

DETENER EL DES PER DI CIO

**IBEROAMÉRICA
FUTURA**

DIÁLOGOS DE EMPRESA Y SOSTENIBILIDAD
PARA TOMAR ACCIÓN EN EL PRESENTE.



¿Por qué hablar de desperdicio alimentario?

Como casi todos los problemas complejos de nuestro planeta, el desperdicio de alimentos es multidimensional: tiene un carácter económico, ambiental y social, y está profundamente relacionado con otros grandes retos (como el cambio climático o la inseguridad alimentaria). Abordarlo supone reconocer una paradoja: si bien es un debate de elevado nivel técnico, también es un asunto cuya comprensión por parte de la sociedad en general resulta urgente.

Según el Informe del Índice de Desperdicio de Alimentos 2024 (1), elaborado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), “existe una cantidad considerable y creciente de evidencia sobre la magnitud del desperdicio de alimentos en los hogares a nivel mundial. La mayor parte de la población mundial vive en un país donde hay al menos cierta evidencia empírica sobre la cantidad de alimentos desperdiciados en los hogares”.

Este mismo informe revela que en 2022, el mundo desperdició más de mil millones de toneladas de alimentos, entre los sectores minorista, de servicios alimentarios y los hogares. Una cifra que resulta difícil de dimensionar.

De ahí que en el inventario de prioridades de la Agenda 2030, el ODS 12, orientado a “Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles”, señala en la meta 12.3 la importancia y la necesidad de «reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha» (2).

Este es un asunto insoslayable para el espacio iberoamericano, donde los datos también ponen de manifiesto un importante desafío que abordar: sólo en el caso de América Latina, la FAO calcula que se pierde un 11.6% de la comida (3).

La seguridad alimentaria ha alcanzado todos los niveles de diálogo político e institucional, dando lugar a diferentes iniciativas que hoy son referentes para el reto de esta mesa de diálogo.

Un ejemplo de ello es el Plan Iberoamericano de Gastronomía y Alimentación (PIGA 2030), que surge en la X Conferencia Iberoamericana de Ministras y Ministros de Medio Ambiente, celebrada en septiembre de 2020, en la que los países solicitaron a la SEGIB, como parte del impulso de la Agenda Medioambiental Iberoamericana, un abordaje concreto para reforzar sistemas agroalimentarios sostenibles y diversos, reducir los desperdicios alimentarios, fomentar un cambio de modelo de producción y consumo, y promover la comunidad y la cultura como incentivo (4).

Otra iniciativa relacionada es la Ruta Crítica para Alcanzar una Seguridad Alimentaria, Incluyente y Sostenible en Iberoamérica, que surge dos años más tarde de la XI Conferencia Iberoamericana de Ministras y Ministros de Agricultura, realizada en abril de 2022 en Santo Domingo. Esta “sistematiza la posición de la región frente a uno de los desafíos más importantes en su camino hacia el desarrollo sostenible y propone soluciones concretas”, y reconoce la necesidad de “optimizar el aprovechamiento de los recursos naturales y el cuidado ambiental a través de prevenir las pérdidas postcosecha, evitar el desperdicio de alimentos y promover la economía circular mediante el reciclaje de materiales de la agricultura” (5).

Esos esfuerzos han sido un punto de partida para la segunda mesa de Iberoamérica Futura, organizada por la Secretaría General Iberoamericana (SEGIB), en la que expertos de diversos sectores (académico, empresarial, periodístico y de organismos internacionales) debatieron sobre el desperdicio alimentario en Iberoamérica, analizaron sus implicaciones y propusieron soluciones para avanzar hacia un

futuro más sostenible, enfrentando retos de sostenibilidad y seguridad alimentaria.

(1) FAO (2024) Food Waste Index Report 2024: Think, Eat, Save, Tracking Progress to Halve Global Food Waste. https://wedocs.unep.org/bitstream/handle/20.500.11822/45230/food_waste_index_report_2024.pdf?sequence=5&isAllowed=y

(2) ONU (2024) Objetivos de Desarrollo Sostenible: <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/sustainable-consumption-production/>

(3) FAO (2024) Reducing food loss and waste requires more funding: FAO, IDB, UNEP and PASO: <https://www.fao.org/americas/news/news-detail/reducir-pda-requieren-financiacion/en>

(4) Segib (2022) Plan Iberoamericano de Gastronomía y Alimentación PIGA 2030 <https://www.segib.org/?document=plan-iberoamericano-de-gastronomia-y-alimentacion-2030>

(5) Segib (2023) Ruta Crítica para Alcanzar una Seguridad Alimentaria, Incluyente y Sostenible en Iberoamérica. <https://www.segib.org/?document=ruta-critica-para-alcanzar-una-seguridad-alimentaria-incluyente-y-sostenible-en-iberoamerica>



Resumen ejecutivo del diálogo: ¿Cómo se abordó la temática en la mesa de Iberoamérica Futura?

