE FACILITÓ EL ANÁLISIS?

El trabajo de diagnóstico realizado en la submesa se desarrolló mediante sesiones de intercambio, ampliamente participativas, que desembocaron en temas centrales de análisis y urgente abordaje para corregir la realidad de los entornos alimentarios identificados.

Como resultado de las prioridades centrales acordadas fueron creadas cuatro comisiones de trabajo con la idea de construir acuerdos y levantar propuestas integrales con miradas y experiencias multisectoriales. Esto, sin exclusión de ningún actor frente a la idea de bien común de proveer de mejor nutrición y salud a la población. De tal modo que el panel de expertos buscó proponer las intervenciones necesarias para ir modificando los ambientes alimentarios, en cualquiera de las formas y niveles en que estos se presentan, desde la cadena productiva completa hasta la transacción final del consumidor.

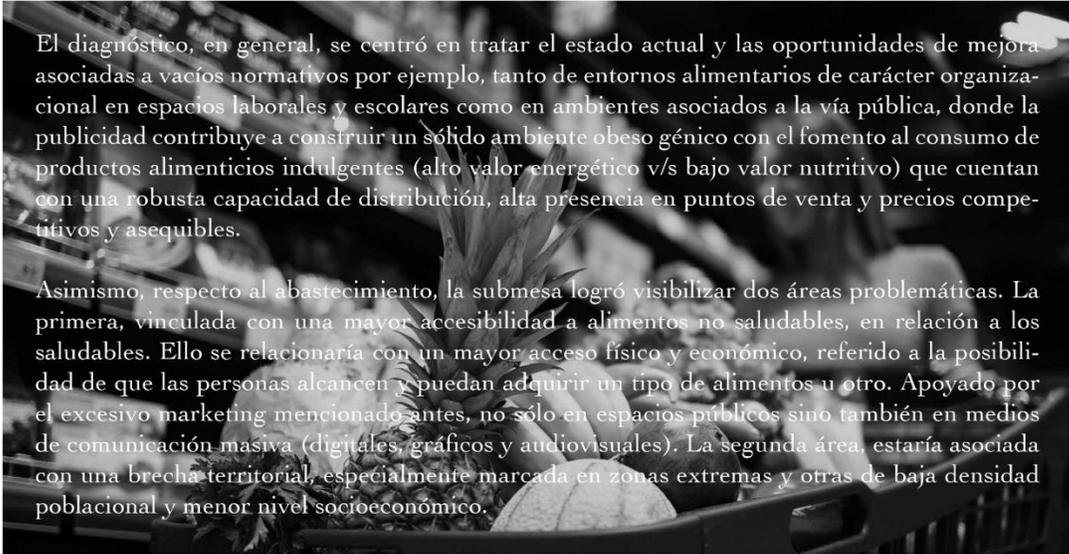
04

Comisiones de trabajo priorizadas

1. Comisión Ambiente Alimentario Abastecimiento.
2. Comisión Ambiente Alimentario Institucional y Organizacional.
3. Comisión Ambiente Alimentario Vía Pública.
4. Comisión Ambiente Alimentario Restauración.

Dimensiones observadas

1. Sustentabilidad.
2. Transparencia.
3. Disponibilidad.
4. Accesibilidad.
5. Marketing.
6. Inocuidad.



El diagnóstico, en general, se centró en tratar el estado actual y las oportunidades de mejora asociadas a vacíos normativos por ejemplo, tanto de entornos alimentarios de carácter organizacional en espacios laborales y escolares como en ambientes asociados a la vía pública, donde la publicidad contribuye a construir un sólido ambiente obeso génico con el fomento al consumo de productos alimenticios indulgentes (alto valor energético v/s bajo valor nutritivo) que cuentan con una robusta capacidad de distribución, alta presencia en puntos de venta y precios competitivos y asequibles.

