

Núm. 543 /261113

México, D. F., a 26 de noviembre de 2013

DESPERDICIA EL MUNDO 1,300 MILLONES DE TONELADAS DE ALIMENTOS ANUALES

- De ese total, 100 millones se pierden en América Latina y 10.4 millones en México, señala la FAO
- El estudio “Pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo” revela que los países industrializados son los que más desperdician
- Coinciden el Instituto Sueco de Alimentos y Biotecnología y la Cruzada Nacional Contra el Hambre en el objetivo de erradicar las pérdidas de alimentos postcosecha

Mientras en el mundo se desperdician mil 300 millones de toneladas de alimentos al año y en América Latina 100 millones, en México se desaprovecha el 37 por ciento de los alimentos en buen estado, equivalentes a 10.4 millones de toneladas, revela un estudio del Instituto Sueco de Alimentos y Biotecnología.

El estudio, realizado entre 2010 y 2011 para el Congreso Internacional Save Food, a solicitud de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), menciona que el desperdicio per cápita anual de alimentos por consumidor es de entre 95 y 115 kilogramos en Europa y América del Norte, mientras que en África subsahariana y Asia meridional y sudoriental la cifra se reduce a entre 6 y 11 kilogramos.

La investigación, “Pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo”, precisa que América Latina es el continente que más pérdidas y desperdicio de alimentos per cápita (kg/año) tiene en el paso de la producción al consumo minorista. Destaca el desperdicio de cereal, que tiene una pérdida del 6 por ciento en la producción; del 4 por ciento en el almacenamiento; de entre 2 a 7 por ciento en el procesamiento; 4 por ciento en la distribución y 10 por ciento en el consumo.

Dirección General de Comunicación Social

Av. Paseo de la Reforma 116, piso 8, Col. Juárez, Deleg. Cuauhtémoc, CP 06600, México, DF.

Tel. (55) 5328 5000, ext. 52023, 52024 y 52039 | sedesol.prensa@sedesol.gob.mx www.sedesol.gob.mx

Las pérdidas y el desperdicio de alimentos en los países de bajos ingresos están relacionados principalmente, con las limitaciones económicas y de gestión de las técnicas de almacenamiento y aprovechamiento.

La investigación sugiere que el desperdicio en los países industrializados puede reducirse si aumenta la sensibilización de la industria alimentaria, del comercio minorista y de los consumidores. Al respecto, señala que el desperdicio de alimentos se da por la falta de planificación a la hora de comprar y al no observar las fechas de caducidad.

Cabe mencionar que dicho estudio coincide con los objetivos con la Cruzada Nacional Contra el Hambre que coordina la Secretaría de Desarrollo Social (Sedesol) y de la Asociación Mexicana de Bancos de Alimentos (AMBA), que buscan disminuir las pérdidas postcosecha y eficientar la cadena alimenticia desde la producción hasta la comercialización.

ooOoo