El contexto del desperdicio alimentario se presentó como un desafío crítico dentro de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) establecidos por Naciones Unidas, agenda cuyo cumplimiento se encuentra a mitad de camino según reportes de la ONU (6), lo que exige un enfoque realista y colaborativo. En este marco, la SEGIB decidió abordar el tema desde una perspectiva empresarial, reconociendo que, aunque no es el único actor relevante, el sector privado tiene un papel crucial en la creación de soluciones sostenibles.

Tras las charlas detonantes se plantearon los primeros interrogantes: ¿Cómo puede la ciencia contribuir a resolver este problema? ¿Qué falta por hacer desde la política pública? ¿Dónde están las brechas en la colaboración entre sectores?

A partir de estas preguntas, la mesa transitó hacia un diálogo abierto donde se abordaron distintos aspectos del desperdicio alimentario. Los participantes reflexionaron sobre las barreras que impiden avanzar en la reducción de este fenómeno. Se planteó que, aunque existen iniciativas exitosas, como las certificaciones de desperdicio alimentario cero en algunas empresas, persisten desafíos relacionados con la implementación de políticas públicas, la transferencia de conocimiento desde la academia y la falta de sensibilización ciudadana.

Uno de los puntos recurrentes en la discusión fue la necesidad de mejorar la comunicación entre la ciencia y la sociedad. Se destacó una brecha importante entre el conocimiento científico existente y lo que llega a las personas a través de los medios de comunicación. Se enfatizó la importancia de los medios en la difusión de información relevante y en la sensibilización sobre la magnitud del desperdicio alimentario, un tema que, según las voces expertas convocadas, sigue siendo poco visible en el debate político y social, a pesar de sus implicaciones globales.

Desde la perspectiva empresarial, se discutió el papel fundamental de las grandes corporaciones, las pequeñas y medianas empresas (Pymes) y las *start-ups* en la adopción de prácticas sostenibles. El diálogo profundizó en las estrategias empresariales y en la importancia de establecer compromisos claros y acciones concretas, además de otros aspectos clave, como por ejemplo, la certificación como una herramienta



para medir y validar los esfuerzos de las empresas en la reducción del desperdicio.

El diálogo también abordó el papel de la política pública en la creación de un entorno favorable para la reducción del desperdicio alimentario. ¿Qué retos concretos enfrenta la política pública en este ámbito? ¿Cómo se puede fomentar la colaboración entre academia, sector privado y gobiernos? Los participantes discutieron temas como la necesidad de regulaciones adaptativas que reflejen las realidades locales, incentivos para la innovación y el fortalecimiento de infraestructuras digitales que faciliten la gestión eficiente de alimentos.

La mesa finalizó con un llamado a la acción con foco en soluciones integrales y replicables, pero sobre todo replicadas. Para lograrlo, la colaboración entre los sectores participantes es fundamental dado que el desperdicio alimentario es un problema complejo que requiere un enfoque sistémico.

Entre las principales conclusiones, destacan la necesidad de mejorar la medición y el análisis de datos sobre desperdicio alimentario, fomentar alianzas público-privadas y fortalecer la educación y sensibilización ciudadana. Además, se reconoció la importancia de la innovación tecnológica, no sólo para optimizar procesos, sino también para transformar la relación entre producción, distribución y consumo de alimentos.

La segunda mesa de Iberoamérica Futura, desarrollada en Madrid, fue un espacio de diálogo enriquecedor, que reitera la potencialidad de la cooperación multiactor para catalizar cambios significativos. Con actores comprometidos, una metodología clara y un enfoque en soluciones prácticas, este esfuerzo representa un paso importante hacia la construcción de un futuro sostenible en Iberoamérica.

(6) Naciones Unidas (2023). Global Sustainable Development Report (GSDR) 2023. https://sdgs.un.org/gsdr/gsdr2023?_gl=1*1jsjez4*_ga*MzQzMjA3MTAxLjE2OTM5MTIyMTE.*_ga_TK9BQL5X7Z*MTY5NDc4Nzg2My4xMy4wLjE2OTQ3ODc4NjMuMCMC4wLjA.https://sdgs.un.org/gsdr/gsdr2023?_gl=1*1jsjez4*_ga*MzQzMjA3MTAxLjE2OTM5MTIyMTE.*_ga_TK9BQL5X7Z*MTY5NDc4Nzg2My4xMy4wLjE2OTQ3ODc4NjMuMCMC4wLjA.