Asimismo, respecto al abastecimiento, la submesa logró visibilizar dos áreas problemáticas. La primera, vinculada con una mayor accesibilidad a alimentos no saludables, en relación a los saludables. Ello se relacionaría con un mayor acceso físico y económico, referido a la posibilidad de que las personas alcancen y puedan adquirir un tipo de alimentos u otro. Apoyado por el excesivo marketing mencionado antes, no sólo en espacios públicos sino también en medios de comunicación masiva (digitales, gráficos y audiovisuales). La segunda área, estaría asociada con una brecha territorial, especialmente marcada en zonas extremas y otras de baja densidad poblacional y menor nivel socioeconómico.

ALGUNOS DATOS DE DISCUSIÓN Y DEBATE

Entre los principales temas asociados al diagnóstico y discusión surgió la oposición recurrente que se observa en Chile entre supermercados y ferias libres, marcado por el crecimiento no controlado de los primeros y el estancamiento de las segundas; fenómeno acompañado por una mayor disponibilidad de alimentos ultraprocesados en desmedro de alimentos saludables.

5	+8	Identificación de brechas regulatorias.
Problemáticas identificadas	Prioridades centrales debatidas por entornos	Revisión de políticas públicas a mejorar y agregar.
		Seguridad con énfasis en accesibilidad económica.
		Seguridad con énfasis en disponibilidad y espacios de consumo.
		Transparencia al consumidor desde lo nutricional.
		Seguridad con énfasis en inocuidad.
		Considerar otros componentes poblacionales (ejemplo, tiempo y espacio para alimentarse).

Además, la prevalencia de mayores índices de malnutrición acentuados por condicionamientos territoriales e inequidades sociales, como el menor acceso a alimentos de buena calidad nutricional y el mayor acceso a alimentos altamente calóricos y baratos en vecindarios desfavorecidos socioeconómicamente. Lo que acaba demostrando que, de acuerdo con la evidencia internacional, el ambiente de abastecimiento incide en la conducta alimentaria y, por tanto, en el avance de la obesidad.

Ésa habría sido una de las razones fundamentales de porqué centrar el debate en espacios alimentarios identificados en lo organizacional e institucional, dado que estos han sido regulados de diversas formas e intensidad, alrededor del mundo. En nuestro país, por ejemplo, es posible señalar que, de los cinco entornos alimentarios reconocidos (doméstico, de restauración, vía pública, de abastecimiento y organizacional e institucional), ciertos ambientes organizacionales/institucionales han sido regulados, aunque de manera dispar: mientras el entorno alimentario escolar cuenta con una regulación normativa importante (gracias a la Ley N° 20.606 sobre Composición Nutricional de los Alimentos y su Publicidad), otros entornos alimentarios organizacionales/institucionales como las cárceles, los lugares de trabajo públicos y privados o las universidades no han sido abordados desde una perspectiva normativa (legal o reglamentaria).



CONCLUSIONES Y PROPUESTAS

Se estima que el modelo económico consolidado en Chile, ha sido un factor que favorece la construcción y normalización de un ambiente obesogénico, favoreciendo las decisiones alimentarias menos saludables y la malnutrición por exceso, especialmente en grupos más vulnerables de la población. Se requiere entonces de una nueva organización de la cadena alimenticia completa, considerando todos los hitos que ella contempla, para así poder transitar hacia la generación de nuevas propuestas de alimentos más saludables, sostenibles y sustentables y, por sobre todo, a un precio justo que pueda ser pagado por las personas.

Entendiendo que los sistemas alimentarios son un todo y su regulación tiene efectos que van más allá de la alimentación de las personas, en la submesa se enfatizó en la necesidad de promover los circuitos cortos para la producción, distribución, elaboración y consumo de alimentos, en tanto ello tendrá efectos positivos. En primer lugar, para fomentar la pertinencia cultural de la alimentación; en segundo lugar, para favorecer las economías locales y, en tercer lugar, para contribuir en la lucha contra el cambio climático.

El documento final liberado por los participantes de la submesa estima que, dado que Chile ha innovado constantemente en la regulación de los entornos alimentarios, es que resulta posible, por una parte, profundizar y cubrir los vacíos que contempla la legislación en lo relativo a entornos alimentarios escolares (mediante iniciativas que ya se encuentran en el Congreso) y, por otra parte, adoptar nuevas medidas normativas que se hagan cargo de la alimentación en los distintos entornos.

