

[Suscríbete](#)[Iniciar Sesión](#)

Home > Ambiente

30 nov 2021 - 6:51 p. m.

Desperdiciar comida: el problema de no saber cuánto alimento botamos a la basura

El desperdicio de comida siempre ha sido un tema preocupante en todo el mundo, pero hay otro grave problema detrás de esta situación.



Aleida Rueda - Scidev.Net



Te quedan **3 artículos gratis** este mes.

Regístrate





La producción de alimentos que se desperdician representan anualmente más del 8 por ciento de las emisiones de gases de efecto invernadero en el mundo.

Aunque la producción de alimentos que se pierden o se desperdician representan anualmente más del 8 por ciento de las emisiones de gases de efecto invernadero en el mundo, América Latina y el Caribe no cuenta con datos que permitan determinar cifras exactas y evaluar la situación real por país. (**Lea Todas las noticias sobre ambiente en El Espectador**)

Solo hay algunas estimaciones, y por eso el tema fue uno de los más relevante en las discusiones durante la segunda **Cumbre sobre Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos** en América Latina y el Caribe, que se llevó a cabo el 17 y 18 de noviembre de

Latina y el Caribe, que se llevó a cabo el 17 y 18 de noviembre de manera virtual.

La pérdida de alimentos se refiere a la disminución de la masa de comida que tiene lugar las primeras etapas de la cadena de suministro, desde que cosecha y produce hasta que se distribuye. Los desperdicios, en tanto, son las pérdidas que suceden cuando los alimentos se comercializan y se consumen. (Vea **En fotos: buzos sacaron más de una tonelada de basura de la laguna de La Cocha**)

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura (FAO), de todos los alimentos que se producen en el mundo 14 por ciento se pierde y 17 por ciento se desperdicia.

Para los especialistas que participaron en la cumbre resulta inaceptable que se pierdan esos alimentos cuando en la región “el hambre y la inseguridad alimentaria siguen siendo un enorme desafío”, dijo a SciDev.Net Daniela Godoy, oficial principal de Políticas para la FAO de América Latina y el Caribe.

“Sin ir más lejos, entre 2019 y 2020 tuvimos un incremento del hambre de 2 puntos porcentuales y en inseguridad alimentaria un incremento de 9 puntos porcentuales”, ejemplificó.

Para reducir pérdidas y desperdicios de alimentos, el primer desafío que enfrenta la región es medirlos. Sin embargo, varios especialistas coincidieron en que no hay datos de calidad sobre cuánto se pierde y se desperdicia exactamente.

“En cuanto a pérdida de alimentos, en América Latina y el Caribe se

puede ver una gran brecha de información. La información es escasa, con excepción de los cereales”, dijo Carola Fabi, especialista en estadística FAO.

Hasta ahora, los datos disponibles sobre las pérdidas provienen de estimaciones nacionales muy heterogéneas pues responden a las prioridades que tiene cada país y no a protocolos regionales. Por eso, dijo Fabi, “no son datos reales”.

Lo mismo ocurre con los reportes de desperdicios. De acuerdo con el **Índice de Desperdicio de Alimentos 2021** del Programa para el Ambiente de Naciones Unidas (PNUMA), únicamente 17 países en el mundo tienen datos de alta calidad: Alemania, Australia, Austria, Canadá, China, Dinamarca, Estonia, Ghana, Italia, Malta, Países Bajos, Nueva Zelanda, Noruega, Arabia Saudí, Suecia, Reino Unido y Estados Unidos. Ningún latinoamericano.

El documento también revela que la falta de datos tiene consecuencias en las cifras finales: “Las estimaciones previas subestimaban la magnitud del desperdicio de alimentos por parte de los consumidores”. La cantidad de desperdicios en la realidad, según el reporte, es más del doble que la reportada previamente.

Desde inicios de 2020, la FAO ha generado nuevas metodologías que podrían mejorar la cantidad y calidad de datos disponibles. Estos protocolos establecen por primera vez definiciones claras sobre pérdidas y desperdicios, así como directrices, métodos estadísticos y pruebas de campo específicas y adaptables a las necesidades de cada país.

De acuerdo con Clementine O'Connor, oficial del Programa de Sistemas Alimentarios Sostenibles del PNUMA, las metodologías de la FAO son innovadoras pues permiten desagregar datos por tipo de alimento o sector; e incluyen medidas directas de la cantidad de desperdicios que sale de los hogares a través de evaluaciones volumétricas y análisis de composición, en lugar de hacerlo por encuestas.

Durante la cumbre, algunos especialistas presentaron proyectos piloto de la aplicación de estas metodologías en países como Costa Rica, Colombia y México. Y coincidieron en que, aunque empiezan a generar datos de mejor calidad, llevará tiempo vencer retos de comunicación entre los diversos sectores, así como tener mayor financiamiento para hacer monitoreos a gran escala.

Para O'Connor, el esfuerzo por medir pérdidas y desperdicios debe ser mucho más contundente en la región, no solo porque tiene un efecto en la seguridad alimentaria, sino porque al ser uno de los **Objetivos para el Desarrollo Sustentable**, los países están obligados a reducir a la mitad el desperdicio y las pérdidas para 2030.

“¿Por qué los países deberían invertir en medir sus desperdicios? Porque ayuda a crear argumentos para el cambio; priorizar los puntos clave en las cadenas de suministro; evaluar el impacto de intervenciones específicas; y más importante aún, les ayuda a los países a monitorear su reducción para 2030”, dijo O'Connor.