

MARIO LUBETKIN, SUBDIRECTOR GENERAL DE LA FAO:

“Reducir el desperdicio de alimentos es un desafío clave para el planeta”

La pérdida de alimentos ocurre principalmente durante la producción, poscosecha y transporte, debido a prácticas agrícolas ineficientes, condiciones climáticas adversas y falta de infraestructura.

RICHARD GARCÍA

A nivel mundial, un tercio de los alimentos producidos se pierde o desperdicia, lo que representa una grave ineficiencia en la cadena alimentaria, según la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura (FAO). Es, sin duda, una traba importante para cumplir con el lema "Derecho a los alimentos para una vida y un futuro mejores", establecido este año en la conmemoración del Día de Mundial de la Alimentación, celebrado cada 16 de octubre.

Mario Lubetkin, subdirector general y representante regional de la FAO, subraya que estas pérdidas ocurren desde la producción hasta el consumo final, y afectan tanto a productores como a consumidores.

Explica que la pérdida de alimentos sucede principalmente durante la producción, poscosecha y transporte, debido a factores como prácticas agrícolas ineficientes, condiciones climáticas adversas y falta de infraestructura adecuada.

En tanto, el desperdicio de alimentos se da en las fases finales, como el comercio minorista y el consumo. "Este está relacionado con estándares estéticos, fechas de caducidad y una mala planificación en las compras o almacenamiento por parte del consumidor final", afirma.

Agrega que lo preocupante es que, mientras se desperdicia un tercio de los alimentos producidos, cerca de 9% de la población mundial todavía sufre hambre. "Esto refleja no solo la ineficiencia en la gestión de recursos, sino que también las desigualdades en la distribución alimentaria. A nivel ambiental, los alimentos desechados en vertederos generan 49 millones de toneladas de metano al año, un gas que contribuye al calentamiento global", asegura.

En términos económicos, el desperdicio anual de alimentos representa una pérdida de aproximadamente un billón de dólares. Lubetkin enfatiza que "esto implica una enorme pérdida de recursos, como agua, energía y mano de obra", lo que hace aún más urgente la necesidad de reducir tanto las pérdidas como el desperdicio de alimentos.

Al respecto, destaca que la FAO trabaja activamente para reducir



MARIO LUBETKIN destaca que, con apoyo de gobiernos, comunidades y el sector privado, la FAO promueve políticas y marcos normativos que fomentan prácticas sostenibles en toda la cadena alimentaria, desde la producción hasta el consumo.



Este tipo de iniciativas (para enfrentar la pérdida y desperdicio de alimentos) no solo beneficia a poblaciones vulnerables, sino que también tiene un impacto ambiental positivo al reducir las emisiones de CO₂."

MARIO LUBETKIN, subdirector general y representante regional de FAO.

tanto las pérdidas como el desperdicio de alimentos a nivel global a través de la colaboración con gobiernos, comunidades y el sector privado.

ESTRATEGIA REGIONAL

Aunque América Latina cuenta con una fuerte producción agrícola, el desperdicio de alimentos sigue siendo un desafío significativo. La FAO ha desarrollado estrategias específicas para abordar este problema en la región.

Lubetkin detalla que la organización se enfoca en cuatro áreas clave: *data* y medición; gobernanza y políticas; innovación y tecnología, y alianzas y sensibilización.

"En *data* y medición, recopilamos información mediante cuestionarios agrícolas anuales que publicamos en nuestra plataforma

FAOStat, y fortalecemos las capacidades de los países para identificar en qué puntos de la cadena alimentaria se pierden o desperdician alimentos", dice. Añade que ya han trabajado con Colombia, Costa Rica, Ecuador, Perú, México, Uruguay y República Dominicana en esta área.

Respecto de gobernanza y políticas, afirma que la FAO ha desarrollado un Código de Conducta Voluntario, que ofrece pautas para que los países implementen prácticas responsables y diseñen políticas ajustadas a sus realidades locales.

"En alianzas y sensibilización, promovemos la economía circular, con iniciativas como la recuperación de alimentos mínimamente procesados para redistribuirlos a proyectos sociales o bancos de alimentos", sostiene.

En cuanto a innovación y tecnología, la agencia apoya el uso de in-

teligencia artificial y *blockchain* para evitar que se descarten alimentos seguros por razones estéticas. "También fomentamos la inversión en infraestructura para reducir pérdidas en el transporte y almacenamiento, y promovemos *startups* que rescatan alimentos de supermercados y productores, ofreciéndolos a los consumidores a precios más accesibles", dice Lubetkin.

EJEMPLOS EXITOSOS

En América Latina y el Caribe, los Programas de Alimentación Escolar han demostrado ser eficaces para reducir el desperdicio y garantizar la seguridad alimentaria. Lubetkin señala que estas iniciativas han contribuido a la seguridad alimentaria de 80 millones de niños en la región. "En Colombia, por ejemplo, se logró una reducción del 41% de los desperdicios alimentarios gracias a la FAO", y "en Chile, la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (Junaeb) ha implementado un programa que aumentó la ingesta de alimentos en un 20%, reduciendo 30.000 toneladas de desperdicios al año".

Lubetkin también destaca el éxito del Banco de Alimentos de Quito, en Ecuador, que ha recuperado el 85% de los alimentos recibidos para consumo humano.