

## ACUERDO Nro. 049 de 2021

*“Por medio del cual se establecen los lineamientos para la prevención y reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos que contribuya a la producción y consumo sostenibles en el municipio de Medellín”*

### EL CONCEJO DE MEDELLÍN,

y generar oportunidades para el desarrollo individual y colectivo.

En ejercicio de sus atribuciones constitucionales y legales, especialmente las conferidas el numeral 10 del artículo 313 de la Constitución Política de Colombia; Ley 136 de 1994; y en desarrollo de la Ley 1990 de 2019 y los Acuerdos Municipales 38 de 2005 y 100 de 2013

### ACUERDA

### TÍTULO I

### DECISIONES GENERALES

**Artículo 1º: OBJETO:** Establecer para el municipio de Medellín los lineamientos para la prevención y reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos de acuerdo a la Política Nacional contemplada en la Ley 1990 de 2019, de conformidad con las metas de los Objetivos de Desarrollo Sostenible, la Política Pública de Seguridad y Soberanía Alimentaria y Nutricional en Medellín creada con los acuerdos municipales 038 de 2005 y 100 de 2013, y la Política Pública del Sistema Agroalimentario para el municipio de Medellín Acuerdo 022 de 2020.

**Artículo 2º. ÁMBITO DE APLICACIÓN:** Las acciones que se adelanten sobre prevención y reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos serán aplicables a todos los actores de la cadena de producción, transformación, poscosecha, procesamiento, suministro, comercialización y consumo de alimentos, relacionadas directa o indirectamente con el sector de alimentos, identificados como personas naturales o jurídicas, privadas o públicas, nacionales o extranjeras con actividad en el municipio de Medellín, zona rural y urbana.

**Artículo 3º: PRINCIPIOS:** El presente Acuerdo desarrolla los siguientes principios:

• **La Ruralidad Sostenible.** Reconociendo su importancia como proveedora de servicios ecosistémicos, como soporte para un futuro ambientalmente sano, promoviendo la permanencia de la cultura, el paisaje campesino y la agricultura sostenible agraria y economía circular, que asegure la autosuficiencia de los recursos como parte de la seguridad y los sistemas alimentarios.

• **Una Ciudad Saludable y Sostenible.** Entendido como aquel que permite a toda la ciudadanía desarrollar y construir en forma articulada e integral estrategias de sostenibilidad ecológica, económica y social que promuevan mejores condiciones de salud, bienestar y calidad de vida, a fin de crear capacidades

• **Participación ciudadana.** Busca promover el diálogo activo entre los actores públicos y privados, los consumidores y beneficiarios para promover acciones efectivas orientadas a la cultura de la prevención de pérdida y desperdicios de alimentos.

• **Articulación institucional.** El presente acuerdo busca articular todos los eslabones de la cadena productiva, comprendida por los productores, los cosechadores, los transportadores y los distribuidores; los actores de la cadena de comercialización, comprendida por los supermercados, centrales de abasto, transformadores y a los consumidores, como piezas clave y determinantes en la implementación, ejecución y cumplimiento de las apuestas trazadas en favor de la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos.

• **El derecho de la alimentación.** Es un derecho humano básico. Todas las personas tienen derecho a tener acceso a los alimentos de alta calidad y sin riesgos, debe ser garantizado por el Estado para asegurar el derecho de las personas a alimentarse. La seguridad alimentaria, de acuerdo a la Observación General No 12 del Comité de Derechos Económicos, Sociales y Culturales, debe basarse en la autosuficiencia local, por ello es necesario priorizar la producción, el transporte y el consumo de alimentos locales y reducir en la medida de lo posible la dependencia con respecto a la importación de alimentos, reconociendo que puede ser necesaria para completar el suministro local Este principio toma como referente local el Acuerdo 038 de 2005 del Concejo de Medellín, por medio del cual se establece la Política Pública de Seguridad y Soberanía Alimentaria y Nutricional de Medellín.

**Artículo 4º ENFOQUES:** El presente Acuerdo se basa en los siguientes enfoques:

• **Enfoque basado en derechos humanos.** El presente Acuerdo está basado en los componentes del derecho a la alimentación adecuada reglamentada en la Observación General No 12 Del Comité de Derechos Económicos, Sociales y Culturales como lo son la disponibilidad, la estabilidad en la oferta de alimentos, el acceso, la sostenibilidad y la adecuación.

