



[FAO.org](#) > [Noticias](#) > detail

## Hacer frente a la pérdida y el desperdicio de alimentos: una oportunidad de ganar por partida triple

La FAO y el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente llaman a la acción en el Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos



Los alimentos que se pierden y desperdician podrían alimentar a 1 260 millones de personas hambrientas cada año.

©FAO/Riccardo De Luca

**29/09/2022**

**Roma.** Abordar la lacra de la pérdida y el desperdicio de alimentos representa una oportunidad de conseguir un triple beneficio —para el clima, la seguridad alimentaria y la sostenibilidad de nuestros sistemas agroalimentarios— y no puede dejarse de lado en un momento de aumento del hambre en el mundo y de alza de los precios de los alimentos.

El tercer [Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos](#) estuvo marcado hoy por un llamamiento a la acción en un acto virtual mundial organizado en Roma por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA).

La reunión tuvo lugar en un momento crucial: la prolongada pandemia de la enfermedad por coronavirus, los crecientes efectos de la crisis climática y la guerra en Ucrania han contribuido a deteriorar la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo.

Según el último informe de la FAO sobre [El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo](#) (SOFI), el número de personas afectadas por el hambre aumentó hasta 828 millones en 2021, lo que supone un incremento de unos 46 millones desde 2020 y de 150 millones desde 2019. En total, se calcula que 3 100 millones de personas no tienen acceso a una dieta saludable.

Mientras tanto, según el informe de la FAO [El estado mundial de la agricultura y la alimentación \(2019\)](#), alrededor del 14 % de la producción alimentaria mundial (valorada en 400 000 millones de USD anuales) sigue perdiéndose después de recolectarse y antes de llegar a las tiendas, mientras que el [informe sobre el Índice de desperdicio de alimentos del PNUMA](#) muestra que el 17 % de nuestros alimentos acaba siendo desperdiciado en la venta al por menor y por los consumidores, especialmente en los hogares. Según estima la FAO, los alimentos que se pierden y desperdician podrían alimentar a 1 260 millones de personas hambrientas cada año.

La pérdida y el desperdicio de alimentos representan además entre el 8 % y el 10 % de las emisiones mundiales de gases de efecto invernadero, lo que contribuye a un clima inestable y a fenómenos meteorológicos extremos como sequías e inundaciones. Estos cambios repercuten negativamente en el rendimiento de las cosechas, reducen potencialmente la calidad nutricional de los cultivos y provocan perturbaciones en la cadena de suministro.

Por tanto, dar prioridad a la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos es fundamental para la transición hacia sistemas agroalimentarios sostenibles que hagan más eficiente el uso de los recursos naturales, disminuyan su repercusión en el planeta y garanticen la seguridad alimentaria y la nutrición.

“Necesitamos medidas colectivas a fin de ampliar los esfuerzos para reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos al tiempo que se limitan las emisiones de gases de efecto invernadero”, señaló el Sr. QU Dongyu, Director General de la FAO. “Sigamos trabajando juntos de forma eficiente, efectiva y coherente para aumentar la concienciación y poner fin a la pérdida y el desperdicio de alimentos. Por una población y un planeta sanos”.

## **Llamamiento a la acción**

En el evento de Roma también se escucharon mensajes del Papa Francisco y de la Sra. Amina J. Mohammed, Vicesecretaria General de las Naciones Unidas, así como el discurso principal del Sr. Rasmus Prehn, Ministro de Agricultura de Dinamarca.

A continuación, expertos de todo el mundo participaron en panel de debate titulado “Producir beneficios en relación con el clima para las personas y el planeta mediante la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos”.

En el acto se hizo un claro llamamiento a la acción para que las entidades públicas y privadas de todo el sistema agroalimentario actúen ahora a fin de medir y reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos y cambiar el comportamiento de los consumidores para limitar urgentemente el desperdicio de alimentos.

Para ello es necesario desarrollar y aplicar estrategias, políticas y asociaciones nacionales destinadas a acelerar la acción para reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos. Las partes interesadas a todos los niveles tienen también un papel clave que desempeñar. Entre ellas están la comunidad agrícola, los actores de la cadena de suministro alimentaria, el ámbito de la investigación y el académico, así como “cada uno de nosotros como consumidores”, dijo el Sr. QU.

