



Basureros llenos, estómagos vacíos. Por Sergio Ferrari.

Posted on Febrero 4, 2026

El derroche a gran escala de alimentos sigue siendo un drama planetario. Es la otra cara del hambre y un flagelo social que no se logra revertir.

En la actualidad, el 13,2 % de los alimentos —el equivalente de 1.250 millones de toneladas— se pierde luego de la cosecha y antes de llegar a la venta al por menor. Tan solo en 2022 se desperdiciaron 1.000 millones de toneladas (un 19% del derroche total) en los hogares, los servicios alimentarios y la venta minorista.

Por otra parte, aproximadamente 673 millones de personas —el 8,2 % de la población mundial— padecieron hambre en 2024 y otros 2.600 millones no pudieron acceder a una dieta saludable.

(<https://www.fao.org/newsroom/detail/targeted-investments-to-combat-food-loss-and-waste-and-generate-triple-wins/es>).

Según la Red de Bancos de Alimentos de México (BAMX), el país azteca es el que más desperdicia en América Latina: unos 30 millones de toneladas aptas y seguras para consumo humano, aproximadamente el 40% de los alimentos que produce. Mientras tanto, en Argentina cada persona desperdicia un promedio de 72 kilos de alimentos por año. Si se habla de una familia promedio, esta cifra trepa a 198 kilos anuales.

En la Unión Europea se desperdician, en promedio anual, unos 132 kilos por persona. Más de la mitad ocurre en los hogares, casi el doble de lo que se pierde durante la producción y el procesamiento de alimentos. Las diferencias dentro de esta región son significativas: 286 kilos por año por persona en Chipre, 261 kilos en Dinamarca y 24 kilos España, el país que menos derrocha.

Todas estas cifras y porcentajes proyectan rostros humanos sobre un trasfondo por demás alarmante. Y traducen un nuevo fracaso de civilizatorio cuando se recuerda que, hace apenas unos pocos años, las naciones se propusieron liquidar el hambre a más tardar en 2030. A escasos cuatro años de este horizonte –definido consensualmente en 2015 en las Naciones Unidas– la deuda social es más preocupante que nunca debido a metas no cumplidas, así como al impacto que tiene el despilfarro en la degradación ambiental. La evidencia de esta otra cara de la moneda es incuestionable: el desecho de alimentos que terminan en la “basura” (rellenos sanitarios) emite abundante metano, un gas de efecto invernadero con un potencial de calentamiento mucho mayor que el dióxido de carbono (CO₂).



Más de una quinta parte de todos los alimentos producidos terminan en la basura sin ser consumidos. Foto ONU.jpg

Un mal ejemplo

En el caso específico de Suiza, la realidad no es muy diferente. Según el *Informe Intermedio de Seguimiento de las Pérdidas de Alimentos 2025*, en 2024 el desperdicio por persona a través de todas las etapas de la cadena de producción y consumo de alimentos fue de 310 kilos, lo que equivale a 800 dólares desperdiciados per cápita. Apenas un 5% menos (330 kilos) que en 2017. Con estas cifras, el país queda muy lejos de su intención de reducir el desperdicio a la mitad hacia el año 2030. En las condiciones actuales, alcanzar esta meta parece muy improbable, por no decir imposible. (“DE-CH”>).

Tras una falta inicial de medidas y objetivos concretos, en 2022 el gobierno suizo finalmente lanzó su Plan de Acción contra el Desperdicio de Alimentos, programa que abarca todos los actores del sector alimentario, la propia Confederación y sus cantones y municipios. Además de reducir el formidable costo financiero causado por el desperdicio, el Plan se propone recortar en un 11% su impacto no menos dramático sobre la salud del medioambiente.

Según la organización no gubernamental Fondo Mundial para la Naturaleza (WWF), el desperdicio consiste en “desechar alimentos que normalmente se destinan al consumo” en cualquier etapa de la cadena de producción y el consumo: cultivo, almacenamiento, procesamiento, venta y consumo. Las razones para el descarte de alimentos son innumerables: productos vegetales, por ejemplo, considerados deformes o demasiado pequeños, o de menor calidad según las exigencias del mercado (<https://www.wwf.ch/fr/nos-objectifs/gaspillage-alimentaire>).

Generalmente, explica WWF, se distingue entre pérdidas evitables e inevitables. Las primeras abarcan los alimentos comestibles que no llegan a la mesa por alguna de las razones mencionadas. Las segundas incluyen cáscaras, huesos y alimentos contaminados por patógenos a pesar de condiciones adecuadas de almacenamiento.