• **Enfoque poblacional.** La pérdida y desperdicio de alimentos es un fenómeno que se produce por contar con sistemas de producción, procesamiento, venta y consumos de alimentos no sostenibles, de allí que el trabajo de las propuestas asociadas a las pérdidas y desperdicio de alimentos estén dirigidos a todos los

sectores poblaciones rurales y urbanos del municipio de Medellín, priorizando acciones para los menores de edad, las mujeres gestantes y lactantes, la tercera edad, las personas en condición de discapacidad, los migrantes y en situación de pobreza.

- **Enfoque educación ambiental sostenible.** Con este enfoque se busca la promoción de una cultura de producción y consumo sostenible de todos los actores de la cadena productiva y de consumo para que comprendan el impacto de las decisiones de estilo de vida individual y colectivo que tienen impacto en el desarrollo social, económico y ambiental de la ciudad. De esta manera se busca contribuir al cumplimiento de las metas de reducción de residuos tanto orgánicos como inorgánicos en el municipio establecidos en el plan de desarrollo; la disminución de la contaminación y la generación de gases efecto invernadero por la descomposición de los materiales desechados. De igual forma, se contempla el concepto de dieta sostenible, definida por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura como dieta con bajo impacto ambiental que contribuyen a la seguridad alimentaria y nutricional y a la vida sana de las generaciones presentes y futuras. Las dietas sostenibles concurren a la protección y respeto de la biodiversidad y los ecosistemas, son culturalmente aceptables, económicamente justas, accesibles, asequibles, nutricionalmente adecuadas, inocuas y saludables, y permiten la optimización de los recursos naturales y humanos.

- **Enfoque diferencial y de género.** Enfoque diferencial y de género. La adopción de un enfoque diferencial y de género que comprenda acciones afirmativas especiales para las mujeres urbanas y rurales, para facilitar su reconocimiento y garantizar la protección especial respecto a la disponibilidad, estabilidad y accesibilidad a los alimentos, como mejorar sus condiciones socioeconómicas.

- **Enfoque territorial.** Al ser Medellín en un 70% suelo rural indica la importancia de la participación efectiva de los corregimientos de la ciudad y las diferentes articulaciones tanto desde la producción agrícola como de su comercialización y su destino final que permita consolidar procesos urbano-rurales que garanticen la disminución de pérdidas y desperdicios alimentos.

**Artículo 5°. OBJETIVOS:** el presente acuerdo estará orientado a:

- Promover el uso de tecnologías limpias, prácticas sostenibles de producción, transformación, reutilización, aprovechamientos, comercialización y consumo de los alimentos en el municipio de Medellín de acuerdo con los estándares legales nacionales e internacionales y de política pública nacional que logre la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos disminuyendo los costos de producción y aumentando la eficiencia del sistema alimentario. El desarrollo de

tales intervenciones será sensible al género para la reducción de la pérdida de alimentos, que tomen en consideración las diferentes necesidades, limitaciones y preferencias de mujeres y hombres, para llevar a cabo sus actividades a lo largo de la cadena de valor.

- Fortalecer el Sistema de información de seguridad y soberanía alimentaria con especial énfasis en la medición, seguimiento y evaluación de las pérdidas y desperdicios de alimentos, que permitan planear, diseñar e implementar mejores tomas de decisiones. La información que arroje este sistema será desagregada por sexo.

- Promocionar acciones de educación integral para cada uno de los actores de la cadena de producción distribución, consumo y disposición de la cadena de alimentos en el municipio de Medellín.

- Formular propuestas de sensibilización a toda la comunidad para promover el trabajo en red que permita el intercambio, donación y/o aprovechamientos de alimentos, articulados con las iniciativas promovidas por entidades públicas y privadas que sean acordes con la prevención de la Pérdida y Desperdicio de Alimentos

**Artículo 6°. CONCEPTOS ORIENTADORES.** Para efectos de la interpretación del presente Acuerdo se adoptan las siguientes definiciones:

- **Pérdida de alimentos (PA):** la pérdida de alimentos corresponde a la disminución de la masa de alimentos disponibles para consumo humano en las fases de producción agropecuaria, poscosecha y almacenamiento, y procesamiento industrial. Las pérdidas son debidas principalmente a ineficiencias en las cadenas de producción (Departamento Nacional de Planeación, 2016).

- **Desperdicios de alimentos (DA):** el desperdicio de alimentos se define como la disminución de alimentos en las etapas de distribución, retail y consumo. El desperdicio de alimentos está relacionado con el comportamiento, los hábitos de compra y consumo, y la manipulación de alimentos (Departamento Nacional de Planeación, 2016).

