

RECURSOS DEL PNUMA SOBRE LA REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

El [Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente \(PNUMA\)](#) trabaja en distintos frentes para abordar la pérdida y el desperdicio de alimentos. Como organismo responsable del indicador 12.3b de los ODS, el PNUMA organiza, junto con la FAO, el Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos cada 29 de septiembre. Con arreglo a lo dispuesto por la Asamblea de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente en su [resolución 4/2](#), el PNUMA fomenta la capacidad y promueve la mejora de las condiciones propicias para la reducción a la mitad de la pérdida y el desperdicio de alimentos.

Apoyo a la meta 12.3 de los ODS

Como organismo responsable del [indicador 12.3b de los ODS](#), el PNUMA publica el [Índice de desperdicio de alimentos](#), que realiza un seguimiento de las últimas estimaciones mundiales sobre el desperdicio de alimentos que se produce en el ámbito minorista y del consumidor. Como organismo responsable, y de conformidad con el mandato establecido por la [resolución 4/2 de la Asamblea de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente](#), el PNUMA fomenta la capacidad y promueve la mejora de las condiciones propicias para la reducción a la mitad de la pérdida y el desperdicio de alimentos. Los grupos de trabajo regionales sobre el desperdicio de alimentos, puestos en marcha por el PNUMA, permiten a los países de cada región acceder a conocimientos técnicos sobre la medición y reducción del desperdicio de alimentos, aprender de las experiencias de países vecinos y crear mecanismos para llevar un seguimiento de los progresos realizados en su país en relación con la meta 12.3 de los ODS.

La guía titulada “[Changing behaviour to help more people waste less food](#)” (Cambiar de comportamiento para ayudar a más personas a desperdiciar menos alimentos), elaborada por el PNUMA y Champions 12.3, ayuda a los principales actores del sistema alimentario a centrarse en la manera de ayudar a los consumidores a reducir el desperdicio de alimentos mediante un cambio de comportamiento.

La publicación del PNUMA titulada “[Reducing consumer food waste using green and digital technologies](#)” (Reducción del desperdicio de alimentos por parte de los consumidores mediante tecnologías ecológicas y digitales) ofrece una visión general de las causas del desperdicio alimentario en el ámbito del consumidor y las posibilidades de reducción mediante soluciones tecnológicas, cambios de comportamiento e iniciativas públicas y privadas.





El PNUMA, en colaboración con el Proyecto Edible Schoolyard, elaboró un paquete educativo titulado “[Kitchen Lessons, Saving the scraps](#)” (Lecciones de cocina, aprovechar las sobras), sobre la reducción del desperdicio alimentario en la cocina, para niños de entre 10 y 14 años.

En la [evaluación mundial sobre el metano](#) se pone de manifiesto que las emisiones de metano causadas por el ser humano pueden reducirse este decenio hasta en un 45 %. Se han determinado tres cambios de comportamiento (reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos, mejora de la gestión del ganado y adopción de dietas saludables) que podrían reducir las emisiones de metano en unas 65 a 80 toneladas anuales en los próximos decenios. El informe [de Vigilancia Mundial de la Refrigeración 2023](#) del PNUMA pone de relieve cómo la falta de una cadena de frío reduce los ingresos de millones de agricultores y origina la pérdida de alimentos.

El informe titulado “[Sustainable Food Cold Chains: Opportunities, Challenges and the Way Forward](#)” (Cadenas de frío alimentarias sostenibles: oportunidades, desafíos y camino hacia delante), del PNUMA y la FAO, concluye que las cadenas de frío alimentarias son cruciales para afrontar el desafío de alimentar a 2 000 millones de personas más en 2050 y aprovechar la resiliencia de las comunidades rurales, evitando a la vez el aumento de emisiones de gases de efecto invernadero.

