MINISTERIO
DE AMBIENTE
Y ENERGÍA
GOBIERNO DE COSTA RICA

DIRECCIÓN DE
GESTIÓN DE CALIDAD
AMBIENTAL

Impacto ambiental de la pérdida y el desperdicio de alimentos (PDA)



Mag. Christiam Álvarez V.
DIGECA-MINAE



MINISTERIO
DE AMBIENTE
Y ENERGÍA
GOBIERNO DE COSTA RICA

DIRECCIÓN DE
GESTIÓN DE CALIDAD
AMBIENTAL

Según estima la FAO, los alimentos que se pierden y desperdician podrían alimentar a 1 260 millones de personas con hambre cada año.

MINISTERIO
DE AMBIENTE
Y ENERGÍA
GOBIERNO DE COSTA RICA

DIRECCIÓN DE
GESTIÓN DE CALIDAD
AMBIENTAL

Magnitud del problema

En todo el mundo, un 14% de los alimentos, con un valor estimado de 400 000 millones de dólares, se pierde entre la cosecha y la distribución (FAO, 2019).

Otro 17% se desperdicia en la distribución y entre los consumidores finales (PNUMA 2021).



MINISTERIO
DE AMBIENTE
Y ENERGÍA
GOBIERNO DE COSTA RICA

DIRECCIÓN DE
GESTIÓN DE CALIDAD
AMBIENTAL

Magnitud del problema

FAO estima que en América Latina se pierden un 11,6% de los alimentos.

PNUMA calcula en un 19% el desperdicio de alimentos que se produce a nivel global en el ámbito del comercio minorista, los servicios de comidas o los hogares.



MINISTERIO DE AMBIENTE Y ENERGÍA
GOBIERNO DE COSTA RICA

DIRECCIÓN DE GESTIÓN DE CALIDAD AMBIENTAL

Magnitud del problema

Los residuos orgánicos representan un porcentaje alto en la composición de residuos municipales.

Tomando como valor de referencia que el 53% de los residuos municipales ordinarios son orgánicos (Estado de la Nación, 2019), esto lleva a que sólo el 5% del total de residuos orgánicos generados en 2021 fue compostado.





MINISTERIO DE AMBIENTE Y ENERGÍA
GOBIERNO DE COSTA RICA

DIRECCIÓN DE GESTIÓN DE CALIDAD AMBIENTAL

La **pérdida** de alimentos

Disminución en la cantidad o calidad de los alimentos que ocurre en las etapas de producción, postcosecha, almacenamiento, transporte y procesamiento, antes de llegar al nivel minorista.

El **desperdicio** de alimentos

Eliminación o descarte de alimentos aptos para el consumo que ocurre en la venta al detalle, los servicios de alimentación y en los hogares de los consumidores.



MINISTERIO
DE AMBIENTE
Y ENERGÍA
GOBIERNO DE COSTA RICA

DIRECCIÓN DE
GESTIÓN DE CALIDAD
AMBIENTAL

- La pérdida y el desperdicio de alimentos deben prevenirse y reducirse drásticamente mediante mejoras en producción, cosecha, manipulación y distribución de alimentos seguros y nutritivos.

- Reducir la PDA beneficia la seguridad alimentaria, los ingresos de pequeños productores y contribuye a la acción climática y la conservación de ecosistemas terrestres y marinos (ODS 2, 13, 14 y 15).



MINISTERIO
DE AMBIENTE
Y ENERGÍA
GOBIERNO DE COSTA RICA

DIRECCIÓN DE
GESTIÓN DE CALIDAD
AMBIENTAL

- La recuperación y la redistribución pueden ayudar a hacer un buen uso de los excedentes de alimentos

- De esta manera, ambos ayudan a reducir la inseguridad alimentaria y benefician al medio ambiente.



MINISTERIO
DE AMBIENTE
Y ENERGÍA
GOBIERNO DE COSTA RICA

DIRECCIÓN DE
GESTIÓN DE CALIDAD
AMBIENTAL

- La PDA genera pérdidas económicas para todos los actores de la cadena alimentaria y representa un uso muy ineficiente de recursos, contribuyendo al cambio climático y a impactos sociales evitables.

- Reducirla requiere colaboración entre todos los actores, con gobernanza efectiva, desarrollo de capital humano e inversiones en infraestructura, tecnología e innovación.



MINISTERIO DE AMBIENTE Y ENERGÍA
GOBIERNO DE COSTA RICA

DIRECCIÓN DE GESTIÓN DE CALIDAD AMBIENTAL

- Los factores clave para el cambio son la sensibilización pública y políticas a medida que faciliten la identificación de incentivos específicos y marcos reglamentarios adaptados al contexto.

