



SECCIONES

SUSCRÍBETE X \$900 1ER MES

INICIAR SESIÓN

MIS NOTICIAS

VIDA | CIENCIA | EDUCACIÓN | VIAJAR | MEDIO AMBIENTE | MUJERES | RELIGIÓN | MASCOTAS



Un 40 % de los alimentos cultivados son desperdiciados, advierte WWF

Según WWF, más de 900 millones de alimentos se pierden en los establecimientos de venta. **FOTO:** Eliana Mejía
Ese desperdicio contribuye a un 10 % de los gases de efecto invernadero.

RELACIONADOS: CAMBIO CLIMÁTICO | COMIDA | ALIMENTOS | WWF



21 de julio 2021, 09:57 P.M.



Un 40 % de los productos cultivados para alimentar a la población global no acaban siendo consumidos, un desperdicio que contribuye a un 10 % de los gases de efecto invernadero causantes del cambio climático, advierte hoy un informe del Fondo Mundial para la Naturaleza (WWF).

Temas relacionados

INDÍGENAS JUN 09



WWF JUN 07

'El Gobierno no ha entendido lo que significa la restauración'





Recibe alertas desde Google news

(Le puede interesar: [Mayoría de paquetes de estímulo por covid dañan el medioambiente](#)).

La producción de comida utiliza grandes cantidades de terreno, agua y energía, lo que provoca una contribución a los gases de efecto invernadero equivalente a casi el doble de las emisiones anuales de todos los automóviles en [Estados Unidos](#) y Europa, subraya un informe realizado junto a la cadena de supermercados Tesco.

En términos absolutos, el informe estima que cada año se desperdician **2.500 millones de toneladas** de alimentos, de los que 1.200 millones se pierden ya en el campo y más de 900 millones en los establecimientos de venta o en los domicilios.

"Este informe muestra que el problema es probablemente más grande de lo que nos imaginábamos", declaró a Efe el jefe de la Iniciativa mundial sobre pérdida y desperdicio de alimentos de WWF, **Pete Pearson**. Con anterioridad, la organización ambientalista había estimado que la pérdida de alimentos era de aproximadamente la mitad (1.300 millones de toneladas).

(También puede leer: [Se prevén más tormentas como las de Alemania y Bélgica en Europa](#)).

Un problema que creció en la pandemia

Según Pearson, la [pandemia](#) ha empeorado la tendencia al causar "interrupciones masivas en las cadenas de suministro, forzando cancelaciones de contratos, cierres de restaurantes y dejando grandes cantidades de **alimentos perecederos desperdiciados** o dejados en las granjas que luego fueron inservibles".

Unos 4,4 millones de kilómetros cuadrados de terreno y 760 kilómetros cúbicos de agua se utilizan para producir los **1.200 millones de toneladas de comida** que se desperdician en el campo, antes, durante y después de la cosecha, o se desvían a otros usos como la alimentación animal o los biocombustibles.



(Le recomendamos: [En peligro más de 10.000 especies de flora y fauna de la Amazonia](#)).

Para ponerlo en perspectiva, estas cantidades equivalen a un terreno más amplio que el subcontinente indio y un volumen de agua de 304 millones de piscinas olímpicas. El informe confirmó que los países de ingresos altos y medios de Europa, América del Norte y Asia industrializada contribuyen con el 58 % de estas **pérdidas en las cosechas** mundiales, a pesar de tener una mayor mecanización y mejores sistemas en las granjas. Pese a que en el medio agrícola es donde se concentran las cifras más altas de desperdicio de comida, las políticas de los gobiernos se concentran más en la última cadena de suministro, la venta y el consumo, criticó el informe, que intenta centrar la atención en la gravedad del problema en **vendedores y consumidores**.

El informe concluyó que para lograr una reducción significativa, los gobiernos nacionales y los mercados deben tomar medidas para apoyar a los agricultores de todo el mundo y comprometerse a reducir a la mitad el desperdicio de alimentos en todas las etapas de la **cadena de suministro**.

Consumo de carne

Aunque el estudio se centró en la producción agrícola más que en la ganadera, en un momento en el que el debate sobre el consumo de carne está en la calle Pearson aseguró a Efe que diversos estudios globales han demostrado que hay una necesidad de reducirlo, tanto por el bien de la salud humana como para el medio ambiente.

Sin embargo, el responsable de WWF reconoció que en algunos lugares esto no es posible, y que cualquier reducción no debería de



Proponer un único patrón de consumo o sistema de producción no lograría apreciar la complejidad de los sistemas de alimentación y la cultura, historia y ciencia detrás de ellos



ser **a expensas de la salud** de las personas.

(Lea también: [El cóndor andino, símbolo nacional, ¿se extinguirá en el país?](#)).

"Proponer un único patrón de consumo o **sistema de producción** no lograría apreciar la complejidad de los sistemas de alimentación y la cultura, historia y ciencia detrás de ellos", declaró a Efe Pearson.

"Donde se decida continuar consumiendo comida que viene de los animales, se tiene que asegurar que viene de sistemas de producción sostenibles", concluyó.

EFE

Otras noticias de Medioambiente

- Crecen preocupaciones ambientales por turismo espacial
- La selva amazónica, a punto de convertirse en fuente de emisión de CO2



EFE

21 de julio 2021, 09:57 P.
M.



DESCARGA LA APP EL TIEMPO

Personaliza, descubre e infórmate.

App Store

Google play

AppGallery

Descubre noticias para ti



CONTENIDO PATROCINADO
JUL. 21 DE 2021

Diseño de experiencias para clientes digitales, más que una tendencia

CONTENIDO PATROCINADO
JUL. 21 DE 2021

Comfandi, dinamizador del desarrollo sostenible del Valle del Cauca

CONTENIDO PATROCINADO
JUL. 21 DE 2021

Funeraria San Vicente: Innovación y humanización para el último adiós