- **La Pérdida o el Desperdicio de la calidad de los alimentos (PDCA):** se refiere a la disminución de un atributo cualitativo de los alimentos (nutrición, aspecto, etc.) debido a la degradación del producto en todas las fases de la cadena alimentaria, desde la cosecha hasta el consumo (Grupo de alto nivel de expertos (HLPE), 2017)

- **Pérdida por producción agrícola:** pérdidas debido a daños mecánicos, daños por factores climáticos y/o derrame durante las operaciones de cosecha (Departamento Nacional de Planeación, 2016 )

- **Pérdida poscosecha y almacenamiento:** pérdidas por derrame o degradación durante el manejo, almacenamiento y transporte entre el cultivo y la distribución (Departamento Nacional de Planeación, 2016).

- **Pérdida industrial:** pérdidas por derrame o degradación durante el procesamiento industrial o doméstico (por ejemplo, producción de jugos, envase, horneado) (Departamento Nacional de Planeación, 2016).

- **Pérdida producción pecuaria:** para la industria porcina, bovina y avícola, la pérdida se da en la muerte del animal durante la cría. Para la industria piscícola, la pérdida se refiere a descartes durante la pesca. Para la leche, la pérdida se refiere a reducción en la producción de leche debido a enfermedades en la vaca (por ejemplo, mastitis) (Departamento Nacional de Planeación, 2016).

- **Pérdida poscosecha y almacenamiento para la industria porcina, bovina y avícola:** la pérdida se da en la muerte del animal durante su transporte al matadero o condena en el matadero. Para la industria piscícola, la pérdida se refiere a derrame y degradación durante el congelamiento, empaquetamiento, almacenamiento y transporte después de llegar a tierra. Para la leche, la pérdida se refiere a derrame y degradación durante el transporte entre la granja y la distribución (Departamento Nacional de Planeación, 2016).

- **Pérdida en el Procesamiento industrial:** para la industria porcina, bovina y avícola, la pérdida se genera por derrames durante el sacrificio y procesamiento industrial adicional (por ejemplo, producción de salchichas). Para la industria piscícola, la pérdida se da en el proceso de envase y ahumado. Para la leche, la pérdida se refiere a derrame durante el tratamiento industrial de la leche (pasteurización), envasado y procesamiento (queso, yogurt) (Departamento Nacional de Planeación, 2016).

- **La cadena de suministro alimentario:** Consiste en los siguientes segmentos: siguientes segmentos: i) la producción agrícola y la cosecha, el sacrificio o la captura; ii) las operaciones posteriores a la cosecha, el sacrificio o la captura; iii) el almacenamiento; iv) el transporte; v) la elaboración; vi) la venta al por mayor y al por menor; vii) el consumo en los hogares y servicios alimentarios. La producción agrícola, la cosecha y las operaciones posteriores a la cosecha, el sacrificio o la captura se refieren a las actividades en las que los productos todavía están en la explotación agrícola o en las instalaciones del productor. Las operaciones posteriores a la cosecha, el sacrificio o la captura abarcan la limpieza, la selección, la clasificación y los tratamientos (por ejemplo, para la desinfección en la explotación agrícola o en una planta de embalaje). La elaboración comprende las operaciones de elaboración primaria (por ejemplo, el secado, el descascarado, el descascarillado), que a menudo

se llevan a cabo en la explotación, y la elaboración secundaria (transformación del producto). El momento en que el alimento se consume o se elimina de la cadena de suministro de alimentos define el punto final de esa cadena (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), 2019).

