

¿Qué sabemos hasta ahora sobre las pérdidas y desperdicios de alimentos (PDA) en América Latina y el Caribe?

Se estima que América Latina pierde o desperdicia hasta **127 millones de toneladas** de alimentos al año.¹

Esto supondría **348 000 toneladas** de alimentos desaprovechados, cada día.

Casi **10 veces** la capacidad de la Central de Abasto de la Ciudad de México.*

Y a su vez equivale a **223 kg per cápita al año**, si se considera toda la población de la región.²

223 kg

36 millones de personas podrían cubrir sus **necesidades calóricas** sólo con los alimentos desaprovechados a nivel de puntos de **venta directa a consumidores**.³

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

¡Esto sucede mientras

42,5 millones

de latinoamericanos y caribeños sufren hambre!

PDA por grupos de alimentos en América Latina⁴



25% de los cereales



55% de las frutas y hortalizas



33% de los pescados y mariscos



20% de las oleaginosas y legumbres



40% de las raíces y tubérculos



20% de las carnes

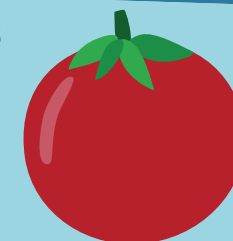


20% de los productos lácteos

Algunas estimaciones en los países⁵



ARGENTINA⁶
Un primer ejercicio estimó que se **desaprovecha un 12,5 %** de la producción agroalimentaria nacional.



COSTA RICA
Productores de **tomate** reportaron cerca de **10% de pérdidas** por defectos en el producto.

COLOMBIA⁷
Un estudio en cadenas productivas concluyó que se pierde o desperdicia el **34% de los alimentos** en el país.



CHILE

Se estimó un promedio de **63,3 kg de pan desperdiciados** por familia al año.

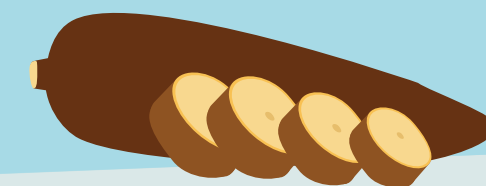


CUBA
Se reportaron **pérdidas de entre 3 y 20%**, en función del punto de venta.

GUYANA
Se observaron **pérdidas del 32%** en la poscosecha de mango.



TRINIDAD Y TOBAGO
Se observaron **pérdidas del 27,5%** en la poscosecha de yuca.



MÉXICO
Se estimó un **Promedio Nacional de Desperdicio** de alimentos de **37,26 %**.



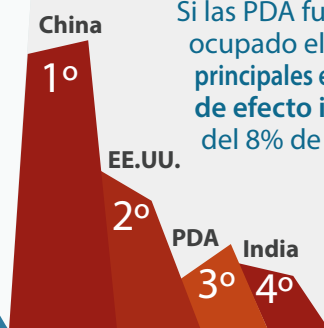
REPÚBLICA DOMINICANA
Un estudio estimó que **1 127 468 kg** de alimentos se pierden o desperdician cada semana.



Otras estimaciones globales⁸

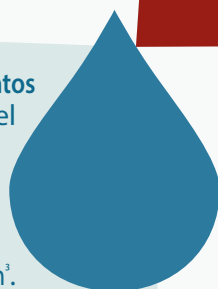


Una **superficie mayor a la de Canadá e India** es utilizada para producir alimentos que no son consumidos.



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

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



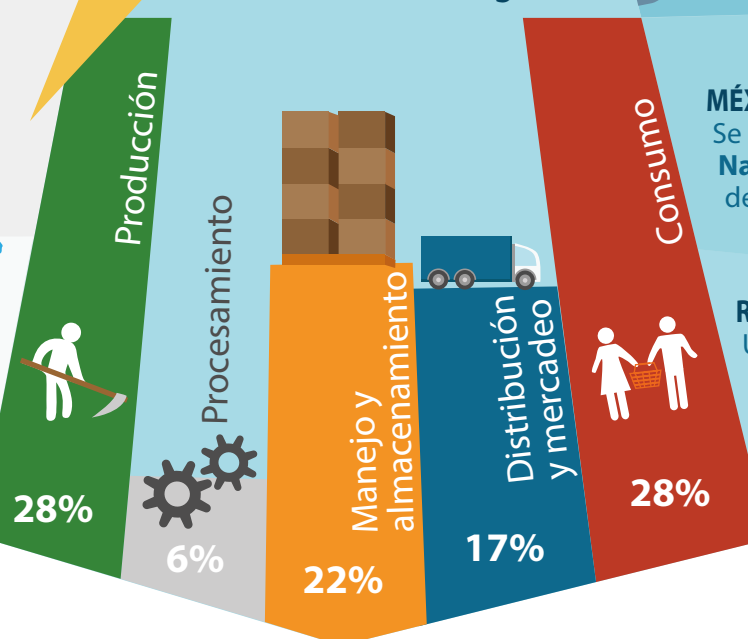
Esto equivaldría a la **recarga anual del acuífero guaraní**.

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

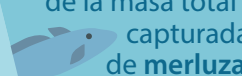
¡Una cifra **mayor que el PIB de Argentina** en 2011!



Calorías desaprovechadas por segmento de la cadena de suministro en la región⁹



Pérdida del 53% de la masa total capturada de merluza.



Fuentes

1. FAO. 2017. Panorama de la Seguridad Alimentaria y Nutricional 2017.
 2. CSA, HLPE. 2014. Pérdidas y desperdicios de alimentos en el contexto de sistemas alimentarios sostenibles.
 - 3/4/6. FAO. 2016. Pérdidas y Desperdicios de Alimentos en América Latina y el Caribe. Boletín 3.
 5. FAO. 2015. Pérdidas y Desperdicios de Alimentos en América Latina y el Caribe. Boletín 2.
 7. DNP. 2016. Boletín de prensa 28.03.16.
 8. FAO. 2015. Food wastage footprint & climate change. FAO. 2013. Food wastage footprint: Impacts on natural resources.
 9. Banco Mundial. 2014. Food Price Watch. Year 4, Issue 6.
- * Según cifras de la página web oficial de la Central de Abasto de la Ciudad de México.