Charlas detonantes: la academia y la empresa como ejes del debate

Con el objetivo de delimitar un terreno común para el diálogo, la mesa de desperdicio alimentario contó con la participación de dos ponentes clave desde el ámbito académico y el sector empresarial. En su ponencia "Reducción del desperdicio alimentario para un futuro sostenible en Iberoamérica", Andrea Gómez Zavaglia, jefa del Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología Alimentaria (CIDCA - CONICET - UNLP), reveló datos alarmantes que dan cuenta de la dimensión del reto en Iberoamérica: se desperdician 220 millones de toneladas de alimentos al año, que equivale a 330 kg de alimentos por habitante al año y a un 11.6% de la producción regional. Gómez explicó las implicaciones que estas cifras tienen para los países iberoamericanos: a nivel ambiental, generan un 8% de las emisiones globales de gases de efecto invernadero, un 21 % de los desechos existentes, y contribuyen al agotamiento de los recursos naturales, de agua, de suelo y de energía que se habrán utilizado para producir alimentos que no se consumen.

A nivel social y ético, la seguridad alimentaria impacta en cuatro dimensiones: la disponibilidad del alimento, el acceso a los alimentos, su utilización y la estabilidad. Con respecto al nivel de inequidad en la distribución, se reflejan sistemas ineficientes: “hay quienes tienen en exceso y quienes no tienen lo suficiente” señaló. Desde la perspectiva económica, las pérdidas ascienden, según la científica, a 140 millones de euros en la cadena de suministro. Como respuesta, sitúa la economía circular como una oportunidad clave. Reutilizar residuos para la creación de ingredientes bioactivos y alimentos funcionales debe ser un punto focal de la acción. Asimismo, aboga por prácticas agrícolas sostenibles y tecnologías avanzadas en el procesamiento y almacenamiento.

“Solo a través de un trabajo conjunto e intersectorial que integre a representantes de la ciencia, la industria, la sociedad civil y la administración pública, será posible enfrentar los desafíos para reducir las pérdidas y desperdicio alimentario”

Andrea Gómez Zavaglia, jefa del Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología Alimentaria (CIDCA - CONICET - UNLP).

Economía circular en marcha: el caso Alcampo (España)

El compromiso empresarial en la lucha contra el desperdicio alimentario es fundamental. Visibilizar casos que materialicen enfoques como la economía circular, no solo sirve para reconocer el papel que muchas empresas iberoamericanas han asumido de cara a este reto, sino para evidenciar prácticas y estrategias que sirvan como inspiración y referencia. En este sentido, Yolanda Fernández Jiménez, directora de Responsabilidad Social Corporativa, Comunicación y Relaciones Externas de Alcampo, empresa de distribución en España, filial del grupo Auchan, cuenta en el país con 528 tiendas en diversos formatos, desde hipermercados y pequeños hipermercados hasta supermercados.

Fernández abordó el impacto de la empresa no solo como actor económico, sino también como impulsor de iniciativas sostenibles. "Nuestro objetivo es cero desperdicio en 2032, aunque sabemos que es prácticamente imposible. Nos acercamos tanto como podemos" afirmó. A través de la innovación, alianzas estratégicas y el uso de tecnologías como la inteligencia artificial, la empresa ha demostrado que es posible avanzar hacia un modelo más sostenible. Sin embargo, en su intervención ha enfatizado que alcanzar metas ambiciosas como el "cero desperdicio" requiere esfuerzos coordinados y una mayor inversión en soluciones innovadoras.

Entre las acciones que traducen dicho compromiso a la realidad, destacó la optimización de residuos a través de la implementación de proyectos como la elaboración de sustratos y harinas de pescado a partir de residuos orgánicos, la innovación tecnológica en el uso de plataformas de inteligencia artificial para prever desperdicios y ajustar inventario, y el diseño y puesta en marcha de estrategias como las "Happy Boxes" con frutas y verduras maduras o dañadas, o el desarrollo de productos innovadores como pan y cerveza fabricados con excedentes. Como dato de éxito de la empresa, destacó que han reducido un 13% el desperdicio alimentario gracias a sus iniciativas.

"El desperdicio alimentario puede convertirse en valor a través de la revalorización y la economía circular"

Yolanda Fernández Jiménez, directora de Responsabilidad Social Corporativa, Comunicación y Relaciones Externas de Alcampo SA



El diálogo: construir soluciones al desperdicio alimentario, vinculando al mundo empresarial, la academia y las políticas públicas

El desperdicio alimentario constituye uno de los retos más apremiantes y paradójicos de nuestra época. En un mundo donde millones padecen inseguridad alimentaria, la pérdida masiva de alimentos se erige como un problema moral, económico y ambiental que exige soluciones concretas.

