

PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS DE ALIMENTOS

EN AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE

Julio 2014

- I Impactos de las pérdidas y desperdicios de alimentos en la seguridad alimentaria de América Latina y el Caribe
- II Desperdicio de alimentos y erradicación del hambre
- III Pérdidas y desperdicio impactan la sostenibilidad de los sistemas alimentarios
- IV ¿Cómo enfrentar el fenómeno de las pérdidas y desperdicio de alimentos?



Organización de las Naciones Unidas
para la Alimentación y la Agricultura

Las denominaciones empleadas en este producto informativo y la forma en que aparecen presentados los datos que contiene no implican, por parte de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), juicio alguno sobre la condición jurídica o nivel de desarrollo de países, territorios, ciudades o zonas, o de sus autoridades, ni respecto de la delimitación de sus fronteras o límites. La mención de empresas o productos de fabricantes en particular, estén o no patentados, no implica que la FAO los apruebe o recomiende de preferencia a otros de naturaleza similar que no se mencionan.

Las opiniones expresadas en este producto informativo son las de su(s) autor(es), y no reflejan necesariamente los puntos de vista o políticas de la FAO.

© FAO, 2014

La FAO fomenta el uso, la reproducción y la difusión del material contenido en este producto informativo. Salvo que se indique lo contrario, se podrá copiar, imprimir y descargar el material con fines de estudio privado, investigación y docencia, o para su uso en productos o servicios no comerciales, siempre que se reconozca de forma adecuada a la FAO como la fuente y titular de los derechos de autor y que ello no implique en modo alguno que la FAO aprueba los puntos de vista, productos o servicios de los usuarios.

Todas las solicitudes relativas a la traducción y los derechos de adaptación así como a la reventa y otros derechos de uso comercial deberán dirigirse a www.fao.org/contact-us/licence-request o a copyright@fao.org.

Los productos de información de la FAO están disponibles en el sitio web de la Organización (www.fao.org/publications) y pueden adquirirse mediante solicitud por correo electrónico a publications-sales@fao.org.

Mensajes principales

- Las pérdidas y desperdicios de alimentos impactan la sostenibilidad de los sistemas alimentarios, reducen la disponibilidad local y mundial de comida, generan pérdidas de ingresos para los productores, aumentan los precios para los consumidores e impactan de manera negativa en su nutrición y salud, y afectan al medio ambiente debido a la utilización no sostenible de los recursos naturales.
- El **6%** de las **pérdidas mundiales** de alimentos se dan en **ALC**.
- Cada año, la región pierde o desperdicia por lo menos el **15%** de sus alimentos disponibles.
- **Desperdicio de alimentos por segmento:** 28% en consumo, 28% en producción, 22% en manejo y almacenamiento, 17% en mercado y distribución, 6% durante el procesamiento.
- Los alimentos que se desperdician a nivel de la venta al detalle (*retail*) en ALC podrían **satisfacer** las necesidades alimenticias de más de **30 millones de personas**, es decir, el 64% de quienes sufren hambre la región.
- En los países de la región con niveles de subalimentación sobre el 5%, los alimentos perdidos sólo a nivel de retail son suficientes para que seis de ellos alimenten a toda su población y otros doce logren el primer Objetivo de Desarrollo del Milenio.



Impactos de las pérdidas y desperdicios de alimentos en la seguridad alimentaria de América Latina y el Caribe

Las pérdidas de alimentos se refieren a la disminución de la masa disponible de alimentos para el consumo humano a lo largo de la cadena de suministro, pero principalmente en las fases de producción, post-cosecha, almacenamiento y transporte. El desperdicio de alimentos se refiere a las pérdidas derivadas de la decisión de desechar los alimentos que todavía tienen valor y se asocia principalmente con el comportamiento de los vendedores mayoristas y minoristas, servicios de venta de comida y consumidores.

