

# Pérdidas y desperdicios de alimentos en América Latina y el Caribe

**Benjamín Labatut**  
*Oficina regional de la FAO*

A nivel global, entre un cuarto y un tercio de los alimentos producidos anualmente para consumo humano se pierde o desperdicia. Esto equivale a cerca de 1.300 millones de toneladas de alimentos, lo que incluye el 30% de los cereales, entre el 40% y el 50% de las raíces, frutas, hortalizas y semillas oleaginosas, el 20% de la carne y productos lácteos, y el 35% de los pescados. La FAO calcula que dichos alimentos serían suficientes para alimentar a 2 mil millones de personas. Las pérdidas se refieren a la disminución de la masa disponible de alimentos para el consumo humano en las fases de producción, poscosecha, almacenamiento y transporte. El desperdicio de alimentos se refiere a las pérdidas derivadas de desechar alimentos que todavía tienen valor y se asocia principalmente con los vendedores mayoristas y minoristas, servicios de venta de comida y consumidores. Se trata de uno de los grandes retos pendientes para lograr la plena seguridad alimentaria, un desafío frente al cual América Latina y el Caribe no es ajeno: la FAO estima que el 6% de las pérdidas mundiales de alimentos se dan en América Latina y el Caribe, y cada año la región pierde y/o desperdicia alrededor del 15% de sus alimentos disponibles, a pesar de que 47 millones de sus habitantes aún viven día a día con hambre. Las pérdidas y desperdicios impactan la sostenibilidad de los sistemas alimentarios, reducen la disponibilidad local y mundial de alimentos, generan menores ingresos para los productores, y aumentan los precios para los consumidores. Además, tienen un efecto negativo sobre el medio ambiente debido a la utilización no sostenible de los recursos

naturales. Por todo lo anterior, enfrentar esta problemática es fundamental para avanzar en la lucha contra el hambre, y debe convertirse en una prioridad para los Gobiernos de América Latina y el Caribe. Con los alimentos que se pierden en la región solo a nivel de la venta al detalle —es decir en supermercados, ferias libres, almacenes y demás puestos de venta retail— se podría alimentar a más de 30 millones de personas, es decir, al 64% de quienes sufren hambre en la región. Los alimentos que se pierden a este nivel en Bahamas, Jamaica, Trinidad y Tobago, Belice y Colombia son equivalentes a los necesarios para alimentar a todos los que sufren hambre en dichos países. Otros doce podrían disponer de alimentos equivalentes a los que necesitan para alcanzar el primer Objetivo de Desarrollo del Milenio, si redujeran solo ese tipo de pérdidas. Lo anterior representa solo una fracción de las pérdidas y desperdicios totales, ya que estas ocurren en todos los eslabones de la cadena alimentaria: el 28%, a nivel del consumidor; el 28%, a nivel de producción; el 17%, en mercado y distribución; el 22%, durante el manejo y almacenamiento; y el 6% restante, a nivel de procesamiento. Aunque los países de la región disponen de calorías más que suficientes para alimentar a todos sus ciudadanos, la enorme cantidad de alimentos perfectamente sanos y nutritivos que se pierden o acaban en el tacho de la basura es sencillamente inaceptable mientras el hambre continúe afectando a casi el 8% de la población regional. Erradicar el hambre en la región requiere que todos los sectores de la sociedad hagan esfuerzos por reducir sus pérdidas y desperdicios, para garantizar que ningún niño, niña, hombre o mujer sufra hambre en un mundo donde la comida abunda.