



CÁMARA DE DIPUTADOS
DE LA PROVINCIA DE SANTA FE

17 ABR 2010


1450


34400

PROYECTO DE COMUNICACIÓN

La Cámara de Diputados de la Provincia de Santa Fe, vería con agrado que el Poder Ejecutivo, a través de los organismos que correspondan, arbitre las medidas necesarias para impulsar la compra de proximidad en aquellas instituciones públicas que prestan servicio de comedores, para que incorporen en su prioridad de compra, siempre que sea posible:

- La adquisición de frutas, verduras y productos de estación a productores locales.
- La compra de productores agroecológicos a productores locales o regionales.


D. MARTINEZ


MARÍA CECILIA DEL HUERTO AYALA
Diputada Provincial

Fundamentos

Sr. Presidente:

El presente proyecto de comunicación tiene como finalidad promover que los comedores escolares y de todas aquellas otras instituciones públicas que brinden el servicio de alimentación a la población, prioricen las compras de proximidad a productores locales, teniendo en cuenta principalmente a aquellos productores incorporados a sistemas de producción agroecológicos. En la actualidad existen en la provincia muchos grupos de productores trabajando en pos de un modo de producción más sustentable, con el apoyo del Gobierno Provincial a través del Ministerio de producción y municipios y comunas.



La implementación de este tipo de compras generará enormes beneficios tanto para los productores locales que podrán colocar más fácilmente su producción, como para los comedores que podrán adquirir productos más frescos, de mejor calidad y posiblemente a un menor precio. Este tipo de compras también tendrá enormes beneficios para promover un consumo más sustentable y respetuoso del medio ambiente en toda la comunidad y permitirá realizar menús más saludables.

Los alimentos locales permitirán brindar una dieta fresca, de temporada, elaborada con recursos naturales de la zona y por productores locales. Estos alimentos, representan menos transporte, procesado, manipulación y embalaje. Si el sistema alimentario de los comedores estuviera basado en comida ecológica y de proximidad, su impacto en la salud y en el entorno sería mucho más positivo que el que se deriva del sistema alimentario industrial, en el que predominan alimentos que han recorrido largas distancias y que han sufrido procesos de transformación industrial.

Existen innumerables beneficios para fomentar estas compras de proximidad y ecológicas, algunos de los más importantes que se pueden mencionar son:

- **Impactos ambientales.** El sistema alimentario industrial implica un transporte permanente de alimentos, que pueden recorrer miles de kilómetros antes de llegar a la mesa. Una consecuencia directa es el enorme gasto energético y la consiguiente emisión de gases de efecto invernadero, responsables del cambio climático. Los sistemas alimentarios locales conllevan, por tanto, una reducción de la emisión de gases de efecto invernadero asociada al transporte. Además el sistema industrial es altamente dependiente del petróleo y del consumo de energía en todas sus fases. Se asienta en una agricultura industrializada (con alto consumo energético), sistemas de refrigeración, elevado consumo de envases y embalajes, procesado industrial de los alimentos, sistemas de distribución y almacenamiento complejos, etcétera. Cuanto más cercano, menos procesado, menos industrializado y más agroecológico sea el sistema



alimentario, menor será la demanda de petróleo y el consumo energético, y menor, en consecuencia, su impacto en el cambio climático. Apostar por un sistema alimentario local ayudaría a reducir la dependencia del petróleo y la emisión de gases con efecto invernadero, y a impulsar la transición hacia un sistema alimentario sostenible.

• **Impactos socioeconómicos y culturales.** La viabilidad de las actividades agrarias es imprescindible para el mantenimiento de una agricultura y un medio rural en desarrollo, en este sentido, potenciar la producción agroecológica y su venta local mediante circuitos cortos de comercialización resulta muy importante. Todo ello genera empleo, dinamiza el entorno agrario y rural, impulsa los mercados locales y favorece una redistribución del valor añadido. Además esta iniciativa restablece la conexión entre producción y consumo, crea vínculo social, recupera la cultura alimentaria, pone en el centro el valor de la alimentación y su relación esencial con la salud, y democratiza el sistema alimentario acercando los espacios de decisión a la producción y el consumo, mientras que en el sistema industrial son las fases intermedias (procesado y distribución) las que toman el control, deciden qué comemos y obtienen los mayores beneficios. Además los precios finales de los alimentos ecológicos se reducen apostando por circuitos cortos de comercialización, reconociendo que esos nuevos modelos de producción y comercialización redundarían en el crecimiento de su mercado.

