

RESILIENCIA Y SOSTENIBILIDAD ALIMENTARIA

FAO y el Programa Mundial de Alimentos emitieron una alerta conjunta al dar a conocer la última versión de su informe Hunger Hotspots: la crisis de inseguridad alimentaria aumentó en 18 puntos críticos, que incluyen 17 países y/o territorios, y los principales responsables de esto son los conflictos bélicos y la crisis climática, los que no sólo afectan a aquellos lugares, sino que además han elevado los precios de los alimentos, haciéndolos inalcanzables para las personas más vulnerables en todo el mundo.

Pese a los avances tecnológicos, aún estamos lejos de garantizar un suministro alimentario resiliente, sostenible y para todos. Cuando sabemos que alrededor del 14% de la producción alimentaria mundial (algo así como 400 mil millones de dólares al año) se desaprovecha entre la cosecha y su llegada a las tiendas, y que un 17% adicional se pierde entre la venta minorista y los hogares de los consumidores, sabemos que el desperdicio de alimentos es un problema que debemos solucionar a la brevedad. Es por esto que cada 29 de

septiembre se conmemora el Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos y que, este año en su quinta celebración, busca subrayar la necesidad de financiamiento para impulsar los distintos esfuerzos que pretendan mitigar este problema. Las personas, el Estado y las empresas debemos trabajar juntos para que, desde nuestras propias áreas de acción y expertise, seamos capaces de generar hábitos,

regulaciones e innovaciones que nos permitan dar solución a la pérdida y desperdicio de alimentos. Hace pocos días, en el marco de la Asamblea General de Naciones Unidas su secretario general, António Guterres, pronunció la triste y acertada frase: "Nuestro mundo es insostenible". Creo fervientemente que debemos trabajar juntos para que, al menos en lo que respecta a la seguridad alimentaria, cambiemos esta realidad.



Elena López
Cofundadora y COO de
Cheaf