La problemática es amplia y multisectorial, especialmente en Iberoamérica donde persisten profundas desigualdades estructurales y 43 millones de personas enfrentan inseguridad alimentaria severa. "El desperdicio alimentario es un problema grave e indignante, especialmente en contraste con las cifras de desnutrición infantil y la inseguridad alimentaria que afectan a tantas comunidades", afirmó Jaume Gaytán, responsable de Economía y Empresa de la SEGIB, quien delineó el propósito del encuentro: vincular el conocimiento académico, la acción empresarial y la innovación tecnológica para generar un impacto tangible en la región. De ahí que el enfoque de Iberoamérica Futura sea, a través una metodología ágil, transformar soluciones replicables a soluciones replicadas que generen impacto real.

En la búsqueda de soluciones, la ciencia como primer enfoque, ofrece elementos clarificadores y delimita un marco para el debate. En este sentido, las primeras ideas fueron planteadas por Gómez Zavaglia, quien además de proporcionar

una visión integral y respaldada por datos contundentes sobre la magnitud del desperdicio alimentario en Iberoamérica, planteó una preocupación por las ineficiencias en los sistemas alimentarios de la región, además de destacar la falta de valoración cultural hacia los alimentos.

Gómez enfatizó la necesidad de adoptar un enfoque basado en la economía circular, una herramienta clave para transformar los residuos en recursos. "El desperdicio no es un problema; es un recurso", afirmó. Propuestas como la reutilización de subproductos agrícolas, la aplicación de tecnologías de extracción sostenible y la innovación en alimentos funcionales enriquecidos con ingredientes derivados de residuos alimentarios ocuparon un lugar central en su exposición. Además, subrayó la importancia de la colaboración intersectorial para superar las barreras regulatorias y escalar proyectos piloto hacia aplicaciones industriales.

Erasmus López, delegado del Grupo de Investigación en Economía Agraria y Cooperativismo del Centro de Investigación en Gestión de Empresas (CEGEA) para programas de cooperación con Iberoamérica, destacó que uno de los mayores obstáculos en la lucha contra el desperdicio alimentario es la falta de métricas fiables y definiciones claras a nivel global. Subrayó que las diferencias en cómo se define y mide el desperdicio alimentario entre regiones como Europa, Estados Unidos y América Latina complican el desarrollo de estrategias eficaces. "Las métricas actuales no son comparables entre regiones; necesitamos definiciones uniformes para abordar el problema de manera efectiva", señaló. Propuso priorizar la investigación en este ámbito para establecer herramientas y estándares que permitan un análisis más coherente y la formulación de soluciones adecuadas.

López también resaltó la relevancia de la economía circular como una solución integral para maximizar el uso de recursos y minimizar los residuos. Sin embargo, insistió en que esta estrategia debe ir acompañada de atención a las etapas iniciales de la cadena alimentaria, especialmente en el sector agrícola, donde los costos y las fluctuaciones de ingresos generan pérdidas significativas. "La economía circular es una solución prometedora, pero necesita un enfoque integral que abarque todas las etapas de la cadena", concluyó. Además, abogó por que las universidades asuman un papel central en este esfuerzo, integrando la sostenibilidad en sus programas educativos y fomentando la generación de ideas innovadoras entre los estudiantes, convirtiéndolos en agentes de cambio en sus comunidades.

De start-ups a corporaciones: las soluciones existen y funcionan

María Herrero, fundadora de Food Advisor y consultora de innovación alimentaria sostenible con más de 20 años acompañando empresas, destacó la necesidad de abordar el desperdicio alimentario con una visión integral y estrategias específicas. Subrayó tres pilares fundamentales: la cuantificación del desperdicio, la legislación adaptada y la revalorización cultural y económica de los alimentos. Según Herrero, un desafío clave radica en la falta de datos precisos que permitan entender qué y cuánto se desperdicia en cada etapa de la cadena alimentaria. "Lo primero es saber qué estamos tirando. Sin datos precisos, no podemos abordar el problema de manera efectiva" afirmó, e insistió que desde la producción primaria hasta el consumo final cada eslabón presenta dinámicas únicas que requieren soluciones específicas, y sin una comprensión clara de estas particularidades cualquier esfuerzo corre el riesgo de ser ineficaz.

