

[Búsqueda avanzada \(/es/advanced-search\)](#)

[AUDIOTECA \(/ES/AUDIO-HUB\)](#) [SUSCRÍBETE \(/ES/CONTENT/UN-NEWSLETTER-SUBSCRIBE\)](#)

Perder o desperdiciar menos comida ayudará a conservar el medio ambiente



© FAO/Djibril Sy | Una familia comiendo. La casa no tiene electricidad y los alimentos se cocinan fuera de la vivienda.



14 Octubre 2019 | [Objetivos de Desarrollo Sostenible \(/es/news/topic/sdgs\)](#)

Las carreras hacia la seguridad alimentaria y la sostenibilidad del medio ambiente pueden beneficiarse si disminuyen la pérdida y el desperdicio de alimentos, pero para ello hace falta contar con datos precisos, establecer metas claras y crear políticas adecuadas para la realidad de cada región agrícola y cada país, señala la FAO en una nueva publicación

La disminución de la pérdida de alimentos ayuda a la sostenibilidad del medio ambiente, mientras que la reducción de los desperdicios beneficia la seguridad alimentaria, según se desprende del informe sobre el Estado Mundial de la Agricultura y la Alimentación 2019 “*Progresos en la lucha contra la pérdida y desperdicio de alimentos*”, dado a conocer este lunes.

El estudio (<http://www.fao.org/3/ca6122es/ca6122es.pdf>) elaborado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (<http://www.fao.org/home/es/>) (FAO) recuerda que los Objetivos de Desarrollo Sostenible (<https://news.un.org/es/news/topic/sdgs>) plantean para 2030 la reducción a la mitad del desperdicio de alimentos (<https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/sustainable-consumption-production/>) per cápita mundial en la venta al por menor y a nivel de los consumidores, y la reducción de las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha.

La FAO afirma que para que las estrategias que buscan la reducción de la pérdida y el desperdicio de comida sean eficaces deben **basarse en una comprensión clara** y multidimensional del problema.

Para empezar hay que **definir qué es pérdida y qué es desperdicio**. En términos generales, se consideran pérdidas las que se producen a lo largo de la cadena desde la cosecha, el sacrificio o la captura hasta el nivel minorista, aunque sin incluirlo. El desperdicio, en cambio, se da en el nivel de la venta al por menor y en el consumo.

En la actualidad, las pérdidas de alimentos a nivel mundial se estiman en 13,8%, lo que equivale a unos 400 millones de dólares.

El informe reconoce que disminuir la pérdida y el desperdicio de alimentos **requiere inversiones de dinero o tiempo** que algunos actores de la cadena de suministro podrían considerar superiores a los beneficios.

Además, los vínculos entre la pérdida y el desperdicio de alimentos, y la seguridad alimentaria y los efectos ambientales, **son complejos**.

[Descarga nuestra aplicación Noticias ONU para IOS (<https://itunes.apple.com/us/app/un-news-reader/id496893005?mt=8>) o Android (<https://play.google.com/store/apps/details?id=org.un.mobile.news&hl=en>). O suscríbete a nuestro boletín (<https://news.un.org/es/content/un-newsletter-subscribe>).]



© Alex Webb/Magnum Fotos para la FAO | Este mercado en México vende verduras producidas por los participantes en el Proyecto Estratégico de Seguridad Alimentaria de la FAO y la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación de México.

Seguridad alimentaria

Según la FAO, menos alimentos perdidos o desperdiciados significarían mayor seguridad alimentaria, ¿por qué?

El economista jefe y asistente del director general del Departamento de Desarrollo Económico de la FAO, Máximo Torero, explicó que en este momento el mundo cuenta con los **alimentos suficientes para satisfacer la demanda**, pero la población crecerá, por lo que cualquier reducción de las pérdidas y desperdicios significará más alimentos disponibles en el mercado mundial.

Sin embargo, se debe entender que esto **no garantiza** que toda la gente vaya a tener acceso a esa comida ni que se vaya a acabar el hambre.

Además, Torero destacó que **no se puede forzar a los productores** con recursos limitados a hacer inversiones si éstas no les van a beneficiar, lo que implica analizar cómo se pueden lograr esas reducciones.

“De que van a ser positivas para la seguridad alimentaria, por supuesto que serán positivas. Pero, conscientes de que es bueno, debemos tener cuidado de tener los **incentivos apropiados** para que esto se pueda dar y se dé en la vida real.”

Sostenibilidad ambiental

La relación entre la baja de las pérdidas y los desperdicios de alimentos con el medio ambiente se explica con la **reducción de emisiones de carbono** y el mejor uso de los recursos naturales.