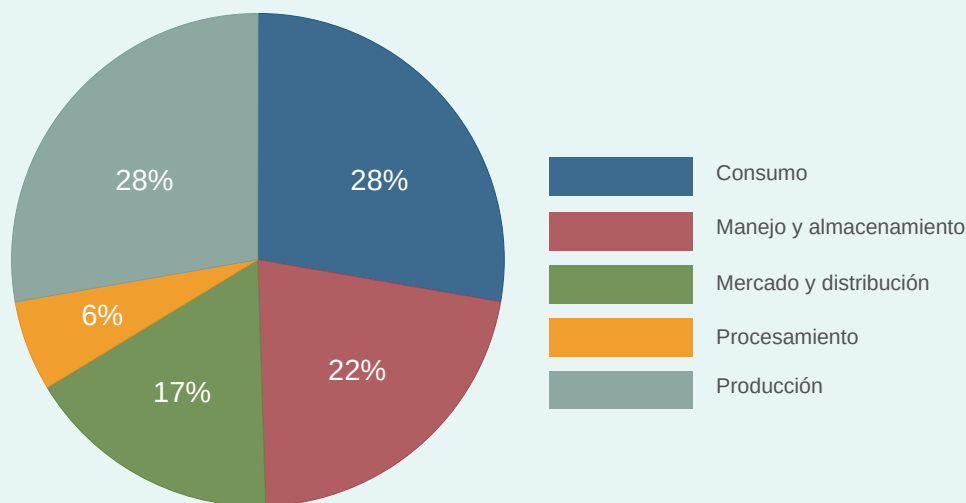
Según datos del Banco Mundial¹ entre un cuarto y un tercio de los alimentos producidos anualmente para consumo humano a nivel mundial se pierde o desperdicia. Más de la mitad de estos alimentos perdidos o desperdiciados corresponden a cereales.² Más de un tercio de las pérdidas ocurren a nivel de los consumidores.

La FAO estima que el 6% de las pérdidas mundiales de alimentos se dan en América Latina y el Caribe.

Cada año, la región pierde y/o desperdicia alrededor del 15% de sus alimentos disponibles. Los eslabones de la cadena donde más se pierden y desperdician alimentos en América Latina y el Caribe es a nivel de producción y del consumidor. El 28% de los desperdicios ocurren a nivel del consumidor; el 28% de las pérdidas a nivel de producción, el 17% de los desperdicios ocurre en mercado y distribución y el 22% de las pérdidas se dan durante el manejo y almacenamiento y el 6% restante a nivel de procesamiento (Figura 1).

Figura 1 Pérdidas y desperdicios de alimentos en América Latina por segmento de la cadena alimentaria.

Porcentaje de las calorías perdidas y desperdiciadas



Fuente: FAO con base en Banco Mundial (2014).

Notas: Consumo considera pérdidas y desperdicios que ocurren durante el consumo a nivel de hogar. Mercado y distribución considera pérdidas y desperdicios ocurridos en el sistema de mercado, como por ejemplo, mercados mayoristas y minoristas y supermercados. Procesamiento considera las pérdidas y desperdicios ocurridos durante el procesamiento industrial. Producción considera las pérdidas y desperdicios ocurridos durante la cosecha y post cosecha y transformación industrial de productos derivados de animales. Manejo y almacenamiento considera las pérdidas y desperdicios ocurridos durante el manejo, almacenamiento, embalaje, transporte entre la granja o punto de producción y la distribución.

¹ Banco Mundial. 2014. Food Price Watch. Year 4, Issue 16, February 2014.

Disponible en: <http://www.worldbank.org/content/dam/Worldbank/document/Poverty%20documents/FPW%20Feb%202014%20final.pdf>

² Medidos como aporte a las calorías consumidas.

II Desperdicio de alimentos y erradicación del hambre

Actualmente, 47 millones de personas sufren hambre en los países de América Latina y el Caribe, esto es un 7,9% de su población. Para que la región logre la primera meta del Objetivo de Desarrollo del Milenio I –de reducir a la mitad la proporción de personas que sufre hambre, entre los años 1990 y 2015– respecto a la última estimación, alrededor de 3 millones de personas deben superar la subalimentación antes del año 2015. Reducir los desperdicios y las pérdidas de alimentos es uno de los caminos para contribuir a superar esta meta y lograr erradicar el hambre de la región.