"El desperdicio alimentario no puede resolverse de manera aislada; necesitamos una gestión compleja y colaborativa",

María Herrero, fundadora de Food Advisor y consultora de innovación alimentaria sostenible

Sobre estos eslabones, Óscar Hernández Prado, director de Asuntos Públicos, Comunicación y Sostenibilidad de Grupo Pascual, señaló la distinción entre "pérdidas" y "desperdicio alimentario": las primeras surgen de malas prácticas en las etapas de producción y



distribución, mientras que el desperdicio se asocia más comúnmente al consumidor final. Subrayó cómo Pascual, consciente del impacto económico de las mermas, ha implementado una gestión eficiente para reducir las pérdidas, especialmente en la producción de leche y bebidas vegetales. “Las pérdidas en la producción de leche o bebidas vegetales son inaceptables; nos va en ello la viabilidad económica”, afirmó. Sin embargo, también hizo referencia a los desafíos que plantea la Ley de la Cadena Alimentaria en España, que prohíbe la venta a pérdidas, salvo en casos de sobreproducción, como ocurre con los limones, puede llevar al desperdicio alimentario al no encontrar una salida comercial viable. “La sobreproducción, como la de limones, muchas veces termina en vertederos debido a restricciones legales”, puntualizó, evidenciando la necesidad de soluciones más flexibles y sostenibles en la normativa vigente.

La visión del sector privado tiene distintos enfoques y uno de ellos es el de las empresas innovadoras o de base tecnológica y científica que están revolucionando el mundo de la alimentación. En este sentido, varias referencias fueron mencionadas por Catalina Valencia, Head of Community en KM ZERO Food Innovation Hub, quien destacó el rol de las start-ups en liderar soluciones innovadoras para reducir el desperdicio alimentario. “Las startups latinoamericanas tienen una conciencia social mucho más fuerte y están liderando soluciones reales para los retos alimentarios” reveló.

Ejemplos como Chum Chum en México, que transforma residuos de mercados en productos aprovechables, ilustraron cómo la creatividad y el espíritu emprendedor pueden generar impacto. “El desperdicio alimentario está profundamente conectado con nuestro estilo de vida”, señaló e insistió en la necesidad de inversiones a largo plazo para garantizar la escalabilidad de estas iniciativas. “El futuro de la alimentación será definido por nuestras acciones y por dónde decidamos invertir nuestros recursos”.

Un componente claro de acción en las empresas de todos los tamaños es la innovación. Marcelo Lasagna, experto en innovación y políticas públicas, destacó el carácter del desperdicio alimentario como un sistema complejo adaptativo. Subrayó que abordar este desafío requiere un análisis global que considere las interacciones a lo largo de toda la cadena de suministro, desde productores hasta consumidores, ya que cada acción genera efectos en cascada. Marcelo enfatizó que “muchas soluciones actuales son parciales y no consideran



el ciclo completo de la cadena de suministro”. Además, resaltó el papel fundamental de la ciencia y la tecnología, proponiendo el uso de simulaciones y modelización para prever impactos y diseñar soluciones escalables basadas en datos y en la inteligencia colectiva.

Por último, Juan José Moreno Delgado, mánager de Alimentación de Aenor, subrayó la importancia de la certificación como herramienta clave para fomentar el compromiso empresarial en la reducción del desperdicio alimentario y generar confianza en toda la cadena alimentaria. Explicó que la certificación no solo es un documento, sino un mecanismo que evidencia un compromiso continuo hacia la sostenibilidad, promoviendo cambios significativos en las prácticas empresariales. Según él, iniciativas como el esquema “Desperdicio Alimentario Cero” permiten a las empresas mejorar la gestión de excedentes sin exigir la eliminación absoluta del desperdicio, pero sí fomentando una progresión constante hacia esa meta. “La certificación no es solo un certificado; es una herramienta de confianza que evidencia un alto compromiso con una línea de trabajo”, enfatizó.

Hay un desafío cultural: darle a los alimentos el lugar que merecen

En el abordaje de desafíos sistémicos, es inevitable y siempre necesario, la valoración del papel de la sociedad civil en la búsqueda y puesta en marcha de las soluciones. En lo que respecta al desperdicio, hay un factor clave para el análisis: la mayor parte procede de los hogares. Según la FAO, “del total de alimentos desperdiciados en 2022, los hogares fueron responsables de 631 millones de toneladas, equivalentes al 60%”.⁽⁷⁾

(7) FAO (2024) Food Waste Index Report 2024: Think, Eat, Save, Tracking Progress to Halve Global Food Waste.
https://wedocs.unep.org/bitstream/handle/20.500.11822/45230/food_waste_index_report_2024.pdf?sequence=5&isAllowed=y



Las razones pueden ser múltiples, sin embargo, las voces participantes apuntaron algunos factores determinantes. María Herrero mencionó la desconexión de los consumidores con la producción primaria, destacando cómo esta falta de valoración hacia los alimentos fomenta comportamientos irresponsables: “El consumidor no entiende el valor de los alimentos porque ha perdido la conexión con la producción primaria”. Esta desconexión se agrava por el acceso constante a alimentos a precios bajos, lo que desincentiva el consumo responsable. Además, sugirió que ajustar los precios para reflejar el costo real de los alimentos podría ser una medida positiva para concienciar sobre el tema: “Estamos acostumbrados a tener frutas y verduras disponibles todo el tiempo y a precios bajos; esto fomenta el desperdicio”, afirmó, reconociendo que esta medida podría generar debate, pero argumentando que sería efectiva para cambiar hábitos.

