



El desperdicio de alimentos: una grave vejación a los pobres y al planeta

Food Waste: a serious Affront to the Poor and the Planet

Fernando Chica Arellano

*Misión Permanente de la Santa Sede ante la FAO, el FIDA y el PMA
arellano@libero.it*

<https://orcid.org/0000-00018413-5890>

Recibido/Received: 20-07-2025 / Aceptado/Accepted: 15-09-2025

Resumen: El desperdicio alimentario es un tema de extraordinaria actualidad. Tanto la comunidad internacional como el Magisterio de la Iglesia se han preocupado de sensibilizar a la población sobre el correcto uso de los alimentos a través de la educación y el fomento de buenas prácticas.

Palabras clave: desperdicio alimentario, pérdida de alimentos, residuos, sostenibilidad, educación.

Abstract: Food waste is a highly topical issue. Both the international community and the Church's Magisterium have been concerned to raise awareness of the correct use of food through education and the promotion of good practices.

Keywords: Food Waste, Food Loss, Waste, Sustainability, Education.

1. Introducción

Al iniciar mi contribución a esta Jornada de estudio y formación, permítanme que agradezca de corazón la invitación que gentilmente me formuló el profesor don José María Cayuela García, Decano de la Facultad de Farmacia y Nutrición de la Universidad Católica de Murcia, para poder compartir con ustedes algunas reflexiones sobre el tema del desperdicio alimentario, que ocupará nuestra aten-

ción a lo largo de nuestras sesiones de trabajo. Dirijo asimismo un cordial saludo a cuantos participan en ellas, así como a quienes las han organizado con peculiar esmero¹.

El ámbito universitario permite ahondar en las cuestiones que nos preocupan desde una óptica serena y perspicaz con miras a buscar la razón última de las mismas, al margen de tópicos manidos o efímeros. El estudio holístico y riguroso de los argumentos es la mejor manera de comprender el camino histórico que nos ha precedido, la forma óptima de indagar con sensatez en los desafíos que nos asaltan en la hodierna coyuntura, el modo atinado de descubrir los senderos concordantes con la dignidad humana y el auténtico progreso. Es también el medio para brindar a las nuevas generaciones propuestas serias y clarividentes, no solamente datos útiles o instrumentales en aras del mercado laboral. La investigación constante, el compartir puntos de vista, el cultivo del pensamiento y el amor a la sabiduría conducen a arraigar el conocimiento en la exploración de la verdad y en la conformación de un fecundo criterio sobre las cosas, también sobre el mundo profesional e incluso sobre las relaciones humanas que lo hacen posible.

Me parece realmente oportuno y constructivo que el ciclo que comenzamos el año pasado en orden a la promoción de la conciencia y de las prácticas sostenibles se vaya consolidando en un entorno tan apto como el académico, pues es en el mismo de donde brotan las mejores ideas para cambiar realmente el mundo. Como diría Sócrates, es en este sitio donde nacen de forma participativa y dialogada aquellas verdades que ya están inherentes en nosotros de forma embrionaria, pero que necesitan ser sacadas a la luz, vertidas, hechas florecer, para que puedan tener un impacto concreto².

Entre estas verdades puede enclavarse la voluntad de sensibilizar a las personas sobre la importancia de erradicar, o al menos reducir, el desperdicio de alimentos, factor que influye de manera decisiva en la seguridad alimentaria y en la sostenibilidad del medio ambiente. En la hora presente, asistimos al despilfarro de comida, que lleva consigo el derroche de agua, tierra, trabajo, capital, fertilizantes, plaguicidas y energía. Este triste fenómeno se desarrolla en un escenario global en el que contemplamos una disminución de los recursos naturales y un

1 El presente texto fue pronunciado por el autor en la *II Jornada del Foro académico para la promoción de conciencia y las prácticas sostenibles*, organizada por la Facultad de Farmacia y Nutrición de la Universidad Católica de Murcia, que se llevó a cabo el 10 de julio de 2025 bajo el título: «El desperdicio de alimentos: concienciación, prevención y superación de una injusticia». Agradezco la inestimable ayuda que para la redacción de estas páginas me han proporcionado Mons. Melchor Sánchez de Toca Alameda, el Dr. Máximo Torero Cullen y el Dr. Juan José Echanove.

2 Cf. F. CHICA ARELLANO, «El gozo de buscar la verdad. En camino de la mano de varios testigos», en *Studia Cordubensia*, 12 (2019), 71-109.

incremento de la población, entre la que se encuentran multitudes de personas que lamentablemente van a la cama con el estómago vacío.

La sorprendente convivencia entre hambrientos y derrochadores de comida se ha convertido en un contraste hiriente, en un cruel escarnio de dimensiones universales. El desperdicio de comida es un problema global complejo y está estrechamente ligado a la desigualdad, la pobreza y la falta de respeto por todas las formas de vida. Despilfarrar alimentos en la actual encrucijada, en la que muchedumbres de seres humanos no tienen qué comer y muchas cadenas alimentarias están al límite es un venenoso aguijón clavado en la dignidad humana, una flagrante injusticia mundial que hay que prevenir y superar. ¿Puede haber mayor contradicción? ¿Mayor fracaso colectivo?

Efectivamente, como los medios de comunicación se han desarrollado enormemente y el trasiego de personas se ha acrecentado de modo incesante, el desperdicio alimentario ya no es solamente una contrariedad local, sino un escándalo planetario ante el que no podemos quedar indiferentes. Sin embargo, la humanidad parece como adormecida ante estos dramas que aniquilan a los más vulnerables del planeta, que los sufren aciagamente e impetran una solución urgente al oscuro horizonte que los circunda. En este sentido, llevaba razón el papa Francisco cuando afirmaba sin ambages: «Por desgracia, la plaga de la pérdida y del desperdicio de alimentos es tan alarmante y funesta como la tragedia del hambre que tan cruelmente aflige a la humanidad. Cito estos dos dramas juntos porque los considero unidos por una única raíz de fondo: la cultura imperante que ha llevado a desnaturalizar el valor del alimento, reduciéndolo a mera mercancía de intercambio. A esto se añade la indiferencia general hacia las personas indigentes, así como el escaso cuidado que se otorga a la creación, con las nocivas consecuencias que ello acarrea por doquier. Todas estas actitudes, que pueden considerarse enraizadas en el egoísmo humano, llevan, por un lado, a que muchos se desprendan irresponsable e inmoderadamente de bienes primarios y, por otro, a no indignarse viendo que todavía hay multitud de personas que no disponen de lo necesario para vivir. Un egoísmo que se traduce, además, en la vigente lógica del lucro que regula las relaciones sociales y en la explotación irracional y voraz de los recursos naturales»³. Y al radiografiar nuevamente el complejo panorama mundial, el Sucesor de Pedro reiteró su llamamiento a la comunidad internacional con inusitada sabiduría: «Hoy, nuestro mundo se enfrenta a una dicotomía desgarradora. Por un lado, millones de personas son acosadas por el hambre, mientras que, por otro, una gran insensibilidad se hace ver en el derroche de comida. Los alimentos que cada año se desperdician generan masas de gases con efecto

3 FRANCISCO, *Mensaje con motivo del Día Internacional de concienciación sobre la pérdida y el desperdicio de alimentos 2023*, 29 de septiembre de 2023.

invernadero, mientras un racionamiento correcto bastaría para alimentar a todos los que pasan hambre. Son tiempos de precariedad. Estamos llevando el mundo a límites peligrosos: el clima está cambiando, los recursos son expoliados; los conflictos y la crisis económica amenazan la subsistencia de millones de personas. Ante la crisis, las comunidades rurales son las primeras damnificadas, pues no cuentan con recursos para hacer frente a la situación producida por el cambio climático y las hostilidades, y se ven excluidas del acceso a la financiación. También los pueblos indígenas son víctimas de penalidades, privaciones y atropellos. A pesar de que sus conocimientos acerca de la gestión de los recursos naturales y su conexión con el entorno pueden ayudar a conservar la biodiversidad. Otro colectivo desatendido son las mujeres, que son pilares de más de la mitad de los hogares que sufren inseguridad alimentaria en las zonas campesinas, donde además muchos jóvenes carecen de formación, recursos y oportunidades. La juventud es el futuro de nuestras comunidades rurales y en ella reside un importante potencial de innovación y de cambio positivo. Esta realidad nos mueve a hacer frente a los problemas existentes, en particular, al hambre y a la miseria, no conformándonos con estrategias abstractas o compromisos inalcanzables, sino cultivando la esperanza que brota de una acción colectiva. Colaboremos en la construcción de un sistema agrícola y alimentario más integrador. A ello contribuirán también los programas de investigación y tecnología que favorezcan una agricultura sostenible y respetuosa del medio ambiente. Asimismo, es primordial suprimir el despilgajo de alimentos y abogar por una distribución equitativa de los recursos. La sola inversión en transporte y almacenamiento puede reducir las pérdidas de los pequeños agricultores, que producen un tercio de los alimentos que se consumen a diario»⁴.

Profundizar, pues, en estas problemáticas no es labor baladí. Más bien es un cometido realmente urgente en la hodierna coyuntura, cuando a cinco años vista de su conclusión parece difícil cumplir el *Objetivo de desarrollo sostenible* número 12 de la *Agenda 2030 de las Naciones Unidas*, centrado precisamente en garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles⁵. Concretando

4 FRANCISCO, *Mensaje para la 47ª Sesión del Consejo de Gobernadores del Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola*, 14 de febrero de 2024.

5 La *Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible* fue adoptada por la LXX Asamblea General de la ONU mediante la *Resolución A/RES/70/1*, del 25 de septiembre de 2015. La familia de las naciones trazó este plan en aras del bien del planeta. El texto se puede consultar en: https://unctad.org/system/files/official-document/ares70d1_es.pdf. La citada Agenda plantea 17 Objetivos con 169 metas de carácter integrado e indivisible, que abarcan las esferas económica, social y ambiental. No son pocos los analistas que están indicando que seguramente muchos de los mencionados Objetivos no se alcanzarán para el 2030. Desde que fueron aprobados en 2015 hasta ahora se han multiplicado los estudios, las estadísticas, los encuentros a diversos niveles, pero una voluntad política débil, la falta de fondos suficientes para sufragar medidas eficaces, así como las vacilaciones, aplazamientos y retrasos en la toma de decisiones, dejan al descubierto enormes lagunas

ese propósito, la meta 12.3 de dicho Objetivo propone claramente que, para 2030, tendría que reducirse a la mitad el desperdicio mundial de alimentos *per capita* en la venta al por menor y en cuanto a los consumidores se refiere. Dicha meta señala asimismo la imperiosidad de reducir las pérdidas de alimentos en las fases de producción y distribución de la cadena alimentaria, incluidas las pérdidas posteriores a las cosechas⁶.

Al decir de muchos, es altamente improbable que estas significativas aspiraciones se materialicen antes de 2030. Quedarán como un mero ideal, una potencia que no terminará de transformarse en acto. Habrá seguramente que reformular-

a la hora de poner en práctica y ejecutar lo consensuado. Queda mucho por hacer para que los grandes acuerdos de la comunidad internacional en favor del auténtico desarrollo humano y de la tutela del planeta se puedan lograr en plenitud y en los plazos establecidos. Hay muchas iniciativas que beneficiarían a la humanidad y a la salvaguarda del ambiente y están siendo preteridas. Ahora más que nunca, el futuro de todos depende del hoy que escojamos. Al respecto, creo oportuno traer a colación aquí las palabras que el papa Francisco dirigió a los líderes del mundo reunidos en Dubái: «Por favor, vayamos hacia adelante, no para atrás. Es notorio que varios acuerdos y compromisos asumidos “han tenido un bajo nivel de implementación porque no se establecieron adecuados mecanismos de control, de revisión periódica y de sanción de los incumplimientos”. Se trata aquí de no aplazar más, no solo de desear sino de realizar el bien de vuestros hijos, de vuestros ciudadanos, de vuestros países, de nuestro mundo. Sean ustedes artífices de una política que dé respuestas concretas y unificadas, demostrando de este modo la nobleza de la responsabilidad que revisten y la dignidad del servicio que prestan. Porque para eso está el poder, para servir. No tiene ningún sentido preservar hoy una autoridad que mañana será recordada por su incapacidad de intervenir cuando era urgente y necesario. La historia se los agradecerá. Y también las sociedades en las que viven que, en su interior, se encuentran nefastamente divididas en “bandos”: catastrofistas o indiferentes, ambientalistas radicales o negacionistas climáticos. Es inútil que nos adentremos en estas formaciones; en este caso, como en la causa de la paz, no llevan a ninguna solución. El remedio es la buena política: si un ejemplo de concreción y cohesión viene del vértice, beneficiará a las bases, donde tantos, sobre todo jóvenes, ya están comprometidos con la promoción del cuidado de la casa común» (FRANCISCO, *Discurso a la Conferencia de las Partes en la Convención Marco de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático COP 28*, 2 de diciembre de 2023). Pues de esto se trata, de la buena política, de una política que tenga en cuenta que los pobres están esperando, entre lágrimas y tardanzas, soluciones a los problemas que tienen planteados. Se requieren hechos eficaces, grandes y pequeños, a escala internacional, pero también local y regional. Para una valoración eclesial de dicha agenda de la ONU se pueden consultar: J. M. LARRÚ (coord.), *Desarrollo humano integral y Agenda 2030. Aportaciones del pensamiento social cristiano a los Objetivos de Desarrollo sostenible*, Madrid: Ed. Biblioteca de Autores Cristianos, 2020; B. AUZA, «La agenda 2030: luces y sombras», en *Ecclesia*, 39 (2025), 37-47.

- 6 La *cadena alimentaria* se divide en cuatro etapas: *Producción y almacenamiento*: los agricultores cultivan, cosechan y elaboran los alimentos. Cada productor debe cumplir las normas de calidad locales e internacionales. Esto puede incluir la forma, el color y/o el tamaño; *Procesamiento*: todos los alimentos procesados pasan por una planta de transformación. Los alimentos se envasan para asegurar su conservación, favorecer su higiene y tener un buen aspecto en la tienda; *Distribución y ventas*: los alimentos viajan. La distancia que recorren desde el productor hasta el consumidor se denomina *milla alimentaria*. Esta unidad se utiliza para la huella medioambiental de la producción de alimentos, llamada *huella alimentaria*; *Consumo*: esta es la última etapa de la cadena de suministro de alimentos, en la que el procesamiento es mayor y se producen muchos más residuos. Cf. J. C. ROMERO – J. TATAY (coord.), «El desperdicio alimentario», en *Cuadernos Cristianismo e Justicia*, 228 (2022), 7-8.

las y poner otros plazos para su consecución, postergando de esta manera su solución, que ya hoy se reviste de particular urgencia al hallarse de por medio no simples números, sino vidas humanas, historias dolorosas, cuantiosas lágrimas... En cambio, «los beneficios potenciales de reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos son importantes. Además de aumentar la disponibilidad de alimentos, esta reducción puede aliviar la pobreza y reducir la presión sobre los ecosistemas, el clima y el agua. Este es un elemento nodal para cerrar la brecha alimentaria entre los alimentos disponibles en la actualidad y los alimentos necesarios en 2050, cuando será necesario alimentar adecuadamente a 9.300 millones de personas que se pronostica habrá en el planeta»⁷.

Por su parte, la Santa Sede siempre ha mostrado una atención particular a este tema, considerándolo no solamente como una cuestión moral, sino también como un fenómeno nocivo para todo el planeta debido a las emisiones de gases de efecto invernadero que los residuos generan y a la dilapidación de tantos otros recursos utilizados para producir unos alimentos que al final no han sido aprovechados y que podrían haber saciado la necesidad de tantas personas como imploran una solución a sus problemas. El despilfarro y la pérdida de alimentos son factores que afectan especialmente a las poblaciones más menesterosas, cuyo trabajo y medios de vida se ven comprometidos con estas lacras.

