



| | |
|---------------------|----------------|
| CÁMARA DE DIPUTADOS | |
| MESA DE MOVIMIENTO | |
| 09 NOV 2020 | |
| Recibido..... | 013.....Hs. |
| Exp. N°..... | 41078.....C.D. |

PROYECTO DE COMUNICACIÓN

La Cámara de Diputados y Diputadas de la Provincia vería con agrado que el Poder Ejecutivo, a través de Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria (ASSAI), informe en relación a la iniciativa denominada "Otro Plato", lo siguiente:

- a) si la misma continúa en vigencia, y en el caso afirmativo, especificar:
- si cuenta con un plazo de vigencia para su aplicación;
 - nómina de municipios y comunas adheridos;
 - nómina de bares, restaurantes y hoteles adheridos, indicando en cada caso la localidad a la cual pertenecen;
 - nómina de bajas de bares, restaurantes y hoteles adheridos, indicando en cada caso el motivo de baja.
 - cuál fue el presupuesto asignado para su implementación;
 - si la ASSAI ha realizado supervisiones a los fines de evaluar la correcta implementación de la misma, detallando cuáles fueron los resultados obtenidos;
 - si se elaboró un cronograma de relanzamiento o continuidad de la misma para el próximo año, remitiendo copia del mismo; y
- b) de no encontrarse vigente dicha iniciativa, indicar cuáles fueron las causas de suspensión o cese de la misma.

Sergio J. Basile
Diputado Provincial



FUNDAMENTOS

Señor presidente:

"Otro Plato" es una iniciativa provincial de reducción de los desperdicios alimentarios en bares, restaurantes y hoteles de la provincia de Santa Fe.

Según un estudio publicado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) en el 2011, se estima que a nivel mundial un tercio de los alimentos producidos se pierden o se desperdician, lo que equivale a 1.300 millones de toneladas de alimentos, correspondiendo a América Latina y El Caribe el 6% de las mismas.

Estos números dejan ver un impacto negativo sobre el sistema agroalimentario desde la perspectiva social, ambiental y económica.

En el año 2013, el mundo produjo alimentos suficientes para alimentar a 7.000 millones de habitantes. Sin embargo, millones de personas sufren hambre o problemas derivados de la malnutrición, o padecen desnutrición aguda (carencia de algún nutriente esencial).

La FAO define como pérdidas de alimentos a la disminución en cantidad y/o calidad de los alimentos, refiriéndose a la disminución de la masa comestible postproducción, cosecha, procesamiento, almacenamiento, transporte, logística y distribución. Por otra parte, el término desperdicio alcanza a aquellos alimentos que, a pesar de haber alcanzado los niveles de calidad adecuados, son desechados.

Este tipo de merma se genera en la cadena de distribución y comercialización por mayoristas, minoristas e incluso en los hogares, donde los alimentos no estropeados completamente se transforman en residuos, ya sea por desinformación del usuario o desinterés.

En este contexto, la Meta 12.3 de los Objetivos de Desarrollo Sostenible propone que *"de aquí a 2030, reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial en la venta al por menor y a*



CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE SANTA FE

nivel de los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha".

A nivel local, el municipio de Rosario ha promulgado la Ordenanza N.º 9558 que regula sobre desperdicio alimentario en grandes establecimientos y en establecimientos gastronómicos. En la misma se dispone que los mismos ofrezcan a los clientes los alimentos no consumidos en el lugar, para evitar así su desperdicio. En el marco de la reglamentación de dicha Ordenanza, la Municipalidad de Rosario ha implementado la campaña "*Los alimentos no se tiran*" que incentiva la adhesión de bares y restaurantes de la mencionada ciudad, y en la cual los mozos ofrecen a los clientes las sobras de las comidas servidas que éstos mismos no consumen en su totalidad.

Desde los sistemas de calidad y siguiendo la tendencia mundial la Responsabilidad Social Empresaria (RSE), herramientas como ésta es un requisito imprescindible en el sector turístico y es sumamente valorado por los viajeros en el mundo.

La iniciativa "Otro Plato" no solo refleja la racionalidad en la alimentación, sino también que permite al usuario consumir de manera responsable para evitar pérdidas y desperdicio de alimentos.

Es por ello que, a través del presente proyecto de comunicación, solicitamos al Poder Ejecutivo, por intermedio de ASSAI, nos informe respecto de la actualidad de esta iniciativa, porque entendemos que esta iniciativa será una herramienta necesaria en estos momentos de vulnerabilidad social. El objetivo principal de estas prácticas es impactar de modo positivo en la sociedad y que dichas acciones se traduzca en una mayor competitividad y sostenibilidad para las empresas.

En el marco de la Iniciativa "Otro Plato" se persiguen como objetivos sensibilizar a propietarios y personal del sector gastronómico y hotelero del territorio de la provincia de Santa Fe, promoviendo el consumo responsable y generando acuerdos y acciones para reducir los desperdicios de alimentos (RDA).



CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE SANTA FE

Es imperioso que los organismos responsables de implementar esta iniciativa (Secretaría de Turismo, la Subsecretaría de Gestión Ambiental y ASSAI), continúen con su aplicación y trabajen de forma coordinada con municipios y comunas para incentivar y sensibilizar en la reducción de los desperdicios de alimentos.

Por lo expuesto, y considerando la importancia del tema planteado, solicitamos a nuestros pares el acompañamiento para la aprobación del presente proyecto de comunicación.

Sergio J. Basile
Diputado Provincial