Para Óscar Hernández, uno de los mayores desafíos radica en la confusión de los consumidores sobre las fechas de consumo preferente que asocian a la caducidad del producto. En su opinión, son necesarias campañas de divulgación y educación, así como la implementación de tecnologías digitales que optimicen los procesos de producción y distribución. “Sin divulgación y concienciación, los esfuerzos de las empresas serán insuficientes para reducir el desperdicio alimentario” advirtió.

"Poner en valor los alimentos es un desafío fundamental; lo que no se valora, se desperdicia."

Óscar Hernández Prado, director de Asuntos Públicos, Comunicación y Sostenibilidad, Grupo Pascual.

En este último punto, Ana Carbajosa, directora de Planeta Futuro y periodista de El País, planteó una reflexión clave sobre la ausencia del tema del desperdicio alimentario en el debate político y social. “Falta ese empuje político y también de divulgación. Mea culpa desde el papel de los medios, pero también nos hacemos eco de la relevancia social de los asuntos, no sólo porque estén ahí, sino por el empuje político. Los datos están ahí y además son abrumadores”; advirtió, para cerrar con un mensaje claro sobre el papel de los medios en la materialización de soluciones: “el periodismo puede mostrar experiencias exitosas y replicables para combatir el desperdicio alimentario”.

"La divulgación, la acción ciudadana y los avances científicos deben trabajar en conjunto para enfrentar este desafío global."

Ana Carbajosa, directora de Planeta Futuro y periodista de El País.

El desperdicio en el centro del debate político: un imperativo y un adeudo

Construir políticas de Estado sostenibles que trasciendan los ciclos gubernamentales y sean el resultado de consensos amplios entre los actores del sistema agroalimentario es imperativo para el abordaje del desperdicio alimentario. Así lo planteó Luis Lobo, oficial técnico del Programa ESPAÑA-FAO para América Latina y el Caribe y Coordinador del proyecto de apoyo a la Iniciativa América Latina y Caribe Sin Hambre (IALCSH), quien enfatizó que estas políticas deben ser multisectoriales, incluyendo a la academia, la política y el sector privado para enfrentar de manera integral el desperdicio alimentario y las pérdidas en la cadena agroalimentaria. “Las políticas de Estado son fundamentales para

abordar problemas complejos como las pérdidas y desperdicio alimentario" y los parlamentos tienen un papel crucial en aprobar leyes, asignar presupuestos y posicionar temas estratégicos en la agenda pública, explicó.

En su intervención, Lobo señaló también que el desperdicio alimentario no es únicamente un problema técnico o empresarial, sino un desafío político que requiere coordinación entre actores públicos y privados. Puso como ejemplo el Código de Conducta Voluntario para la Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos, aprobado por 190 países miembros de la FAO, como una herramienta global clave para promover la sostenibilidad. Resaltó también los avances en América Latina, como la Ley Modelo de Pérdidas y Desperdicios del PARLATINO, que ofrece un marco integral y adaptado a las realidades locales. "Cada país tiene su realidad, y las leyes deben ser respetuosas de estas particularidades mientras promueven soluciones sostenibles".

Finalmente, destacó la importancia de un enfoque integral en la política pública, abarcando desde la identificación de problemas hasta la implementación, monitoreo y evaluación de las leyes. Insistió en que "la política no termina con la aprobación de una ley; es un proceso integral que incluye implementación, monitoreo y evaluación". Además, subrayó el rol estratégico de los Frentes Parlamentarios contra el Hambre y la Malnutrición como plataformas clave para impulsar legislaciones efectivas.

Conocimiento y cooperación, estrategias iberoamericanas contra el desperdicio

Félix García Lausín, coordinador del Espacio Iberoamericano del Conocimiento de la SEGIB, destacó la importancia de la Estrategia Iberoamericana de Innovación 2050. Dentro de esta estrategia, la reducción del desperdicio alimentario es una de las misiones clave. "Es esencial contar con indicadores fiables que permitan medir el impacto real de las políticas y acciones", afirmó. Félix también propuso revitalizar redes de conocimiento, como la red iberoamericana de universidades por el derecho a la alimentación, para fortalecer la investigación y la colaboración intersectorial.

