



## FAO alerta resistencia a antimicrobianos por desperdicio de alimentos

### Description

(Roma) La pérdida y desperdicio de alimentos (PDA) eleva el riesgo de propagación de resistencia a antimicrobianos (RAM), señalan hoy expertos de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).

Un informe realizado por un equipo de especialistas de la FAO liderado por Junxia Song, jefa de la Subdivisión de Salud y Control de Enfermedades, alerta sobre este grave problema, que entraña un riesgo significativo para la sanidad humana, destaca una nota publicada por la oficina de prensa de ese organismo internacional.

La PDA, en particular el descarte en vertederos o basureros a cielo abierto, puede ser un reservorio e incluso un acelerador de la RAM, mientras que algunos procesos, como el compostaje, si se realizan correctamente, pueden reducir los genes de resistencia a los antimicrobianos, señala el análisis.

El desperdicio de alimentos es un buen sustrato para el crecimiento bacteriano y podría fomentar la supervivencia de microbios y genes resistentes a los antimicrobianos existentes, enfatizan los autores.

El documento titulado “Riesgo de propagación de la resistencia a los antimicrobianos a través de la pérdida y el desperdicio de alimentos”, llama la atención sobre la importancia del adecuado compostaje, término que se refiere a una práctica respetuosa con el medio ambiente que emplea la PDA para producir fertilizantes orgánicos.

Se trata de un proceso biológico controlado, principalmente aeróbico, que descompone residuos orgánicos mediante bacterias, hongos y otros organismos, transformándolos en un abono natural rico en nutrientes.

“Vincular la pérdida y el desperdicio de alimentos con la RAM es oportuno y estratégico”, afirmó Junxia, quien subrayó la necesidad de una acción coordinada para reducir la PDA y fortalecer los esfuerzos mundiales para contener la resistencia antimicrobiana, la cual se asocia con millones de muertes humanas cada año.

El sector agrícola contribuye de forma conocida a la RAM, ya que la producción animal representa casi tres cuartas partes de las ventas mundiales de antibióticos, y se han encontrado residuos de medicamentos y genes de resistencia en alimentos, en las etapas de venta al por menor y consumo.

Este problema se observa especialmente en productos cárnicos, pero también en alimentos vegetales como zanahorias, lechugas y tomates, precisa el documento.

Por esta razón, añade el texto, “la FAO lleva mucho tiempo participando activamente en el esfuerzo mundial por mitigar estos riesgos, incluyendo la reducción del uso de medicamentos a lo largo de la cadena alimentaria”.

Thanawat Tiensin, subdirector General y Veterinario Jefe de la FAO, declaró al respecto que “los alimentos son asunto de todos, y salvaguardar su inocuidad es una responsabilidad compartida”.

En tal sentido, “reducir la propagación de la RAM a través de la PDA exige una acción coordinada en todos los sectores”, agregó Tiensin.

El Maipo/PL

**Date Created**

Febrero 2026