Además de ser moralmente reprochable, este desperdicio representa pérdidas económico-familiares importantes y un despilfarro de recursos valiosos: tierra cultivable, agua, energía, entre otros. En este país europeo la pérdida total de alimentos en 2025 se estima en 2.8 millones de toneladas, con el siguiente reparto de responsabilidad directa por su impacto negativo sobre el medioambiente: agricultura, 13%; procesamiento, 27%; comercialización mayorista y de menudeo, 8%; consumo en establecimientos, 14 %, y consumidores finales, 38%.

Semejante desperdicio podría reducirse sustancialmente si hubiera voluntad para ello. Por ejemplo, si todos los actores involucrados evitaran por lo menos un tercio del despilfarro actual, podría ahorrarse una cantidad de CO2 equivalente a las emisiones producidas por 500.000 automóviles.



Página inicial de los juegos interactivos en el sitio de la FAO sobre desperdicio de los alimentos..jpg

Sensibilizar y sensibilizarse

La lucha contra el derroche de alimentos, que la Organización Internacional para la Alimentación y la Agricultura (FAO) describe como un “reto” de grandes proporciones, exige información y una toma de conciencia personal y colectiva. En un reciente “test” interactivo en su sitio Web bajo el título “El reto sobre la pérdida y el desperdicio de alimentos”, la FAO le pregunta al lector: “¿Cuánto sabe [usted] acerca de la pérdida y el desperdicio de alimentos?”. Y propone que lo “averigüe” mediante juegos y preguntas que ponen a prueba lo que pueda conocer sobre el tema, con tres niveles, desde “inexpertos” hasta “genios”. Con ejemplos muy concretos de desperdicio –como tomates caídos de una planta que se echan a perder o una refrigeradora donde los alimentos deben ordenarse correctamente para evitar pérdidas, hasta restos de un plato que van a la basura o productos mal preservados azotados por la lluvia— el “test” conduce a un juego de memoria con figuritas que invitan a encontrar ejemplos o situaciones similares (al mejor estilo de un juego de *Memory*). Todo ello acompañado de ilustraciones, mensajes y consejos apropiados para crear conciencia y ayudar a reducir el derroche alimenticio.

La FAO desafía a sus lectores a compartir este test-entretenimiento en las redes sociales para “desafiar a tus amigos”. Y recuerda que cada día los hogares desperdician más de mil millones de platos de alimentos, lo cual equivale a 1,3 comidas diarias para cada una de las personas que hoy padece hambre

en todo el mundo (<https://www.fao.org/interactive/food-loss-waste-challenge/es/>).



Afiche contra el derroche de los alimentos

Pura falacia

La afirmación de que el hambre se debe a la falta de alimentos es un mito. De hecho, hoy en el mundo se producen suficientes alimentos como para responder a las necesidades de todos sus habitantes. La verdadera razón de este flagelo es un par de distorsiones mayores: la mala distribución de los alimentos y el derroche. Las estadísticas lo confirman: casi una quinta parte de todos los comestibles producidos anualmente se desperdicia o se pierde antes de que pueda consumirse.

En muchos de los países *desarrollados* o *enriquecidos*, este despilfarro se produce en el momento en que se preparan los alimentos, parte de los cuales que no se consumen o se deterioran en frigoríficos y armarios. Para millones de personas en los *países en desarrollo*, este desperdicio se produce en el momento de la cosecha. Las deficientes instalaciones de almacenamiento provocan plagas y moho que arruinan las cosechas. Según el Programa Mundial de Alimentos, la falta de acceso a la tecnología y a los mercados obliga a muchos agricultores a ver con impotencia “cómo se pudren sus cosechas en los campos, ya que a menudo no disponen de la mano de obra y la inversión financiera necesarias para

cosecharlas". El derroche alimentario se manifiesta como un drama humano que consume vidas sin piedad. Además de ser un golpe bajo cotidiano contra el medioambiente, que paga un alto precio por el despilfarro en carne propia.

Sergio Ferrari, Periodista argentino, radicado en Suiza, donde colabora regularmente con medios helvéticos, europeos y latinoamericanos. Autor o coautor de varios libros, entre ellos "Sembrando Utopía", "Nicaragua: L'aventure internationaliste"; "El otro lado de la mirilla"; "Leonardo Boff: Anwalt der Armen" (Leonardo Boff, abogado de los pobres). Colaborador de elmaipo.cl

El Maipo