+ 15

Acciones posibles

ENTRE LAS SOLUCIONES POSIBLES LEVANTADAS DESTACAN:

- Promover los circuitos cortos para la producción, distribución, elaboración y consumo de alimentos, con e fin de mejorar las economías locales y contribuir al medio ambiente.
 - Regulación y fiscalización de la inocuidad y de todo el sistema alimentario en el sector público.
 - Subsidios a los alimentos saludables.
 - Necesidad de regular y limitar accesibilidad a los alimentos no saludables (máquinas expendedoras y otros medios de entrega).
 - Disponibilidad de accesibilidad a alimentos saludables.
 - Profundizar la Ley 20.606 sobre la composición nutricional de los alimentos y su publicidad, y el Reglamento Sanitario de los Alimentos – RSA - (Decreto 977/1996 del Ministerio de Salud) artículo 110 y 120 bis.
 - Proponer aumentar oferta de alimentos saludables mediante mayores locales de abastecimiento saludables.
 - Incentivar la formalización de los vendedores en la vía pública, para así poder regularlos.
 - Regular los “Menú de niños” dado que en su mayoría no son saludables.
-



SUBMESA

PATRONES ALIMENTARIOS
SALUDABLES Y SOSTENIBLES

El desafío de promover buenos patrones
alimentarios

La submesa PATRONES ALIMENTARIOS SALUDABLES Y SOSTENIBLES fue creada como parte del propósito de abrir y promover espacios de discusión acerca de la situación actual de los sistemas alimentarios en Chile, que guió el trabajo de la Mesa sobre Sistemas Alimentarios Sostenibles y Saludables creada por la Comisión del Futuro, Ciencia, Tecnología e Innovación del Senado. Entre julio del 2021 y enero de 2022, la submesa convocó a un grupo de expertos para analizar, debatir y proponer políticas públicas dirigidas a definir, fomentar y mejorar el conocimiento y el acceso a dietas saludables y sustentables en nuestro país.

¿SU OBJETIVO?

Mediante trabajo colaborativo, la submesa se concentró en promover el desarrollo de propuestas integrales a partir de la identificación de los factores que afectan la sostenibilidad de los patrones alimentarios en Chile. Para ello, fueron definidos cuatro categorías: entorno económico, regulación, social y psicobiológicos, lo que permitió ir abordando aspectos como la sustentabilidad, el impacto que tiene el consumo de los chilenos sobre las huellas de carbono e hídrica y la necesidad de impartir educación alimentaria en las escuelas, entre otros temas tratados.

OBJETIVOS CENTRALES

Analizar, discutir y proponer políticas públicas destinadas a definir, promover y mejorar el conocimiento y el acceso a dietas saludables y sustentables.

Identificar prioridades de políticas públicas dirigidas a la definición adecuada, promoción y adopción de patrones saludables y sustentables que sean asequibles y culturalmente aceptables por la población.



Con la idea de alcanzar sus objetivos centrales, los miembros de la submesa acordaron -desde sus primeras sesiones- trabajar con la definición de Dieta Sostenible aportada por la FAO en su documento “Dietas sostenibles y biodiversidad” de 2010.



Asimismo, el grupo de expertos identificó que la problemática central de los patrones alimentarios en nuestro país responde a la marcada presencia de dietas “no saludables ni sustentables”. Eso contribuyó a guiar el debate y a proponer posibles soluciones con énfasis en abordar la disponibilidad de alimentos en distintos sectores de la población, la importancia de la transversalidad de la dieta saludable para satisfacer las necesidades de todos los grupos y la sensibilidad de los patrones alimentarios a los efectos del entorno y la oferta de alimentos.