- **Seguridad alimentaria:** Situación que se da cuando todas las personas tienen, en todo momento, acceso físico, social y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana. Con arreglo a esta definición, pueden determinarse cuatro dimensiones de la seguridad alimentaria: Con arreglo a esta definición, pueden determinarse cuatro dimensiones de la seguridad alimentaria: \*Disponibilidad: Establece si los alimentos se encuentran efectiva o potencialmente presentes en forma física o no, y trata además aspectos de producción, reservas alimentarias, mercados y transporte, así como alimentos silvestres. \* Acceso: Si los alimentos se encuentran efectiva o potencialmente presentes en forma física, la siguiente pregunta es si los hogares y las personas tienen o no acceso suficiente a tales alimentos. \* Utilización: Si hay disponibilidad de alimentos y los hogares tienen acceso adecuado a ellos, la siguiente cuestión es si los hogares están aprovechando al máximo la ingesta de nutrientes y energía alimentaria. Una ingesta suficiente de calorías y nutrientes es el resultado de las buenas prácticas de atención y alimentación, la elaboración de los alimentos, la diversidad alimentaria y una distribución adecuada de alimentos dentro del hogar. En combinación con una utilización biológica adecuada de los alimentos consumidos, esto determina el estado nutricional de las personas. \* Estabilidad – Si las dimensiones de disponibilidad, acceso y utilización se cumplen de manera adecuada, la estabilidad es la condición de que todo el sistema sea estable, garantizando de esta manera la seguridad alimentaria de los hogares en todo momento. Los problemas de estabilidad pueden referirse a la inestabilidad a corto plazo (que puede llevar a inseguridad alimentaria aguda) o inestabilidad a mediano o largo plazo (que puede redundar en inseguridad alimentaria crónica). Los factores climáticos, económicos, sociales y políticos pueden ser fuentes de inestabilidad.: (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), 2019). De igual forma, y de acuerdo con el CONPES 113 se entiende por seguridad alimentaria como “la disponibilidad suficiente y estable de alimentos, el acceso y el consumo oportuno y permanente de los mismos en cantidad, calidad e inocuidad por parte de todas las personas bajo condiciones que permitan su adecuada utilización biológica, para llevar una vida saludable y activa”

- **La reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos:** “Se considera una buena forma de disminuir los costos de producción y aumentar la eficiencia del sistema alimentario, mejorar la seguridad alimentaria y la nutrición, y contribuir a la sostenibilidad

del medio ambiente. La creciente atención que se está prestando a la pérdida y el desperdicio de alimentos se refleja en los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). La meta 12.3 de los ODS requiere, “de aquí a 2030, reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y reducir la pérdida de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha”. La reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos también puede contribuir a la consecución de otros ODS, en particular el objetivo del Hambre cero (ODS 2), para el cual se exige poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición, y promover la agricultura sostenible. Asimismo, los efectos ambientales positivos previstos derivados de la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos repercutirían, entre otros, en el ODS 6 (gestión sostenible del agua), el ODS 13 (cambio climático), el ODS 14 (recursos marinos), el ODS 15 (ecosistemas terrestres, silvicultura, biodiversidad) y muchos otros ODS.” (FAO, 2019,).

• **Prevención de la pérdida y el desperdicio de alimentos:** Para lograr la prevención y reducción de la PDA se debe sensibilizar, formar, movilizar y responsabilizar a los productores, procesadores, distribuidores de productos alimenticios, consumidores y asociaciones a nivel local, departamental y nacional para realizar un manejo adecuado de los alimentos priorizando como destino final el consumo humano (Art 1 de la Ley 1990 de 2019).

**Artículo 7° ACTORES:** en concordancia con el enfoque poblacional, son actores en la prevención de la pérdida y desperdicios de alimentos todas las personas involucradas en la cadena de producción y consumo: la sociedad civil, organizaciones civiles, organizaciones internacionales, instituciones educativas en todos los niveles. Los productores individuales, los mayoristas, minoristas, empresas y organizaciones que, dentro de su quehacer misional, se dedican a las labores de producción, cosecha, transporte, almacenamiento, transformación, distribución, comercialización de los alimentos en cualquiera de sus formas y presentaciones. El sector público que favorece las condiciones para crear políticas, planes, programas, incentivos para garantizar la prevención en la pérdida y desperdicios de alimentos. Los consumidores quienes pueden transformar sus hábitos de compra debido a la información, sensibilización y conciencia de consumo que los convierte en actores decisivos en las decisiones de producción y comercialización de alimentos.

**Artículo 8° PARTICIPACIÓN:** se incentivará la participación, consciente, oportuna y libre de cada uno de los actores garantizando los escenarios para el diálogo con el fin de lograr acuerdos de actuación colectiva e individual, en los temas que tienen que ver con la prevención y control de las pérdidas y desperdicios de alimentos.