Según las últimas estimaciones de FAO para el periodo 2011/13, sólo a nivel de la venta al detalle –es decir a nivel de retail– en supermercados, ferias libres, almacenes y demás puestos de venta, los países de la región pierden entre el 2,9% y el 4,3% de su disponibilidad calórica.

Con las calorías que se pierden a nivel de la venta al detalle se podría disponer de alimentos para satisfacer las necesidades alimenticias de más de 30 millones de personas, cumpliendo sus requerimientos calóricos mínimos diarios.

Es importante señalar que la región cuenta con alimentos suficientes para que todos sus habitantes tengan una adecuada alimentación: el problema del hambre es fundamentalmente debido a que los sectores más vulnerables no cuentan con los medios económicos para acceder a ellos. Sin embargo, los países de la región no pueden continuar perdiendo y desperdiciando sus alimentos cuando aún hay millones de niños, niñas, hombres y mujeres que viven día a día con hambre.

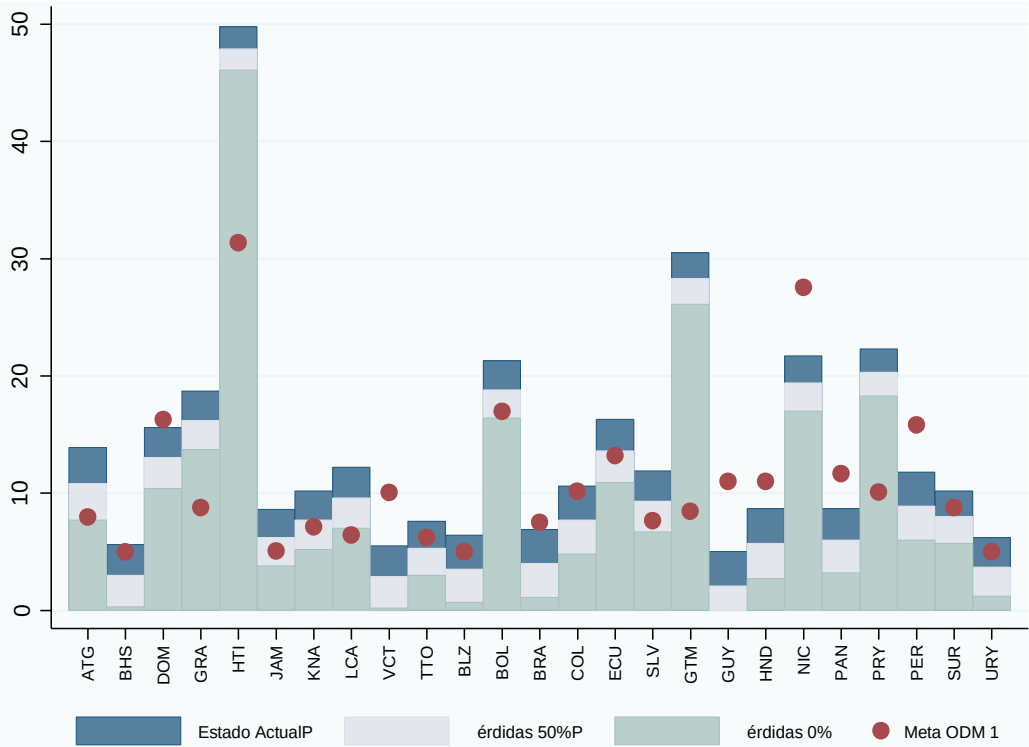
El impacto y alcance de las pérdidas y desperdicios en la región queda en evidencia si se analiza a nivel de países. Los alimentos que se desperdician en el retail en Bahamas, Jamaica, Trinidad y Tobago, Belice, Colombia y Uruguay, son equivalentes a los que se necesitarían para alimentar a todas las personas que sufren hambre en cada uno de dichos países.