Patrón alimentario sostenible (FAO– 2006)

“Aquellos que generan un impacto ambiental reducido, aportan a la seguridad alimentaria y nutricional y contribuyen a que las generaciones actuales y futuras lleven una vida saludable. Además, protegen y respetan la biodiversidad y los ecosistemas, son culturalmente aceptables, accesibles, económicamente justos, asequibles, nutricionalmente adecuados, inocuos, saludables y optimizan los recursos naturales y humanos”.

Patrón alimentario saludable (FAO/OMS-2019)

“Aquel que promueve el crecimiento y el desarrollo de todas las personas y previene la malnutrición”.



¿SOBRE QUÉ CONTEXTO SE TRABAJÓ?

Pese a que elementos biológicos y medioambientales juegan un papel en la forma en la alimentación humana, ésta se encuentra en gran medida modelada por factores sociales y culturales, que condicionan las prácticas, preferencias y gustos de las personas. De acuerdo con la FAO, estos componentes influyen de manera sustantiva sobre lo que come la gente, cómo preparan sus comidas, sus prácticas alimentarias y los alimentos que prefieren. Ello ha permitido identificar que las sociedades estructuran su alimentación mediante patrones culturalmente definidos.

Además del elevado consumo de alimentos altamente industrializados y la débil regulación de su producción y comercialización, la globalización también habría impactado en los patrones alimentarios generando un nuevo escenario de acceso y disponibilidad de alimentos, así como de

expansión de formas culturales de consumo apoyadas por el avance del transporte y las telecomunicaciones.

Aunque en Chile existe información relativa a los patrones alimentarios, todavía observamos ámbitos donde no es posible recopilar mayor evidencia. Entre los datos para el análisis, destacan la Encuesta Nacional de Consumo Alimentario (ENCA), algunos reportes recientes acerca de las desigualdades en las tareas domésticas en alimentación y encuestas de presupuestos familiares que reportan un cambio en el patrón de gasto alimentario de los chilenos, aumentando el consumo de carnes, grasas y azúcares en las últimas décadas.

5,3% Chilenos posee alimentación saludable <small>(Índice Alimentación Saludable-2014)</small>	86,9% Chilenos requiere cambios en alimentación <small>(ENCA 2014)</small>	66,4% Mujeres santiaguinas vinculadas a tareas de alimentación <small>(Rivera & Giacoman 2019)</small>	20.606 Ley composición nutricional de los alimentos y su publicidad <small>(Promulgación-2016)</small>
---	---	---	---

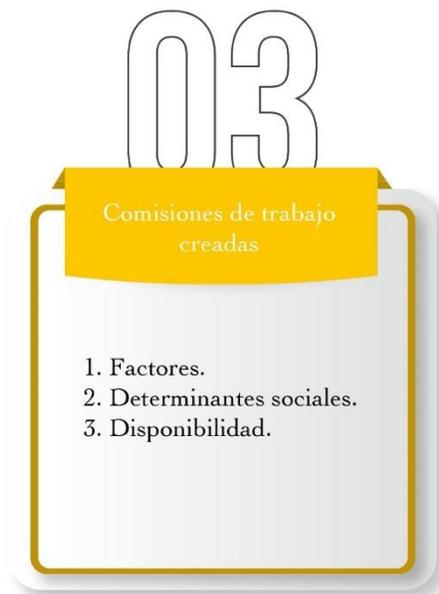
¿CUÁL FUE EL DIAGNÓSTICO QUE FACILITÓ EL ANÁLISIS?

El trabajo de diagnóstico realizado en la submesa se desarrolló mediante sesiones de intercambio, ampliamente participativas, que desembocaron en temas centrales de análisis y abordaje para corregir la realidad de los factores que determinan los patrones alimentarios identificados.



Actores	Factores de sostenibilidad	Dimensiones
<ul style="list-style-type: none"> • Políticos • Sociales • Económicos • Ecológicos • Sanitarios 	<p>Entorno económico</p> <p>Social</p> <p>Psicobiológico</p> <p>Regulación</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Disponibilidad • Estabilidad • Accesibilidad • Sostenibilidad • Adecuación (nutricional)

La rigurosidad del diagnóstico realizado facilitó enfocar el análisis a partir de la priorización y definición de las áreas de mayor incidencia sobre el estado actual de los patrones alimentarios. Desde ahí, fue factible ordenar el panorama general a partir de la creación de comisiones de trabajo para abordar contextos específicos y sus probables soluciones.