A la luz de lo dicho, se vuelve un compromiso ineludible agilizar las medidas encaminadas a solucionar dichas problemáticas. Sin embargo, antes de seguir adelante, pongamos en claro la terminología.

2. Delimitación de los conceptos

Los alimentos pueden *desperdiciarse* o *perderse*. Ambos hechos se dan a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción agrícola inicial hasta el consumo final en los hogares. Ahora bien, hay una diferencia entre dichos conceptos. De todas formas, conviene subrayar que no existe una única definición de esas dos nociones a nivel internacional.

Con la noción de *desperdicio* de comida, típico del hemisferio norte, aludimos a aquellos productos agrícolas y alimentarios descartados de la cadena alimentaria que siguen siendo perfectamente comestibles y adecuados para el consumo humano y que, a falta de posibles usos alternativos, terminan desechados como residuo en la basura. Este fenómeno se concentra principalmente en el

⁷ FAO, *Género y pérdida de alimentos en cadenas de valor alimentarias sostenibles – Guía de orientación*, Roma: FAO, 2018, 5. El texto se puede consultar en: <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/2d937874-7d94-4e77-acd8-9d78d24cf3ef/content>

comercio minorista, en el ámbito del *catering* y la restauración y en los hogares. El desperdicio no se produce sin más, sino que es el resultado a menudo de un descuido, de un olvido, o bien de ignorar lo que valen o cuestan los productos. Entraña frecuentemente una actitud caprichosa y selectiva, una voluntad a merced de veleidosas apetencias. Esta praxis es debida a una mentalidad enraizada en quienes no valoran la comida. No les duele tirarla a los contenedores de basura porque poseen más de la que precisan para vivir. A la luz de lo dicho, hemos de afirmar que el desperdicio de alimentos puede calificarse como un ultraje ético y un comportamiento irresponsable. En realidad, es una grave vejación a los pobres y al planeta, nuestra casa común.

Las causas del desperdicio de alimentos en los países de ingresos altos y medianos provienen principalmente del comportamiento del consumidor y de la falta de coordinación entre los diferentes actores de la cadena de suministro. Los acuerdos de venta entre agricultores y compradores pueden contribuir al desperdicio de numerosos cultivos agrícolas, ya que algunos alimentos se desechan debido a estándares de calidad que rechazan productos alimenticios que no tengan una forma o apariencia perfectas. Por lo que respecta al consumidor, otras causas que originan un gran desperdicio de alimentos son la poca planificación a la hora de hacer la compra y la actitud despreocupada de aquellos consumidores que alegremente pueden permitirse despilfarrar comida.

El desperdicio de alimentos en los países industrializados puede reducirse favoreciendo un comportamiento más atento, aumentando el nivel de sensibilización de las industrias alimentarias, los vendedores minoristas, el sector de la hostelería y los consumidores.

En orden a reducir asimismo el desperdicio alimentario sería necesaria una gran campaña pedagógica para que los consumidores supieran comprender correctamente las fechas contenidas en el etiquetado de los productos.

La *fecha de caducidad* señalada en las etiquetas precisa hasta cuándo un producto es seguro para consumir. Es un término utilizado en alimentos altamente perecederos (como carnes, pescados, lácteos) que, si se consumen tras esta fecha, pueden representar un riesgo para la salud debido a la proliferación de bacterias o microorganismos patógenos en los mismos.

En cambio, cuando aparece en la etiqueta *consumir preferentemente antes de* se está aludiendo a la fecha hasta la cual el producto mantiene sus características óptimas de sabor, textura, color, aroma, etc. No se trata de un límite de seguridad, sino de calidad. Es una indicación para que el producto se consuma mientras aún ofrece la mejor experiencia al paladar y en el plato. Aunque el producto puede seguir siendo seguro después de esta fecha, sus propiedades podrían haberse visto menoscabadas, pero sin afectar a la salud del consumidor.

Tras haber aclarado el ámbito del desperdicio alimentario, hemos de pasar a la *pérdida de alimentos*. A diferencia del concepto anterior, la pérdida de alimentos no es intencionada y es típica del hemisferio sur. Se entiende como la disminución de la cantidad o calidad de los alimentos comestibles a lo largo de las etapas de producción, post-cosecha, almacenamiento, procesamiento y distribución antes de llegar al consumidor final. En otras palabras, es la comida que se estropea o se desecha antes de que pueda ser consumida por las personas. A diferencia del desperdicio de alimentos, que ocurre en el nivel de minoristas y consumidores, la pérdida de alimentos se concentra en las primeras etapas de la cadena alimentaria. Se produce debido a la falta de eficiencia a lo largo de las cadenas de producción y distribución.

En las regiones industrializadas se producen pérdidas importantes al principio de las cadenas de suministro de alimentos, pero en un grado menor que en los países de ingresos bajos. En estos últimos, los alimentos se pierden principalmente durante las primeras etapas y las etapas intermedias de la cadena de suministro de alimentos y se desperdician muchos menos alimentos en el consumo⁸.

Las causas de las pérdidas de alimentos en los países de ingresos bajos están principalmente relacionadas con las limitaciones económicas y técnicas, con deficiencias en el transporte, en las instalaciones para el almacenamiento y la refrigeración de los productos, en carencias o precariedad de infraestructuras o en imperfecciones en el envasado.

Como se puede observar, los dos fenómenos descritos son injustificables. Pero el desperdicio, especialmente, representa un fallo ético, una ofensa a quienes no tienen lo suficiente. Tirar comida buena a la basura constituye un grave improperio hacia los pobres y el planeta.

Paso ahora a considerar algunas cifras sobre la problemática que estamos profundizando y que permiten hacernos una idea de la magnitud de la misma.

3. Números que interpelan

Las estadísticas ayudan a comprender la envergadura del problema que ocupa nuestra atención.

A nivel mundial, según el *Food Waste Index Report 2024* del Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA), aproximadamente el 32% de todos los alimentos producidos en el mundo no se consumen. Este total se compone de un 14% de pérdidas ocurridas después de la cosecha y antes de

8 Cf. FAO, *Pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo. Alcance, causas y prevención*, Roma: FAO, 2012. El texto puede consultarse en: <https://www.fao.org/4/i/2697s/i/2697s.pdf>

llegar al comercio minorista (lo que se conoce como *food loss* en inglés) y un 18% de desperdicio generado en la fase de distribución, venta minorista, restauración y consumo en los hogares (*food waste* según la terminología inglesa). América del Norte y Europa registran los niveles más bajos de pérdidas de alimentos del mundo, con un 9,9%.

En 2022 se desperdiciaron en todo el mundo 1.050 millones de toneladas de alimentos en los hogares, los servicios alimentarios y el comercio minorista, lo que equivale a 132 kilos per cápita. El desperdicio de alimentos es un fallo del mercado que provoca que cada año se tiren a la basura alimentos por valor de más de 1 billón de dólares. También es un fracaso medioambiental: se calcula que el desperdicio de alimentos genera entre el 8% y el 10% de las emisiones mundiales de gases de efecto invernadero (incluyendo tanto la pérdida como el desperdicio), y ocupa el equivalente a casi el 30% de las tierras agrícolas del mundo. La conversión de ecosistemas naturales para la agricultura ha sido la principal causa de pérdida de hábitats. Con la misma urgencia, el desperdicio de alimentos está perjudicando a las personas: mientras se tiran alimentos a gran escala, hasta 783 millones de personas pasan hambre cada año, y 150 millones de niños menores de cinco años sufren retrasos en el crecimiento y el desarrollo debido a la falta crónica de nutrientes esenciales en sus dietas⁹.

En la Unión Europea, según los últimos datos de *Eurostat* publicados en 2024 y referidos al año 2022, también se estima que alrededor del 33% de los alimentos producidos se pierden o desperdician en toda la cadena agroalimentaria. Si se consideran únicamente las fases de distribución, venta y consumo final, el desperdicio representa aproximadamente un 10% del total de alimentos disponibles para consumo humano. Los cálculos estiman que en 2022 se generaron en la Unión Europea unos 132 kilos de desperdicios alimentarios por habitante. Los hogares generaron el 54% de los residuos alimentarios. Es decir cada persona despilfarra al año unos 179 kilos¹⁰.

España ocupa el 5º lugar de la Unión Europea, después de Alemania, Francia, Italia y Polonia, en términos de desperdicio total de alimentos. De acuerdo con el *Ministerio de Agricultura*, en 2023 se desperdició el 3,9% del total de alimentos y bebidas comprados dentro y fuera de los hogares. Es decir, en ese año, los españoles derrochamos en total 1.214,76 millones de kilos de alimentos, o lo que

9 Cf. PROGRAMA DE LAS NACIONES UNIDAS PARA EL MEDIO AMBIENTE, *Informe sobre el índice de desperdicio de alimentos. Piensa, aliméntate, ahorra. Seguimiento del progreso para reducir a la mitad el desperdicio mundial de alimentos*, Nairobi: PNUMA, 2024. El texto se puede consultar en: https://wedocs.unep.org/bitstream/handle/20.500.11822/45230/food_waste_index_report_2024_SP.pdf?sequence=7&isAllowed=y

10 Cf. EUROSTAT, *Food Waste Statistics, 2024*. Los datos se pueden encontrar en: https://food.ec.europa.eu/food-safety/food-waste_en

es lo mismo, el total estimado de alimentos que no se aprovecharon a lo largo de toda la cadena de valor ascendió a cerca del 33% de la producción. Solo en las etapas de venta y consumo, se desperdició entre un 12% y un 14% del total disponible, y los hogares fueron responsables de desechar aproximadamente el 18% de los alimentos que compraron¹¹.

Las cifras aportadas, por tanto, nos indican que es importante que esta cuestión no solamente no quede arrinconada. Son estadísticas espeluznantes y dan miedo. Podemos ignorarlas o podemos, cada uno de nosotros, poner manos a la obra aportando un pequeño grano de arena. En esta dirección, comencemos otorgando a esta cuestión un puesto de relieve en nuestras opciones. Busquemos que la población no pase de largo ante un argumento de tal envergadura, pues no se trata únicamente del dinero y los recursos que se malgastan. También del gran deterioro causado al planeta por los efectos nocivos de las masas de alimentos y productos agrícolas en descomposición. Pero, sobre todo, lo que no se puede olvidar es que en la raíz del derroche de comida se esconde una tendencia consumista compulsiva sumamente perjudicial. Al respecto, no son pocos los que afirman que, en tiempos de nuestros abuelos, en las familias se procuraba no derrochar comida. En cambio, actualmente, en los países ricos, parece que una amnesia colectiva nos ha embargado y la costumbre de no tirar alimentos a la basura se ha perdido en todo o en parte.

En efecto, «durante la mayor parte de la historia de la humanidad, hemos vivido en un *mundo vacío* en el que la población era escasa y la abundancia de la naturaleza en esta tierra parecía interminable. Algo ha cambiado en los últimos cincuenta años: ahora nos encontramos en un *mundo lleno* donde los límites se hacen sentir en casi todo lo que hacemos. Pero nos comportamos como si siguiéramos viviendo en ese mundo vacío con horizontes lejanos y lugares distantes. El mundo ha cambiado y la propia idea de *lejanía* ya no es válida. El viaje de los alimentos hasta nuestra mesa y luego al cubo de la basura (si no los comemos) ya no ocurre de forma aislada. Tenemos que entender cómo nuestra relación con la comida y el desperdicio de alimentos afecta a las vidas de otros en nuestro planeta *lleno*. Muchos de los que viven —no tan lejos— en este mismo planeta pasan hambre, mientras que muchos de nosotros tenemos demasiada comida y ningún sitio donde ponerla. Por supuesto, no todo el mundo tiene hambre, pero

11 Cf. MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN DE ESPAÑA – DIRECCIÓN GENERAL DE ALIMENTACIÓN, *Informe del desperdicio alimentario en España 2023*. Las estadísticas se pueden consultar virtualmente en el siguiente enlace: <https://www.mapa.gob.es/dam/mapa/contenido/alimentacion/temas/estrategia-desperdicios/nueva-web-2022/1.-pagina-principal/informedeldesperdicioalimentarioenespana2023mapa.pdf>

todo el mundo está siendo envenenado por lo que se tira al vertedero —kilogramo tras kilogramo, melón tras melón, camión tras camión—¹².

Como se ve, pues, la evolución ha sido notoria. Al principio del siglo xx, Gran Bretaña y Francia abundaban en alimentos gracias a su enorme poder colonial, que hacía que llegaran a esas naciones copiosos recursos. Fueron décadas exuberantes que terminaron con la Segunda Guerra Mundial y la penuria subsiguiente. También en nuestra patria, fueron años de hambre y estrecheces los que siguieron a la contienda civil del siglo pasado. Mis padres me contaban cómo, en la inmediata posguerra, en las familias se solía compartir lo poco que había, por un lado, y comer lo que se ponía en la mesa sin remilgos, caprichos, quejas ni descartes. El alimento era signo de la Providencia divina y había que tratarlo con respeto y amor. La comida no significaba solamente ingerir calorías para que las personas funcionaran como organismos vivos. Se comprendía que, para el ser humano, alimentarse tenía un alcance simbólico. Entrañaba un dar y un recibir, un compartir como fruto del esfuerzo humano. En este contexto, el derroche alimenticio surgió como la fractura de una tradición, como una muestra de arrogancia al margen de una cultura y una religiosidad que valoraba la comida y la entendía como un detalle de la generosidad de Dios, al que había que dar gracias por los dones recibidos¹³. Esta óptica, superada la carestía, fue desapareciendo

12 J. C. ROMERO – J. TATAY (coord.), «El desperdicio alimentario», en *Cuadernos Cristianisme i Justícia*, 228 (2022), 5-6. «La ética alimentaria tradicional consistía en evitar el hambre más que en evitar el despilfarro [...]. Durante el 99% de la historia de la humanidad, solo muy pocas personas podían permitirse el lujo de desperdiciar alimentos y, como el transporte era lento y los alimentos eran perecederos, el desperdicio de alimentos no era una cuestión filosófica, sino solo una molestia local y momentánea. Esto no debería sorprendernos, ya que en la naturaleza y en las sociedades tradicionales no existían los residuos tal como hoy los entendemos. La materia orgánica que liberaban o descartaban todos los organismos servía rápidamente como un recurso importante para mantener la vida de otros organismos. Solo desde el inicio de la industrialización la humanidad ha abandonado (o roto) este tradicional *círculo de la vida* que es, de hecho, un *círculo de materia orgánica*. Acumulamos mayores fortunas que nunca, mientras liberamos al aire que luego respiramos cantidades aún mayores de residuos inorgánicos (o incluso tóxicos)»: *Ibidem*, 15.

