

PROGRAMA DE DESARROLLO MUNICIPAL

Instituto para el Desarrollo Municipal

Fundación Nuevas Generaciones

en cooperación internacional con la

Fundación Hanns Seidel¹

Heladeras solidarias²

Resumen ejecutivo:

La dificultad que gran parte de la humanidad tiene para acceder a los alimentos requiere ser paliada. Una manera de lograrlo, aunque sea mínimamente, consiste en la colocación de “heladeras solidarias” en la vía pública para que quienes así lo deseen depositen la comida sobrante y ésta pueda ser aprovechada por quienes la necesiten. Si bien se busca que dicha iniciativa sea impulsada por particulares, no hay dudas de que también resulta fundamental la presencia del Estado local, a fin de ejercer su poder de policía y preservar la salud de quienes consuman aquellos alimentos.

Introducción:

La pobreza es uno de los problemas que más preocupan a las autoridades. Sin embargo, más de 1300 millones de toneladas de comida se pierden anualmente en nuestro planeta. Frente a dicha realidad cobran cada vez mayor fuerza las iniciativas para reducir los excedentes de alimentos que se desechan en la basura.

¹ La Fundación Hanns Seidel no necesariamente comparte los dichos y contenidos del presente trabajo.

² Publicado en el mes de marzo de 2017

El problema principal radica en que las cadenas de producción y distribución no son capaces de asegurar la comercialización de todos los alimentos. Por dicho motivo hay comida que se desperdicia en algún momento del proceso que arranca en el campo, pasa por toda la cadena de transformación y logística para finalmente llegar a la mesa de los consumidores.

Además de los bienes alimenticios que se pierden a lo largo del proceso previamente descripto, están los que se desperdician una vez que llega su fecha de vencimiento y los que una vez preparados no son consumidos. Toda esa comida va a parar a los basurales.

En base a lo previamente descripto resulta necesario contar con las herramientas que permitan reducir el desperdicio de alimentos. Por ello, y circunscribiéndonos a solamente una de las aristas que tiene este problema, en el presente trabajo proponemos un mecanismo que permitirá reducir, al menos en parte, la cantidad de comida sobrante que los particulares tiramos a la basura.

Resulta contradictorio que una parte de la población no tenga garantizado el acceso a una alimentación suficiente, mientras que la otra desperdicia comida. Nuestra sociedad es cada vez más consciente de dicha contradicción, por ello han surgido iniciativas que promueven el uso responsable y solidario de los alimentos. Y una de las soluciones consiste en la implementación de las llamadas “heladeras solidarias” o “heladeras sociales”. A continuación explicaremos en qué consiste esta innovadora iniciativa.

El presente informe se ha organizado bajo el siguiente esquema:

- I) Experiencia internacional
- II) Experiencia local
- III) Propuesta

IV) Conclusión

I) Experiencia Internacional

El dispar acceso a una alimentación adecuada, especialmente en determinados países de Europa, dio origen un innovador esquema que involucró a los restaurantes, supermercados y los hogares, en virtud del cual aquellos alimentos no deseados o sobrantes se pueden poner a disposición de las personas.

Para ello se instalaron frigoríficos en determinados espacios públicos dentro de los cuales se puede guardar comida para ser posteriormente consumida en condiciones seguras por quienes necesiten hacerlo. El suministro de alimentos a través de dicho mecanismo ha sido de gran utilidad para los más necesitados, tal es así que las llamadas “neveras sociales o solidarias” han marcado tendencia a lo largo de todo el continente europeo.

En Bélgica se ha avanzado en el sentido descrito dejando en manos de una organización caritativa la instalación de heladeras solidarias en las calles de Bruselas. En Francia, por su parte, se prohíbe a los supermercados tirar o destruir los alimentos que no se vendieron. La ley que así lo estableció dispone que los supermercados pueden ser sancionados con multas de hasta Euros 75.000 en caso de no cumplir con ella. La misma norma establece que los bancos de alimentos y las organizaciones benéficas tienen la obligación de recolectar la comida y luego almacenarla en condiciones higiénicas para su posterior distribución.