En una línea similar, Ander Arredondo, técnico de la Secretaría de Cooperación de la SEGIB, subrayó la importancia de abordar el desperdicio alimentario como parte de una estrategia integral

dentro de la comunidad iberoamericana. En materia de políticas públicas, Arredondo destacó que la comunidad iberoamericana ofrece un entorno privilegiado para el diálogo político y la creación de alianzas estratégicas. La cooperación entre actores públicos, privados, académicos y organismos internacionales es clave para garantizar un enfoque integral que permita enfrentar los desafíos de la seguridad alimentaria. Resaltó la relevancia de trabajar en sintonía con organismos como la FAO y de consolidar la SEGIB como una plataforma activa para promover políticas efectivas y sostenibles. "La SEGIB y la Conferencia Iberoamericana deben ser vistas como aliadas en la lucha por una alimentación saludable y sostenible" señaló, reforzando el compromiso de estas instituciones con el derecho a la alimentación en la región.

En relación con esto, Marcelo Lasagna abogó por regulaciones dinámicas y adaptativas que puedan ajustarse a las necesidades cambiantes de los actores involucrados. Subrayó que "las regulaciones no deben ser estáticas; deben ser evaluadas y adaptadas constantemente para maximizar su impacto". Propuso también un enfoque de gobernanza que convierta a los gobiernos en articuladores de redes de aprendizaje, promoviendo la colaboración, el intercambio de experiencias y la ecología de la acción. Para lograrlo, recomendó integrar a todos los stakeholders en el diseño de políticas, fortaleciendo así la sensibilidad y la eficacia de estas iniciativas.

El diálogo concluyó con reflexiones que unificaron las perspectivas expuestas a lo largo de la sesión y un consenso en torno a la necesidad de articular esfuerzos entre los sectores público, privado y académico. "Emplear la economía circular para convertir en recurso el desperdicio alimentario es una parte esencial de la solución para la seguridad alimentaria en Iberoamérica", afirmó Jaume Gaytán en su intervención final. Félix García Lausín agregó: "El éxito de las estrategias depende de cómo aterricemos las acciones y midamos su impacto real".

Detener el desperdicio: un inventario de soluciones para avanzar

Entre las propuestas más relevantes del diálogo, destaca la promoción de la economía circular como herramienta para transformar residuos en recursos. Los participantes coincidieron en la necesidad de educar a la población sobre el valor

real de los alimentos, mejorar la interpretación de las fechas de consumo preferente y fomentar hábitos responsables. Asimismo, subrayan la importancia de políticas públicas adaptativas que consideren las realidades locales y promuevan la colaboración entre gobiernos, empresas y academia.

Además, se enfatizó el papel de la tecnología en la optimización de cadenas de suministro y en la reducción de costos de transacción. Iniciativas como plataformas digitales para prever excedentes y proyectos innovadores de reutilización de subproductos alimentarios son pasos clave hacia un modelo sostenible. Finalmente, se hizo un llamado a fortalecer las alianzas público-privadas y a revitalizar redes de conocimiento, como la red iberoamericana de universidades por el derecho a la alimentación, para garantizar un enfoque basado en datos y evidencias científicas.

Conclusiones

El desperdicio alimentario es un problema multidimensional conectado con desafíos globales como el cambio climático y la inseguridad alimentaria. En este contexto, es imprescindible adoptar un enfoque integral y colaborativo.

La economía circular surge como un eje estratégico para maximizar el valor de los residuos alimentarios, promoviendo su reutilización en la creación de ingredientes bioactivos y alimentos funcionales. Este enfoque, complementado por la implementación de tecnologías avanzadas para el procesamiento y almacenamiento, representa un camino claro hacia la sostenibilidad. Asimismo, la digitalización de áreas rurales desempeña un papel crucial al optimizar la producción y distribución de alimentos, asegurando su disponibilidad y reduciendo desperdicios.

La cooperación entre sectores es esencial para enfrentar este desafío, revitalizar alianzas y fomentar redes de conocimiento basadas en datos y evidencia científica. La educación y sensibilización también juegan un papel clave, tanto en la correcta interpretación de las fechas de consumo preferente como en la valoración del impacto social y ambiental del desperdicio alimentario. Finalmente, establecer marcos regulatorios adaptativos que promuevan la colaboración intersectorial y fortalezcan la medición del impacto será determinante para lograr avances sostenibles y replicables en toda la cadena alimentaria iberoamericana.

“Recetario” para la acción



Mejora de la **medición y análisis de datos**: desarrollar métricas fiables y definiciones claras para entender mejor el desperdicio alimentario y formular estrategias eficaces.



Fomento de **alianzas público-privadas**: establecer colaboraciones entre gobiernos, empresas y academia para implementar soluciones sostenibles.



