



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Divisiones / Objetivo_RC2030 /

Nuevo informe sobre desperdicio alimentario de la ONU: progreso, estrategias y casos de éxito

Nuevo informe sobre desperdicio alimentario de la ONU: progreso, estrategias y casos de éxito

Miércoles, 22 de mayo 2024

El Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) ha publicado su informe anual y mundial sobre el índice de desperdicio de alimentos. Los datos revelan cifras alarmantes, destacando que el 20% de los alimentos disponibles se desperdicia globalmente. El informe también resalta casos de éxito, como la reducción del 18% del desperdicio alimentario en el Reino Unido y del 31% en Japón, demostrando que es posible lograr cambios significativos en la gestión de este problema global.

El Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) ha publicado el informe sobre el índice de desperdicio de alimentos que realiza un seguimiento de los progresos por países para reducir a la mitad el desperdicio de alimentos antes de 2030, en base a los ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible). La primera edición de este informe se presentó en 2021 y se basa en datos recientes para ser una visión actualizada del desperdicio de alimentos a nivel mundial. El informe destaca como una de las posibles soluciones al desperdicio la colaboración entre múltiples partes interesadas a través de alianzas público-privadas (APP).

Puntos clave

En 2022, el mundo desperdició 1.050 millones de toneladas de alimentos. Esto supone el desperdicio de una quinta parte (19%) de los alimentos disponibles para los consumidores, procedente tanto del comercio minorista como de los hogares y los proveedores de servicios alimentarios. Además el 13% de los alimentos se pierden en la cadena de suministro en el período comprendido entre después de la cosecha y la venta al por menor, según estimaciones de la FAO.

El 60% del desperdicio mundial de alimentos procede de los hogares. Del total de alimentos desperdiciados en 2022, los hogares fueron responsables de 631 millones de toneladas; el sector de proveedores de servicios alimentarios, de 290 millones; y el sector de minoristas, de 131 millones.

Actualmente 783 millones de personas padecen hambre y un tercio de la humanidad se enfrenta a la inseguridad alimentaria. Por su parte, los hogares del mundo desperdician el equivalente a al menos 1.000 millones de raciones de comida, lo que equivaldría a brindar 1,3 comidas diarias para todas las personas que padecen hambre en el mundo.

El desperdicio de alimentos no es solo un problema de los países ricos. Según datos del informe, la cantidad de alimentos desperdiciados en los hogares de los países de ingreso alto, medio alto y medio-bajo difiere en un promedio de tan solo 7 kg por persona al año.

Influencia del clima y el entorno en el desperdicio alimentario

Existe una correlación entre temperatura y desperdicio de alimentos. Potencialmente, esto se debe a que, en países más cálidos, se produce un mayor consumo de alimentos frescos con partes no comestibles sustanciales y a la falta de una cadena de frío fiable. Además, las altas temperaturas, los episodios de calor extremo y las sequías dificultan el almacenamiento, el procesamiento, el transporte y la venta de alimentos de forma segura, lo que a menudo provoca que se desperdicien o se pierdan volúmenes significativos de alimentos.

Por otro lado, los países de renta media presentan variaciones entre el desperdicio en zonas urbanas y rurales, siendo las zonas rurales las que suelen desperdiciar menos. Entre las posibles explicaciones se encuentran el mayor desvío de los restos de comida hacia los animales domésticos, la alimentación animal y el compostaje doméstico.

Casos de éxito y beneficios adicionales

Países como el Reino Unido y Japón demuestran que es posible lograr un cambio a gran escala, puesto que han conseguido reducciones de desperdicio alimentario del 18% y el 31%, respectivamente. Los gobiernos, las ciudades, los ayuntamientos y las empresas alimentarias de todos los tamaños deben aunar esfuerzos con vistas a reducir el desperdicio de alimentos y ayudar a los hogares a involucrarse también.

Reducir el desperdicio de alimentos aporta beneficios adicionales. La pérdida y el desperdicio de alimentos generan entre el 8% y el 10% de las emisiones mundiales de gases de efecto invernadero (GEI), lo que representa casi cinco veces las emisiones totales del sector de la aviación.

APP, una posible solución al desperdicio alimentario

Más países están adoptando las alianzas público-privadas para reducir el desperdicio de alimentos y su impacto sobre el clima y el estrés hídrico. Estas alianzas reúnen a las partes interesadas para colaborar y alcanzar un objetivo compartido, superando algunos de los retos de un sistema alimentario fragmentado e impulsando la innovación para lograr un cambio estructural a largo plazo.

Además, el informe recomienda centrar los esfuerzos en fortalecer la reducción del desperdicio de alimentos y la circularidad en las ciudades.

Estado de los datos sobre desperdicio en el mundo

El índice de desperdicio alimentario es una herramienta que permite cuantificar el desperdicio de alimentos de forma coherente y realizar un seguimiento de los progresos. Es por ello que el PNUMA anima a mejorar la cobertura de los datos en los sectores minorista y de proveedores de servicios alimentarios, que actualmente es escasa.

También recuerda que tan solo cuatro países del G20 (Australia, Estados Unidos de América, Japón, y el Reino Unido) y la Unión Europea disponen de estimaciones sobre el desperdicio de alimentos adecuadas. Otros dos países del G20 disponen de estimaciones adecuadas para los hogares (Canadá, Arabia Saudí), y se prevé que la estimación de Brasil se publique a finales de 2024.

El desperdicio de alimentos debe abordarse tanto a nivel individual como sistémico, incluyendo esfuerzos específicos en zonas urbanas y la colaboración internacional entre países y a través de las cadenas de suministro.

– [Descarga el informe completo: 'Food Waste Index Report 2024' \(inglés\).](#)

– [Descarga el informe completo: 'Informe del índice de desperdicio de alimentos 2024' \(castellano, traducido con Google Translate\).](#)

Noticias Relacionadas

- [Nueva guía para reducir el despilfarro alimentario en los comedores escolares](#)
- [La UE propone nuevos objetivos vinculantes para reducir los residuos alimentarios](#)
- [Desperdicio alimentario en colectividades: herramientas para una donación segura](#)
- [Nueva guía contra el desperdicio alimentario en el sector horeca de Fundación Erika y Oreka](#)