13 En este contexto, es interesante escuchar la confesión del papa Francisco: «La alimentación es fundamental para la vida humana, de hecho, participa de su sacralidad y no puede ser tratada como cualquier mercancía. Los alimentos son signos concretos de la bondad del Creador y frutos de la tierra. Me vienen a la memoria nuestros abuelos y el respeto que tenían por el pan; lo besaban al traerlo a la mesa y no permitían que nada se desperdiciara. Cristo mismo, en la Eucaristía, se ha hecho pan, pan vivo para la vida del mundo (cf. *Jn* 6,51). Respetar los alimentos y otorgarles el puesto preeminente que tienen para la vida del hombre sólo será posible si, además de interesarnos por su producción, disponibilidad y acceso, así como por las medidas técnicas del comercio agrícola, tomamos conciencia de que son un don de Dios del que somos meros administradores. Como he dicho en los otros mensajes dirigidos recientemente a vuestra Organización, nuestra primera preocupación ha de focalizarse en el ser humano como tal, considerado en su integridad y teniendo en cuenta sus necesidades reales, en particular las de aquellos que carecen del sustento básico para su supervivencia» (FRANCISCO, *Mensaje con ocasión del II Foro Mundial de la Alimentación 2022*, 17 de octubre de 2022). El *Foro Mundial de la Alimentación* (WFF por sus siglas en inglés) es una iniciativa que se puso en marcha en 2021.

paulatinamente. Se pasó de *no tirar nada a la basura a come lo que te apetezca, cuanto más mejor*. Por otra parte, en las postrimerías del siglo xx, nadie hablaba de los residuos, pero las pútridas acumulaciones de desperdicios, como montañas hediondas, ocupaban cada vez más espacio y comenzaron a llamar la atención de forma creciente. Era difícil desdeñarlas.

Una luz se encendió en 1999, cuando una primera normativa comenzó a ponerlas en el punto de mira con el objetivo de hacer frente a las toneladas de basuras que se veían amontonadas en distintos enclaves. Me refiero a la *Directiva 1999/31/CE del Consejo de la Unión Europea relativa al vertido de residuos* (26 de abril de 1999), que se propuso reducir los residuos biodegradables, entre los que se encuentran los alimentos, en un plazo de 21 años, es decir, en 2020¹⁴. Fue un primer detonante en el camino de sensibilización sobre los efectos perjudiciales del desperdicio alimentario.

Ahora bien, antes de continuar, conviene brindar algunas notas sobre la mentalidad subyacente al desperdicio alimentario. Entenderemos así los motivos de la evolución producida en las últimas décadas a la hora de entender nuestra relación con los alimentos.

Se trata de una plataforma mundial independiente de asociados dirigida por jóvenes y facilitada por la FAO, que busca transformar los sistemas agroalimentarios para un futuro alimentario más sostenible, incluso y sin hambre para todos. Precisamente, en su primera edición, a través del cardenal Secretario de Estado, Pietro Parolin, el Santo Padre pidió a los jóvenes reunidos en ese Foro que fueran «intrépidos y decididos. Les pido que permanezcan unidos y firmes en sus propósitos. No sean mezquinos en sus sueños, luchen por un futuro mejor y conviertan esos anhelos en acciones concretas y significativas. Dejen atrás rutinas y falsos espejismos y regeneren este mundo tan sacudido por la pandemia. Y esto será una feliz realidad si siembran solidaridad, creatividad y nobleza de espíritu» (FRANCISCO, *Mensaje al Director General de la FAO con motivo de la inauguración del Foro Mundial de la Alimentación*, 1 de octubre de 2021). Estas palabras se muestran en línea con otro objetivo del WWF, a saber: iniciar un movimiento mundial que permita a los jóvenes en todas partes influir activamente en los sistemas agroalimentarios a fin de lograr los *Objetivos de Desarrollo Sostenible* (ODS). Para ello el Foro promueve soluciones audaces y factibles enfocadas en la acción, la ciencia, la innovación y la inversión y encaminadas a catalizar la transformación de nuestros sistemas agroalimentarios a la luz de los desafíos y las crisis actuales. Su evento insignia se celebra anualmente desde 2021 durante el mes de octubre, últimamente se ha consolidado la praxis de llevarlo a cabo en torno a la semana del 16 de octubre, *Jornada Mundial de la Alimentación*. Puede consultarse al respecto el siguiente enlace: <https://www.world-food-forum.org/es>

14 El objetivo de la Directiva era establecer, mediante rigurosos requisitos técnicos y operativos sobre residuos y vertidos, procedimientos y orientaciones para impedir o reducir, en la medida de lo posible, los efectos negativos en el medio ambiente del vertido de residuos, en particular la contaminación de las aguas superficiales, las aguas subterráneas, el suelo y el aire, y del medio ambiente mundial, incluido el efecto invernadero, así como cualquier riesgo derivado para la salud humana, durante todo el ciclo de vida del vertedero. El texto se puede consultar en: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:31999L0031>

4. La cultura del descarte

Más allá de los datos esbozados, hay que ahondar en las motivaciones y razonamientos que los cimientan. En efecto, una de las vertientes del dilema actual del desperdicio de alimentos presenta un problema ético: ¿cómo lidiar con la abundancia mientras otros carecen del pan de cada día? Vivimos en un mundo de contrastes, en un escenario global con realidades que se repelen. Un escenario en donde coexisten el lujo desbordante de unos pocos, zonas con rascacielos futuristas, hoteles de cinco estrellas, centros comerciales gigantescos y coches deportivos que deslumbran por su vistosidad, junto a la indigencia de muchedumbres de personas que se arrastran por la vida transidos de desaliento. Personas signadas por el hambre y la privación, el analfabetismo y la carencia de oportunidades. Seres humanos que malviven en barracones hacinados y malolientes, medio desnudos, trabajando en condiciones precarias, con jornadas laborales largas y agotadoras, sueldos bajos y pocas garantías de derechos laborales.

Este panorama en blanco y negro, donde la opulencia da bofetadas a la miseria, pasa muchas veces desapercibido en vez de generar un debate social. En muchos lugares, y no tenemos que pensar solo en las regiones más olvidadas del planeta, nos damos de bruces con una coyuntura en la que «la visión que consolida la arbitrariedad del más fuerte ha propiciado inmensas desigualdades, injusticias y violencia para la mayoría de la humanidad, porque los recursos pasan a ser del primero que llega o del que tiene más poder: el ganador se lleva todo. El ideal de armonía, de justicia, de fraternidad y de paz que propone Jesús está en las antípodas de semejante modelo»¹⁵.

Ciertamente, nos hallamos cada vez más lejos de esta perspectiva evangélica. De este modo, la tasa de pobreza ha crecido en el mundo en desarrollo, con el riesgo de hacer más estructurales y perversamente irreversibles los fenómenos de marginación y abandono de los países más pobres y, dentro de ellos, de los grupos socialmente más vulnerables. Además, en los países de rentas altas, el fenómeno vinculado a la deslocalización de los complejos productivos a otros enclaves donde el costo de producción, especialmente la mano de obra, es menor, ha generado otras consecuencias que afectan en gran medida a la vida de las personas, ya que los trabajadores se encuentran repentinamente sin trabajo, o forzados a formas de empleo caracterizadas por la precariedad y la inseguridad que, de hecho, no garantizan perspectivas de estabilidad ni para ellos ni para el futuro de sus hijos. Todo ello ha provocado enormes problemas de pobreza y exclusión¹⁶.

15 FRANCISCO, Carta encíclica *Laudato si'*, n. 82.

16 Cf. U. BECK, *Un nuevo mundo feliz. La precariedad del trabajo en la era de la globalización*, Barcelona: Paidós, 2000, 9-15.

Desdichadamente, todos estos factores se han visto alentados por una *globalización sin valores* que ha llevado a lo que el papa Francisco entendía como la *cultura del descarte*¹⁷, que a su vez forma parte de lo que él llamaba una *economía de la exclusión y la inequidad*¹⁸. El conocido sociólogo Zygmunt Bauman consideró esta cultura como consecuencia de la modernidad líquida y como secuela de una civilización del exceso, la redundancia, el desperdicio y la eliminación de desechos¹⁹. Para el papa Francisco, quien aludió a este concepto desde el inicio de su pontificado, la *cultura del descarte* se caracteriza por la práctica de desechar bienes y relaciones como una expresión de opulencia y como corolario de una inextinguible sed de novedades. Por lo tanto, impregna varias dimensiones de la vida humana, a partir de la comida, el vestido, la tecnología y las relaciones, y se concreta en una mentalidad y una visión del mundo que lleva, e incluso alienta, a deshacerse de las cosas, los valores, las personas y los lazos comunes, llegando incluso a entender la propia existencia como una carga pesada para uno mismo y para el entorno familiar que por ello busca liberarse del enfermo o anciano cuanto antes²⁰.

17 Cf. L. A. SILECCHIA, «“Laudato si” and the tragedy of the “Throwaway culture”», en *CUA Columbus School of Law Legal Studies*, Washington DC 2017 (Puede consultarse el siguiente enlace: scholarship.law.edu/scholar/982); W. SUMANI, «Contro la cultura dello scarto nel settore alimentare», en *La Civiltà Cattolica*, 4111 (2021), 34-42.

18 «Así como el mandamiento de “no matar” pone un límite claro para asegurar el valor de la vida humana, hoy tenemos que decir “no a una economía de la exclusión y la inequidad”. Esa economía mata. No puede ser que no sea noticia que muere de frío un anciano en situación de calle y que sí lo sea una caída de dos puntos en la bolsa. Eso es exclusión. No se puede tolerar más que se tire comida cuando hay gente que pasa hambre. Eso es inequidad. Hoy todo entra dentro del juego de la competitividad y de la ley del más fuerte, donde el poderoso se come al más débil. Como consecuencia de esta situación, grandes masas de la población se ven excluidas y marginadas: sin trabajo, sin horizontes, sin salida. Se considera al ser humano en sí mismo como un bien de consumo, que se puede usar y luego tirar. Hemos dado inicio a la cultura del “descarte” que, además, se promueve. Ya no se trata simplemente del fenómeno de la explotación y de la opresión, sino de algo nuevo: con la exclusión queda afectada en su misma raíz la pertenencia a la sociedad en la que se vive, pues ya no se está en ella abajo, en la periferia, o sin poder, sino que se está fuera. Los excluidos no son “explotados” sino desechos, “sobrantes”»: FRANCISCO, Exhortación Apostólica *Evangelii gaudium*, n. 53.

19 Cf. Z. BAUMAN, *Vite di scarto*, Roma-Bari: Laterza, 2005.

20 «La cultura del descarte, de hecho, no tiene fronteras. Hay quienes presumen de poder determinar, basándose en criterios utilitarios y funcionales, cuándo una vida tiene valor y merece la pena ser vivida. Este tipo de mentalidad puede conducir a graves violaciones de los derechos de los más débiles, a grandes injusticias y desigualdades cuando uno se guía predominantemente por la lógica del beneficio, la eficacia o el éxito. Pero existe también, en la actual cultura del despilfarro, un aspecto menos visible y muy insidioso que erosiona el valor de la persona discapacitada a los ojos de la sociedad y a sus propios ojos: es la tendencia que lleva a considerar la propia existencia como una carga para uno mismo y para los seres queridos. La propagación de esta mentalidad transforma la *cultura del descarte* en valor primordial que hay que respetar y proteger, sobre todo si son pobres o discapacitados, si *todavía no son útiles*, como los no nacidos, o *ya no sirven*, como los ancianos. Esto es muy importante, los dos extremos de la vida: se aborta a los niños con discapacidades, y a los ancianos en su fase final se les da la *muerte dulce*, la eutanasia,

La *cultura del descarte* se ha vuelto una moneda de curso legal, una querencia preponderante a la que nos hemos acostumbrado desgraciadamente y que manifiesta un problema espiritual más hondo, que no se puede resolver con instrumentos meramente técnicos²¹. En este sentido, el papa Francisco afirmó que la proliferación de la cultura de lo desechable hundía sus raíces en una palmaria ausencia de preocupaciones éticas en el modelo económico moderno, que exalta el consumo y el despilfarro, al tiempo que expresó su deseo de que dicho modelo de capitalismo fuera reemplazado por otro inclusivo que no dejara a nadie atrás, que no descartara a ninguno de nuestros hermanos y hermanas²². Esto parece, en cambio, poco probable por la gran pujanza de la tendencia actual, que constituye un dinamismo que puso primero los ojos en las cosas, volviéndolas fugaces y arrojándolas a la basura cuando ya no sirven, cuando ya parecen haber agotado su utilidad. En este sentido, «luchar contra la terrible plaga del hambre también significa combatir el desperdicio. El desperdicio manifiesta desinterés por las cosas e indiferencia por los que carecen de ellas. El desperdicio es la expresión más cruda del descarte. Me viene a la mente cuando Jesús, después de distribuir los panes a la multitud, pidió que se recogiesen los pedazos que sobraban para que no se perdiera nada (cf. Jn 6,12). Recoger para redistribuir, no producir para desperdiciar. Descartar los alimentos significa descartar a las personas. Y hoy es escandaloso no darse cuenta de que el alimento es un bien preciado y de cuánto se tira»²³. Sin embargo, muchos no se percatan de este drama. Un drama cargado de indiferencia que se ha convertido en un tema de extrema actualidad y enormemente alarmante, pues da más importancia a hechos tangenciales. Unos hechos que lamentablemente pasan por encima de la dignidad del ser humano, de su valor único y primordial. De hecho, la creciente afluencia a los comedores para personas en situación de pobreza, las dificultades y la falta de oportunidades que enfrentan muchos niños, la carencia de empleo para muchos padres, son cargas pesadas para familias enteras. En un mundo cada vez más acelerado, impersonal y anestesiado por crisis continuas, el riesgo es que demasiadas personas queden preteridas y sean marginadas²⁴.

una eutanasia disfrazada, pero siempre es eutanasia, al fin y al cabo» (FRANCISCO, *Discurso a los participantes en la Asamblea plenaria de la Pontificia Academia de las Ciencias Sociales*, 11 de abril de 2024).

21 Cf. FRANCISCO, Exhortación apostólica postsinodal *Querida Amazonia*, nn. 58-59.

22 Cf. FRANCISCO, *Discurso al Consejo para un capitalismo inclusivo*, 11 de noviembre de 2019.

23 FRANCISCO, *Discurso a los miembros de la Federación Europea de Bancos de Alimentos*, 18 de mayo de 2019.

24 «Hombres y mujeres son sacrificados a los ídolos del beneficio y del consumo: es la *cultura del descarte*. Si se estropea un *computer* es una tragedia, pero la pobreza, las necesidades, los dramas de tantas personas acaban por entrar en la normalidad. Si una noche de invierno, aquí cerca, en la *via Ottaviano* por ejemplo, muere una persona, eso no es noticia. Si en tantas partes del mundo hay niños que no tienen qué comer, eso no es noticia, parece normal. ¡No puede ser así! Con todo, estas cosas entran en la normalidad: que algunas personas sin techo mueren de frío en

Cuando se pierden o desperdician alimentos, todos los recursos que se utilizaron para su producción –como el agua, la tierra, la energía, la mano de obra y el capital– se desaprovechan. No se aprecian como es debido y de ese modo el esfuerzo por llevar la comida a la mesa queda de esa manera banalizado. Además, la eliminación de los alimentos perdidos o desperdiciados en vertederos genera emisiones de gases de efecto invernadero, lo que contribuye al cambio climático. La pérdida y el desperdicio de alimentos también pueden tener repercusiones negativas en la seguridad alimentaria y la disponibilidad de alimentos y contribuir a aumentar el costo de la alimentación²⁵.

Nuestros sistemas alimentarios no pueden ser resilientes si no son sostenibles. De ahí la necesidad de centrarse en la adopción de enfoques integrados concebidos para la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos. Teniendo en cuenta esta óptica, es necesario adoptar medidas a escala mundial y local para aprovechar al máximo los alimentos que producimos. Para introducir este cambio transformador es fundamental incorporar tecnologías, soluciones innovadoras (en particular plataformas de comercio electrónico para la comercialización y sistemas de elaboración de alimentos replegables y móviles), nuevas formas de trabajar y buenas prácticas con miras a gestionar la calidad de los alimentos y reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos.