Fortalecimiento de la **educación ciudadana**: promover campañas de concienciación para educar a los consumidores sobre el valor real de los alimentos y la correcta interpretación de las fechas de consumo preferente.



Innovación tecnológica: invertir en tecnologías sostenibles y fomentar la reutilización de subproductos agrícolas para generar valor a partir de los residuos alimentarios.



Políticas públicas adaptativas: crear marcos regulatorios que incentiven la colaboración intersectorial y fortalezcan la medición del impacto de las políticas implementadas.



Digitalización rural: impulsar la digitalización en áreas rurales para optimizar la producción y distribución de alimentos.

Voces expertas invitadas a la mesa sobre desperdicio alimentario



Andrea Gómez Zavaglia

Bioquímica y Doctora en Ciencias Exactas. Investigadora Principal del CONICET (Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas de Argentina) y Directora del Centro de Investigación y Desarrollo en Ciencia y Tecnología de Alimentos (CIDCA-CONICET), miembro del Consejo Directivo del CONICET (La Plata) y Gestora del Área Agro-alimentación del Programa de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo (CYTED).



Catalina Valencia

Head of Community en KM ZERO Food Innovation Hub, ecosistema global de líderes del cambio hacia una alimentación más sostenible, saludable y accesible, donde gestiona las relaciones de la comunidad de corporates, startups, inversores, medios y entidades públicas. Coordina el primer congreso sobre el futuro de la alimentación de España ftalks Food Summit.



Luis Lobo

Oficial Técnico del Programa ESPAÑA-FAO para América Latina y el Caribe y Coordinador del Proyecto de apoyo a la Iniciativa América Latina y Caribe Sin Hambre (IALCSH). Ingeniero Superior Agrónomo con más de 28 años de experiencia en desarrollo rural y políticas de lucha contra el hambre y la malnutrición en América Latina y el Caribe.



Marcelo Lasagna

Experto en Innovación y Socio Director de Protea. Politólogo con doctorado en ciencias políticas en la Universidad Autónoma de Barcelona, trabaja desde hace 30 años en proyectos de transformación de las administraciones públicas. Es coautor del libro Innovación Pública: un modelo de aportación de valor.



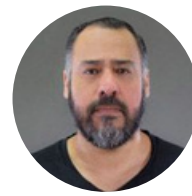
María Herrero

Fundadora de Food Advisor, una consultoría de innovación alimentaria sostenible que apoya a pequeñas y medianas empresas, start ups y profesionales en el desarrollo de nuevos productos de alimentación. Cuenta con más de 20 años de experiencia en la industria alimentaria, donde ha trabajado en los departamentos de calidad, seguridad e innovación de diversas empresas, creando y optimizando productos, procesos y equipos.



Ana Carbajosa

Dirige Planeta Futuro, la sección de desarrollo sostenible del diario EL PAÍS. Trabajó en cooperación internacional y gestión ambiental. Ha sido corresponsal en Bruselas, Berlín y Jerusalén y enviada especial en cinco continentes. Como autora, ha publicado Las tribus de Israel (2011), Angela Merkel. Crónica de una era (2021) y Una isla a la deriva. Viaje por las grietas del reino desunido (2023).



Erasmo López

Delegado del Grupo de Investigación en Economía Agraria y Cooperativismo del Centro de Investigación en Gestión de Empresas (CEGEA) para programas de cooperación con Iberoamérica. Ejerce como Profesor Permanente Laboral en la Universitat Politècnica de València, vinculado al Departamento de Economía y Ciencias Sociales y a la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y del Medio Natural (ETSIAMN).



Juan José Moreno

Manager de Alimentación, Distribución y Consumo en la Dirección de Marketing y Desarrollo de Negocio de Aenor. Ingeniero agrónomo con más de 25 años de experiencia en la mejora del sector agroalimentario. Lidera el desarrollo de soluciones de certificación innovadoras para el sector agroalimentario, entre las que se encuentran las iniciativas destinadas a combatir el desperdicio alimentario.



Óscar Hernández Prado

Director de Asuntos Públicos, Comunicación y Sostenibilidad, Grupo Pascual. Presidente/Consejero de Asociaciones y Comités de la Industria Alimentaria como FIAB, ANEABE, FENIL, y PROMARCA, Presidente en funciones del SCRAP ECOEMBES de envases comerciales. Ocupó el cargo de Subdirector General de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).



Yolanda Fernández Jiménez

Directora de Responsabilidad Social Corporativa, Comunicación y Relaciones Externas de Alcampo SA, Cuenta con una amplia experiencia en el sector alimentario, en campos como Sostenibilidad y Gestión de Calidad, entre otros.