Son actores clave en la participación y concertación, entre otros:

- Veedurías Ciudadanas
- Consejo Municipal de Desarrollo Rural
- Concejo Municipal de Medellín
- Los gremios de alimentos
- Los operadores de los programas de alimentación
- Todas las instituciones educativas en todos los niveles, públicas y privadas.
- La Federación Nacional de Comerciantes, FENALCO regional Antioquia
- La Cámara de Comercio de Medellín
- Asociación Hotelera y Turística de Colombia (COTELCO)
- Las centrales de abasto
- Los Bancos de Alimentos
- La Asociación Nacional de Industriales ANDI
- Fundaciones de empresas de alimentos
- Empresas Públicas de Medellín
- Empresas Varias de Medellín
- Organizaciones de la Sociedad Civil
- Asociación Nacional de Galerías y Plazas de Mercado, seccional Antioquia (Asoplazas)
- Los gremios de la cadena productiva y agricultores individuales
- Gremio de restaurantes.
- Los comedores comunitarios
- Los supermercados
- Los minimercados
- Las tiendas de barrio
- La academia
- Las asociaciones de consumidores

- Las asociaciones de padres de familia
- Las asociaciones de base comunitaria productoras de alimentos
- Asociación Colombiana de las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas -ACOPI.
- Microempresas de Antioquia.
- Federación Colombiana de Ganaderos - FEDEGAN

**Artículo 9° LÍNEAS DE ACCIÓN :** PARA PREVENIR Y REDUCIR LA PÉRDIDA Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS: Se desarrollarán acciones de conformidad con las disposiciones nacionales contenidas en la Ley 1990 de 2019, el documento del Departamento para la Prosperidad Social (DPS) como Secretaría Técnica de la Comisión Intersectorial de Seguridad Alimentaria y Nutricional (CISAN), con el apoyo técnico de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), del 2018, sobre los Lineamientos Nacionales para la prevención y reducción de las pérdidas y desperdicios de alimentos PDA, el Plan decenal de seguridad alimentaria y nutricional de Antioquia 2020-2031 -Ordenanza Departamental No 05 de 7 mayo del 2020-, la Política Pública de Seguridad y Soberanía Alimentaria y Nutricional y Medellín, el Acuerdo 38 de 2005 por el cual se establece la política pública de seguridad y soberanía alimentaria, el Acuerdo 100 de 2013 por medio del cual se complementa el Acuerdo Municipal 38 de 2005, el Plan de Seguridad Alimentaria y Nutricional del municipio de Medellín 2016-2028 y el Acuerdo 22 de 2020 "Por medio del cual se establece la Política Pública del Sistema Agroalimentario para el Municipio de Medellín", entre ellas: establecer mecanismos, estrategias de coordinación y articulación de esfuerzos entre todos los actores involucrados en la cadena de producción, suministro, comercialización y consumo de alimentos para promover prácticas de producción y consumo sostenibles que incentiven la reutilización y reciclado ecológico de las pérdidas y desperdicios de alimentos en las fases de la cadena de valor en el municipio de Medellín.

- Fomentar el mejoramiento, a través de la Ciencia, Tecnología e Innovación, de la infraestructura de procesos de conservación, envasado, almacenamiento y distribución de alimentos.
- Favorecer la relación Academia-Empresa-Estado para la utilización de investigación aplicada que contribuya a mejorar los procesos de producción de alimentos.
- Crear sistemas de información y monitoreo para el mejoramiento continuo en la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos en el municipio de Medellín, teniendo en cuenta el mecanismo de monitoreo y reporte de pérdidas y desperdicios de alimentos de seguimiento al cumplimiento del ODS 12.3, articulado con el COMPES °1 de 2019 que contiene la Agenda 2030 para el municipio de Medellín, en relación con el

ODS anteriormente mencionado. Igualmente, para el seguimiento de estos indicadores, el Observatorio de Políticas Públicas de Medellín podrá generar informes de apoyo que evidencien su cumplimiento.

- Aumentar la sensibilización sobre el impacto ambiental, económico y social que trae consigo la pérdida y desperdicio de alimentos, de tal manera que se promueva el consumo responsable, saludable y sostenible a fin de lograr cambios en los hábitos insostenibles de consumo y producción.

- Fortalecer los procesos urbano-rurales y promover estrategias de cooperación entre todos los actores involucrados en la cadena agroalimentaria que facilite la entrega de alimentos antes de su pérdida.

**Artículo 10°: RESPONSABLE:** la Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos será la responsable de coordinar y promover las acciones necesarias para llevar a cabo los lineamientos de prevención y pérdida de desperdicios de alimentos. Para ello se apoyará en la Gerencia de Corregimientos, y la Secretaría de Desarrollo Económico, de acuerdo con las funciones propias de cada una de las dependencias.