Al respecto, se requiere que tengamos «visión, capacidad de planificación y rapidez de ejecución, repensando el futuro de nuestra casa común y de nuestro proyecto común»²⁶ para transformar las adversidades que estamos viviendo en oportunidades que debemos aprovechar. En este contexto, el papa Francisco habló en múltiples ocasiones sobre la necesidad de emprender una auténtica *conversión ecológica*²⁷, exhortando a este compromiso no únicamente a los cristianos,

la calle no es noticia. Al contrario, una bajada de diez puntos en las bolsas de algunas ciudades constituye una tragedia. Alguien que muere no es una noticia, ¡pero si bajan diez puntos las bolsas es una tragedia! Así las personas son descartadas, como si fueran residuos. Esta *cultura del descarte* tiende a convertirse en mentalidad común, que contagia a todos» (FRANCISCO, *Audiencia General*, 5 de junio de 2013).

25 Cf. F. CHICA ARELLANO, «Globalización y desperdicio: grandes desequilibrios y desafíos socio-económicos y ambientales para la búsqueda de la paz», en *Ecclesia*, 38 (2024), 301-327.

26 FRANCISCO, *Audiomensaje a la "BBC Radio - Thought for the Day" con motivo de la COP26*, 29 de octubre de 2021.

27 «Si "los desiertos exteriores se multiplican en el mundo porque se han extendido los desiertos interiores", la crisis ecológica es un llamado a una profunda conversión interior. Pero también tenemos que reconocer que algunos cristianos comprometidos y orantes, bajo una excusa de realismo y pragmatismo, suelen burlarse de las preocupaciones por el medio ambiente. Otros son pasivos, no se deciden a cambiar sus hábitos y se vuelven incoherentes. Les hace falta entonces una *conversión ecológica*, que implica dejar brotar todas las consecuencias de su encuentro con Jesucristo en las relaciones con el mundo que los rodea. Vivir la vocación de ser protectores de la obra de Dios es parte esencial de una existencia virtuosa, no consiste en algo opcional ni en un aspecto secundario de la experiencia cristiana» (FRANCISCO, Carta Encíclica *Laudato si'*, n. 217).

sino, como ocurre con todas las encíclicas sociales desde la *Pacem in Terris* de san Juan XXIII, a cada hombre y mujer de buena voluntad, con el fin de «entrar en diálogo con todos acerca de nuestra casa común»²⁸. Es precisamente sobre este fundamento donde ciencia y fe se entrelazan para delinear el camino a seguir con el fin de construir un futuro que sea de todos y para todos.

Los avances de la ciencia y la técnica, en efecto, deben estar respaldados por el vigor de un impulso ético y espiritual, para que la *conversión ecológica*, tan anhelada por el obispo de Roma, no se quede en una mera sucesión de objetivos materiales, sino que sea un proyecto válido de cooperación social y espiritual al cual puedan adherirse políticos y ciudadanos, empresarios y consumidores. «Vista como fruto de las potencialidades inscritas en la inteligencia humana, la investigación científica y el desarrollo de habilidades técnicas forman parte de la “colaboración del hombre y de la mujer con Dios en el perfeccionamiento de la creación visible”. Al mismo tiempo, todos los logros científicos y tecnológicos son, en última instancia, dones de Dios. Por lo tanto, los seres humanos deben emplear siempre sus talentos con vistas al fin superior para el que Él se los ha concedido. Podemos reconocer con gratitud cómo la tecnología ha “remediado innumerables males que dañaban y limitaban al ser humano” y no podemos sino alegrarnos de ello. Sin embargo, no todas las innovaciones tecnológicas representan en sí mismas un auténtico progreso. Por ello, la Iglesia se opone especialmente a aquellas aplicaciones que atentan contra la santidad de la vida o la dignidad de la persona. Como cualquier otra empresa humana, el desarrollo tecnológico debe estar al servicio del individuo y contribuir a los esfuerzos para lograr “más justicia, mayor fraternidad y un más humano planteamiento en los problemas sociales”, que “vale más que los progresos técnicos”. La preocupación por las implicaciones éticas del desarrollo tecnológico es compartida no sólo en el seno de la Iglesia, sino también por científicos, estudiosos de la tecnología y asociaciones profesionales, que reclaman cada vez más una reflexión ética para orientar ese progreso de manera responsable. Para responder a estos desafíos, hay que llamar la atención sobre la importancia de la responsabilidad moral basada en la dignidad y la vocación de la persona»²⁹.

Finalmente conviene decir que las campañas de sensibilización promovidas por Naciones Unidas con motivo del *Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos*, celebrado cada año el 29 de septiembre, también ayudan mucho a contrastar la *cultura del descarte*. La existencia de días internacionales es anterior al establecimiento mismo de la Organización de

28 FRANCISCO, Carta Encíclica *Laudato si'*, n. 3.

29 DICASTERIO PARA LA DOCTRINA DE LA FE – DICASTERIO PARA LA CULTURA Y LA EDUCACIÓN, “*Antiqua et nova*”. Nota sobre la relación entre la inteligencia artificial y la inteligencia humana, 28 de enero de 2025, nn. 37-39.

las Naciones Unidas. Sin embargo, el sistema de la ONU los ha adoptado como un poderoso instrumento de promoción de las cuestiones sobre las que versan esas jornadas.

Cada día internacional ofrece a muchos actores la oportunidad de desarrollar actividades relacionadas con el tema del día. Las organizaciones y oficinas del sistema de las Naciones Unidas y, lo que es más importante, los gobiernos, la sociedad civil, el sector público y el privado, las escuelas, las universidades y, en general, los ciudadanos hacen de un día internacional un trampolín para las actividades de sensibilización, en nuestro caso para evitar que en un mundo en donde millones de hermanos nuestros sufren el flagelo del hambre, no se produzca un uso adecuado, sensato y beneficioso de los alimentos para que estos no acaben tirados a la basura.

5. Hacia el Día Internacional

A la erradicación del desperdicio alimentario está contribuyendo en gran medida una iniciativa de la ONU, de gran alcance por su irradiación pedagógica. Me refiero al *Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos* (IDAFLOW, por sus siglas en inglés), que se celebra anualmente el 29 de septiembre. Su implantación se debió a una decisión internacional que tuvo un periplo con variadas etapas. Reviste un especial interés conocerlas. Voy a ir reseñando cronológicamente los distintos trabajos e instancias que llevaron al nacimiento de dicha jornada internacional.

La iniciativa se remonta al año 2012, cuando la *Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura* (FAO por sus siglas en inglés) advierte a la comunidad internacional que un tercio de todos los alimentos producidos anualmente para el consumo humano, que equivale a 1.300 millones de toneladas, se pierde o se desperdicia. Ello supone un costo de más de 940.000 millones de dólares americanos para la economía mundial³⁰.

En 2013, la FAO publicó otro importante estudio sobre la temática titulado: *Food wastage footprint. Impacts on natural resources*. Basándose en el trabajo anterior, da un paso más y evalúa la huella del desperdicio y las pérdidas alimentarias en el ambiente y en los recursos naturales³¹. El objetivo de esta herramienta era mostrar casos concretos de buenas prácticas para la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos, a la vez que señalar fuentes de información, directrices y compromisos que favorecen la reducción del desperdicio de alimentos.

30 Cf. FAO, *Pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo. Alcance, causas y prevención*, Roma: FAO, 2012. El texto puede consultarse en: <https://www.fao.org/4/i2697s/i2697s.pdf>

31 El texto se puede consultar virtualmente en: <https://www.fao.org/4/i3347e/i3347e.pdf>

Los ejemplos inspiradores presentados a lo largo de esta publicación indican que todos, desde los hogares y productores individuales, pasando por los gobiernos, hasta las grandes industrias alimentarias, pueden tomar decisiones que, en última instancia, conducirán a patrones de consumo y producción sostenibles y, por lo tanto, a un mundo mejor para todos³².

En 2014, la FAO dio a conocer otra interesante publicación bajo el título: *Iniciativa mundial sobre la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos*. Con esta investigación, denominada en inglés *Save Food*, se buscaba priorizar las intervenciones que previenen que se originen pérdidas y desperdicios de alimentos, seguidas de aquellas para reducirlas. Se pretendía igualmente apoyar la reutilización (por ejemplo, para producir pienso) y reciclado ecológicos de los alimentos que se pierden o desperdician (compostaje)³³.

Por su parte, el *Banco Mundial* sacó a la luz en 2014 unas estimaciones que apuntaban que entre un cuarto y un tercio de los alimentos producidos anualmente para el consumo humano a nivel mundial se pierden o desperdician, y más de un tercio de dichas pérdidas las provocan los consumidores³⁴. Eran datos clamorosos, que traían a colación que, mientras mucha comida acababa en la basura o no llegaba al consumidor, cientos de millones de personas padecían hambre y malnutrición.

32 El enlace para consultar esta publicación virtualmente es: <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/i3342e>

33 La FAO y *Messe Düsseldorf* lanzaron la *Iniciativa Save Food* en la feria internacional de la industria del envasado *Interpack2011*, que se celebró en Düsseldorf (Alemania). El programa global reposa en cuatro pilares principales: a) *Colaboración y coordinación de iniciativas mundiales* para reducir las pérdidas y los desperdicios de alimentos. *Save Food* ha establecido una alianza global con organizaciones públicas y privadas y compañías activas en la lucha contra las pérdidas y los desperdicios de alimentos. Para desarrollar, planificar e implementar intervenciones y recursos de forma eficiente es imprescindible que todas las iniciativas estén bien coordinadas de manera que todos los participantes sepan qué está ocurriendo en el mundo; se compartan información, problemas y soluciones; y se armonicen metodologías, estrategias y enfoques. b) *Aumentar la sensibilización* sobre el impacto y las soluciones de las pérdidas y los desperdicios de alimentos. Esto es posible mediante la realización de campañas de comunicación y publicidad, la divulgación de los hallazgos y resultados de la *Iniciativa Save Food* y la organización de congresos regionales *Save Food*. c) *Investigación* en políticas, estrategias y programas para reducir las pérdidas y los desperdicios de alimentos. Esto incluye la realización de una serie de estudios nacionales y regionales para analizar las causas de las pérdidas de alimentos y soluciones viables. La *Iniciativa Save Food* también dirige estudios sobre los impactos socioeconómicos de las pérdidas y los desperdicios de alimentos y sobre los marcos políticos y normativos que les afectan. d) *Apoyo a proyectos* para que los sectores público y privado piloten e implementen estrategias de reducción de pérdidas de alimentos. El texto se puede consultar en: <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/fa9de47c-58fa-4a04-9a44-d3e736a5bbd5/content>

34 COMUNICADO DE PRENSA DEL GRUPO BANCO MUNDIAL, *La pérdida y el desperdicio de alimentos, un obstáculo para la reducción de la pobreza* (27 de Febrero de 2014). El texto puede consultarse en: <https://www.bancomundial.org/es/news/press-release/2014/02/27/food-loss-waste-barrier-poverty-reduction>

En este contexto, hay que señalar igualmente el compromiso asumido en la XXXIII Conferencia Regional para América Latina y el Caribe de la FAO, que tuvo lugar en la ciudad de Santiago de Chile, entre el 8 al 10 de octubre de 2014, en la cual se elaboró el documento «Pérdidas y desperdicios cero, hambre cero. Conclusiones de la Consulta Regional a Expertos en Pérdidas y Desperdicios de Alimentos»³⁵.

En mayo de 2015, los ministros de agricultura del G20, cuyo anfitrión fue Turquía ese año, definieron las pérdidas y el desperdicio de alimentos como un problema global de gran importancia económica, ambiental y social, y alentaron a todos los miembros del G20 a intensificar los esfuerzos para prevenir y reducir el desperdicio³⁶. Esta recomendación fue seguida por el acuerdo para establecer la *Plataforma Técnica para Medir y Reducir la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos*³⁷ entre la FAO y el *Instituto Internacional de Investigación sobre Políticas Alimentarias* (IFPRI)³⁸, que realiza encuestas para ofrecer soluciones políticas innovadoras para mejorar la seguridad alimentaria y combatir la pobreza. La referida plataforma técnica es una red de intercambio de información y coordinación en la que están implicadas organizaciones internacionales, bancos de desarrollo, oenegés y el sector privado. Los socios de la plataforma trabajan juntos para mejorar la medición de la pérdida de alimentos y generación de residuos alimentarios, intercambiar conocimientos e información y compartir las mejores prácticas para hacer frente a los desafíos globales que representa el desperdicio alimentario. Lanzada en diciembre de 2015, la plataforma tiene entre sus objetivos: liderar los esfuerzos para mejorar la medición de la pérdida y el desperdicio de alimentos; desarrollar la capacidad para reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos en los países del G20, así como en aquellos de bajos ingresos. Este esfuerzo incluye la transferencia de conocimientos; aportar argumentación basada en pruebas objetivas sobre el alcance, las causas y los costes de la pérdida y el desperdicio de alimentos; monitorear la evolución mundial de la pérdida y el desperdicio de alimentos; y proporcionar asesoramiento y asistencia técnica para trabajar contra la pérdida y el desperdicio de alimento. Esta herramienta técnica venía a complementar los mecanismos ya existentes en este campo, como la *Comunidad de*

35 El texto se puede consultar en: <https://es.slideshare.net/slideshow/conclusiones-de-la-cre/40966945>

36 La noticia se puede consultar en: <https://www.eleconomista.es/cultura/noticias/6694892/05/15/El-desperdicio-de-comida-es-una-preocupacion-global-enorme-segun-ministros-de-Agricultura-G20.html>

37 Se puede consultar en: <https://www.fao.org/platform-food-loss-waste/flw-events/international-day-food-loss-and-waste/es>

38 Cf. L. DELGADO – M. SCHUSTER – M. TORERO, *The reality of food losses: A new measurement methodology*. IFPRI Discussion Paper 1686, Washington D.C.: International Food Policy Research Institute, 2017. Al texto se puede acceder a través del siguiente enlace: <https://ebrary.ifpri.org/cdm/ref/collection/p15738coll2/id/131530>

Práctica global sobre la reducción de las pérdidas de alimentos —gestionada conjuntamente por la FAO, el Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola (FIDA) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA) —³⁹, el *Protocolo de pérdida y desperdicio de alimentos* del Instituto de Recursos Mundiales (WRI)⁴⁰, la previamente citada *Save Food* y otras iniciativas del Programa del Grupo Consultivo sobre Investigación Agrícola Internacional (CGIAR) sobre políticas, instituciones y mercados⁴¹.

Un nuevo paso se produjo en 2015, cuando la *Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible de la ONU*, en el Objetivo número 2 dejó establecido: «Poner fin al hambre, conseguir la seguridad alimentaria y una mejor nutrición, y promover la agricultura sostenible». En el Objetivo número 12 de dicha Agenda se animaba asimismo a la comunidad internacional a «garantizar las pautas de consumo y de producción sostenibles», especificando en su meta 12.3: «Para 2030, reducir a la mitad el desperdicio mundial de alimentos *per capita* en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y distribución, incluidas las pérdidas posteriores a las cosechas». Igualmente, en el Objetivo número 13 de la referida Agenda se disponía: «Tomar medidas urgentes para combatir el cambio climático y sus efectos».

