

# El grave problema ambiental del masivo desperdicio de alimentos a nivel mundial

Un 17% del total de alimentos disponibles para los consumidores en 2019, terminaron en los basureros de hogares, minoristas, restaurantes y otros servicios alimentarios, revela el informe sobre el Índice de desperdicio de alimentos 2021, publicado por el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) y la organización WRAP.

A nivel mundial, per cápita, cada año se desperdician 121 kilogramos de alimentos por consumidor.

Una de las conclusiones más llamativas del estudio es que no se observan grandes diferencias entre países ricos y en desarrollo. Nigeria es uno de los países del mundo donde más comida se tira en los hogares con 189 kilos per cápita al año, comparados con los 59 de Estados Unidos.

La investigación revela que la mayor parte del desperdicio, un 11%, se produce en los hogares, frente a los servicios de alimentación y los establecimientos minoristas que tiran un 5% y 2%, respectivamente.

Todo ese desperdicio tiene importantes efectos ambientales y un fuerte impacto en el cambio climático.

Por ejemplo, entre el 8% y el 10% de las emisiones totales de gases de efecto invernadero están asociadas con alimentos que no se consumen.

“Disminuir el desperdicio de alimentos reduciría las emisiones

de gases de efecto invernadero y la velocidad de la destrucción de la naturaleza que resulta de la conversión de la tierra y la contaminación. Al mismo tiempo, mejoraría la disponibilidad de alimentos y, por lo tanto, reduciría el hambre y ahorraría dinero en un momento de recesión mundial”, dijo Inger Andersen, directora ejecutiva del Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente.

Por eso aseguró que, “si queremos tomarnos en serio la lucha contra el cambio climático, la pérdida de la biodiversidad, la contaminación y los residuos, entonces las empresas, los gobiernos y los ciudadanos de todo el mundo deben hacer su parte para reducir el desperdicio de alimentos”.

La Cumbre sobre los Sistemas Alimentarios de la ONU de este año brindará la oportunidad de lanzar nuevas acciones audaces para abordar el desperdicio de alimentos a nivel mundial.

Por ejemplo, los países pueden aumentar su contribución para frenar el calentamiento global de acuerdo con los objetivos del Acuerdo de París incluyendo medidas para reducir el desperdicio de alimentos, al tiempo que fortalecen la seguridad alimentaria y reducen los costos para los hogares.



“Durante mucho tiempo, se asumió que el desperdicio de alimentos en el hogar era un problema importante solo en los países desarrollados. Con la publicación del informe sobre el Índice de desperdicio de alimentos, sin embargo, vemos que las cosas no son exactamente así”, dijo Marcus Gover, director ejecutivo de WRAP.

La meta 12.3 de los Objetivos de Desarrollo Sostenible busca reducir a la mitad el desperdicio mundial de alimentos per cápita a nivel de los minoristas y los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos a lo largo de las cadenas de producción y suministro. Uno de los dos indicadores de la meta es el índice de desperdicio de alimentos.

Según Gover, con estos datos, en los nueve años que quedan para lograr ese objetivo de la Agenda 2030 está claro que no se alcanzará si no se toman medidas.