También diversos estudios consideran que expandir la producción y el consumo de alimentos ecológicos y su comercialización local contribuyen a consolidar el sector y a reducir el precio final de estos alimentos. Por esto pensamos que el papel del Estado mediante la compra pública puede ser importante para dinamizar y consolidar el sector, sentando las bases para una mejor estructura de los mercados locales.

• **Impacto sobre la calidad alimentaria.** En el sistema alimentario industrial, la mayoría de las variedades de frutas y verduras han sido seleccionadas por el



rendimiento, la tasa de crecimiento y la capacidad para soportar transportes de larga distancia, siendo la calidad nutricional un aspecto secundario. Además, cuestiones como el punto de madurez en el momento de la recolección o cosecha, los métodos de conservación y los procesos de elaboración afectan a la calidad nutricional de los alimentos. Cuando los productos se destinan a mercados distantes, se suelen recoger antes de que alcancen su grado óptimo de maduración. Con el almacenamiento, las frutas y verduras también pueden sufrir cambios en su valor nutricional. Por ejemplo, el contenido de vitamina C de los pimientos rojos o los tomates es mayor cuando han terminado su maduración en la planta. Por el contrario, en la producción agroecológica los métodos que se emplean para mejorar la fertilidad de la tierra tienden a producir alimentos con mayor contenido nutricional. Además, se espera a que los productos alcancen su grado óptimo de maduración y se evitan largos transportes. Por esto, podemos considerar que los alimentos locales tienen un mayor potencial para mantener su punto óptimo de nutrientes, más allá de su atributo fundamental de saludable por la no utilización de plaguicidas ni fertilizantes químicos en las producciones agroecológicas.

- **Contaminación y salud.** La agricultura y la ganadería industriales generan contaminación de las aguas superficiales y subterráneas, contaminación y erosión de los suelos, pérdida de biodiversidad y de valores paisajísticos, además de sus efectos adversos sobre los ecosistemas y sobre la salud de las personas debido al uso de productos químicos tóxicos. El sistema alimentario industrial también produce altas cantidades de residuos de envases y embalajes, cuya gestión posterior también genera contaminación.

- **Impactos pedagógicos.** El vínculo que desarrollan estas compras permitirá hacer visible los beneficios tanto en las instituciones que promueven la compra como en toda la población, conociendo de primera mano los lugares y las personas que han elaborado los alimentos, y cómo llegan a sus mesas, pudiendo hacerse conscientes de lo que está comiendo y del vínculo que tiene



con su salud, con la conservación del entorno, con la tradición del lugar, etcétera.

Este desafío será importante para los productores con dificultades de comercialización directa y por otra parte permitirá a comedores de gestión pública adquirir productos de enorme calidad a un buen precio.

Esta situación ya se está propiciando en países europeos. En Dinamarca, por ejemplo, el gobierno se comprometió a que antes de 2020 el 60% de las materias primas en las cocinas de gestión pública sean ecológicas. Otro caso es Italia, donde se aprobó una ley que obliga a los entes locales a introducir alimentos ecológicos y de calidad en los menús escolares.

Por último también resultaría importante capacitar a los encargados de compras y quienes elaboren la comida sobre la importancia de incorporar este concepto, estar en contacto con los productores e implementar recetas con los productos de estación.

Potenciar los comedores ecológicos y de proximidad significa fomentar que se produzcan alimentos ecológicos, que se consuman y que se tenga conciencia de su beneficio. Resulta un nuevo impulso para las producciones ecológicas que venimos impulsando tanto desde el poder legislativo como el ejecutivo provincial, y beneficiosa para mejorar la alimentación de quienes asisten a comedores en instituciones públicas a lo largo de toda la provincia.

Por todo lo expuesto, solicito a mis pares el acompañamiento en la aprobación del presente proyecto de comunicación.

MARÍA CECILIA DEL HUERTO AYALA
Diputada Provincial