


Millenium, 2(25)



A IMPORTÂNCIA DA ÉTICA NOS SISTEMAS AGROALIMENTARES
THE IMPORTANCE OF ETHICS IN AGRIFOOD SYSTEMS
LA IMPORTANCIA DE LA ÉTICA EN LOS SISTEMAS AGROALIMENTARIOS

Elsa Ramalhosa^{1,2}  <https://orcid.org/0000-0003-2503-9705>

Paula Correia^{3,4}  <https://orcid.org/0000-0002-2023-4475>

Anna-Maria Saarela⁵  <https://orcid.org/0009-0009-1347-2182>

¹ Instituto Politécnico de Bragança, Bragança, Portugal

² Laboratório Associado para a Sustentabilidade e Tecnologia em Regiões de Montanha (SusTEC), Bragança, Portugal

³ Instituto Politécnico de Viseu, Viseu, Portugal

⁴ CERNAS – Centro de Recursos Naturais, Ambiente e Sociedade

⁵ Savonia University of Applied Sciences, Kuopio, Finlândia

Elsa Ramalhosa - elsa@ipb.pt | Paula Correia - paulacorreia@esav.ipv.pt | Anna-Maria Saarela - anna-maria.saarela@savonia.fi



Autor Correspondiente

Elsa Ramalhosa

Campus de Santa Apolónia

5300-253 – Bragança - Portugal

elsa@ipb.pt

RECEBIÓ: 03 junio 2024

ACEPTAR: 05 junio 2024

PUBLICADO: 15 julio 2024

DOI: <https://doi.org/10.29352/mill0225.36459>

EDITORIAL

LA IMPORTANCIA DE LA ÉTICA EN LOS SISTEMAS AGROALIMENTARIOS

Actualmente, los sistemas agroalimentarios han sido analizados desde diferentes perspectivas, tanto en términos de la eficiencia en el uso de los recursos naturales, como de la aplicación de buenas prácticas en la producción de alimentos, su influencia en la calidad y seguridad de los alimentos, así como en el nivel de sostenibilidad. Sin embargo, hay un elemento fundamental que muchas veces se descuida en este contexto: la Ética.

El concepto de producción ética de alimentos se basa en tres pilares, a saber:

- las personas (desde los operadores de alimentos hasta los consumidores);
- el planeta (centrado en la sostenibilidad ambiental);
- los animales (preocupación por los derechos y el bienestar de los animales).

Así, la ética en los sistemas agroalimentarios abarca una amplia gama de cuestiones, a saber, la práctica de actividades productivas y agrícolas que buscan reducir la huella de carbono, minimizar el cambio climático, la degradación de la tierra y la deforestación y permitir la gestión del agua para evitar su escasez y contaminación. La implementación de nuevos modelos de negocios verdes relacionados con el secuestro de carbono es esencial ya que ayudará a garantizar el objetivo de la neutralidad climática. También se deben seguir métodos “respetuosos con el medio ambiente”, que permitan la producción de cultivos y animales sin dañar a los humanos ni a los ecosistemas naturales. Es fundamental que se respeten las necesidades físicas y emocionales de los animales, lo que implica brindarles espacios adecuados, acceso a alimentos y agua potable, así como evitar prácticas crueles. Es de vital importancia preservar el suelo, el agua, la biodiversidad y los recursos naturales, y es fundamental adoptar prácticas agrícolas que minimicen la contaminación del aire y del agua. No menos importante es garantizar buenas condiciones de vida y de trabajo para quienes trabajan y viven en granjas o en zonas vecinas. Los trabajadores a menudo se enfrentan a condiciones laborales inhumanas, salarios injustos e incluso abusos físicos y psicológicos. Un enfoque ético requiere respeto por los derechos humanos básicos, garantizando condiciones de trabajo decentes y salarios justos para todos los involucrados en la cadena de producción de alimentos.

En términos de producción y logística de alimentos, además de tener que garantizar la calidad y seguridad de los alimentos mediante sistemas de autocontrol, el tema de la trazabilidad, el etiquetado de los alimentos, la gestión de los residuos alimentarios y el envasado es de fundamental importancia. El Marketing con cuestiones de precio y accesibilidad, además de la propiedad industrial, que incluye patentes y marcas, son puntos fundamentales que es necesario garantizar.