En Kochi, ciudad ubicada al sudoeste de la India, al dueño de un restaurante se le ocurrió la idea de instalar una heladera social en la cual la gente en todo momento pudiera tanto depositar comida como retirarla. Dicho restaurante no sólo acarrea con los gastos de mantenimiento de la heladera sino que además recibe 50 paquetes de alimento diariamente. El ejemplo indio ha sido replicado en otros lugares del orbe Arabia Saudita y Nueva Zelanda, entre otros.

II) Experiencia local

La iniciativa explicada líneas arriba ha sido replicada de manera incipiente en algunas ciudades de Argentina. La provincia en la que fue inicialmente ensayada es Tucumán, ejemplo que ha sido receptado en otras veintiuna provincias de la República. Las ciudades donde mayor receptividad ha tenido la heladera solidaria son Córdoba, San Juan, San Salvador de Jujuy, Salta, Neuquén y varias localidades de la provincia de Buenos Aires, para llegar finalmente a la Capital del país.

La heladera social, o solidaria, es una iniciativa simple que consiste lisa y llanamente en permitir colocar dentro de ella comida que no se consumió para que puedan alimentarse otras personas.

Más allá de las bondades de la heladera solidaria, hay un aspecto clave de gran sensibilidad que debería ser tenido seriamente en cuenta y para lo cual el Estado local cumple un rol central: el control que asegure las buenas condiciones y la calidad de los alimentos allí depositados.

Los gobiernos de las ciudades de Córdoba y Mendoza, preocupados por la sanidad del sistema, han lanzado diferentes propuestas a fin de garantizar los niveles de calidad de los alimentos. En Mendoza, por ejemplo, un grupo de bromatólogos recorre las heladeras sociales controlando que lo allí depositado sea apto para el consumo humano.

En la ciudad de Córdoba la iniciativa propone que se sumen de forma voluntaria restaurantes, bares, empresas de servicio de catering y comercios que venden alimentos elaborados. Como contraprestación, cuentan con un descuento del cinco por ciento en la tasa municipal de Comercio e Industria a ser aplicado durante el año subsiguiente. El beneficio alcanza a los establecimientos con una superficie de menos de 150 metros cuadrados cubiertos.

En cuanto a los controles bromatológicos, el gobierno local realiza las inspecciones de la misma forma en que lo hace respecto de la comida para venta al público, por eso es que las heladeras sólo pueden contener los alimentos para el cual el comercio esté habilitado a comercializar. Por ejemplo, si un quisco vende sándwiches y empanadas, solo podrá depositar en las heladeras solidarias ese tipo de alimentos y no otros.

III) Propuesta

Creemos que la propuesta de las heladeras solidarias es una excelente iniciativa gracias a la cual mucha gente que lo necesita puede acceder a los alimentos de forma gratuita sin que medien grandes estructuras burocráticas que lo tornen poco ágil y oneroso para el Estado. Sin embargo, creemos que además de posibilitar la alimentación de los sectores postergados, también es

prioritario velar por su seguridad al momento de consumir dichos alimentos. Por tal motivo proponemos que a los proyectos en marcha se les apliquen determinados controles propios del poder de policía que detentan los gobiernos locales. Dicho control deberá al mismo tiempo evitar que el Estado incurra en gastos excesivos que desnaturalicen el principio de subsidiaridad que inspira a la presente iniciativa.

Para lograr lo antedicho, entendemos que los establecimientos que se enrolen en torno a este tipo de prácticas deben cumplir determinados requisitos para que no se generen problemas de índole sanitaria al tiempo que se facilite el control por parte del municipio.

En dicho sentido los restaurantes, bares, pubs, panaderías, rotiserías y demás comercios y establecimientos que comercialicen alimentos al por mayor o al menor tales como supermercados, verdulerías y almacenes, como así también los salones de fiesta y hoteles que decidan llevar a cabo esta acción, deberán identificar a la heladera con la inscripción, “heladera solidaria”, e introducir en ellas los alimentos correspondientes a la producción del día, en porciones que estarán disponibles al público sin ningún costo o condición alguna; salvaguardando su anonimato y decoro.

