



Desperdicio de alimentos: lo que tiramos también calienta el planeta

Posted on Octubre 12, 2026

Por Sandra M.G.

El desperdicio de alimentos multiplica las emisiones de metano que se producen en los vertederos, por lo que se busca gestionar estos residuos para prevenir el problema.

Cada día, **miles de toneladas de comida acaban en los vertederos y dejan una huella invisible de metano** que contribuye a agravar el calentamiento global. Es fundamental que se tome conciencia de que lo que hacemos con la comida también afecta al clima del planeta.

Dado que el **metano es uno de los peores gases de efecto invernadero, evitar su producción es vital**. Por ello se busca concienciar a los usuarios de su rol, ya que es posible intervenir en este proceso gestionando mejor los residuos, planificando las compras, vigilando las fechas de caducidad, reinventando comidas y muchas opciones más.

El Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) creó el **Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos**, con el fin de informar masivamente de que evitar este problema contribuye a reducir las emisiones de metano.

En este artículo se habla del problema del metano creado por el desperdicio de alimentos, de su contribución al agravamiento del calentamiento global y de las opciones que hay a nivel personal para evitar su generación gestionando mejor la comida. Además, se dan ejemplos a nivel mundial de acciones que se están llevando a cabo y que están teniendo muy buenos resultados.

El desperdicio de alimentos como fuente de metano

Cada día, **más de 1000 millones de comidas quedan sin consumirse** como resultado de la sobreproducción, el deterioro de los alimentos o una mala planificación en la producción de las mismas.

Desde la perspectiva de la seguridad alimentaria, esta **montaña de alimentos descartados**, de la cual el 60 % proviene de los hogares, es problemática. Pero también genera otros problemas.

A medida que se descomponen en los vertederos, **los alimentos en putrefacción liberan suficiente metano** como para convertirlos en uno de los principales impulsores de las emisiones de gases de efecto invernadero que calientan el planeta.

Mientras **el mundo busca maneras rápidas y prácticas de reducir las temperaturas**, la atención se ha centrado en los alimentos. En junio de 2026, el Secretario General de las Naciones Unidas emitió un **Llamado a la acción sobre el metano**, instando a actuar en tres sectores: los combustibles fósiles, la agricultura y los desechos.

En el sector de los desechos, su **Llamado** destaca la necesidad de reducir los restos orgánicos, desviar estos materiales para que no acaben en los vertederos, poner fin a los vertidos a cielo abierto y **construir sistemas de gestión de desechos más circulares y con bajas emisiones de metano**.

“Cada **comida rescatada, compartida o que nunca llega a ser desperdiciada es un alimento mejor aprovechado**. También es metano evitado”, afirma Martin Krause, Director de la División de Cambio Climático del Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA).

“En un momento en que el mundo busca maneras prácticas de **desacelerar rápidamente el calentamiento global**, abordar el desperdicio de alimentos puede ser una de las soluciones climáticas más inmediatas y rentables que existen”.

El desperdicio alimentario también agrava el cambio climático

El **desperdicio de alimentos, desde cultivos estropeados hasta comidas sin terminar**, es responsable de hasta el 10 % de las emisiones mundiales totales de gases de efecto invernadero. Esto representa casi cinco veces las emisiones generadas por el sector de la aviación.

Uno de los tipos más potentes de emisiones vinculadas a los alimentos es el metano, que atrapa **86 veces más calor que el dióxido de carbono durante un período de 20 años**. El metano es responsable de casi un tercio del calentamiento global registrado hasta la fecha, y el desperdicio de alimentos es uno de sus principales contribuyentes.

Cuando la materia orgánica, como los alimentos no consumidos, queda enterrada profundamente en los vertederos y privada de oxígeno, interactúa con microorganismos para producir metano. Solo en los Estados Unidos de América, **los vertederos municipales de desechos sólidos constituyen la tercera fuente más importante de emisiones de metano** asociadas a las actividades humanas.

El metano puede ser un potente contaminante climático, pero también tiene una vida relativamente corta: se descompone en la atmósfera mucho más rápido que el dióxido de carbono. Esto significa que reducir hoy las emisiones procedentes de fuentes como el desperdicio de alimentos puede generar beneficios climáticos en cuestión de décadas, actuando como un “freno de emergencia” frente al calentamiento global.