El sector agroalimentario es uno de los principales de la Unión Europea (UE), estando dominado por pequeñas y medianas empresas (PYMES). Sin embargo, las PYMES enfrentan algunas dificultades cuando quieren promover cambios innovadores en sus negocios relacionados con la producción y comercialización de alimentos éticos y sostenibles. En este sentido, se diseñó y desarrolló el Proyecto Erasmus titulado “Ethical Food Entrepreneurship” (EFE) (Home - Ethical Food Entrepreneurship (ethical-food.eu)), en el que se pretendía crear unas herramientas dirigidas a potenciales emprendedores del sector. sector alimentario que les ayudaría a iniciar este camino de cambio a través de la creación de diversos manuales y recursos educativos en acceso abierto, siempre con la Ética como punto clave a seguir. Se destacan los siguientes documentos, disponibles online, de forma totalmente gratuita y traducidos al portugués, finlandés, turco y danés, además de la versión en inglés:

- Guía del Educador para Promotores & Facilitadores del Alimentos Éticos (Ramalhosa et al., 2023a): Este manual explica qué es la Ética según algunas de las Teorías Éticas existentes, a saber, las Teorías Consecuencialistas, que se centran en el resultado de la acción; No consecuencialistas que se centran en “hacer lo correcto”; y Teorías basadas en agentes (Ética de la virtud). También se explica la Matriz Ética, que incluye tres aspectos: bienestar, autonomía y justicia. A continuación, se analizan los recursos alimentarios naturales, con énfasis en la agricultura, que si no se practica de manera sostenible podría causar daños a los ecosistemas. La Unión Europea, responsable de la estrategia ‘de la Granja a la Mesa’ (Comisión Europea [CE], 2020), ha establecido los siguientes objetivos cuantificables para 2030:

1. Reducción del 50% en el uso y riesgo de pesticidas químicos y el uso de pesticidas más peligrosos;
2. Reducción de al menos un 20% en el uso de fertilizantes;
3. Recorte del 50 % en las ventas en la UE de antimicrobianos para animales de granja y acuicultura;
4. Al menos el 25% de la superficie debe cultivarse orgánicamente y debe observarse un aumento significativo de la acuicultura orgánica.

Por lo tanto, es fundamental el establecimiento de prácticas agrícolas que busquen reducir la huella de carbono, que utilicen métodos “amigables con el medio ambiente” y que garanticen condiciones de vida y de trabajo adecuadas a los trabajadores. El uso de certificaciones como la certificación biológica, Rainforest Alliance, Fair Trade y GLOBALG.A.P (etiqueta GGN) dan al consumidor la confianza de que se siguen prácticas agrícolas correctas y se deben cumplir escrupulosamente las normas. También para que el sistema alimentario sea ético es muy importante que el manejo y la producción extensiva de animales para la producción de carne o los utilizados en pruebas de laboratorio se realice de manera que se garanticen los derechos y el bienestar de los animales. El uso de productos químicos, como los pesticidas, también puede causar daños importantes al medio ambiente, a través de la contaminación del suelo y del agua, así como a los seres humanos. Por lo tanto, para evitar la aplicación de pesticidas, se debe implementar un sistema de Protección Integrada para el control de plagas, el cual consta de las siguientes actividades, indicadas en orden descendente de prioridad de acción: Prevención (p. ej. Rotación de cultivos, Cultivos intercalados); Soluciones mecánicas (por ejemplo, Captura); Soluciones biológicas (por ejemplo, Enemigos naturales); Biopesticidas (por ejemplo, pesticidas basados en productos naturales); y Pesticidas sintéticos. A nivel de procesamiento de alimentos se deben seguir escrupulosamente buenas prácticas de higiene personal y de fabricación, con la implementación de planes de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC). Además, la información sobre los alimentos debe ser precisa, clara y fácil de entender para el consumidor, y el

DOI: <https://doi.org/10.29352/mill0225.36459>

etiquetado debe seguir el Reglamento (UE) N° 1169/2011. La producción ética de alimentos debe tener en cuenta la gestión adecuada de los alérgenos, y estos deben estar siempre indicados en la etiqueta. En cuanto al desperdicio de alimentos, el 60% es evitable. De esta manera, se debe promover una producción y un consumo de alimentos más sostenible, siguiendo los 3R (Reducir – Reutilizar – Reciclar), producción de biocombustibles (como biodiesel, biogás), compostaje de restos de alimentos, extracción de compuestos de residuos alimentarios para uso industrial, etc. El embalaje es otro factor esencial ya que la UE pretende reducir el uso de plástico, destacando la "Estrategia Europea para el Plástico en una Economía Circular" (Parlamento Europeo, 2018). Esta estrategia fija un objetivo ambicioso para el año 2030, que exige que todos los envases sean reutilizables, reciclables o compostables. El establecimiento de Cadenas Cortas de Suministro de Alimentos es esencial, incluyendo valores e implicaciones sociales, de salud y ambientales.

