

Pérdida y desperdicio de alimentos en América Latina, desafíos y estrategias para Colombia y México

Diana Gabriela Andrade Jaramillo

Profesora de Nutrición y Dietética
Universidad Mariana

Eduardo Gómez Infante

Universidad Estatal de Sonora
eduardo.gomez@ues.mx

La pérdida y el desperdicio de alimentos constituyen una amenaza directa para la seguridad alimentaria y nutricional de cualquier comunidad. Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura [FAO] (2019), las pérdidas alimentarias se refieren a las cantidades de alimentos que se pierden a lo largo de la cadena productiva, desde la cosecha, el sacrificio o la captura, hasta el nivel minorista, excluyendo este último. Por su parte, el desperdicio de alimentos ocurre principalmente en los niveles minorista y de consumo, y está vinculado a las decisiones y acciones de los minoristas.

En términos cuantitativos, las estimaciones disponibles, principalmente las reportadas por la FAO (2011), indican que aproximadamente un tercio de los alimentos destinados al consumo humano se pierden o desperdician a nivel global, lo que equivale a alrededor de 1.300 millones de toneladas anuales. De dicha cantidad, de acuerdo con los datos de la FAO (2024), un 6 % corresponde a pérdidas y desperdicios en América Latina, lo que evidencia la necesidad apremiante de abordar esta problemática desde una perspectiva regional.

En Colombia, las cifras son igualmente preocupantes: según el Departamento Nacional de Planeación (DNP, 2018), se pierden o desperdician anualmente 9,76 millones de toneladas de alimentos, cantidad que corresponde al 34 % de la producción total del país. Este volumen de alimentos sería suficiente para alimentar aproximadamente a ocho millones de personas cada año, en un país que, según la última medición de la situación alimentaria y nutricional del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF), Ministerio de Salud y Protección Social (MSPS), Instituto Nacional de Salud (INS) y Departamento Administrativo para la Prosperidad Social (ENSIN, 2015), más de la mitad de los hogares se encuentra en condiciones de inseguridad alimentaria y nutricional.

Por su parte, en México, según datos del Grupo Banco Mundial (2017), se desperdician más de trece millones de toneladas de alimentos cada año, lo que equivale a aproximadamente el 28 % de la producción nacional. Este desperdicio tiene un fuerte impacto económico, ambiental y social. La mayor parte de los alimentos desechados proviene de los hogares mexicanos donde se cocina en exceso o se compran productos que luego

caducan sin ser consumidos (Marsan, 2025). Además, otras fuentes, como la FAO (Expansión Política, 2025), estiman que el desperdicio podría ser aún mayor, alcanzando hasta 20,4 millones de toneladas anuales, lo que representaría el 34 % de la producción nacional.

El desperdicio ocurre desde la cosecha hasta el consumo y tiene implicaciones ambientales severas, como la emisión de gases de efecto invernadero y uso innecesario de recursos hídricos (Mazariegos, 2016). Colombia enfrenta una paradoja social entre abundancia y escasez, con más de 28 millones de personas en pobreza alimentaria, mientras grandes proporciones de alimentos se pierden por fallas en cadenas de distribución y políticas públicas deficientes (Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social [CONEVAL], s.f.).

Como se observa, Colombia y México enfrentan los mismos desafíos para lograr una prevención y reducción de la pérdida y desperdicio de alimentos en los diferentes eslabones del sistema alimentario; además, ambos países requieren políticas integrales acorde con las realidades y oportunidades de cada región, para lograr un impacto positivo tanto en la crisis climática como en la seguridad

alimentaria de las poblaciones. Adicionalmente, se evidencia la necesidad de generar estrategias que permitan la disminución del desperdicio de alimentos, especialmente aquellas que contribuyan a un consumo responsable de los mismos, como es el caso de acciones ligadas a la educación y concientización al consumidor, gestión adecuada de alimentos en el hogar, como procesos de compra y almacenamiento, y la promoción de la donación de alimentos.

