

Más allá del plato: Por qué reducir el desperdicio de comida es la clave contra el calentamiento global

Una emergencia global de proporciones colosales avanza sin llamar la atención: el despilfarro de alimentos. Con motivo de la conmemoración del Día Internacional de Cero Residuos, celebrado el pasado 30 de marzo, agencias de las Naciones Unidas alertaron que este fenómeno no solo profundiza la inseguridad alimentaria mundial, sino que también intensifica la crisis climática y provoca cuantiosas pérdidas financieras.

Esta iniciativa, promovida por el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) junto a ONU-Hábitat, centró su edición 2026 en una estadística inquietante: anualmente se descartan aproximadamente 1000 millones de toneladas de comida, cifra que representa casi el 20 % de todos los productos aptos para el consumo humano.

El titular de la ONU, António Guterres, fue enfático al recordar que, día tras día, se desecha suficiente alimento para elaborar mil millones de raciones, en un contexto donde casi el 9 % de la población mundial sufre desnutrición. «Estamos comprometiendo nuestro clima, nuestros ecosistemas y nuestra capacidad de garantizar la alimentación en las próximas generaciones», señaló.

Las repercusiones ecológicas resultan igualmente alarmantes.

La pérdida y el desperdicio de alimentos representan hasta el 10 % de las emisiones mundiales de gases de efecto invernadero y cerca del 14 % de las emisiones de metano, uno de los contaminantes más potentes. Estos indicadores sitúan al despilfarro alimentario entre los principales impulsores de la denominada «triple crisis planetaria»: calentamiento global, erosión de la biodiversidad y contaminación generalizada.

Adicionalmente, el problema posee una raíz estructural. Aproximadamente el 60 % de los residuos se genera en los hogares, mientras que el restante se reparte entre establecimientos comerciales y servicios de alimentación. Esto revela deficiencias a lo largo de toda la cadena de valor, desde la producción primaria hasta el consumo final, lo que demanda una reestructuración profunda hacia modelos alimentarios más eficaces y sustentables.

Ante este panorama, la ONU sostiene que las soluciones están a nuestro alcance. Modificaciones modestas en los patrones de consumo —como organizar mejor las compras, optimizar el uso de los ingredientes o minimizar los restos o sobras— pueden generar impactos considerables. De forma paralela, se requiere una actuación articulada entre autoridades y sector privado para replantear los sistemas alimentarios, optimizar la logística y disminuir las mermas.

Programas globales como Food Waste Breakthrough persiguen reducir a la mitad el desperdicio de alimentos para el 2030, meta que permitiría disminuir las emisiones contaminantes, fortalecer la seguridad alimentaria y evitar pérdidas económicas estimadas en hasta un billón de dólares al año.

La conclusión es inequívoca: transitar hacia un modelo de cero residuos no constituye únicamente una alternativa ecológica, sino una obligación inmediata. Disminuir el despilfarro de alimentos representa una de las medidas más eficaces y accesibles para edificar un porvenir más sostenible, equitativo y resiliente para el planeta y quienes lo habitamos.