Todos los anteriores estudios fueron ahondando en la convicción de la necesidad de dar mayor relieve a la problemática del desperdicio alimentario en la comunidad internacional. De este modo, el proceso para obtener respaldos para la conmemoración de tal jornada fue consolidándose. Al respecto, las iniciativas

39 Esta iniciativa está financiada por la *Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación*. Sobre la misma se puede encontrar información en el siguiente enlace: <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/7b1d647c-e0c8-4e47-991d-ecc8c63f0dbc/content>

40 El *Instituto de Recursos Mundiales* (WRI por sus siglas en inglés) es una organización no gubernamental de investigación que abarca más de 50 países, con oficinas en Brasil, China, Europa, México, India, Indonesia y Estados Unidos. Tiene una página web muy completa y se puede consultar en el siguiente enlace: <https://www.wri.org/>. Los más de 450 expertos y personal de WRI trabajan en estrecha colaboración con los líderes para convertir las grandes ideas en acciones para sostener los recursos naturales: el fundamento de las oportunidades económicas y el bienestar humano. El *Protocolo de Pérdida y Desperdicio de Alimentos* es una asociación de múltiples actores interesados que ha desarrollado el *Estándar de Contabilización y Reporte Sobre Pérdida y Desperdicio de Alimentos* (o Estándar de PDA) para cuantificar alimentos y/o partes no comestibles retiradas de la cadena de suministro de alimentos conocidos habitualmente como «pérdida y desperdicio de alimentos» (PDA). Al respecto puede consultarse el siguiente enlace: <https://flwprotocol.org/wp-content/uploads/2016/05/FLW-Standard-executive-summary-SPANISH.pdf>

41 El *Grupo Consultivo sobre Investigación Agrícola Internacional* (CGIAR por sus siglas en inglés) es una asociación global de investigación agrícola que trabaja para reducir la pobreza, aumentar la seguridad alimentaria y promover el manejo sostenible de los recursos naturales. Su enfoque principal es la investigación agrícola y el desarrollo, con el objetivo de mejorar la vida de las personas y proteger el medio ambiente. Para mayor información puede consultarse el enlace: <https://www.fao.org/agrovoc/es/institutions/cgiar> También se pueden encontrar abundantes datos en la siguiente página web: <https://www.cgiar.org/food-security-impact/>

fueron coordinadas por *Unilever*⁴², quien solicitó el apoyo de los Gobiernos de Argentina, Francia, los Países Bajos y el Reino Unido para presentar una proposición ante los Órganos Rectores de la FAO. Toda la comunicación sobre el tema fue gestionada por Rodrigo Castañeda, Coordinador de Alianzas dentro de la División de *Partnerships* de la FAO.

En este sentido, un importante hito lo constituyó la carta enviada por el Licenciado William Andrew Murchison, Secretario de Alimentos y Bioeconomía del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la República Argentina, fechada el 28 de mayo de 2018, al Dr. Julio A. Berdegué, Director Regional de la FAO para América Latina y el Caribe. En la misiva, el político argentino subrayaba la necesidad de prestar atención de manera concertada para que se redujera la pérdida y el desperdicio de alimentos y promovieran iniciativas y medidas colectivas a escala mundial a fin de lograr la meta 12.3 de la *Agenda 2030 de la ONU*⁴³. Ese escrito

42 *Unilever* es una empresa multinacional británica creada en 1929 como resultado de la fusión de *Margarine Unie*, compañía neerlandesa de margarina, y *Lever Brothers*, fabricante inglés de jabones. Durante la segunda mitad del siglo xx la empresa se diversificó a base de productos hechos de aceites y grasas y amplió sus operaciones en todo el mundo. A la par, realizó numerosas adquisiciones corporativas, entre las que podemos citar las siguientes: *Lipton* (1971), *Brooke Bond* (1984), *Chesebrough-Ponds* (1987), *Best Foods* (2000), *Ben & Jerry's* (2000), *Alberto-Culver* (2010) y *Dollar Shave Club* (2016). En 2015, bajo el liderazgo de Paul Polman, la compañía cambió gradualmente su enfoque hacia las marcas de salud y belleza, lejos de las marcas de alimentos que mostraban un crecimiento lento. Puede consultarse para estos datos: <https://es.wikipedia.org/wiki/Unilever>

43 El texto de la carta dice lo siguiente: «Buenos Aires, 28 de mayo de 2018. *Señor Representante Regional. Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe. Dr. Julio A. Berdegué.* De mi mayor consideración. Tengo el agrado de dirigirme a usted, a efectos de proponer la declaración de un *Día Internacional de Sensibilización sobre la Pérdida y el desperdicio de Alimentos (International Day of Awareness of Food Loss and Waste)*, de manera que se realicen acciones de concienciación cada año de forma sostenida sobre esta problemática mundial. En los últimos años, la región de América Latina y el Caribe, con el importante apoyo de la Oficina Regional de la FAO, ha dado pasos firmes en la necesidad de reducir las pérdidas y desperdicios de alimentos en pos de construir sistemas alimentarios más sostenibles. Muchos de los países ya cuentan con programas nacionales, redes de alianzas e investigaciones para abordar la problemática de forma integral. Incluso se han generado campañas de comunicación y se han fortalecido los esfuerzos entre los países. Argentina es una de las naciones que lidera este proceso en la región y desde 2015 cuenta con un *Programa Nacional de Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos* que gestiona el Ministerio de Agroindustria. Asimismo, ha conformado una Red Nacional con más de 70 miembros de organismos públicos, gobiernos locales, empresas del sector agroalimentario, universidades, ONG, entre otros. Desde el Programa Nacional se presentó un proyecto de Ley para declarar el 29 de septiembre de cada año como el *Día Nacional para la Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos*. El mismo ha sido aprobado por la Cámara de Senadores de la Nación por lo cual cuenta con media sanción en el Congreso Nacional. El propósito de este proyecto es generar campañas de comunicación y acciones que a través de mensajes positivos permitan generar conciencia y evidenciar los impactos negativos sobre cuestiones sociales, ambientales y económicas. Cabe mencionar que Argentina eligió el día 29 de Septiembre debido a que en esa fecha en 2015 la Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe, junto a representantes de los países de la región, celebraron el *Primer Diálogo Regional sobre Pérdidas y Desperdicios de Alimentos* con el propósito de construir una Alianza Regional en línea con el Plan de Acción, y con el Plan

impulsó que se presentara un proyecto de resolución ante el *Comité de Agricultura de la FAO*, celebrado en Roma entre el 1 y el 5 octubre de 2018⁴⁴, que respaldó la propuesta del Gobierno de Argentina para que el sistema de las Naciones Unidas estableciera la conmemoración del *Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos*, a celebrarse el 29 de septiembre de cada año, y recomendó la presentación de un proyecto de Resolución de la *Conferencia de la FAO al Consejo de la FAO*, para que lo aprobara en su 160° período de sesiones (3-7 de diciembre de 2018)⁴⁵ y, posteriormente, fuera la *Conferencia de*

para la Seguridad Alimentaria, Nutrición y Erradicación del Hambre de la Comunidad de Estados Latinoamericanos y Caribeños. Paralelamente, en el marco de la Presidencia Argentina del G20, el Ministerio de Agroindustria ha incorporado la temática de PDA en la Declaración de Ministros de Agricultura que se encuentra en negociación y se prevé el acuerdo para julio del corriente. Una de las propuestas que realiza Argentina en esta Declaración es apoyar a la FAO para la creación del “Día Internacional de Sensibilización sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos” (*International Day of Awareness of Food Loss and Waste*). A la fecha no existe una experiencia similar en los países o como estrategia de un Organismo Internacional. Únicamente España celebra la *Semana de Reducción de Desperdicios*, aunque sin una fecha precisa. No obstante, se tiene conocimiento del apoyo que darían los países del G20, probablemente varios de los países de ALC, y también algunas empresas multinacionales como *Unilever* y *Carrefour*. Por lo enunciado, Argentina a través del Ministerio de Agroindustria propone la declaración y conmemoración del 29 de septiembre como *Día Internacional de Sensibilización sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos (International Day of Awareness of Food Loss and Waste)*, a ser establecido por la Asamblea General de Naciones Unidas o por la FAO como organismo especializado del Sistema de las Naciones Unidas. Más allá de la elección de la fecha o el título o slogan que se quiera dar a esta conmemoración, el espíritu de la iniciativa es aportar una herramienta de comunicación para que los organismos internacionales y los países puedan promover acciones en torno a la Meta 12.3 de los ODS tanto dirigidos al sector agroalimentario como a los consumidores. A la espera de una respuesta favorable y a disposición, lo saludo a usted muy atentamente. Firmado: *William A. Murchison, Secretario de Alimentos y Bioeconomía del Ministerio de Agricultura*».

- 44 El documento COAG/2018/16/Rev.1 puede consultarse en: <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/e79ae58b-61a3-4d71-96bb-31ea508d27a3/content> En el número 68 del Informe final del XXVI período de sesiones del *Comité de Agricultura de la FAO* (1-5 octubre de 2018) se puede leer: «Considerando la necesidad de sensibilizar y aumentar la atención de manera concertada en todos los niveles a fin de reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos y promover iniciativas mundiales y medidas colectivas tendentes a lograr los ODS, el Comité apoyó la propuesta formulada por el Gobierno de la Argentina de establecer que el sistema de las Naciones Unidas celebre un *Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos* todos los años, el 29 de septiembre, así como el proyecto de resolución de la Conferencia que se sometería a la consideración del Consejo y a la aprobación de la Conferencia de la FAO en sus períodos de sesiones 160.º y 41.º, respectivamente. La resolución se reproduce en el Apéndice E». El texto se puede consultar en: <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/9215a0a4-fb9d-4064-89dd-617175280f4e/content>
- 45 En el documento CL 160/REP, que contiene el Informe del 160° período de sesiones del *Consejo de la FAO*, celebrado en Roma entre los días 3-7 de diciembre de 2018, en el n. 19 d) se puede leer que «el Consejo, recordando los criterios expuestos en la política de la FAO para la proclamación y celebración de años internacionales, que aprobó en su 144.º período de sesiones (junio de 2012), la resolución 1980/67 del *Consejo Económico y Social* sobre años y aniversarios internacionales, hizo suyo el proyecto de resolución de la Conferencia presentado por el COAG en su 26.º período de sesiones sobre la celebración por el sistema de las Naciones Unidas de un «Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos» el 29 de septiembre de cada

la FAO la que adoptara definitivamente dicha Resolución en su 41º período de sesiones (22-29 de junio de 2019)⁴⁶.

Todo este dinamismo de la FAO se había visto también vigorizado y acompañado por el *Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente* (PNUMA), que aprobó la Resolución 4/2 de la Asamblea de las Naciones Unidas sobre el Medio Ambiente de 15 de marzo de 2019 (UNEP/EA.4/Res.2), relativa a la promoción de prácticas sostenibles y soluciones innovadoras para reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos en consonancia con los *Objetivos de Desarrollo Sostenible* (ODS), en particular la meta 12.3 de la Agenda 2030⁴⁷.

Los esfuerzos de la FAO habían quedado igualmente respaldados por la *Declaración ministerial del Foro Político de Alto nivel sobre el Desarrollo Sostenible* (19 de julio 2018), celebrado bajo los auspicios del *Consejo Económico y Social*, sobre el tema “La transformación hacia sociedades sostenibles y resilientes” (E/HLS/2018/1). En el número 26 de dicha Declaración se exhortó a todos los interesados a que adoptaran un enfoque orientado a los sistemas alimentarios sostenibles y desarrollaran estrategias eficaces e innovaciones para reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos⁴⁸.

año, que se adjunta en el Apéndice G del presente informe». El texto se puede consultar en: <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/7a0ce258-376d-454f-befc-b98ae539f07f/content>

46 En el XLI período de sesiones de la Conferencia de la FAO (22-29 de junio de 2019) se estudió el documento C/2019/LIM/11, que contenía un proyecto de resolución y el deseo de pedir al Director General que transmitiera la Resolución al Secretario General de las Naciones Unidas a fin de que la Asamblea General de las Naciones Unidas, en su próximo período de sesiones, considere la posibilidad de declarar el 29 de septiembre *Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos*. El texto puede consultarse en: <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/5b5f307f-3274-425a-8ba1-ee7a7d3d1e80/content> El 28 de junio de 2019, la Conferencia aprobó la Resolución 11/2019 con dicho propósito. El texto de la Resolución se puede consultar en: <https://www.fao.org/4/ca5568es/ca5568es.htm#Resolution11> Todo ello quedó recogido oficialmente en el Informe final de la mencionada sesión de la Conferencia, en su numeral 62, que dice: «La Conferencia consideró la propuesta respaldada por el Consejo en su 160.º período de sesiones de que se estableciera la celebración anual de un *Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos* el 29 de septiembre y aprobó la Resolución 11/2019, que se adjunta en el Apéndice H del presente informe». El texto puede consultarse en: <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/3f2081f0-8fa5-4573-a03a-877f7ad39664/content>

47 El texto se puede consultar en: <https://docs.un.org/es/UNEP/EA.4/Res.2>

48 El numeral 26 completo dice así: «Observamos con preocupación que sigue siendo difícil desvincular el crecimiento económico del uso de los recursos. Si bien un número cada vez mayor de países ha adoptado políticas e iniciativas nacionales de consumo y producción sostenibles, incluidas las relativas a la responsabilidad social empresarial, es necesario intensificar los esfuerzos a ese respecto. Es preciso aumentar la eficiencia de los recursos mediante la aplicación de un enfoque basado en todo el ciclo de vida, que abarque desde la reducción de la cantidad de recursos utilizados en las fases de extracción y producción hasta su reutilización y reciclaje, incluso mediante innovaciones en las tecnologías y las normas, en particular las de calidad de los materiales. Reconocemos el examen de mitad de período y los progresos realizados en la aplicación

En el camino hacia la instauración de esta jornada internacional fue asimismo de vital importancia el documento *El estado mundial de la agricultura y la alimentación 2019*, que centraba su atención en los progresos en la lucha contra la pérdida y el desperdicio de alimentos. Sin duda, dicho trabajo nació de la creciente sensibilización sobre estos temas de gran envergadura y del aumento de las peticiones de acción, fundamentadas en las fuertes connotaciones morales negativas relacionadas con la pérdida y el desperdicio de alimentos. Ambas problemáticas conllevan una presión innecesaria sobre el medio ambiente y sobre los recursos naturales que se han utilizado en vano para producir alimentos. Es decir, significa que se han derrochado recursos de la tierra, agua y otros elementos laborales, técnicos y energéticos, se ha generado contaminación y se han emitido gases de efecto invernadero sin ningún motivo. Ya en 2018, que era el año sobre el que trabajaba la publicación, todo ello resultaba triste e inexplicable, a la vez que llevaba al observador de esta paradoja a preguntarse: ¿cómo puede permitirse que se tiren alimentos a la basura, cuando más de 820 millones de personas pasan hambre en el mundo cada día y alrededor de 151 millones de niños menores de cinco años sufren retraso de crecimiento?⁴⁹.