“Cada uno de nosotros desperdicia una media de 74 kilogramos de alimentos al año, tanto en los países de renta media como en los de renta alta”, afirmó la Sra. Inger Andersen, Directora Ejecutiva del PNUMA. “Reducir a la mitad el desperdicio de alimentos y recortar la pérdida es una parte importante de los esfuerzos para hacer frente a las urgentes crisis climática y alimentaria”.

La comida nunca se desperdicia. Aplicando prácticas circulares, por ejemplo, los alimentos perdidos y desperdiciados pueden convertirse en compost o utilizarse para producir biogás, evitando así las dañinas emisiones de metano.

## **Nuevo compromiso**

La Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible pide reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha —[meta 12.3 de los Objetivos de Desarrollo Sostenible \(ODS\)](#)—. Alcanzar esta meta tendría repercusiones significativas en la lucha contra el cambio climático.

En vísperas de la próxima [Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático de 2022](#) (COP 27), los miembros de la coalición “La comida no es nunca un desperdicio”, formada para impulsar el programa de la Cumbre sobre los Sistemas Alimentarios de 2021, elaboraron un compromiso mundial sobre la pérdida y el desperdicio de alimentos en el que se pedía a los gobiernos, las empresas y las instituciones que se comprometieran

voluntariamente a reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos con el fin de acelerar el progreso hacia el cumplimiento de la meta de los ODS.

“Dado que solo quedan ocho años para intentar alcanzar la meta 12.3 de los ODS de reducir a la mitad el desperdicio de alimentos para 2030 y reducir las pérdidas de alimentos en al menos un 25 %, el ritmo de las acciones debe aumentar”, declaró la Sra. Amina J. Mohammed, Vicesecretaria General de las Naciones Unidas.

## **Definiciones**

*La pérdida de alimentos, tal como indica la FAO en [El estado mundial de la agricultura y la alimentación \(2019\)](#), se produce desde las actividades posteriores a la cosecha hasta la fase de venta al por menor, pero sin incluirla.*

*El desperdicio de alimentos, según indica el PNUMA en su [informe sobre el Índice de desperdicio de alimentos](#), se produce en la venta al menor, en los servicios alimentarios y a nivel de los consumidores.*

*Los alimentos se desperdician de muchas formas. Por ejemplo:*

- *Los productos frescos que no se consideran óptimos, por su forma, su tamaño o su color, a menudo se eliminan de la cadena de suministro durante las operaciones de selección.*
- *Los vendedores minoristas y los consumidores suelen desechar los alimentos cuya fecha de consumo preferente está cerca o ha pasado.*
- *Con frecuencia, en las cocinas de los hogares y en los establecimientos de comidas, se dejan de utilizar y se desechan grandes cantidades de alimentos comestibles saludable*

Más sobre este tema

[Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos](#)

[Entrevista a Rosa Rolle, Jefa del Equipo de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos de la FAO](#)

[He aquí un secreto: reducir al mínimo la pérdida de alimentos es más fácil de lo que cree](#)

[Plataforma técnica sobre la medición y la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos](#)

[Informe](#)