En Antigua y Barbuda, Bahamas, Jamaica, Saint Kitts y Nevis, Trinidad y Tobago, Belice, Bolivia, Colombia, Ecuador, El Salvador, Surinam y Uruguay, los alimentos que se desperdician a nivel de retail bastarían para que cada uno de dichos países alimente a suficientes personas como para alcanzar la primera meta del Objetivo de Desarrollo del Milenio 1, reduciendo su porcentaje de personas subalimentadas a la mitad.

Por último, San Vicente y las Granadinas, Brasil, Guyana, Honduras y Panamá, que ya han alcanzado la meta del ODM1- desperdician más alimentos a nivel de retail que los que son necesarios para alimentar a todas las personas que aún sufren hambre en cada uno de esos países.

Por todo lo anterior, el impacto posible de disminuir las pérdidas y desperdicios en toda la cadena alimenticia es inestimable, ya que sólo con lo que se pierde a nivel de retail se podría alimentar a suficientes personas para que la región como un todo alcance la meta relativa al hambre del primer Objetivo de Desarrollo del Milenio.

¿Cuánto podrían avanzar los países hacia el ODM 1 si se redujeran los desperdicios de alimentos en retail?



Fuente: Oficina Regional de la FAO con información de FAO (2013), El Estado de la Inseguridad Alimentaria en el Mundo 2013.

Notas: (1) Estado actual se refiere a la prevalencia de la subalimentación en el trienio 2011/13. Pérdidas 50% refiere al nivel de subalimentación que tendría el país si las pérdidas a nivel de retail fueran el 50% de las que actualmente existen, asumiendo que el resto de las calorías son consumidas por la población. Pérdidas 0% refiere al nivel de subalimentación que tendría el país si no existieran pérdidas a nivel de retail, asumiendo que esas calorías son consumidas por la población.

(2) Considera solo los países donde la subalimentación se encuentra por sobre 5% para el trienio 2011/13. El cálculo de la subalimentación bajo escenarios de pérdidas 50% y 0% se hace considerando la incidencia de pérdidas a nivel de retail, las calorías disponibles en el país, los requerimientos mínimos energéticos por persona y el número de habitantes en el período.

Más información: www.fao.org/americas/san/perdidasretailyhambre.pdf



III

Pérdidas y desperdicios impactan la sostenibilidad de los sistemas alimentarios

La región produce alimentos más que suficientes para alimentar a todos sus habitantes. La producción y disponibilidad alimentaria de América Latina y el Caribe crece año a año, lo que la ha convertido en una importante exportadora de productos agroalimentarios a nivel global.

Aunque los alimentos abundan en la región, sus pérdidas y desperdicios impactan en la sostenibilidad de los sistemas alimentarios y por ende repercuten en la seguridad alimentaria y nutricional de tres maneras:

- i) reducen la disponibilidad local y mundial de alimentos, afectando la salud y nutrición de la población.
- ii) ocasionan efectos negativos en el acceso de alimentos; producto de pérdidas económicas y de ingresos para productores y vendedores así como para los consumidores, debido a la contracción de mercado y al alza de precios que generan las pérdidas y desperdicios.
- iii) impactan de manera negativa al medio ambiente debido a la utilización insostenible de los recursos naturales del que depende la producción futura y actual de alimentos, y por la generación de desechos.

IV

¿Cómo enfrentar las pérdidas y desperdicios de alimentos?

Existe un número importante de iniciativas que buscan minimizar las pérdidas y desperdicios de alimentos en las distintas fases de la cadena alimentaria, principalmente mediante inversiones en infraestructura y capital físico.



La estrategia para la reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos debiera basarse en tres pilares fundamentales:

I. Tecnología, innovación y capacitación para la recopilación de datos, implementación de buenas prácticas e inversiones en materia de infraestructura y capital para mejorar la eficiencia de los sistemas alimentarios;

II. Gobernanza para el establecimiento de marcos normativos, inversión, incentivos y alianzas estratégicas;

III. Información y comunicación a través de campañas de sensibilización a cada uno de los actores de la cadena alimentaria como la Iniciativa global SAVE FOOD.