Este riguroso estudio comenzó a prepararse con un taller de iniciación celebrado en la Sede de la FAO, en Roma, el 10 de septiembre de 2018, al que asistieron expertos externos y especialistas de la Organización. Después del taller, se formó un grupo asesor integrado por representantes de todas las unidades técnicas y presidido por el Director Adjunto de la División de Economía del Desarrollo Agrícola de la FAO para que prestara asistencia en el proceso de redacción. En un

del Marco Decenal de Programas sobre Modalidades de Consumo y Producción Sostenibles, incluida la creación de la red *Un Planeta*, que es un importante mecanismo para la consecución del Objetivo de Desarrollo Sostenible 12. Seguiremos acelerando la aplicación del Marco Decenal de Programas. Exhortamos a todos los interesados a que adopten un enfoque orientado a los sistemas alimentarios sostenibles y desarrollen estrategias eficaces e innovaciones para reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos. En el centro de los esfuerzos encaminados a promover el consumo y la producción sostenibles deben situarse sistemas alimentarios resilientes, sostenibles e inclusivos que protejan, mejoren y restauren los recursos naturales, sirvan de sustento a medios de vida rurales y urbanos y faciliten el acceso a alimentos nutritivos proporcionados por pequeños productores. Subrayamos los problemas que plantean los desechos plásticos, especialmente en los océanos. Promoveremos los estilos de vida sostenibles proporcionando a los consumidores información fiable sobre la sostenibilidad, aumentando la educación y la sensibilización y haciendo que sea más fácil replantear, reutilizar, reciclar, recuperar y rehacer los productos y servicios y prevenir y reducir la generación de desechos. Pedimos que se intensifiquen los esfuerzos para alcanzar en 2020 y en años posteriores las metas relativas a la gestión ecológicamente racional de los productos químicos y de todos los desechos a lo largo de su ciclo de vida». El texto se puede encontrar en: <https://docs.un.org/es/E/HLS/2018/1>

49 Cf. FAO, *El estado mundial de la agricultura y la alimentación. Progresos en la lucha contra la pérdida y el desperdicio de alimentos*, Roma: FAO, 2019. El texto se puede consultar en: <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/2120f787-5a49-41f5-a9fb-f4ceaac98b2c/content>

ulterior seminario, celebrado el 17 de octubre de 2018, el equipo de investigación y redacción y el grupo asesor debatieron el esquema del informe. Los primeros tres capítulos se presentaron al grupo asesor el 18 de enero de 2019. A partir de las observaciones recibidas del grupo asesor, el equipo revisó el borrador. El primer borrador completo se presentó posteriormente al grupo asesor y al grupo de expertos externos el 1 de febrero de 2019 y se debatió en un segundo taller celebrado el 14 y 15 de febrero de 2019. Con las aportaciones de dicho taller, el informe se revisó y presentó al equipo directivo del Departamento de Desarrollo Económico y Social de la FAO. Se distribuyó el borrador revisado con el fin de recabar observaciones de otros departamentos de la Organización y de las oficinas regionales de la FAO para África, Asia y el Pacífico, Europa y Asia Central, América Latina y el Caribe, y el Cercano Oriente y África del Norte, así como de revisores externos. Las observaciones se incorporaron en el borrador final, que fue examinado por el Subdirector General responsable del Departamento Económico y Social y luego se remitió a la Oficina del Director General de la FAO el 9 de julio de 2019.

El documento fue presentado oficialmente en la sede central de la FAO el 14 de octubre de 2019. Por lo que concierne a su contenido, dicho informe ponía de relieve no solamente los aspectos negativos de estos dos flagelos. Evidenciaba igualmente los efectos positivos económicos, comerciales y sociales que tienen las reducciones de las pérdidas y el desperdicio de alimentos. Caminar en esta dirección conduce evidentemente a mejorar la seguridad alimentaria y la nutrición, así como la sostenibilidad del medio ambiente. Los efectos precisos dependen de las interacciones complejas en el sistema alimentario.

Conviene asimismo anotar que, en el sucederse de los acontecimientos que llevarían a la celebración del Día Internacional del que nos estamos ocupando, Argentina informó a la *Oficina de enlace de la FAO con la sede de Naciones Unidas en Nueva York* que no podía seguir capitaneando la citada Resolución, ya que había presentado otra resolución un par de meses antes y dudaba en iniciar otra tan pronto. Entonces, las delegaciones de la República de San Marino y del Principado de Andorra se acercaron a dicha Oficina de enlace de la FAO proponiendo abanderar ellas la iniciativa para un *Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos*. Estos dos países, en colaboración con la sede central de Naciones Unidas, trabajaron en la preparación de un proyecto de resolución revisado. Es así como, posteriormente, en la 24ª sesión de la *Segunda Comisión* de la Septuagésimo cuarto período de sesiones de la Asamblea General de la ONU, celebrada el 26 de noviembre de 2019, el Representante Permanente de San Marino, en nombre de Andorra, Costa Rica, Indonesia, Mauricio, Mongolia, Myanmar, República de Moldavia, República Dominicana, San Marino, San Vicente y las Granadinas, Tayikistán, Turkmenistán y Vietnam, presentó un proyecto de

resolución revisado titulado *Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos (A/C.2/74/L.8/Rev.1)*⁵⁰.

En la misma sesión, se notificó a la Comisión que el proyecto de resolución revisado no tenía consecuencias para el presupuesto por programas. También en la misma sesión, la Secretaria de la Comisión anunció que, después de la presentación del proyecto de resolución, los siguientes países se habían sumado a la lista de copatrocinadores del proyecto de resolución revisado: Argentina, Armenia, Bielorrusia, Benín, Canadá, Chile, Ecuador, El Salvador, Eslovenia, España, Filipinas, Georgia, Guatemala, Guinea, India, Irlanda, Islandia, Israel, Italia, Japón, Letonia, Liechtenstein, Malta, México, Mónaco, Noruega, República de Palaos, Paraguay, Perú, República de Corea, Singapur, Tailandia y Uruguay. Posteriormente, Afganistán, Bangladesh, Bolivia, Brunei Darussalam, Burkina Faso, Burundi, Camerún, los Emiratos Árabes Unidos, la Federación de Rusia, Kenia, Malawi, Maldivas, Malí, Nepal, Nigeria, República Centroafricana, Santo Tomé y Príncipe, Senegal, Serbia, Sierra Leona, Sudáfrica y Venezuela. También en la 24ª sesión, formularon declaraciones los representantes de la Unión Europea (en nombre de los Estados miembros de la Unión Europea, Albania, Bosnia y Herzegovina, Georgia, Montenegro, Macedonia del Norte, la República de Moldavia, Turquía y Ucrania) y los Estados Unidos de América⁵¹. En dicha sesión la *Segunda Comisión* aprobó el proyecto de resolución A/C.2/74/L.8/Rev.1⁵².

6. La Resolución A/RES/74/209 de la Asamblea General de la ONU

El 19 de diciembre de 2019, sobre la base del citado Informe de la *Segunda Comisión (A/74/381)*, la Asamblea General, en su Septuagésimo cuarto período de sesiones, aprobó finalmente la *Resolución A/RES/74/209*, por la cual «decide designar el 29 de septiembre *Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos*; invita a todos los Estados Miembros, las organizaciones del sistema de las Naciones Unidas, otras organizaciones internacionales y regionales y la sociedad civil, incluidas las organizaciones no gubernamentales, los particulares y otros interesados pertinentes, a que celebren el Día Internacional de una manera adecuada y acorde con las prioridades nacionales, entre otras cosas, mediante actividades educativas y de otro tipo orientadas a concienciar sobre la importancia de reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos y la contribución de esas acciones al desarrollo sostenible; invita a la *Organización de las Naciones*

50 El texto se puede consultar en: <https://docs.un.org/es/A/C.2/74/L.8/Rev.1>

51 El texto se puede consultar en: <https://docs.un.org/es/A/74/381>

52 El texto se puede encontrar bajo el epígrafe: «Proyecto de resolución II. Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos», en: <https://docs.un.org/es/A/74/381>

Unidas para la Alimentación y la Agricultura a que facilite la celebración del Día Internacional, en colaboración con el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente y otras organizaciones competentes»⁵³.

La decisión de la Asamblea General al instituir esta jornada internacional tenía como objetivos concienciar a nivel mundial sobre el problema de la pérdida y el desperdicio de alimentos; promover el buen comportamiento de consumidores, instituciones, empresas y gobiernos; estimular políticas públicas y acciones concretas para mejorar la eficiencia de los sistemas alimentarios; y contribuir a la seguridad alimentaria mundial y a la sostenibilidad medioambiental.

Desde la aprobación de la citada Resolución, cada 29 de septiembre no pasa desapercibido en el calendario de la comunidad internacional. A partir de 2020, en cada una de las ediciones del Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos, de distintos modos e implicando a numerosos agentes públicos y privados, no se desaprovecha la oportunidad para señalar el daño que infligen tanto las pérdidas como el desperdicio de alimentos en toda la cadena de suministro, desde la producción hasta el consumo, a la vez que se alienta a la familia de las naciones y a otras instancias a erradicar dichas lacras en aras de la producción sostenible de alimentos y la promoción de la seguridad alimentaria y la nutrición a nivel mundial. Sirve de acicate en tan loable iniciativa saber que el año 2030 está cerca y que sería de indudable valor que en esa fecha se lograra el objetivo *Hambre Cero*. La comunidad internacional no ignora el influjo que tiene favorecer campañas educativas y de sensibilización que fomenten comportamientos sostenibles entre productores, distribuidores y consumidores. De ello saldrán beneficiados, tanto a nivel global como local, la seguridad alimentaria, la nutrición, el medio ambiente y la economía. Quedará asimismo evidenciada la relación entre la pérdida y el desperdicio de alimentos y el cambio climático, la degradación del medio ambiente y el uso ineficiente de los recursos naturales.

La citada Resolución de la ONU no se restringe a incentivar las acciones individuales, siendo estas de fundamental trascendencia. Acentúa asimismo la necesidad de una acción mundial concertada para abordar las causas profundas de la pérdida y el desperdicio de alimentos y promover sistemas alimentarios sostenibles.

Las dos principales instituciones internacionales que promueven dicha jornada internacional son la FAO y el PNUMA. La primera se centra en la medición y reducción de la pérdida de alimentos, al tiempo que brinda orientación para las intervenciones políticas⁵⁴, presentando un argumento comercial y económico con

53 El texto se puede consultar en: <https://docs.un.org/es/A/RES/74/209>

54 Existe una página web de la FAO con un portal de apoyo a las políticas y a la gobernanza dedicado a la pérdida y al desperdicio de alimentos. Puede consultarse en: <https://www.fao.org/policy-support/policy-themes/food-loss-and-food-waste/fao-policy-series--food-loss---food-waste/es>

incentivos de ganancias para reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos, así como la inseguridad alimentaria⁵⁵. El Índice de pérdidas de alimentos, diseñado y calculado por la FAO, proporciona estimaciones sobre una parte de la cadena de suministro que va de las operaciones posteriores a la cosecha a la venta al por menor, excluida esta última⁵⁶. El PNUMA, por su parte, que promueve la reducción del desperdicio alimentario por lo que respecta al nivel de consumo en los hogares y a la venta minorista, está a cargo del Índice de Desperdicio de Alimentos⁵⁷ y se compromete a acelerar la acción a través de su programa de actividades

55 Existe una página web en la que la FAO desglosa sus principales recursos técnicos para favorecer las medidas dirigidas a reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos. Puede consultarse en: https://sfcs.fao.org/docs/foodlosswastelibraries/default-document-library/idaflw24_fao-resources_es.pdf?sfvrsn=e660a90b_1

56 En la tarea de sensibilización tanto sobre pérdida como desperdicio alimentario, conviene reseñar que la FAO cuenta con *La base de datos sobre pérdida y desperdicio de alimentos*, que es la mayor recopilación en línea de datos sobre estas dos cuestiones, incluyendo comunicados en revistas científicas, publicaciones académicas y literatura gris de los países (documentos y publicaciones que no son editados o distribuidos a través de canales comerciales o de publicación académica habituales), entre otras fuentes. Para actualizar la base de datos sobre pérdidas y desperdicio de alimentos constantemente, el Laboratorio de datos rastrea la web a fin de detectar automáticamente los informes y estudios de libre acceso en los que se calcula la pérdida y el desperdicio de alimentos, y emplea procedimientos de procesamiento del lenguaje natural para individuar los productos alimentarios, las fases de la cadena de valor y las zonas geográficas y determinar las cantidades. Se puede consultar virtualmente en: <https://www.fao.org/datalab/filling-data-gaps/food-loss-and-waste-database/es> La base de datos incluye elementos obtenidos de cientos de publicaciones e informes de diversas fuentes (informes subnacionales, estudios académicos e informes de organizaciones nacionales e internacionales como el Banco Mundial, la Sociedad Alemana de Cooperación Internacional, la FAO, el Instituto Internacional de Investigación sobre Políticas Alimentarias y otras fuentes).

57 El PNUMA publicó su primer *Informe sobre el Índice de Desperdicio de Alimentos* en 2021. Este informe, elaborado en colaboración con WRAP (*Worldwide Responsible Accredited Production*) y otras organizaciones, proporciona una visión global del desperdicio de alimentos en el nivel de consumidor, tanto en hogares como en establecimientos minoristas y de servicios de alimentos. Dicho índice de 2021 fue seguido por otros informes anuales que el PNUMA ha elaborado sobre el índice de desperdicio de alimentos utilizando datos recopilados y analizados por WRAP. Estos informes sirven como herramienta para que los países monitoreen su progreso hacia el cumplimiento de la meta 12.3 del *Objetivo de Desarrollo Sostenible*, que busca reducir a la mitad el desperdicio de alimentos para 2030. Este primer informe se enmarcaba en la contribución del PNUMA al proceso de la *Cumbre sobre los Sistemas Alimentarios de las Naciones Unidas 2021*. El Informe 2021 tenía por objetivo alentar la adopción generalizada de un enfoque «Target-Measure-Act» (meta-medición-medida), que consiste en establecer una meta, realizar mediciones y adoptar medidas, para reducir el desperdicio de alimentos. El Informe 2021 se puede consultar en: https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/PDA/pdf/IDA_FoodWaste.pdf El último informe que el PNUMA ha publicado es el de 2024: PROGRAMA DE LAS NACIONES UNIDAS PARA EL MEDIO AMBIENTE, *Informe sobre el índice de desperdicio de alimentos 2024. Piensa, Aliméntate, Ahorra. Seguimiento del progreso para reducir a la mitad el desperdicio mundial de alimentos*, Nairobi: PNUMA, 2024. Se puede consultar en: https://wedocs.unep.org/bitstream/handle/20.500.11822/45230/food_waste_index_report_2024_SP.pdf?sequence=7&isAllowed=y

de sistemas alimentarios sostenibles que tiene como objetivo crear conciencia y catalizar la acción a nivel local, regional e internacional⁵⁸.

Recapitulando, la mencionada resolución de la Asamblea General de la ONU desencadenó un benéfico dinamismo que desde su aprobación no ha dejado de crecer para hacer frente a la problemática que nos ocupa.

Además, la susodicha decisión de la ONU se ha visto enriquecida por otras iniciativas en orden a combatir la pérdida y el desperdicio alimentario. Al respecto, no podemos dejar de resaltar un instrumento de gran valor por las ideas que suministra para conseguir el mencionado objetivo. Me refiero al *Código de Conducta voluntario para la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos*⁵⁹.

En el hontanar de esta provechosa publicación se encuentra la solicitud del *Comité de Agricultura de la FAO*, que en su 26.º período de sesiones, celebrado entre el 1 y el 5 octubre de 2018, solicitó a la Organización que tomara la iniciativa de desarrollar códigos de conducta voluntarios para la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos⁶⁰. En respuesta a la solicitud de dicho Comité, la FAO elaboró esa normativa mediante un proceso inclusivo bajo la dirección y la orientación generales de la *Mesa del Comité de Agricultura*. A través de distintas consultas organizadas a nivel mundial y regional, se recabaron contribuciones para perfeccionar el Código de conducta y observaciones sobre sus contenidos formuladas por distintas partes interesadas que se ocupaban de cuestiones relacionadas con las pérdidas y el desperdicio de alimentos⁶¹.