- Una mejor disponibilidad de datos acerca de dónde se produce la PDA y sus causas, favorecerá el diseño y la elaboración de políticas, estrategias e intervenciones para reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos.



MINISTERIO
DE AMBIENTE
Y ENERGÍA
GOBIERNO DE COSTA RICA

DIRECCIÓN DE
GESTIÓN DE CALIDAD
AMBIENTAL

- Los procesos de sensibilización del sector público y del privado, así como de la sociedad civil, facilitarán la fijación de objetivos en el nivel local, nacional, regional y mundial

- Estos procesos contribuyen a concentrar esfuerzos, movilizar recursos y asegurar la implementación de acciones efectivas para lograr la Agenda 2030.

MINISTERIO
DE AMBIENTE
Y ENERGÍA
GOBIERNO DE COSTA RICA

DIRECCIÓN DE
GESTIÓN DE CALIDAD
AMBIENTAL

¿Por qué se pierden y desperdician los alimentos?

Producción — Pérdidas postcosecha, transporte inadecuado

Venta — Estándares estéticos, sobreabastecimiento

Consumo — Porciones grandes, mala planificación, confusión con fechas



MINISTERIO
DE AMBIENTE
Y ENERGÍA
GOBIERNO DE COSTA RICA

DIRECCIÓN DE
GESTIÓN DE CALIDAD
AMBIENTAL

CLIMA

AGUA Y SUELO

RESIDUOS

Impactos ambientales



MINISTERIO DE AMBIENTE Y ENERGÍA
GOBIERNO DE COSTA RICA

DIRECCIÓN DE GESTIÓN DE CALIDAD AMBIENTAL

Impactos ambientales

CLIMA

AGUA Y SUELO

RESIDUOS

La PDA es responsable por el 8-10% de las emisiones globales de GEI

De mantenerse las tendencias actuales, para 2050 el desperdicio de alimentos generará cerca de 2,5 veces más emisiones



MINISTERIO DE AMBIENTE Y ENERGÍA
GOBIERNO DE COSTA RICA

DIRECCIÓN DE GESTIÓN DE CALIDAD AMBIENTAL

Impactos ambientales

CLIMA

AGUA Y SUELO

RESIDUOS

1/4 del agua dulce usada en agricultura se pierde con alimentos desperdiciados

30% de tierras agrícolas producen alimentos que no se consumen



MINISTERIO DE AMBIENTE Y ENERGÍA
GOBIERNO DE COSTA RICA

DIRECCIÓN DE GESTIÓN DE CALIDAD AMBIENTAL

Impactos ambientales

CLIMA

AGUA Y SUELO

RESIDUOS

Los residuos orgánicos generan presión sobre los rellenos sanitarios y sistemas de gestión

Los residuos orgánicos contribuyen a alrededor del 14% de las emisiones de metano de Costa Rica



Organización de las Naciones Unidas
para la Alimentación y la Agricultura

Soluciones para reducir la pérdida de alimentos

Ingresa aquí para más información



1 Prácticas y procesos

Favorecer el acceso a tecnología por parte de pequeños productores

Mejorar prácticas de almacenamiento de alimentos, de manipulación de los alimentos, de empaque de los alimentos

Mejorar la cadena de distribución, transporte (cadena de frío) y logística

Promover circuitos cortos de alimentos

2 Capacitación y sensibilización

Educar y sensibilizar sobre la importancia de reducción de la pérdida de alimentos

Capacitar a productores sobre buenas prácticas de postcosecha

SENSIBILIZAR SOBRE EL IMPACTO de la pérdida de alimentos a tomadores de decisión

Brindar capacitaciones de logística y transporte de alimentos a pequeños y medianos productores

Generar intercambio de conocimientos con empresas que manejan productos perecederos

3 Políticas públicas

Favorecer las decisiones basadas en evidencia sobre la pérdida de alimentos en cadenas relevantes

Favorecer instrumentos financieros que permitan acceder a créditos para mejorar las condiciones de la cadena productiva

PROMOVER SERVICIOS DE APOYO carreteras, luz eléctrica, agua

QUE PERMITAN EL ADECUADO FUNCIONAMIENTO DE LA CADENA DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS.

Inclusión tecnológica de pequeños productores con énfasis en la reducción de las pérdidas de alimentos

Fuente: FAO 2023. Estimación de la pérdida de alimentos en 10 cadenas de la canasta básica. Ciudad de Guatemala.

