

La ONU reveló en un informe que las personas desperdician casi mil millones de toneladas de alimentos al año, informó [The Guardian](#).

La comida desperdiciada se situó en 74 kg por persona, en promedio, cada año en todo el mundo. En Inglaterra los desechos comestibles representan aproximadamente ocho comidas por hogar cada semana.

El informe de la ONU también incluye datos sobre el desperdicio de alimentos en restaurantes y tiendas, con el 17% de todos los alimentos desechados. Algunos alimentos se pierden en las granjas y también en las cadenas de suministro, lo que significa que, en general, un tercio de los alimentos nunca se consume.

Los desechos dañan los esfuerzos para ayudar a los miles de millones de personas que sufren hambre o no pueden pagar por una dieta saludable, pero también dañan el medio ambiente.

El desperdicio y la pérdida de alimentos causan aproximadamente el 10% de las emisiones que provoca la emergencia climática, y la agricultura intensiva es una causa clave de la crisis de la biodiversidad y la contaminación global.

El documento ejemplificó que si el desperdicio fuera un país tendría las terceras emisiones más altas después de Estados Unidos y China.

Los investigadores señalaron que reducir el desperdicio de alimentos era una de las formas más fáciles para que las personas disminuyeran su impacto ambiental.

"Sin embargo, este potencial ha sido lamentablemente infraexplotado", indicó el informe.

Se pensaba que el desperdicio de alimentos era un problema que afectaba principalmente a los países ricos. Pero el informe de la ONU encontró que los niveles de desperdicio eran similares en todas las naciones, aunque los datos son escasos en los países más pobres.

Los investigadores señalaron que nadie compraba comida con la intención de tirarla y que las pequeñas cantidades que se desechan cada día pueden parecer insignificantes. Por lo tanto, aumentar la conciencia de la gente sobre el desperdicio era clave, dijeron, por ejemplo, mediante la recolección separada de desperdicios de alimentos por parte de las autoridades locales.

Acciones gubernamentales y corporativas

Los investigadores comentaron que se necesitan acciones gubernamentales y corporativas pero la acción individual era importante, como medir porciones de arroz y pasta, revisar el refrigerador antes de comprar y aumentar las habilidades culinarias para usar lo que estaba disponible.

El mayor tiempo disponible para planificar y cocinar en los hogares durante la pandemia por coronavirus en el Reino Unido parece haber reducido el desperdicio en un 20%.

Inger Andersen, directora de la ONU y jefa del Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (Unep) dijo que "reducir el desperdicio de alimentos reduciría las emisiones de gases de efecto invernadero, ralentizaría la destrucción de la naturaleza a través de la conversión de la tierra y la contaminación, mejoraría la disponibilidad de alimentos y, por lo tanto, reduciría el hambre y ahorraría dinero en un momento de recesión mundial".

"Las empresas, los gobiernos y los ciudadanos de todo el mundo deben hacer su parte", afirmo.