El Código fue finalmente aprobado por el 42º período de sesiones de la Conferencia de la FAO en junio de 2021⁶². El citado Código de conducta voluntario desgrana las acciones y medidas que deberían adoptar las autoridades públicas, los agentes de la cadena agroalimentaria, el sector privado, las organizaciones de productores y de la sociedad civil, las instituciones académicas y de investiga-

58 El PNUMA tiene también una página web con una serie de recursos digitales e interesantes publicaciones sobre el desperdicio alimentario. Puede consultarse en: https://sfcs.fao.org/docs/foodlosswastelibraries/default-document-library/idaflw24_unep-resources_es.pdf?sfvrsn=34b977b2_1

59 Cf. FAO, *Código de conducta voluntario para la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos*, Roma: FAO, 2022. El texto puede consultarse virtualmente en este enlace: <https://openknowledge.fao.org/items/b88e2fc5-3b05-4f9b-9d9b-8063db556851>

60 Cf. *Informe del 26.º período de sesiones del Comité de Agricultura* (Roma, 1-5 de octubre de 2018) (C 2019/21 Rev.1), II, B., 12. El texto puede consultarse en: <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/9215a0a4-fb9d-4064-89dd-617175280f4e/content>

61 Se puede consultar el Informe del 27.º período de sesiones del Comité de Agricultura (28 de septiembre – 2 de octubre de 2020) (C/2021/21), I, n. 51-54 en el siguiente enlace: <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/a1afe067-f4ea-4e18-bc83-634455f7efee/content>

62 Acogiendo el Informe del 27º periodo de sesiones del Comité de Agricultura (28 septiembre-2 de octubre de 2020) quedó aprobado el Código, tal y como se puede ver en el *Informe de la Conferencia de la FAO. 42º período de sesiones*. Roma 14-18 de junio de 2021 (C 2021/REP), 45 a). Para el texto consúltese el siguiente enlace: <https://www.fao.org/4/ng170es/ng170es.pdf>

ción y otras partes interesadas para contribuir a la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos. Además, presenta los principios rectores para aplicar estas acciones y medidas, así como la función que deberán desempeñar la FAO y el resto de agentes implicados para apoyar su aplicación. Establece asimismo un marco genérico de principios rectores que deben seguirse para apoyar la transformación de los sistemas agroalimentarios para que sean más eficientes, más inclusivos, más resilientes y más sostenibles. Los gobiernos pueden utilizar el marco como base para el desarrollo de estrategias, políticas y legislaciones, que son elementos críticos de los paquetes de intervención destinados a reducir de manera efectiva y sostenible tanto la pérdida como el desperdicio alimentario. El marco también puede servir para la formulación de programas sobre reducción de pérdidas y desperdicio alimentario y para la preparación de directrices técnicas para uso de los profesionales.

Importante es reseñar, para concluir, que la *Academia de aprendizaje electrónico de la FAO* ofrece un curso virtual para ayudar a los países a reducir las pérdidas alimentarias⁶³.

Otro recurso técnico de la FAO de apoyo a las medidas dirigidas a reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos es el juego interactivo virtual en varios idiomas que evalúa cuánto sabe el que lo consulta sobre estas dos problemáticas a través de preguntas y crucigramas⁶⁴.

Por otra parte, y pensando en la vida diaria, *ONU Cambio Climático* brinda asimismo un curso sobre cómo mitigar el desperdicio alimentario, con particular énfasis sobre lo que ocurre en los comercios y en el hogar⁶⁵.

7. Las distintas ediciones del Día Internacional de Concienciación sobre las Pérdidas y el Desperdicio de Alimentos

Cada edición del *Día Internacional de Concienciación sobre las Pérdidas y el Desperdicio de Alimentos*, que como se ha indicado tiene lugar cada 29 de septiembre, se ha centrado en un tema específico para orientar la acción y la reflexión a escala mundial sobre la importancia de reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos en toda la cadena de suministro⁶⁶.

63 Se puede consultar en el siguiente enlace: <https://elearning.fao.org/course/view.php?lang=es&id=877>

64 Se puede consultar en español el siguiente enlace: <https://www.fao.org/interactive/food-loss-waste-challenge/es/>

65 Se puede consultar en el siguiente enlace: <https://unccelearn.org/course/view.php?id=129&page=overview>

66 Naciones Unidas cuenta con una página web especial dedicada a este Día Internacional, donde ofrece consejos oportunos, noticias, cursos y demás información sobre el tema. Puede consultarse en: <https://www.un.org/es/observances/end-food-waste-day> Por su parte, la FAO cuenta también

En la primera edición, el 29 de septiembre de 2020, durante la XXV sesión de la Asamblea General de las Naciones Unidas, tuvo lugar un acto conmemorativo, que se pudo seguir virtualmente, y que llevó por título: *Detener la pérdida y el desperdicio de alimentos. Por las personas. Por el Planeta*⁶⁷. La celebración puso las bases de un esfuerzo global para abordar los desafíos de la pérdida y el desperdicio de alimentos y sus posibles soluciones a todos los niveles, con el fin de promover esfuerzos y la acción colectiva. Su tema central abordó la importancia de trabajar juntos para lograr un cambio transformador que beneficie la salud de las personas y del planeta. En esta ocasión, los gobiernos de Andorra, Argentina y San Marino, así como el PNUMA y la FAO, se unieron para hacer un claro llamamiento a la acción para que tanto el sector público, el sector privado, la sociedad civil, la academia y otras partes interesadas cooperen para reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos con el fin de garantizar la seguridad alimentaria para todos y, en particular, para los más vulnerables afectados por la pandemia de Covid-19, que por entonces asolaba el planeta.

El evento fue muy seguido por internet. Lo moderó la Sra. Lana Wong, funcionaria del Secretariado General de las Naciones Unidas en Nueva York, y dio comienzo con el saludo del Director General de la FAO, Qu Dongyu, quien pronunció un vibrante discurso. En sus palabras quiso agradecer a Argentina, Andorra y San Marino, además de a los Miembros de la FAO, dirigentes y colegas, todo el encomiable trabajo realizado para ver concretada una jornada que había sido anhelada durante tiempo. Recordó asimismo «las sabias palabras del papa Francisco, que dijo: “Desechar alimentos significa desechar a las personas” y consideró que la pérdida y el desperdicio de alimentos es un “drama social que no se puede tolerar por más tiempo”. Desperdiciar alimentos conlleva desperdiciar recursos naturales escasos, incrementar las repercusiones del cambio climático y perder la oportunidad de alimentar a una población creciente en el futuro. Para no dejar dudas desde el punto de vista científico, la pérdida de alimentos abarca todas las etapas de la cadena de suministro de alimentos hasta el momento en

con una página web dedicada a la celebración de este día internacional. En ella se pueden ver las iniciativas de la Organización desde la primera vez que se celebró dicha jornada: <https://www.fao.org/platform-food-loss-waste/flw-events/international-day-food-loss-and-waste/en>

67 La FAO, no obstante las dificultades por los efectos nocivos de la pandemia de coronavirus, llevó a cabo diversos actos para dar el mayor resalte a esta primera jornada internacional, que de todos modos quedó aminorada en su alcance. No obstante, en esta primera edición, a través de sus oficinas regionales y nacionales, la Organización comenzó a impulsar con ahínco la tarea de sensibilización. Fueron interesantes, al respecto, las iniciativas llevadas a cabo en Guatemala (<https://www.fao.org/guatemala/noticias/detail-events/fr/c/1310534/>). Importantes fueron asimismo las celebradas en Argentina, país que otorgó especial énfasis a esta primera jornada por todos los esfuerzos que dicha nación había llevado a cabo para su implantación. Puede verse: <https://www.argentina.gob.ar/noticias/el-ministerio-de-agricultura-y-la-fao-de-argentina-celebraron-el-1er-dia-internacional-de>

que hay interacción con el consumidor final; es decir, no incluye la venta al por menor, los proveedores de servicios alimentarios y los consumidores. El desperdicio de alimentos es el resultado de las decisiones de compra de los consumidores o de las decisiones de los minoristas y proveedores de servicios alimentarios que inciden en el comportamiento del consumidor». El responsable de la FAO subrayó igualmente que en la resolución de estas problemáticas era sustancial la creación de alianzas robustas y buscar la innovación técnica y científica. Al respecto dijo: «Hemos de estar abiertos a nuevas ideas y nuevas formas de trabajar. Se requieren nuevos modelos empresariales en los que participe el sector privado para poder poner las infraestructuras rurales y las tecnologías al alcance de los pequeños productores. La innovación en el tratamiento post-cosecha, los sistemas agrícolas y alimentarios digitales y la reforma de los canales comerciales ofrecen enormes posibilidades de hacer frente a los desafíos de la pérdida y el desperdicio de alimentos. Acabamos de establecer una asociación con *IBM*, *Microsoft* y el Vaticano para fomentar la inteligencia artificial en todos estos ámbitos». Y agregó, al concluir su intervención, que la jornada constituía una magnífica «oportunidad para informar a consumidores, productores y comerciantes; personas y familias; jóvenes y ancianos; hombres y mujeres; responsables de la toma de decisiones y encargados de la ejecución para que actúen ahora y no esperen a que sea demasiado tarde. Debemos empezar por las familias: educar a nuestros hijos para que respeten y valoren los alimentos. Una mejor concienciación de las sociedades de todo el mundo creará nuevos hábitos de consumo saludables y sostenibles que implicarán la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos para proteger el planeta y producir alimentos inocuos, nutritivos y saludables de forma eficiente. La pérdida y el desperdicio de alimentos debe ser responsabilidad de todos. La FAO está decidida a trabajar con todos ustedes para mejorar la producción, la nutrición, el medio ambiente y los medios de vida y lograr un mundo mejor»⁶⁸. Intervino en el acto posteriormente la Sra. Inger Andersen, Directora Ejecutiva del PNUMA, que invitó a los gobiernos a englobar en sus políticas el problema de la pérdida y el desperdicio alimentario. A continuación, tomaron la palabra los siguientes oradores: António Guterres, Secretario General de la ONU; Luis Basterra, Ministro de Agricultura, Ganadería y Pesca de Argentina; Maria Ubach Font, Ministra de Asuntos Exteriores de Andorra; Luca Beccari, Ministro de Asuntos Exteriores, Cooperación Económica Internacional y Telecomunicaciones de San Marino; Bekir Pakdemirli, Ministro de Agricultura y Bosques de Turquía; Stella Kyriakides, Comisaria Europea de Salud y Seguridad Alimentaria; Gilbert F. Hounbo, Presidente del FIDA; David Beasley, Director Ejecutivo del PMA; Martien van Nieuwkoop,

68 El texto de la declaración del Director General de la FAO para esa primera jornada internacional puede consultarse en: <https://www.fao.org/director-general/speeches/details/First-International-Day-of-Awareness-of-Food-Loss-and-Waste/es>

Director Mundial de Agricultura y Alimentación del Banco Mundial; y el chef José Andrés. A estos discursos siguieron dos mesas redondas sobre pérdida y desperdicio de alimentos y sostenibilidad e innovación, respectivamente⁶⁹.

En el arco del *Año Internacional de las Frutas y Hortalizas 2021*, la segunda edición de este Día Internacional se llevó a cabo el 29 de septiembre de 2021 bajo el título: *Transformar los sistemas alimentarios para reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos*. En esta ocasión, se hizo hincapié en la importancia de conseguir que los sistemas agroalimentarios fueran más eficientes, inclusivos y sostenibles para evitar que la pérdida y el desperdicio de alimentos socaven los esfuerzos para erradicar el hambre y mejorar la nutrición. La FAO junto con el PNUMA organizaron un evento virtual en dicha fecha en el que se hizo un claro llamamiento a los sectores público (autoridades nacionales o locales), privado (empresas, incluidos los productores) y a los particulares para que avanzaran en la innovación para reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos y de esa manera contribuyeran a restaurar y construir mejores sistemas agroalimentarios. Se destacó igualmente que disminuir la pérdida y el desperdicio de alimentos significaría una triple victoria para las personas y el planeta, que así lograrían mejor seguridad alimentaria y nutrición, mejor salud y mejor medio ambiente. El encuentro estuvo moderado por Máximo Torero Cullen, Economista Jefe de la FAO. Dirigieron la palabra a los presentes: Qu Dongyu, Director General de la FAO; Inger Andersen, Directora Ejecutiva del PNUMA; Gilbert F. Hounbo, Presidente del FIDA; Amir Abdulla, Director Ejecutivo adjunto del PAM; Stella Kyriakides, Comisaria de Salud y Seguridad Alimentaria de la Comisión Europea; Jože Podgoršek, Ministro de Agricultura, Silvicultura y Alimentación de Eslovenia, país que ostentaba en ese momento la Presidencia de la Unión Europea; Stefano Patuanelli, Ministro de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales de Italia, país que presidía entonces el G20; y Nancy Aburto, Directora Adjunta de la División de Alimentación y Nutrición de la FAO.

Interesante fue también la mesa redonda que tuvo lugar bajo el título «Acelerar el ritmo de reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos para mejorar los resultados de los sistemas agroalimentarios» y en la que hicieron uso de la palabra: Beatrice Cyiza, Directora General de Medio Ambiente y Cambio Climático del Ministerio de Medio Ambiente de Ruanda; Vivian Hoffmann, Analista principal del Instituto Internacional de Investigación sobre Políticas Alimentarias de Washington (IFPRI); Claire Sand, Experta mundial en envasado; Ankit Kawatra, Fundador y Director de *Zomato Feeding India*; Christophe Diercxsens, Director de Asuntos

69 La FAO emitió un amplio comunicado de prensa suministrando información exhaustiva de esta primera jornada internacional. Puede consultarse al respecto el siguiente enlace: <https://unric.org/it/comunicato-della-fao-in-occasione-della-prima-giornata-internazionale-della-consapevolezza-sulle-perdite-e-gli-sprechi-alimentari/>

Públicos Globales de *Too Good To Go app*⁷⁰; Andrea Segrè, Profesor de Política Alimentaria Comparada, Observatorio Internacional *Waste Watcher* de la Universidad de Bolonia; Nie Fengying, Directora General Adjunta del Instituto de Información Agrícola de la Academia China de Ciencias Agrícolas. Por su parte, Massimo Bottura, Embajador de Buena Voluntad del PNUMA, chef y fundador de *Food for Soul*, se hizo presente en el acto con un sustancioso mensaje sobre el tema. Las palabras de clausura del evento corrieron a cargo de Kazuki Kitaoka, Director del *Foro Mundial de la Alimentación* de la FAO (WFF) edición 2021. La iniciativa fue de un gran nivel por las relevantes aportaciones de los conferenciantes⁷¹.

