

**Columna invitada**Daniela Godoy* / Sara Granados**
global@gimm.com.mx

El círculo virtuoso para acabar con la pérdida y desperdicio de alimentos

Cada año, a nivel global se pierde 14% de los alimentos producidos.

La escala de este despilfarro es difícil de poner en perspectiva, pero es equivalente a llenar 65 piscinas olímpicas con **maíz** o carne de res.

Resulta increíble y totalmente contradictorio que se pierdan tantos alimentos, cuando cerca de 811 millones de personas en el mundo aún viven con hambre.

En América Latina y el Caribe, el despilfarro no es menor: cada año perdemos y desperdiciamos 220 millones de toneladas de alimentos, cuando cerca de 60 millones de personas en la región padecieron hambre en 2020.

Reducir la pérdida y desperdicio de alimentos debe ser una prioridad fundamental en la agenda global y en las de los países de América Latina y el Caribe, porque no sólo tiene efectos en la **inseguridad alimentaria**, también tiene graves consecuencias sociales y económicas, y un gran impacto ambiental: según el último reporte del Panel Internacional de Expertos en Cambio Climático, entre 8 y 10% de las emisiones globales de gases de efecto invernadero están ligadas a la pérdida y desperdicio de alimentos.

La pérdida de alimentos se genera por prácticas de producción y por decisiones de los actores del mercado. El manejo de los alimentos en las etapas pre y cosecha que genera descartes por problemas de sanidad e inocuidad, excedentes de partes no aprovechables y no consumibles y pérdidas en etapas industriales por devoluciones, desperdicio y vencimiento.

Estos impactos a lo largo de la cadena generan una merma fundamental, que implica que hagamos un buen uso de recursos escasos: en la cadena global del pescado, solamente 45% de lo que se captura o produce llega a ser consumido como alimento por personas, 10% tiene un uso industrial y el resto —¡45%!— son pérdidas y descartes.

Acabar con la pérdida y desperdicio de alimentos requiere políticas públicas, regulaciones y leyes, inversiones e innovaciones. También requiere la colaboración del sector público, la ciencia, el sector privado y las personas.

Hay varios frentes en los que debemos avanzar. Uno es el conocimiento: necesitamos medir cuánto se pierde realmente, en qué partes de la cadena **alimentaria** y por qué. Otro es el monitoreo de las medidas de reducción de la pérdida y desperdicio, para saber si cumplen con los resultados esperados.

La evidencia disponible muestra que ya conocemos una amplia gama de soluciones concretas: los servicios de extensión para la **agricultura** familiar permiten evitar las grandes pérdidas pre y post cosecha, los marcos legales inspirados en el Código Internacional Voluntario de Conducta para la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos; y los sistemas de vigilancia y monitoreo de pérdidas de alimentos y de las interrupciones de las cadenas de suministro nos dan una medida real de dónde está ocurriendo la pérdida para poder prevenirlas.

La inversión y la innovación abierta también es necesaria a lo largo de la cadena de suministro porque nos permitirá encontrar múltiples maneras de aprovechar los descartes agrícolas, materiales que hoy no se utilizan, y transformarlos en materias primas y nuevos productos.

Si aplicamos este enfoque y estas soluciones, generamos un círculo virtuoso, donde cada acción permita impulsar la regeneración y colaboración, otorgando beneficios para todos los sectores y actores del sistema alimentario.

Hace algunos días se llevó a cabo la Cumbre de las Naciones Unidas sobre los sistemas alimentarios, cuyo principal



Fecha 29.09.2021	Sección Global	Página 29
----------------------------	--------------------------	---------------------

objetivo es acelerar los avances para cumplir con la Agenda 2030 y sus objetivos de desarrollo sostenible.

En dicha instancia se destacó la necesidad de transformar los sistemas agroalimentarios para erradicar el hambre, reducir la inseguridad alimentaria, mitigar los efectos del cambio climático, siendo la reducción de la pérdida y desperdicio uno de los aceleradores para alcanzar esta meta urgente.

Por eso, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) está ayudando a países a lo largo de América Latina y el Caribe a cambiar sus sis-

temas agroalimentarios para avanzar hacia cero pérdidas y desperdicios.

Eso, sin duda, nos permitirá avanzar hacia una mejor producción, una mejor nutrición, un mejor ambiente y una vida mejor.

**Daniela Godoy
Oficial Principal de Políticas
de Seguridad Alimentaria y Nutrición
FAO para América Latina y el Caribe.*

***Sara Granados
Especialista en Sistemas Alimentarios
FAO para América Latina y el Caribe.*

Se requieren políticas públicas, regulaciones y leyes, inversiones e innovaciones.