

Las ciudades de América Latina deben luchar contra el desperdicio de comida

[Yolanda Kakabadse](#)



Es posible evitar el desecho excesivo de comida, pero es necesario algo más que la voluntad de los líderes de las ciudades latinoamericanas.

Imagina tirar tu almuerzo completo en el basurero todos los días. Suena absurdo, pero no está muy lejos de la realidad. Un tercio de toda la comida que el mundo produce nunca es consumida. Se pierde durante el proceso de producción o es desperdiciada por los comercios y los consumidores, a pesar de que 800 millones de personas luchan a diario para obtener suficiente alimento. La FAO reporta que tan solo la comida que se pierde o se desperdicia en América Latina podría alimentar a 300 millones de personas.

El costo en vidas humanas es lo suficientemente devastador, pero la pérdida y el desperdicio de comida le cuesta a la economía global 940 mil millones de dólares anuales (unos 850 mil millones de euros), además de ser un enorme problema ambiental. En total, el 8% de las emisiones de gases de efecto invernadero que están calentando al planeta se atribuyen a la pérdida y el desperdicio de alimentos.

Las cifras son alarmantes. Pero con los desafíos vienen oportunidades. Hoy en día, Latinoamérica es la región más urbanizada del mundo ([el 85% de su población vivirá en ciudades en el 2025](#)) ubicando a la región en el frente de batalla para reducir el desperdicio de alimentos en el ambiente urbano.

En las ciudades, los comercios y los consumidores son el sector que más comida desperdicia por una variedad de razones. A medida que incrementan los ingresos, el costo relativo de los

alimentos se reduce, lo que puede conllevar a que la gente compre más de lo que terminará consumiendo. La gente también tiende a comprar en los supermercados, los cuales exhiben la mercadería con la mejor apariencia, ¿pero qué sucede con esa zanahoria deforme o esa manzana golpeada? Son perfectamente comestibles, pero muchos supermercados eligen tirarlas a la basura de todas formas. Las áreas urbanas son el hogar de incontables restaurantes, hospitales, compañías de catering, oficinas y otros sitios donde arrojan a la basura enormes cantidades de comida.

Hay maneras para evitar que tanta comida que no se consume termine en los basureros, pero tomará más que la mera voluntad de los líderes de las ciudades. Primero, deben plantear objetivos para crear ambición y motivar acciones. Los gobiernos y los negocios involucrados en la cadena de abastecimiento deben definir metas de reducción que sean consistentes con el Objetivo 12.3 de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). Este objetivo plantea reducir la mitad del desperdicio de alimentos *per cápita* a nivel global entre los comercios y los consumidores, y reducir la pérdida de alimentos a lo largo de las cadenas de producción y abastecimiento hasta el 2030.

Por lo tanto, las ciudades necesitan datos sobre locaciones y cantidad de comida desperdiciada dentro de sus fronteras. Actualmente, solo unas pocas ciudades cuentan con esta información. Sin este conocimiento, es casi imposible diseñar las estrategias correctas para cambiar esta realidad, o para conocer el progreso realizado. [El Estándar de Contabilidad y Reporte para la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos](#) (Estándar FLW , por sus siglas en inglés) puede ayudar. Con su lanzamiento este verano, el Estándar FLW es el primero de su clase en proveer a los gobiernos y los negocios una forma constante de medir y reportar cuánta comida es desperdiciada y a dónde se dirige.

Finalmente, para lograr un cambio real, las ciudades necesitan actuar. Con un objetivo claro y los datos sobre dónde y cómo ocurre el desperdicio, los líderes pueden plantear el tipo correcto de políticas y programas para reducir el desperdicio. Cada contexto será único y las soluciones serán distintas, pero en las áreas urbanas esto generalmente significa educar a los consumidores sobre cómo reducir la cantidad de comida que tiran; desarrollar programas de rescate de comida que no ha sido vendida, que puede ser utilizada por los bancos de alimentos; crear políticas que simplifiquen el etiquetado con la fecha de caducidad de los alimentos; e incentivar a los negocios a reutilizar sus desechos.

El 16 de octubre es el Día Mundial de la Alimentación. El día siguiente, me uniré a varios líderes para el inicio de Hábitat III en mi ciudad natal, Quito. Mi mensaje para ellos es simple: el desperdicio de comida es un problema urgente para el desarrollo sostenible, pero es un

problema solucionable.

En la actualidad, se ve un progreso significativo en algunos lugares. Reino Unido ha reducido los desechos en los hogares en un [21%](#) y Dinamarca ha reducido sus desechos en un [25%](#). Si las ciudades de América Latina abordan este problema de frente, la región superará el desafío planteado por el Objetivo 12.3 de los ODS, y al mismo tiempo mejorará su seguridad alimentaria, reducirá su huella ambiental y construirá economías sostenibles.

Fecha de creación

14 octubre, 2016