Si se reducen las pérdidas quiere decir que hay un **mejor uso de la tierra y el agua**, porque se estaría consumiendo menos agua y explotando menos tierra.

Y al hacer la producción más eficiente, se necesita producir menos y se reducen las emisiones de los productos agrícolas.

“Si vemos la cadena de valor desde la chacra hasta el consumidor, encontramos que por el lado del consumidor tendremos mayores ganancias en términos de **recortar emisiones al reducir desperdicios**; mientras que por el lado del productor las ganancias serán mayores en términos de aprovechamiento de la tierra y el agua”, precisó Torero.



FAO/Rhodri Jones | Algunos países están regulando las donaciones de alimentos y las formas de minimizar las pérdidas y el desperdicio de comida.

Tres dimensiones

La comprensión de estos conceptos y procesos es más fácil si se toman en cuenta tres dimensiones, plantea la FAO.

La primera es **conocer con exactitud la cantidad** de alimentos que se pierden y desperdician, así como dónde y por qué.

Empero, -aclaró Torero- reducir las pérdidas **no es tan sencillo** como podría parecer.

“Por ejemplo, si un pequeño productor de maíz quiere vender su producto y en ese momento pierde 20% porque lo almacena de manera inapropiada que genera humedad y acumula toxinas, tiene que hacer algunas inversiones si quiere reducir esa pérdida. Las inversión pueden ser un mejor secado y un mejor manejo del almacenaje con bolsas plásticas que mantengan el grano con la humedad que requiere para que no haya toxinas. Eso requiere recursos. **Si para el productor no es rentable**, no lo va a hacer, pero si es rentable, lo hará. Y una de las condiciones para que sea rentable es el que el mercado al que él vende reconozca que ese maíz, mejor almacenado, de mejor calidad y sin toxinas, debe tener un mayor precio que el que no es almacenado apropiadamente. En muchos países pobres no hay esa diferenciación de calidad, entonces el productor no recibe un incentivo para hacer esos cambios”, explicó.

Esto demuestra que si bien es muy importante reducir las pérdidas, hay que tomar en consideración que deben existir los incentivos adecuados para que esto se pueda hacer **de forma sostenida**.

“Dependiendo del objetivo de política que se tenga, se debe ver dónde se concentra [la pérdida] y cómo hacer que la solución sea **efectiva, racional para el productor o para el consumidor** y que pueda lograr los objetivos esperados”, subrayó Torero.

La segunda dimensión para abordar el problema es precisamente fijar objetivos que **respondan a la realidad** de cada comunidad y cada país.

“Es importante que **se diferencie lo que se quiere lograr**. Si estamos en un país donde se sufre una hambruna, claramente la meta debe ser reducir pérdidas porque eso aumentará los alimentos disponibles al mercado, paralelamente, se deben reducir los desperdicios. En cambio, si se trata de un país donde no hay un problema de escasez de alimentos pero que quiere contribuir a la mitigación del cambio climático, el trabajo será reducir los desperdicios para generar menos emisiones y reducir las pérdidas para aprovechar mejor los recursos naturales”, indicó el economista.

La tercera dimensión se refiere a las políticas que se requieren para alcanzar los objetivos. Torero indicó que eso empieza por identificar **dónde se genera** el problema.

“Dentro de la parte de pérdidas, en qué parte de la cadena de valor de la post cosecha ocurre generalmente, analizarlo a nivel de país, a nivel de cadena de valor y de producción y hacer políticas que ayuden a reducir el problema sin afectar a los productores, generando los incentivos apropiados al productor. En el caso de los desperdicios, identificar qué políticas se pueden elaborar, de mejor información a los consumidores o de regulación para el uso más adecuado de los desperdicios de los restaurantes o supermercados para que se optimice y se reduzca ese desperdicio”, puntualizó el especialista de la FAO.



UNFAO

Dia mundial de la Alimentacion - Radio PSA - Spanish - 30'

SOUNDCLOUD

Share

0:30

[Cookie policy](#)

Para estar informado de la actualidad internacional, descarga nuestra aplicación Noticias ONU para IOS (<https://itunes.apple.com/us/app/un-news-reader/id496893005?mt=8>) o Android (<https://play.google.com/store/apps/details?id=org.un.mobile.news&hl=en>). O suscríbete a nuestro boletín (<https://news.un.org/es/content/un-newsletter-subscribe>).

DESPERDICIO DE ALIMENTOS (/ES/TAGS/DESPERDICIO-DE-ALIMENTOS) | SEGURIDAD ALIMENTARIA (/ES/TAGS/SEGURIDAD-ALIMENTARIA) | MEDIO AMBIENTE (/ES/TAGS/MEDIO-