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



International Fund for  
Agricultural Development

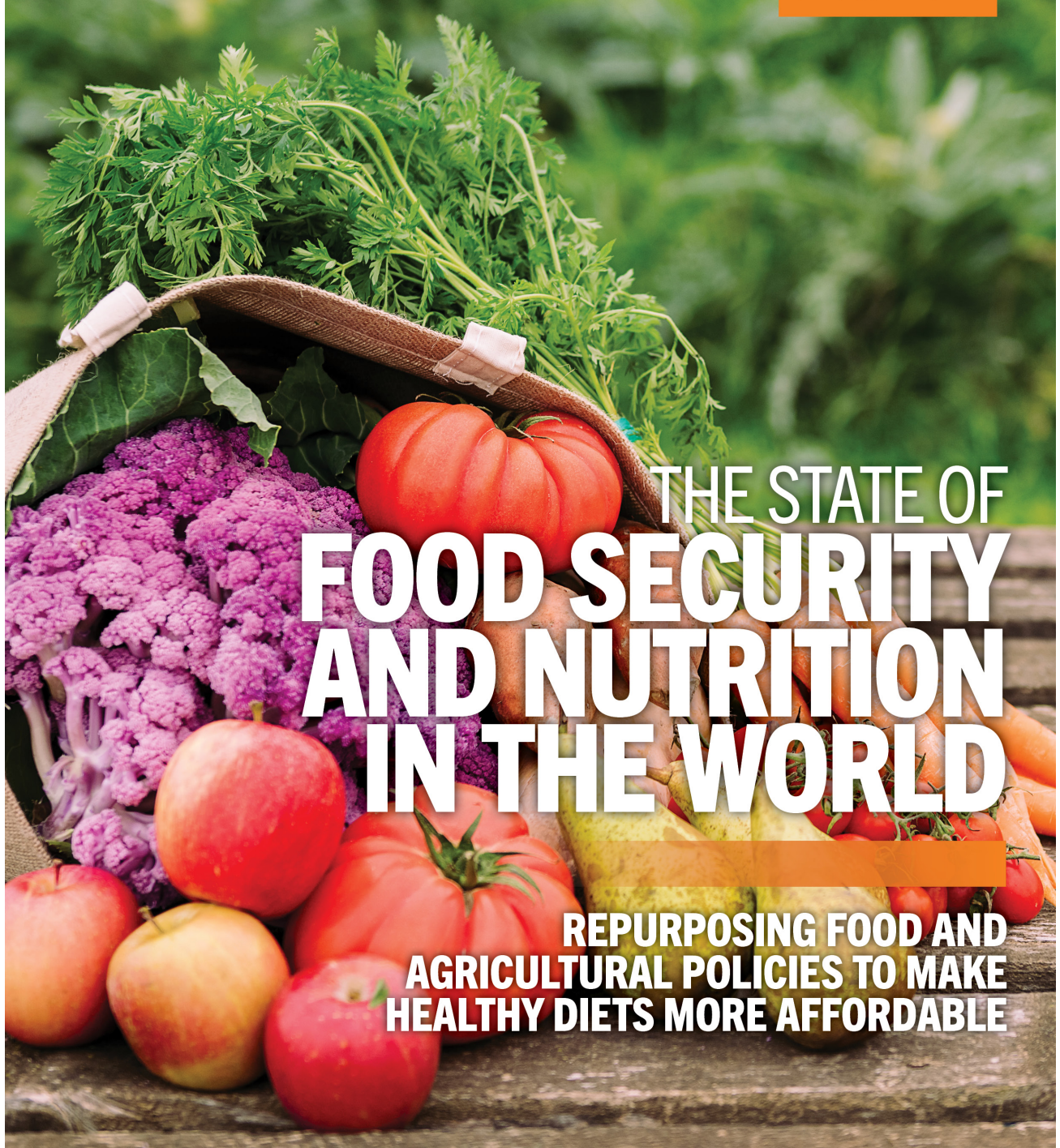


WFP  
World Food  
Programme



World Health  
Organization

2022

A large, woven basket overflowing with fresh produce, including purple cauliflower, red tomatoes, green leafy vegetables, and yellow pears, set against a blurred green background.

# THE STATE OF FOOD SECURITY AND NUTRITION IN THE WORLD

REPURPOSING FOOD AND  
AGRICULTURAL POLICIES TO MAKE  
HEALTHY DIETS MORE AFFORDABLE

# El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo

## Contactos

### Nicholas Rigillo

Oficina de Prensa, FAO

[Nicholas.Rigillo@fao.org](mailto:Nicholas.Rigillo@fao.org)

### Oficina de Prensa, FAO

(+39) 06 570 53625

[FAO-Newsroom@fao.org](mailto:FAO-Newsroom@fao.org)

### Keisha Rukikaire

El Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente

(+254) 20 7621 104

[rukikaire@un.org](mailto:rukikaire@un.org)



## SÍGUENOS EN



[Organigrama de la FAO](#)

[Oficinas mundiales](#) ^

© FAO 2026

[Empleo](#) [Contacto](#) [Términos y condiciones](#)

[Protección de datos y privacidad](#) [Alerta de estafa](#)

[Reportar mala conducta](#)

[Transparencia y rendición de cuentas](#) [Contratación pública](#)