**Artículo 11°: MONITOREO Y SEGUIMIENTO:** La Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos, la Secretaría de Desarrollo Económico y el Departamento Administrativo de Planeación serán responsables de la evaluación y seguimiento de las acciones para la reducción de la pérdida y desperdicio de alimentos para el municipio de Medellín, para cual contará con el acompañamiento del Comité Municipal para la Seguridad y la Soberanía Alimentaria y Nutricional, como parte del Sistema Municipal para la seguridad y la soberanía alimentaria y nutricional, de conformidad con las funciones establecidas en el Acuerdo 38 de 2005, modificado por el Acuerdo 100 de 2013. Además de la conformación establecida para este Comité, se invitará, para los efectos del seguimiento y evaluación, de manera permanente a las siguientes entidades, dependencias, organizaciones y sectores:

- La Secretaría de Servicios y Suministros
- Secretaría de Juventud
- Secretaría de Innovación Digital.
- Gerencia de Corregimientos
- El Instituto Social de Vivienda y Hábitat de Medellín -ISVIMED.
- Un representante del sector campesino
- Un representante de la Universidades pertenecientes del Observatorio al Derecho a la Alimentación de América Latina y el Caribe - Nodo

Colombia.

- Un representante de cada uno de los bancos de alimentos asentados en la ciudad.
- Un representante del sector industrial

**PARÁGRAFO 1°:** El Comité Municipal para la seguridad y la soberanía alimentaria y nutricional, en aras del cumplimiento de sus objetivos y funciones, podrá invitar a los funcionarios, representantes de las entidades, expertos, académicos y demás personas cuyo aporte estime pueda ser de utilidad para los fines encomendados al mismo.

**PARÁGRAFO 2°:** Serán aliados estratégicos en la reducción de pérdida y desperdicio de alimentos para contribuir con producción y consumos sostenibles en el municipio de Medellín, todas aquellas entidades públicas o privadas, personas naturales o jurídicas los productores de alimentos, establecimientos educativos, de comercio que incluyan producción, transformación, comercialización o servicios de alimentación. También las organizaciones sociales, gremiales, comunales, eclesiales, entre otras que se enfoquen en el trabajo con alimentos en cualquiera de sus niveles.

**PARÁGRAFO 3:** La Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos, La Secretaría de Desarrollo Económico, y al Departamento Administrativo de Planeación, de acuerdo con las funciones que a cada una corresponden, con el apoyo del Comité Municipal de Seguridad Alimentaria y nutricional presentará un informe anual que dé cuenta los progresos logrados en cuanto a la promoción de la cultura de la prevención de la pérdida y desperdicio de alimentos según el orden de priorización de la Ley 1990 de 2019: 1. Reducción 2. Consumo humano 3. Procesos de aprovechamiento de residuos orgánicos y/o energías renovables, 4. alimentación animal y 5. Destrucción.

**Artículo 12° EVENTO ANUAL:** de conformidad con el artículo 13 de la ley 1990 de 2019, se realizará la semana

de la reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos con la intención de sensibilizar a la población sobre el impacto que tiene esta problemática y fomentar con ello, prácticas de producción y consumo sostenibles. Debido a que el Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos es el 29 de septiembre, este evento tendrá lugar la última semana del mes de septiembre a partir de 2022.

Durante esta semana:

- Se presentarán informes institucionales para dar a conocer avances en la promoción de producción y consumos sostenibles.
- Se dará reconocimiento público a los actores de la cadena de producción, transformación, poscosecha, procesamiento, suministro, comercialización y consumo de alimentos, relacionados directa o indirectamente con el sector de alimentos, identificados como personas naturales o jurídicas, privadas o públicas, nacionales o extranjeras con actividad en el municipio de Medellín, zona rural y urbana comprometidos con la reducción de la pérdida y desperdicios de alimentos.
- Se expondrá la experiencia internacional de la FAO desde las buenas prácticas formuladas y adoptadas en otros países de América Latina para la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos.

**PARÁGRAFO.** Las instituciones educativas de preescolar, básica y media podrán integrar esta temática en el marco de la promoción de estilos de vida saludable durante el año académico.

**Artículo 13°: VIGENCIA.** El presente Acuerdo rige a partir de su publicación en la gaceta oficial.

Dado en Medellín a los diez (10) días del mes de diciembre de (2021).

\_\_\_\_\_  
**Presidente**

JAIME ROBERTO CUARTAS OCHOA

\_\_\_\_\_  
**Secretario**

JORGE LUIS RESTREPO GÓMEZ

**Post scriptum:** Este proyecto de acuerdo tuvo (2) debates en dos días diferentes y en ambos fue aprobado como consta en acta de plenaria 381 del 10 de diciembre de 2021.

\_\_\_\_\_  
**Secretario**

JORGE LUIS RESTREPO GÓMEZ