Por lo tanto, es necesario desarrollar estrategias a mediana y gran escala que promuevan el rescate del alimento y su consumo por comunidades de mayor vulnerabilidad, como es el caso de los bancos de alimentos, los cuales deben estar libres de conflicto de interés con la industria y, garantizar una alimentación saludable según las necesidades nutricionales y culturales de la población beneficiaria, como es el caso de la Red BAMX (s.f.), que en su reporte anual informa sobre 41 millones de personas beneficiarias y cómo a través del rescate de los alimentos ha disminuido 1.8 millones de toneladas métricas de CO₂. De esta red forma parte el Banco de Alimentos de Hermosillo I.A.P. (s.f.), el cual, con 30 años de trayectoria, beneficia a 29 localidades del estado de Sonora, implementando diferentes programas que buscan contribuir a una alimentación completa, suficiente, adecuada y saludable en comunidades en situación de vulnerabilidad.

La problemática de la pérdida y desperdicio de alimentos exige una respuesta urgente y coordinada que integre políticas públicas efectivas, participación comunitaria y responsabilidad social. Para lograr avances significativos, es fundamental fomentar una cultura de consumo consciente, optimizar la gestión de alimentos en todas las etapas de la cadena productiva y, fortalecer las redes de apoyo que garanticen la redistribución de alimentos a quienes más los necesitan. Solo mediante un enfoque integral y colaborativo será posible reducir el impacto ambiental, mejorar la seguridad alimentaria y promover la equidad nutricional en las sociedades afectadas.

Referencias

- Banco de Alimentos de Hermosillo I.A.P. (s.f.). Programas de atención. https://bahermosillo.org.mx/wp-content/uploads/2023/08/Catalogo-Programas-de-Atencion_compressed.pdf
- Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (CONEVAL). (s.f.). Pobreza y población indígena en México. <https://www.coneval.org.mx/Paginas/principal.aspx>

- Departamento Nacional de Planeación (DNP). (2018). Pérdida y desperdicio de alimentos en Colombia. <https://colaboracion.dnp.gov.co/CDT/Prensa/Publicaciones/P%C3%A9rdida%20y%20desperdicio%20de%20alimentos%20en%20colombia.pdf>

- Expansión Política. (2025). FAO: México desperdicia cada año 20.4 millones de toneladas de alimentos. <https://politica.expansion.mx/mexico/2025/09/30/fao-mexico-desperdicia-cada-ano-20-4-millones-de-toneladas-de-alimentos>

- Grupo Banco Mundial. (2017). Pérdidas y desperdicios de alimentos en México – Una perspectiva económica, ambiental y social. <https://documentos.bancomundial.org/es/publication/documents-reports/documentdetail/099935205102329984>

- Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF), Ministerio de Salud y Protección Social (MSPS), Instituto Nacional de Salud (INS) y Departamento Administrativo para la Prosperidad Social. (2015). Encuesta Nacional de la Situación Nutricional - ENSIN, 2015. <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/ED/GCFI/documento-metodologico-ensin-2015.pdf>

- Marsan, E. (2025). Desperdicio alimentario en México: 13 millones de toneladas se tiran cada año. <https://www.infobae.com/mexico/2025/09/27/desperdicio-alimentario-en-mexico-13-millones-de-toneladas-se-tiran-cada-ano/>

- Mazariegos, M. (2016, 17 de agosto). El desperdicio de alimentos y su impacto en el medio ambiente. Hablemos de sostenibilidad. <https://blogs.iadb.org/sostenibilidad/es/food-loss-waste-negative-impact-environment/>

- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). (2011). Global food losses and food waste – Extent, causes and prevention. FAO.

- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). (2019). El estado mundial de la agricultura y la alimentación 2019. Progresos en la lucha contra la pérdida y el desperdicio de alimentos. FAO.

- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). (2024). Día Internacional de concienciación sobre la pérdida y el desperdicio de alimentos. FAO, Oficina Regional para América Latina y el Caribe.

- Red BAMX Bancos de Alimentos de México. (s.f.). ¿Quiénes somos? <https://bamx.org.mx/>