Pérdida y desperdicio de alimentos

«El costo de una dieta saludable supera el umbral internacional de la pobreza, fijado en 1,90 dólares PPP por persona y día, lo cual la hace inasequible para la población pobre»

La desaceleración y el debilitamiento de la economía, en particular desde la crisis financiera de 2008 y 2009, tuvieron importantes repercusiones sobre el hambre por diversas vías. A pesar de los importantes avances realizados en muchos de los países más pobres del mundo y la disminución del índice de pobreza extrema -que en los últimos dos decenios pasó de más del 50% a cerca de un 30%-, **casi un 10% de la población del mundo sigue viviendo con 1,90 dólares por día o menos**.

El costo de una dieta saludable supera el umbral internacional de la pobreza, fijado en 1,90 dólares PPP por persona y día, lo cual la hace inasequible para la población pobre. Su costo también supera el gasto alimentario medio en la mayoría de los países del hemisferio Sur. Las estimaciones más prudentes indican que más de 3.000 millones de personas en el mundo no pueden permitirse este tipo de dietas, alcanzando cifras de en torno al 50% o más en África subsahariana y Asia meridional.

El Fondo Monetario Internacional ya advirtió, claramente, que **la recuperación será «larga, desigual y altamente incierta»** en el futuro. Mediante la cooperación internacional, los Gobiernos deben encontrar los recursos necesarios. Y tendrán que implementar **políticas para aumentar la competitividad, la eficiencia productiva y la reducción de las pérdidas de alimentos**.

En el contexto del desafío que supone alimentar a la población mundial, se considera particularmente importante reducir al mínimo la **pérdida y el desperdicio de alimentos**, aprovechando al máximo los recursos que sustentan el sistema alimentario. De hecho, hay pocas cuestiones en el debate internacional cuyo consenso sea más amplio. La reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos puede verse como una manera de **disminuir los costes de producción**, mejorar la **seguridad alimentaria** y contribuir a la **sostenibilidad** del medio ambiente, principalmente al aliviar la presión sobre los recursos naturales y reducir las emisiones de Gases de Efecto Invernadero (GEI).

Por todo ello, la cuestión se ha convertido en un problema de alcance mundial y está contemplada en el Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS) nº 12, producción y consumo responsables, siendo también un medio para lograr muchos otros ODS.

A escala mundial, se pierden alrededor del 14% de los alimentos producidos desde la etapa posterior a la cosecha hasta la venta al por menor, por un total de aproximadamente 400.000 millones de dólares de pérdidas; mientras que están todavía en fase de estudio las estimaciones exactas del desperdicio por los minoristas y consumidores.

Además, en términos de **emisiones de GEI** esto se traduce en una pérdida de 1,5 Gt de CO_2 equivalente, cuando se estima que 118 $GtCO_2$ es la cantidad de emisiones adicionales permitida para evitar un incremento de las temperaturas superior a los 1,5 °C establecidos por el IPCC. Es decir que, en última instancia, el 1,3% de esta cantidad es derrochado hoy día solo en pérdidas de alimentos.

El primer paso para abordar esta cuestión será reforzar los **datos disponibles** sobre dónde ha lugar la pérdida y el desperdicio de alimentos a lo largo de la cadena de suministro y sobre sus factores determinantes **para cada alimento, en cada país e incluso región**, así como realizar un análisis cuidadoso de los vínculos exactos entre la pérdida y el desperdicio de alimentos y la seguridad alimentaria, la nutrición y la sostenibilidad ambiental, para poder orientar con conocimiento de causa las políticas y las inversiones necesarias ::

Máximo Torero es economista jefe de FAO.
Twitter: @MaximoTorero