



Latinoamericanos desperdician 348 mil toneladas de alimento al día

13 de Abril 2016 Por: [Irina Grajales Navarrete](#) ^[1]

Si América Latina desea alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) para el 2030, tendrá que reducir el desperdicio de alimentos a la mitad, esto, en un plazo de 14 años. (Foto: tomada del sitio web de la FAO).

FAO anuncia que en 14 años el desperdicio debe reducirse a la mitad para cumplir objetivos de la ODS 12

Países se unen para buscar solución

Si América Latina desea alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) para el 2030 ^[2], tendrá que reducir el desperdicio de alimentos a la mitad, en un plazo de 14 años; así lo anunció la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura ^[3] (FAO).

Los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) son un conjunto de 17 objetivos y 169 metas destinadas a resolver los problemas sociales, económicos y ambientales

que aquejan al mundo, y cubren los próximos 15 años (2015-2030).

Nota relacionada: Costa Rica destaca en conferencia del G-77 por proyectos para disminuir desperdicio de alimentos ^[4]

Los ODS fueron adoptados por 193 países en la cumbre celebrada en setiembre del año pasado en la sede de las Naciones Unidas en Nueva York y sustituyen a los Objetivos de Desarrollo del Milenio (ODM) que expiran este año.

Uno de estos objetivos consiste precisamente en reducir a la mitad -para el 2030- el desperdicio mundial de alimentos per cápita tanto en la venta al por menor y a nivel de los consumidores, como en las cadenas de producción y distribución

Y es que de acuerdo con este Organismo Internacional, los latinoamericanos desperdician 348 mil toneladas de alimentos al día, con los cuales se podrían alimentar al 37% de quienes sufren hambre en el mundo.

Asimismo, reveló **que 36 millones de personas en la Región podrían cubrir sus necesidades calóricas sólo con los alimentos perdidos en los puntos de venta directa a consumidores.** Esto representa más que la población total de Perú, la cual alcanza los 30 millones de habitantes.

Mobilización

Ante este escenario, actualmente la FAO y otras agencias aliadas están elaborando el Índice Global de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos, que serán la clave para que los países cuantifiquen sus pérdidas y definan las estrategias para lograr los ODS 12.

De igual manera, con el apoyo de la FAO, durante el 2015, los gobiernos establecieron una Red de Expertos, una Estrategia Regional y una Alianza Regional para la Prevención y Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos.

La lucha contra el desperdicio alimentario también es parte del principal acuerdo de lucha contra el hambre en la región –el Plan de Seguridad Alimentaria, Nutrición y Erradicación del Hambre de la Comunidad de Estados Latinoamericanos y Caribeños, CELAC– el cual considera la eliminación de las pérdidas y desperdicios como una condición fundamental para acabar con el hambre al año 2025.



1 300 millones de toneladas de alimentos



se pierden o desperdician **cada año en el mundo.**

Los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) son un conjunto de 17 objetivos y 169 metas destinadas a resolver los problemas sociales, económicos y ambientales que aquejan al mundo. (Foto: tomada del sitio web de la FAO).

Avances: Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica y República Dominicana

Costa Rica y República Dominicana ya crearon Comités Nacionales dedicados al tema; mientras que Argentina, Brasil, Chile, Colombia, México, Perú, San Vicente y las Granadinas y Uruguay están discutiendo iniciativas similares.

En el marco de sus políticas de seguridad alimentaria, Brasil ha presentado proyectos de ley para crear una Red Nacional de Expertos, una política nacional y una estrategia coordinada de reducción de pérdidas y desperdicios.

Por su parte, Chile ha desarrollado estudios preliminares de medición de pérdidas en lechuga, pan, arroz, papa y productos del mar, además de actividades de recuperación de alimentos en puntos de venta barriales y la entrega de consejos para prevenir el desperdicio doméstico de alimentos.

De igual manera, Costa Rica, a través de la Red para la Disminución de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos - SAVE FOOD ^[5] Costa Rica-, ha desarrollado estudios en las agrocadenas de tomate y lácteos y ha realizado acciones para disminuir desperdicios en comedores institucionales y empresariales. El TEC ^[6] forma parte de SAVE FOOD.

El gobierno de Colombia solicitó apoyo técnico a la FAO para formular políticas públicas para abordar el tema en dicho país.

Dentro de los objetivos ODS 12 también se encuentra disminuir la generación de desechos mediante políticas de prevención, reducción, reciclaje y reutilización.

Source URL (modified on 04/10/2018 - 08:57): <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/node/814>

Enlaces

- [1] <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/users/irina-grajales-navarrete>
- [2] <http://www.un.org/sustainabledevelopment/es/sustainable-consumption-production/>
- [3] <http://www.fao.org/home/es/>
- [4] http://tecdigital.tec.ac.cr/servicios/hoyeneltec/?q=cr_destaca_disminucion_alimentos
- [5] <http://www.save-food.org/>
- [6] <http://www.tec.ac.cr/>