Además, los alimentos deberán estar dispuestos en bandejas descartables, en porciones individuales y envueltas, debiendo contener la siguiente información:

- a) Descripción del alimento.
- b) Ingredientes.
- c) Fecha de elaboración.
- d) Fecha de vencimiento.
- e) Cualquier otra información que determine la reglamentación destinada a salvaguardar la salud de las personas que consuman dichos alimentos.

El o los establecimientos que tengan a su cargo una heladera social deberán, además de garantizar la sanidad de los alimentos en ella depositados, velar por su higiene y mantenimiento. El Municipio, a su vez, deberá realizar las tareas de control para que se cumplan las condiciones sanitarias impuestas.

IV) Conclusión

No hay duda en que toda medida tendiente a solucionar, aunque sea mínimamente, la dificultad que padece gran parte de la humanidad para acceder a los alimentos debe ser aprovechada. El problema del hambre en el mundo adquiere mayor gravedad aun cuando la carencia convive con el despilfarro y el desperdicio de alimentos. Por dicho motivo las heladeras solidarias han sido efectivas en aquellas ciudades donde se las ha implementado, permitiendo así que determinados segmentos de la población puedan alimentarse de lo que otros, caso contrario, desecharían en la basura.

La forma de implementar este tipo de iniciativas, sea gracias a la labor de las ONG o mediante la participación de empresas privadas con sensibilidad social, requiere, como hemos mencionado, de la participación del gobierno municipal, el cual, a través del ejercicio del poder de policía, debe garantizar el buen estado de la comida depositada en las heladeras solidarias y las condiciones de higiene que estas deben cumplir. Lo antedicho, sumado a una efectiva campaña de concientización ciudadana y a una clara publicidad, permitirá maximizar el impacto positivo de la

iniciativa que en el presente informe se propone y fortalecer el compromiso solidario de los ciudadanos en beneficio de aquellos con mayores carencias.

FUNDACION NUEVAS GENERACIONES

Beruti 2480 (C11117AAD)
Ciudad Autónoma de Buenos Aires (Argentina)
Tel: (54) (11) 4822-7721
contacto@nuevasgeneraciones.com.ar
www.nuevasgeneraciones.com.ar

FUNDACION HANNS SEIDEL

Montevideo 1669 piso 4° depto "C" (C1021AAA)
Ciudad Autónoma de Buenos Aires (Argentina)
Tel: (54) (11) 4813-8383
argentina@hss.de
www.hss.de/americalatina

Bibliografía y sitios consultados:

- <http://www.diariolaprovinciasj.com/sociedad/2016/4/19/desde-bromatologia-explicaron-alguien-intoxica-nadie-hace-cargo-49340.html>
- <http://www.diariouno.com.ar/mendoza/mendoza-ya-cuenta-la-primera-heladera-solidaria-20160403-n239492.html>
- https://www.clarin.com/sociedad/funciona-primera-heladera-social-pais_0_EkNGz9Aie.html
- <http://galdakaokoboluntarioak.org/>
- <http://hdpnoticias.com.ar/bromatologia-frena-la-heladera-social-en-resistencia/>
- <http://www.lavoz.com.ar/ciudadanos/aprobaron-la-ordenanza-sobre-heladeras-solidarias>
- <http://www.rumbosdigital.com/locura-web/una-movida-solidaria-para-imitar-la-heladera-social>
- <http://veap.org.pe/organizaciones/heladera-social/>

FUNDACION NUEVAS GENERACIONES

Beruti 2480 (C11117AAD)
Ciudad Autónoma de Buenos Aires (Argentina)
Tel: (54) (11) 4822-7721
contacto@nuevasgeneraciones.com.ar
www.nuevasgeneraciones.com.ar

FUNDACION HANNS SEIDEL

Montevideo 1669 piso 4° depto "C" (C1021AAA)
Ciudad Autónoma de Buenos Aires (Argentina)
Tel: (54) (11) 4813-8383
argentina@hss.de
www.hss.de/americalatina