ALGUNOS PUNTOS DE DISCUSIÓN Y DEBATE

Dado que los sistemas alimentarios saludables y sostenibles constituirían el único mecanismo posible para enfrentar los desafíos que representa la creciente tendencia global a la malnutrición, a la inseguridad alimentaria y al agotamiento de los recursos alimentarios disponibles, los patrones alimentarios saludables y sostenibles deberían mantenerse durante todo el curso vital de un ser humano. En ese sentido, se estima que con el cambio de la dieta actual a un patrón de consumo saludable, la salud de la población mundial podría mejorar de manera significativa.

Por eso la sub-mesa centró algunos de sus puntos de discusión en torno a los factores de riesgo o problemáticas que incidirían en las causas y consecuencias negativas de una alimentación inadecuada. Como primera instancia, se abordaron condiciones estructurales como desigualdades sociales (en el gasto, consumo y prácticas), de género (en el uso de tiempo) y territoriales. También, todas aquellas dimensiones transversales al tema del conocimiento de los alimentos y aspectos básicos de nutrición de la población, como la disponibilidad (entornos alimentarios, estacionalidad en el consumo, circuitos cortos de comercialización, entre otros), estabilidad (minimizar/evitar la pérdida de alimentos y nutrientes) o la accesibilidad.

+33

Iniciativas posibles

6

**Comisión determinantes
sociales y culturales**

OPORTUNIDADES DE ACCIÓN

- Educación de huellas hídrica y carbono de los alimentos.
- Generar mayor acceso a alimentos saludables.
- Difusión de la cultura de comer alimentos saludables en Chile.
- Seguridad alimentaria a futuro – sostenibilidad.
- Incentivos y programas de protección para la accesibilidad de los alimentos.
- Subvenciones y/o IVA diferenciado entre alimentos saludables y no saludables.
- Fomentar mayor disponibilidad de los alimentos saludables.
- Orientación en elección de los consumidores.

En la planificación de políticas públicas, la submesa concluye que sería prioritario considerar la promoción de programas de alimentación y nutrición, fortalecer estrategias e iniciativas estableciendo soluciones unificadas y orientadas al logro de objetivos en común. Por lo tanto, las intervenciones alimentarias debiesen diseñarse, implementarse y evaluarse de manera articulada: se hace necesario un correlato multidimensional para que en su abordaje se atiendan de manera integrada e inclusiva las necesidades biológicas, del entorno y sociales en materias de alimentación y nutrición.

En esos términos, la submesa estima que para conseguir que el patrón alimentario saludable y sostenible esté al alcance de todos los chilenos y chilenas, es necesario que los alimentos saludables (de calidad nutricional e inocuos):

- Estén más disponibles y sean más accesibles que las alternativas poco saludables.
- Mejorar la información y la comercialización de alimentos.
- Invertir en educación en salud pública.
- Implementar guías alimentarias basadas en alimentos y utilizando servicios de atención sanitaria para proporcionar asesoramiento e intervenciones dietéticas.

UNA RECOMENDACIÓN

En el documento final liberado por la submesa, sus participantes estimaron que los actores a cargo de dar curso a iniciativas que mejoren las condiciones de alimentación de la población chilena -en sus distintos niveles- deberían participar en forma conjunta e interdisciplinaria con la comunidad, incluyendo aspectos políticos, sociales y económicos, que cauteleen la reducción de las brechas de vulnerabilidad entre los distintos grupos de la población y la inequidad en el acceso a una alimentación saludable, como parte de los derechos básicos de las personas. De manera tal de empoderarlos desde las primeras etapas de la vida tanto en el conocimiento de los alimentos y sus propiedades, así como en las formas de optimizar su preparación culinaria para aprovechar su aporte nutricional, favoreciendo el sano desarrollo durante todo su ciclo de vida.