Menos desperdicio de alimentos = menos metano

La manera más eficaz de reducir el metano derivado del desperdicio de alimentos es evitar que los alimentos se desperdicien en primer lugar. Ese es el **objetivo de la Food Waste Breakthrough (Iniciativa de Avance contra el Desperdicio de Alimentos)**, que busca reducir a la mitad el desperdicio de alimentos para 2030 y disminuir las emisiones de metano hasta en un 7 %.

Varias naciones han adoptado esta filosofía. **Brasil está centrando sus esfuerzos en reducir los desperdicios antes de que lleguen al cubo de basura** mediante dos planes nacionales de gestión de desechos.

Mientras tanto, en la ciudad de Río de Janeiro, el PNUMA trabaja con autoridades municipales, escuelas, comunidades y empresas relacionadas con los alimentos, como supermercados, **para reducir el desperdicio de alimentos.**

Asimismo, en **Kenia, una nueva iniciativa respaldada por la Coalición Clima y Aire Limpio, convocada por el PNUMA**, está recuperando excedentes de alimentos a lo largo de toda la cadena de valor agrícola y redirigiéndolos a centros de educación para la primera infancia en comunidades desfavorecidas.

¿Qué sucede con los desechos inevitables?

Los **desechos alimentarios solo producen metano cuando están privados de oxígeno.** Cuando se separan adecuadamente de otros residuos y se convierten en compost en un entorno rico en oxígeno, la materia orgánica se descompone en dióxido de carbono, que sigue siendo un gas de efecto invernadero, pero que produce mucho menos calentamiento que el metano en el corto plazo.

En África, donde más de la mitad de los desechos sólidos municipales son orgánicos, 11 gobiernos, con financiación de la Coalición Clima y Aire Limpio convocada por el PNUMA, se han comprometido a reducir las emisiones de metano incorporando a personas recuperadoras de materiales al sistema formal de gestión de desechos y capacitándolas para clasificar y compostar desechos orgánicos.

Esta iniciativa no solo **ha mejorado los medios de vida de quienes recuperan materiales**, sino que también ha impulsado la creación de centros comunitarios de compostaje y una mayor sensibilización pública sobre la importancia de separar los desechos.

Como alternativa al compostaje, **las moscas soldado negras pueden utilizarse para reciclar materia orgánica.** En muchas partes del mundo, instalaciones especializadas crían estas moscas, cuyas larvas consumen desperdicios de alimentos.

Una vez alcanzan la etapa adulta, las moscas mueren rápidamente y **pueden utilizarse para producir alimentos ricos en proteínas para animales.** Los sistemas de gestión de desechos basados en la mosca soldado negra ya se utilizan en aldeas y ciudades de países como Uganda y Malawi.

Un impulso que crece, pero necesita más alcance

En 2019, la Asamblea General de las Naciones Unidas proclamó el 29 de septiembre como el **Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos**.

Codirigido por el PNUMA y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés), este día refleja un **cambio mundial hacia el reconocimiento del desperdicio de alimentos como un problema colectivo**, que impacta tanto la sostenibilidad de los sistemas alimentarios como el clima del que depende la humanidad.

A través de la **Declaración sobre la Reducción del Metano Procedente de los Desechos Orgánicos, lanzada hace dos años**, más de 60 países se comprometieron a reducir las emisiones de metano del sector de los desechos entre un 30 % y un 35 % por debajo de los niveles de 2020 para 2030. También se comprometieron a **abordar las causas profundas de estas emisiones, priorizando la prevención de los desechos** y convirtiendo los desechos orgánicos en compost o biogás.

“Ampliar rápidamente a escala internacional los esfuerzos para **prevenir el desperdicio de alimentos** podría generar reducciones sustanciales de metano, incluso dentro de esta década”, afirma Krause.

“**Centrarse en los alimentos es una de las formas más fáciles y rápidas de abordar el calentamiento**, y los beneficios para el clima podrían ser enormes. Pero para aprovechar plenamente esta oportunidad, debemos avanzar más rápido”.

El Maipo/Ecoticias