Contacto: Representación de la FAO en Guatemala: fao-gt@fao.org

CC9220ES
©FAO, 2023

MINISTERIO DE AMBIENTE Y ENERGÍA
GOBIERNO DE COSTA RICA

DIRECCIÓN DE GESTIÓN DE CALIDAD AMBIENTAL

Buenas prácticas en instituciones públicas

Sensibilización y cultura organizacional

Una institución sensibilizada genera menos desperdicios y promueve una cultura de uso responsable de los recursos.

- Realizar campañas dirigidas al personal sobre prevención del desperdicio de alimentos.
- Incluir mensajes de sensibilización en comedores institucionales, eventos y actividades internas.
- Capacitar al personal organizador de eventos sobre planificación adecuada de cantidades y aprovechamiento de excedentes.
- Incorporar la temática en los PGAI.



MINISTERIO DE AMBIENTE Y ENERGÍA
GOBIERNO DE COSTA RICA

DIRECCIÓN DE GESTIÓN DE CALIDAD AMBIENTAL

Buenas prácticas en instituciones públicas

Contrataciones públicas de servicios de alimentación

Las compras públicas pueden influir en las prácticas de los proveedores y generar impactos positivos más allá de la institución.

- Solicitar que los proveedores implementen medidas para prevenir el desperdicio de alimentos durante la preparación y servicio.
- Favorecer el ajuste de porciones según el tipo de actividad y cantidad de participantes.
- Solicitar registros o reportes sobre residuos orgánicos generados.
- Priorizar proveedores que cuenten con políticas de reducción de desperdicio alimentario.
- Incorporar los criterios de la Caja de Herramientas para Compra Pública Estratégica del Ministerio de Hacienda.



MINISTERIO DE AMBIENTE Y ENERGÍA
GOBIERNO DE COSTA RICA

DIRECCIÓN DE GESTIÓN DE CALIDAD AMBIENTAL

Buenas prácticas en instituciones públicas

Aprovechamiento de alimentos y gestión de residuos orgánicos

La mejor estrategia es prevenir el desperdicio, pero cuando este no pueda evitarse, se debe priorizar la valorización de los residuos frente a su disposición final.

- Promover el aprovechamiento de excedentes alimentarios cuando sea viable y seguro.
- Implementar la separación de residuos orgánicos en comedores y sodas institucionales.
- Destinar residuos orgánicos a compostaje o gestores autorizados.
- Utilizar el compost generado en jardines o áreas verdes institucionales, cuando corresponda.
- Dar seguimiento a indicadores de generación y valorización de residuos orgánicos.



MINISTERIO DE AMBIENTE Y ENERGÍA
GOBIERNO DE COSTA RICA

DIRECCIÓN DE GESTIÓN DE CALIDAD AMBIENTAL

Conclusiones

- La pérdida y el desperdicio de alimentos afectan la seguridad alimentaria, la nutrición, los ecosistemas, la biodiversidad y generan un desperdicio significativo de recursos y emisiones de GEI.
- Reducir la PDA es una meta global (ODS 12.3), con seguimiento internacional a través de indicadores de la FAO y el PNUMA para medir los avances.
- Reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos requiere fortalecer capacidades y promover soluciones innovadoras en los sistemas agroalimentarios.
- Esta transformación es clave frente al hambre, la malnutrición y los desafíos climáticos.





Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

El reto sobre la pérdida y el desperdicio de alimentos

¿Cuánto sabe acerca de la pérdida y el desperdicio de alimentos? ¡Vamos a averiguarlo! Estos juegos, preguntas y crucigramas pondrán a prueba sus conocimientos.

Escoja una opción: ▶

¿A quién no le gusta un poco de competencia amistosa? Comparta este test en redes sociales y ponga a prueba a sus amigos.

FÁCIL



"Soy inexperto/a en el tema de la pérdida y el desperdicio de alimentos, así que empecemos por algo sencillo".

INTERMEDIO



"La alimentación es mi tema favorito; estoy seguro/a de saber hacerlo bien".

DIFÍCIL



"Soy un genio en el tema de la pérdida y el desperdicio de alimentos. ¡Adelante con las preguntas difíciles!"



Cada alimento que aprovechamos es un triunfo contra el desperdicio y cada residuo que evitamos es un paso hacia la sostenibilidad

MINISTERIO DE AMBIENTE Y ENERGÍA
GOBIERNO DE COSTA RICA

DIRECCIÓN DE GESTIÓN DE CALIDAD AMBIENTAL

MINISTERIO
DE AMBIENTE
Y ENERGÍA
GOBIERNO DE COSTA RICA

DIRECCIÓN DE
GESTIÓN DE CALIDAD
AMBIENTAL

Política Nacional de Producción y Consumo Sostenibles 2018-2030

Política Nacional para la Gestión Integral de Residuos 2023-2033

¡Muchas gracias!