



¿Qué sabemos hasta ahora sobre las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos (PDA)?

1 300 millones de toneladas de alimentos

se pierden o desperdician cada año en el mundo.

Esto equivale a cerca de **un tercio de los alimentos** producidos para el consumo humano.

O al peso de **150 mil contenedores** estándar de transporte marítimo a su máxima capacidad, cada día.

De acuerdo con el **Banco Mundial**, las **calorías desaprovechadas** alcanzan un **15% de los alimentos disponibles** para el consumo humano.

La **FAO** estima que los **alimentos desaprovechados en América Latina** serían suficientes para satisfacer las necesidades alimenticias de **300 millones de personas**.

En **América Latina** se pierden o desperdician hasta **127 millones de toneladas** de alimentos al año.

Esto supondría el desaprovechamiento diario de **348 000 toneladas** de productos comestibles.

Y a su vez equivaldría a **223 kg per cápita al año**, si se considerara toda la población de la región.

36 millones de personas podrían cubrir sus **necesidades calóricas** tan sólo con los alimentos perdidos o desperdiciados a nivel de puntos de **venta directa a consumidores**.

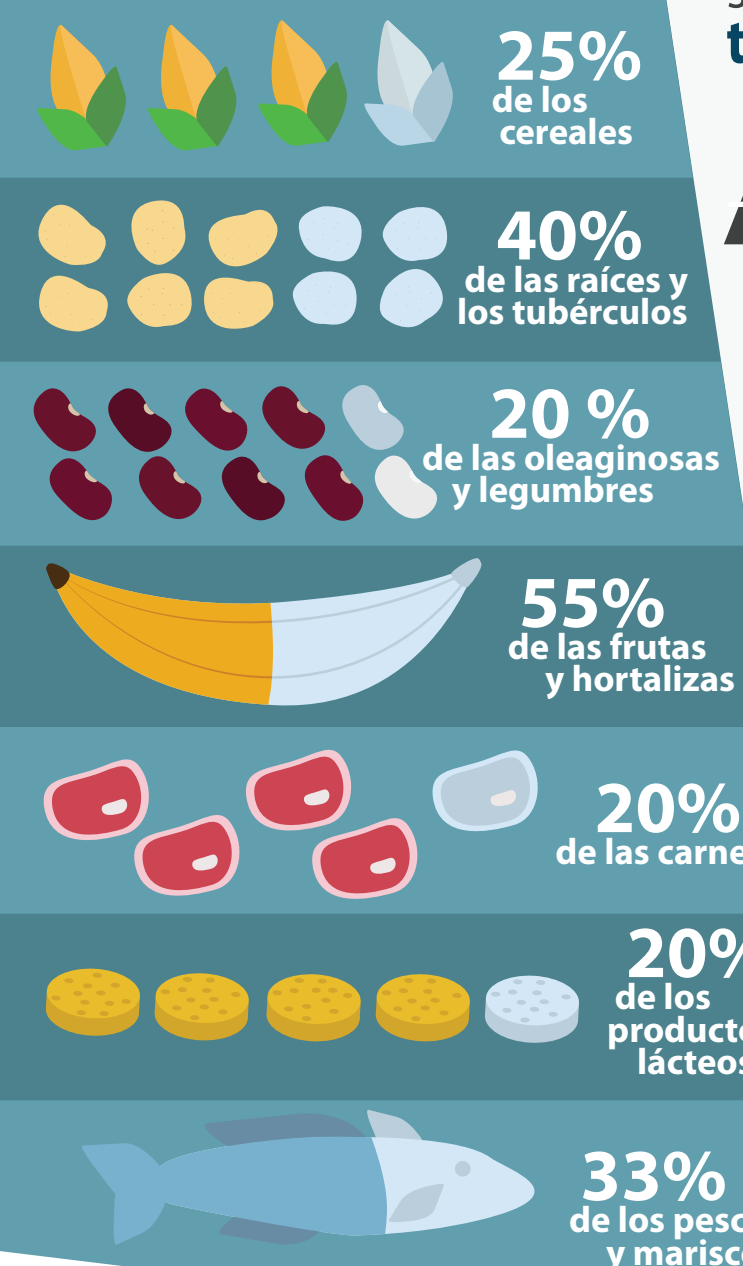
Poco más que la **población de Perú**.

¡Y más que la **población** en situación de **hambre** en **nuestra región**!

223 kg

Es decir, cerca de **10 veces la capacidad** de la Central de Abasto de la **Ciudad de México**, la más grande del mundo.*

PDA por grupos de alimentos en América Latina



Otras implicaciones

La **huella de carbono global** del desperdicio de alimentos en 2007 se estimó en **3 300 millones de toneladas** de dióxido de carbono.

El doble de las emisiones de todo el **transporte terrestre de Estados Unidos**.

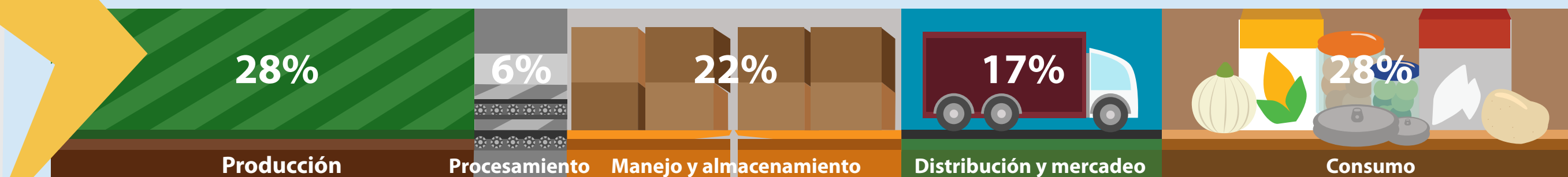
La **mayor huella de carbono** dentro de los **alimentos desaprovechados** se presenta en la fase de **consumo**.

Los **mayores aportantes** a la **huella de carbono** de los **alimentos no consumidos**:

Cereales 34%
Carnes 21%
Vegetales 21%

Si los alimentos desaprovechados fueran un país, éste habría ocupado el **tercer lugar** entre los **principales emisores de gases de efecto invernadero**, con cerca del 8 % de las emisiones globales.

Calorías perdidas o desperdiciadas por fase en la cadena de suministro



Se utilizan aproximadamente **1 400 millones de hectáreas** para producir alimento que no es consumido.

Esto representa **una superficie mayor** a la de **Canadá e India** juntos.

En 2007, **el total de alimentos desaprovechados** a nivel mundial habría supuesto, mediante su **producción agrícola**, una huella hídrica de aproximadamente **250 km³**.

Es decir, **3,6 veces la huella hídrica** del consumo total de **Estados Unidos**.

En términos de volumen, esto **equivaldría** a la **recarga anual** del **acuífero guaraní**.

El **costo global del desecho de alimentos**, según precios a productor en 2009, fue de **750 000 millones de dólares**.

¡Cifra **mayor que el PIB** de **Argentina** en 2011!

Fuentes

CSA, HLPE. 2014. Pérdidas y desperdicios de alimentos en el contexto de sistemas alimentarios sostenibles.
FAO. 2015. Food wastage footprint & Climate Change.
FAO. 2013. Food wastage footprint: Impacts on natural resources.
www.fao.org/save-food/recursos/keyfindings/es/

* Según cifras de la página web oficial de la Central de Abasto de la Ciudad de México.