- Emprendimiento en Alimentos Éticos - Compendio de buenas prácticas (Ramalhosa et al., 2023b): Este documento brinda ejemplos de empresas de varios países que se preocupan con la producción sostenible de alimentos y la reducción del desperdicio, la reducción del desperdicio de alimentos y siguen modelos comerciales sostenibles y éticos, incluidas las cadenas de suministro.
- Manual de Emprendimiento para Negocios Alimentarios Éticos (Butterfield, 2023): Este documento tiene como objetivo formar a aspirantes a emprendedores y profesionales del sector alimentario ético y sostenible a nivel de innovación. Este manual proporciona diversas herramientas relacionadas con la investigación de mercado, modelos y planes de negocios éticos, registro de una empresa y protección de la propiedad intelectual, planificación financiera y recaudación de fondos, planificación de recursos humanos y promoción de marca.
- Recursos Educativos Abiertos (Casey & Whyte, 2022-2024): Se desarrolló un curso que consta de seis módulos, a saber: Módulo 1 – La Necesidad & Impacto de un Negocio Alimentario Ético; Módulo 2 – Emprendimiento y Pasos Críticos en la creación de una Empresa; Módulo 3 – Explorando el Mundo de la Innovación; Módulo 4 – Operaciones Alimentarias Éticas; Módulo 5 – Trabajo con Personas – Comunicación en las Empresas; y Módulo 6 – Sostenibilidad para el Futuro.

Todos estos recursos ayudarán a crear actividades/negocios alimentarios más éticos y sostenibles para el futuro.

En conclusión, la ética en los sistemas agroalimentarios no es sólo una cuestión de elección moral, sino más bien una necesidad imperativa para garantizar un futuro sostenible para nuestro planeta y las generaciones futuras. A medida que se debaten y desarrollan políticas y prácticas relacionadas con la producción y distribución de alimentos, es crucial colocar la ética en el centro de la discusión y el plan de acción. Sólo así se podrán construir sistemas agroalimentarios verdaderamente justos, sostenibles y éticos.

Palabras clave: ética alimentaria; sostenibilidad; espíritu empresarial; seguridad alimentaria

REFERENCIAS

- Butterfield D. (2023). *Manual de Empreendedorismo para Negócios de Alimentos Éticos*. <https://ethical-food.eu/innovating-ethical-food-entrepreneurship-manual-pt/>
- Casey & Whyte (2022-2024). *Guia do Educador do Curso de Empreendedorismo de Alimentos Éticos*. Ermelinda Pereira, Maria João Afonso, Fátima Tomé e Elsa Ramalhosa. Editores do Curso & Guia. ISBN: 978-989-35547-1-5. <https://ethical-food.eu/ethical-food-entrepreneurs-oers-pt/>
- Comissão Europeia (2020). *Comunicação da Comissão ao Parlamento Europeu, ao Conselho, ao Comité Económico e Social Europeu e ao Comité das Regiões - Estratégia do Prado ao Prato para um sistema alimentar justo, saudável e respeitador do ambiente*.
- Home - Ethical Food Entrepreneurship (2024). *Ethical Food Entrepreneurship*. <https://ethical-food.eu/>
- Parlamento Europeu (2018). *Estratégia Europeia para os Plásticos na Economia Circular - Resolução do Parlamento Europeu, de 13 de setembro de 2018, sobre uma estratégia europeia para os plásticos na economia circular, 2018/2035(INI)*. https://www.europarl.europa.eu/doceo/document/TA-8-2018-0352_PT.html
- Ramalhosa E., Baser G., Pereira E., Mutlu E. & Saarela A.-M. (2023a). *Guia do Educador para Promotores & Facilitadores de Alimentos Éticos*. Paula Whyte (Ed.). ISBN: 978-989-33-5696-8.
- Ramalhosa E., Baser G., Pereira E., Mutlu E., Saarela A.-M., Butterfield D. & Whyte P. (2023b). *Empreendedorismo Alimentar Ético – Compendio de Boas Práticas*. Paula Whyte (Ed.). ISBN: 978-989-35547-0-8.
- Regulamento (UE) N.º 1169/2011 do Parlamento Europeu (2011). *Prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, que altera os Regulamentos (CE) n.º 1924/2006 e (CE) n.º 1925/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho e revoga as Directivas 87/250/CEE da Comissão, 90/496/CEE do Conselho, 1999/10/CE da Comissão, 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, 2002/67/CE e 2008/5/CE da Comissão e o Regulamento (CE) n.º 608/2004 da Comissão*. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/pt/TXT/?uri=CELEX:52011PC0475>