Se requiere la cooperación entre los países y una acción coordinada entre los sectores públicos y privados para hacer frente a esta problemática, el cual es un tema pendiente en la agenda de la lucha contra el hambre en América Latina y el Caribe.

Si bien aún no se observa una estrategia clara de reducción de pérdidas y desperdicios en los países de la región, los gobiernos si están implementando medidas para enfrentar el problema.

Un ejemplo de ellos son los bancos de alimentos, los cuales reúnen alimentos que por diversas razones serían descartados para su redistribución. Son una plataforma viable para que los sectores públicos y privados puedan establecer alianzas, y se han constituido en Costa Rica, Chile, Guatemala, Argentina, República Dominicana, Brasil y México. La Asociación de Bancos de Alimentos de México, por ejemplo, es una organización sin ánimo de lucro que articula una red de 61 bancos en todo el país, y solamente en 2013 rescató 56 mil toneladas de alimentos.

SAVE FOOD

En 2011 FAO lanzó la Iniciativa Global para la Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos – SAVE FOOD como un esfuerzo corporativo en junto a la firma alemana Messe Düsseldorf. La Iniciativa mundial reúne a 250 socios, incluyendo organizaciones y empresas públicas y privadas, en un intento de cambiar las prácticas de gestión, las tecnologías y el comportamiento de las personas involucradas en las cadenas de suministro de alimentos.

SAVE FOOD desarrolla campañas en todas las regiones del mundo, ya que cerca de 1 300 millones de toneladas de alimentos se pierden o desperdician cada año, lo que incluye el 30% de los cereales, entre el 40 y el 50% de las raíces, frutas y hortalizas, el 40-50 % de las semillas oleaginosas, el 20% de la carne y productos lácteos y el 35% de los pescados. La FAO calcula que los alimentos producidos que nunca llegan a comerse serían suficientes para alimentar a 2 000 millones de personas.

En América Latina y el Caribe, SAVE FOOD tiene punto focal en RLC y apoya la Estrategia de Reducción de Pérdidas y Desperdicios que se dará inicio en septiembre del 2014, en el marco de la Consulta Regional de Expertos en Pérdidas y Desperdicios de Alimentos.

Más información:

Iniciativa Mundial sobre la Reducción de la Pérdida y Desperdicio de Alimentos – SAVE FOOD:
<http://www.fao.org/save-food/savefood/es/>.

CONVOCATORIA A EXPERTOS

Dentro del marco de la Iniciativa Save Food en la Región se tiene contemplado realizar la **Primera Consulta Regional de Expertos** la cual se inicia con la identificación y convocatoria de especialistas sobre el tema para ir construyendo de manera participativa con los países miembros una estrategia regional para la Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos en la Región.

En este sentido, invitamos a técnicos, investigadores, formuladores de política, miembros de la sociedad civil, academia, industria alimentaria y otros actores vinculados al sistema alimentario que trabajen en pérdidas y desperdicios de alimentos (medición, análisis, políticas), a integrarse en la construcción de lineamientos estratégicos para su reducción a nivel nacional y regional.

Si usted es un experto en pérdidas y desperdicios de alimentos y quiere formar parte de esta iniciativa y compartir conocimientos y experiencias con otros países de la Región, envíenos su CV, enlaces a publicaciones y carta de interés a:

RLC-SAVE-FOOD@fao.org

Mayor información sobre la convocatoria, está disponible en el enlace: http://www.fao.org/file-admin/user_upload/rlc/eventos/237844/EXPERTOS_Perdidas_y_Desperdicios.pdf

Fecha de cierre de la convocatoria: 15 de agosto de 2014.



PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS DE ALIMENTOS

EN AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE

Oficina Regional de la FAO
para América Latina y el Caribe

Fotografía de portada: Johnatan Bloom

Diagramación: Mariana Young – Miguel Herrera