

Retos en la prevención, reducción e innovación de pérdidas y desperdicio de alimentos

Diego García-Mora^{1*}

¹Representante Asistente y Oficial Nacional de Programas de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura - FAO, Colombia. Correo-e: diego.moragarcia@fao.org

Recibido: 29/ago/2025 Aceptado: 01/dic/2025 // <https://doi.org/10.32870/rayca.vi1.127>

La prevención y reducción de las pérdidas y desperdicios de alimentos (PDA) representa un desafío estructural para los sistemas agroalimentarios, en particular en América Latina. A nivel internacional, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) estima que el 14 % de los alimentos se pierde globalmente, y el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) (2021) sitúa los desperdicios en un 17 %, aunque estas cifras no son directamente sumables debido a metodologías distintas.

En América Latina, el promedio de pérdidas es del 11,6 %, y los desperdicios oscilan entre 34 y 207 kg per cápita, lo que indica la necesidad urgente de mejorar la medición y estandarización de datos. En el caso colombiano, se estima que se pierden aproximadamente 10 millones de toneladas de alimentos anualmente, siendo las pérdidas, principalmente entre la cosecha y la distribución, considerablemente mayores que los desperdicios generados en la etapa de consumo.

En Colombia se han realizado esfuerzos interinstitucionales para mejorar la medición de PDA, entre los que se destaca la submesa de pérdidas y desperdicios de la Comisión Intersectorial para el Derecho Humano a la Alimentación (CISAN), cuyo objetivo es incorporar indicadores de pérdidas, como los desarrollados en la Encuesta Nacional Agropecuaria (ENA), y articularlos con otras fuentes de información como la Encuesta

Ambiental Industrial y la Encuesta de Comercio, para lograr una medición más integral.

La problemática de PDA debe analizarse desde una perspectiva sistémica, integrando toda la cadena agroalimentaria, desde la producción hasta el consumo, bajo el enfoque de los sistemas agroalimentarios sostenibles y el derecho humano a una alimentación adecuada, lo cual implica la disponibilidad, accesibilidad y adecuación cultural de los alimentos. La economía circular y la bioeconomía son marcos clave para abordar estas problemáticas, ya que se propone eliminar los residuos desde el diseño, fomentar la reutilización y el reciclaje, y regenerar los recursos naturales, destacando prácticas como el compostaje, la prolongación de la vida útil de utensilios y empaques, y el diseño de envases sostenibles.

Asimismo, se enfatiza la necesidad de modificar hábitos alimentarios y promover una alimentación culturalmente pertinente y saludable, contrarrestando los efectos negativos del aumento del ingreso en las dietas latinoamericanas. Para lograrlo, se identifican ocho áreas prioritarias sobre las cuales trabajar: 1) prevención y reducción de pérdidas y desperdicios; 2) gestión integral de residuos sólidos; 3) uso eficiente de recursos naturales; 4) extensión de la vida útil de utensilios; 5) campañas educativas y de sensibilización; 6) promoción del consumo de productos locales y tradicionales; 7) mejora de la gobernanza y articulación intersectorial, y 8) innovación y

desarrollo tecnológico. Estos elementos constituyen una hoja de ruta para transitar hacia sistemas alimentarios más resilientes, éticos y sostenibles, que respondan tanto a los retos ambientales como al derecho fundamental a la alimentación.

Palabras clave: pérdidas de alimentos, desperdicios de alimentos, economía circular, bioeconomía, sistemas agroalimentarios sostenibles.

Referencias

- Kayıkçı, Y., Gözaçan, N., Lafcı, Ç., & Kazançoğlu, Y. (2021). A Conceptual Framework for Food Loss and Waste in Agri-Food Supply Chains: Circular Economy Perspective. En *Challenges and Opportunities of Circular Economy in Agri-Food Sector*. Springer.
https://link.springer.com/chapter/10.1007/978-981-16-3791-9_3
- Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible. (2022). *Minambiente, interesado en ayudar a disminuir el desperdicio de alimentos*. Minambiente.
<https://www.minambiente.gov.co/minambiente-interesado-en-ayudar-a-disminuir-el-desperdicio-de-alimentos/>
- United Nations Environment Programme. (2021). Food Waste Index. *Report 2021* (p. 100).
<https://www.unep.org/resources/report/unep-food-waste-index-report-2021>
- United Nations Environment Programme. (2024). Think Eat Save: Tracking Progress to Halve Global Food Waste. *Food Waste Index Report 2024* UNEP.
<https://wedocs.unep.org/handle/20.500.11822/45230>