El PNUMA se hizo presente en esta segunda jornada internacional poniendo de relieve el incremento enorme del desperdicio de alimentos en todo el mundo. En 2019, se desecharon 931 millones de toneladas de alimentos en hogares, minoristas, restaurantes y otros servicios alimentarios. Dicha institución internacional estimaba que el 17% de los alimentos disponibles para los consumidores en los mercados y restaurantes van directamente a la basura y el 60% de ese desperdicio ocurre en los hogares. Además, señalaba que el desperdicio de alimentos por parte de los consumidores era verdaderamente un problema global, significativo en casi todos los países en los que se habían realizado mediciones. Teniendo esto en cuenta, el PNUMA ayudó a lanzar la *Coalición «La comida nunca es desperdicio»* en el marco de la *Cumbre sobre los Sistemas Alimentarios de las Naciones Unidas*, que tuvo lugar en la sede de la ONU en Nueva York, el 23 de septiembre de 2021. Dicha iniciativa, de la que forman parte Estados Miembros, el grupo de

70 *Too Good to Go* es una aplicación gratuita para dispositivos móviles que hace de intermediario entre restaurantes o tiendas que ponen a la venta productos o alimentos que no han vendido al servicio de los consumidores para no malgastar la comida. Actualmente la aplicación está disponible en la mayoría de países europeos. La compañía fue creada el año 2015 en Dinamarca gracias a Brian Christensen, Thomas Bjørn Mønsen, Stian Olesen, Klaus Bagge Pedersen y Adam Sigbrand. El proyecto surgió después de que los responsables de la plataforma fueran testigos en un bufé libre de cómo toda la comida que no se había consumido y estaba en perfecto estado terminaba en los cubos de basura. También fue cofundada en Francia por Lucie Basch y en Reino Unido por Chris Wilsones junto Jamie Crummie. Posteriormente, llegó a Suiza en noviembre de 2016. En 2019 la compañía fue financiada con 6 millones de euros para incentivar su investigación y desarrollo. Se lanzó entonces en Austria y en septiembre de 2019 la iniciativa llegó a España. En diciembre de 2019 llegó asimismo a Francia. En estos años, la empresa ha crecido hasta unir a más de 90 millones de usuarios registrados y 155.000 establecimientos adheridos en 17 países de Europa y Norteamérica. *Too Good To Go* ha contribuido a evitar el desperdicio de más de 300 millones de comidas, lo que equivale a 810.000 toneladas de CO² evitadas. Para más información se puede consultar el siguiente enlace: <https://www.toogoodtogo.com/es/about-us> Es altamente provechosa la recomendación bibliográfica que esta aplicación ofrece sobre el desperdicio alimentario. Se puede hallar en el siguiente enlace: <https://www.toogoodtogo.com/es/blog/6-libros-sobre-desperdicio-de-alimentos>

71 Información sobre el evento se puede encontrar en: <https://www.fao.org/platform-food-loss-waste/resources/news/news-detail/-2021-International-Day-of-Awareness-of-Food-Loss-and-Waste-global-virtual-event/en>

ciudades C40⁷² y otras instancias internacionales, busca poner de manifiesto la estrecha vinculación existente entre el desperdicio de alimentos, el hambre y las crisis que afectan al planeta. Persigue asimismo reducir a la mitad el desperdicio de alimentos para 2030 y paliar las pérdidas de alimentos en al menos un 25%; crear sistemas alimentarios más sostenibles y resilientes que traten de reducir al mínimo las pérdidas y el desperdicio de alimentos; establecer y reforzar la colaboración entre los Estados miembros y las organizaciones en todos los sistemas alimentarios, para garantizar el aprendizaje y el intercambio de buenas prácticas; y, por último, promover la inversión en la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos⁷³.

En la tercera edición, celebrada el 29 de septiembre de 2022 bajo el título: *Implicarse: reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos*, la FAO y el PNUMA propusieron la guía *¡Partícipe!*⁷⁴ para ofrecer mensajes clave, datos y acciones concretas que las partes interesadas pueden llevar a cabo para reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos. Esta jornada sirvió para hacer un vehemente llamamiento a la acción para que las entidades públicas y privadas de todo el sistema alimentario y los consumidores trabajen juntos para reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos, con el fin de mejorar el uso eficiente de los recursos naturales, mitigar el cambio climático y apoyar la seguridad alimentaria y la nutrición. En su campaña de sensibilización, la FAO realizó una entrevista a la Sra. Rosa Rolle, Jefa del Equipo de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos de la FAO, en la que se ofrecían criterios claros y precisos sobre la temática⁷⁵. El PNUMA, por su parte, colgó en su página web una entrevista con Clementine O'Connor, Experta en sistemas alimentarios, que comentaba la tercera edición de la jornada⁷⁶.

Este tercer *Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos* se vio enriquecido con un evento virtual mundial organizado en Roma por la FAO y el PNUMA. La reunión tuvo lugar en un momento crucial

72 C40 es una red global de casi 100 alcaldes de las principales ciudades del mundo que están unidos para enfrentar la crisis climática. Dichos alcaldes han asumido el compromiso de utilizar un enfoque mancomunado basado en la ciencia para reducir a la mitad su parte de emisiones para 2030, ayudar al mundo a limitar el calentamiento global de acuerdo con el Acuerdo de París y construir comunidades saludables, equitativas y resilientes. Al respecto se puede consultar el siguiente enlace: <https://www.c40.org/es/about-c40/>

73 Para mayor información sobre esta Coalición, puede verse el siguiente enlace: <https://www.fao.org/platform-food-loss-waste/food-waste/food-is-never-waste-coalition/en>

74 Puede consultarse en el siguiente enlace: <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/8e66006d-790a-4348-b7bc-d1b6bdf35de/content>

75 Se puede encontrar en el siguiente enlace: <https://www.fao.org/newsroom/detail/reducing-food-loss-and-waste-central-to-tackling-climate-change-food-insecurity-and-to-making-more-efficient-use-of-our-natural-resources-says-fao-expert/es>

76 La entrevista se puede consultar en el siguiente enlace: <https://www.unep.org/news-and-stories/story/what-you-need-know-about-combatting-food-loss-and-waste>

del panorama mundial signado por la prolongada pandemia de coronavirus, los crecientes efectos de la crisis climática y la guerra en Ucrania, factores todos que estaban contribuyendo a deteriorar la seguridad alimentaria y la nutrición en el planeta⁷⁷. Los estudios más importantes seguían poniendo de manifiesto la cruel paradoja de unas abultadas cifras de personas que iban a la cama sin comer, junto al hecho de que los alimentos que entonces se perdían o desperdiciaban podrían haber alimentado a 1.260 millones de seres humanos hambrientos cada año.

El citado evento, moderado por la Sra. Yasmina Bouziane, subdirectora del Departamento de comunicación de la FAO, se abrió con un vídeo sobre la temática que convocaba al auditorio. Posteriormente, tomó la palabra Máximo Torero, Economista Jefe de la FAO, indicando que era imprescindible paliar el desperdicio y la pérdida de alimentos para la transformación de los sistemas alimentarios. Dijo además que cada año en el mundo se pierde el 14% del alimento que se produce y que se desperdicia el 17%. Son datos, según Torero, de una extrema gravedad y que impelen a tomar cartas en el asunto para acabar con esas problemáticas que tanto dañan a la población del planeta. Luego, intervino el Director General de la FAO, Qu Dongyu, que afirmó sin titubeos: «Necesitamos medidas colectivas a fin de ampliar los esfuerzos para reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos al tiempo que se limitan las emisiones de gases de efecto invernadero». Agregó, asimismo: «Sigamos trabajando juntos de forma eficiente, efectiva y coherente para aumentar la concienciación y poner fin a la pérdida y el desperdicio de alimentos. Por una población y un planeta sanos». Después, fue el turno de Ligia Noronha, Asistente del Secretario General de las Naciones Unidas y Jefe de la Oficina del PNUMA en Nueva York, que comentó el *Informe sobre el Índice de Desperdicio Alimentario 2021*, elaborado por dicha agencia onusiana, e hizo hincapié en las consecuencias tan nocivas que la guerra en Ucrania estaba acarreado para la inseguridad alimentaria mundial. Seguidamente, el Observador Permanente de la Santa Sede ante el polo romano de la ONU, Mons. Fernando Chica Arellano, dio lectura al Mensaje del papa Francisco para la ocasión⁷⁸. El magisterio del Pontífice fue acogido con especial interés por los asistentes en virtud de su claridad y acierto. Vino luego la intervención de la Sra. Amina J. Mohammed, Vicesecretaria General de las Naciones Unidas, que no dudó en señalar: «Dado que solo quedan ocho años para intentar alcanzar la meta 12.3 de los ODS de reducir a la mitad el desperdicio de alimentos para 2030 y reducir las pérdidas de alimentos en al menos un 25%, el ritmo de las acciones debe aumentar». Hablaron también el

77 Al respecto se puede consultar la crónica de R. Rolle, *Todos podemos ayudar a reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos (28/9/2022)* en el siguiente enlace: <https://www.un.org/es/cr%C3%B3nica-onu/todos-podemos-ayudar-reducir-la-p%C3%A9rdida-y-el-desperdicio-de-alimentos>

78 Cf. FRANCISCO, *Mensaje con motivo del Día Internacional de Concienciación sobre la pérdida y el desperdicio de Alimentos 2022*, 29 de septiembre de 2022.

Sr. David Kaatrud, Director de la División de programas y desarrollo del PMA; la Dra. Joyce Njoro, Especialista del FIDA; María Ubach Font, Ministro de Asuntos Exteriores del Principado de Andorra; Luca Beccari, Ministro de Asuntos Exteriores de la República de San Marino; Janusz Wojciechowski, Comisario de Agricultura de la Unión Europea; Pio Wennubst, Representante Permanente de Suiza ante el polo romano de las Naciones Unidas; Maryam Hareb Al Suwaidi, Subdirectora general para Agricultura y Seguridad Alimentaria de los Emiratos Árabes Unidos; Jean Buzby, funcionaria del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos de América y, para finalizar esta sección del evento, Rasmus Prehn, Ministro de Agricultura de Dinamarca. A continuación, expertos de todo el mundo participaron en un panel de debate titulado «Producir beneficios en relación con el clima para las personas y el planeta mediante la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos». Sirvió para realizar un claro llamamiento a la acción para que las entidades públicas y privadas de todo el sistema agroalimentario actuaran con urgencia a fin de medir y reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos y cambiar el comportamiento de los consumidores para limitar con decisión el desperdicio de alimentos. Se vio para ello necesario desarrollar y aplicar estrategias, políticas y asociaciones nacionales destinadas a acelerar la acción para reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos. Se señaló también que las partes interesadas a todos los niveles tenían un papel clave que desempeñar. Entre ellas cabía destacar la comunidad agrícola, los actores de la cadena de suministro alimentaria, el ámbito de la investigación y el académico, así como cada uno de nosotros como consumidores⁷⁹.

En la campaña de sensibilización de esa misma tercera jornada, la Sra. Inger Andersen, Directora Ejecutiva del PNUMA, no dudó en aclarar que «cada uno de nosotros desperdicia una media de 74 kilogramos de alimentos al año, tanto en los países de renta media como en los de renta alta». Aseveró al respecto que «reducir a la mitad el desperdicio de alimentos y recortar la pérdida es una parte importante de los esfuerzos para hacer frente a las urgentes crisis climática y alimentaria». En vísperas de la *Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático de 2022 (COP 27)*, los miembros de la *Coalición «La comida no es nunca un desperdicio»* volvieron a renovar su compromiso mundial en favor de paliar la pérdida y el desperdicio de alimentos, pidiendo para ello a los gobiernos, las empresas y las instituciones que se comprometieran voluntariamente a reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos con el fin de acelerar el progreso hacia el cumplimiento de los ODS de la Agenda 2030 de la ONU⁸⁰.

79 Una crónica del evento se puede encontrar en este enlace: <https://www.fao.org/newsroom/detail/FAO-UNEP-agriculture-environment-food-loss-waste-day-2022/en>

80 Estas declaraciones se pueden encontrar en el siguiente comunicado de prensa: <https://www.fao.org/newsroom/detail/FAO-UNEP-agriculture-environment-food-loss-waste-day-2022/es>

La cuarta edición de esta jornada internacional fue celebrada el 29 de septiembre de 2023 y llevó por título: *Reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos: tomar medidas para transformar los sistemas alimentarios*. Esta vez lo que se buscaba era destacar cómo la innovación es crucial no solamente para reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos, sino también para reconstruir sistemas alimentarios resistentes y sostenibles. Es fundamental, además, invitar a la comunidad internacional a abandonar el ámbito de la retórica y las declaraciones solemnes para dar paso a iniciativas concretas en favor de la reducción de la pérdida y del desperdicio alimentario. Paliar estas lacras constituye la aspiración de la meta 12.3 de los ODS para 2030. La edición se celebró con la conciencia de que solamente quedaban siete años para alcanzar dicha meta, que aporta ventajas a la humanidad entera, ya que prevenir las pérdidas y el desperdicio alimentario mejora la competitividad de las empresas y favorece al bolsillo del consumidor. Para ello se veía urgente y necesario cambiar los hábitos y la mentalidad, es decir, el valor que damos a los alimentos y nuestra relación con ellos, o, lo que es lo mismo, establecer buenas prácticas para la prevención y la reducción del desperdicio alimentario e incorporar tecnologías y soluciones innovadoras que lleven con éxito hasta la referida meta 12.3 de los ODS.

En ese contexto, tuvo lugar en la Sala *Sheikh Zayed Centre* de la sede principal de la FAO un evento conmemorativo⁸¹. Fue moderado por la Sra. Yasmina Bouziane, Directora Adjunta de la Oficina de Comunicación de la FAO. El encuentro comenzó con la lectura del Mensaje del Santo Padre para dicha jornada a cargo de Mons. Fernando Chica Arellano, Observador Permanente de la Santa Sede ante el polo romano de la ONU, que fue acogido con amplio beneplácito por los asistentes⁸². Luego tomó la palabra el Sr. Qu Dongyu, Director General de la FAO, que invitó a la comunidad internacional a actuar con urgencia para transformar los sistemas agrícolas, de modo que puedan ser más sostenibles, accesibles y capaces de garantizar una digna seguridad alimentaria a los cerca de 735 millones de personas que se estimaba entonces que sufrían el hambre. A continuación habló la Sra. Elizabeth Maruma Mrema, Subdirectora Ejecutiva del PNUMA, que subrayó el círculo vicioso existente entre el uso de pesticidas, antibióticos y otras sustancias químicas que depauperan la fertilidad del campo. Buscando incrementarla, se aumenta el uso de tales ingredientes. En realidad, lo que se logra es el empobrecimiento de la biodiversidad. Habría que emprender una campaña de sensibilización para un uso responsable de los fertilizantes, así como para el fortalecimiento de las infraestructuras en los países de renta baja en orden a paliar la pérdida de alimentos. Fue

81 El programa del evento se puede consultar en: https://www.fao.org/docs/foodlosswastelibraries/default-document-library/idaflw_2023_final_agenda_es.pdf?sfvrsn=ae043239_1

82 Cf. FRANCISCO, *Mensaje con motivo del Día internacional de concienciación sobre la pérdida y el desperdicio de alimentos 2023*, 29 de septiembre de 2023.

luego el turno de la Sra. Amina Mohammed, Vicesecretaria General de las Naciones Unidas, que alentó a llevar a cabo acciones urgentes para que el 2030 pueda ver cumplido el objetivo de *Hambre Cero* de la Agenda 2030. Tras ello, comenzaron las declaraciones institucionales de los responsables de los organismos de las Naciones Unidas con sede en Roma. Fue entonces cuando intervinieron el Sr. Álvaro Lario, Presidente del FIDA, y el Sr. David Kaatrud, Director de Programas de Acción Humanitaria y Desarrollo del PMA. Seguidamente hablaron Luca Beccari, Ministro de Relaciones Exteriores, Cooperación Económica Internacional y Telecomunicaciones de la República de San Marino, la Sra. Imma Tor Faus, Ministra de Relaciones Exteriores del Principado de Andorra, el Sr. Ayhan Baran, Consejero de Agricultura de Turquía, la Sra. Neena Malhotra, Representante Permanente de la India ante el polo romano de la ONU, y la Sra. Sandra Gallina, Directora General de Salud y Seguridad Alimentaria de la Comisión Europea. Enseguida tomó la palabra el Sr. Máximo Torero Cullen, Economista Jefe de la FAO, que explicó cómo el sector agrícola es responsable de 8-10% de las emisiones mundiales de gases con efecto invernadero, advirtiendo también que las frutas y las verduras son los productos que antes se deterioran, sobre todo antes de la cosecha. Intervino a continuación el Sr. Diarmuid Gavin, Embajador de buena voluntad del PNUMA, que presentó un vídeo con una entrevista con el Sr. Conor Spacey, chef altamente implicado en la lucha contra el desperdicio alimentario. Con posterioridad, tuvo lugar un coloquio-debate bajo el título: *Reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos: Acelerar el ritmo de las medidas dirigidas a transformar los sistemas alimentarios*. Los oradores fueron: la Sra. Angela Crone, Presidenta Ejecutiva de la Asociación *Upcycled Food* de los Estados Unidos de América; la Sra. Christine Gould, Fundadora y Presidenta Ejecutiva de la Fundación *Thought for Food* de Suiza; el Sr. Steven Lapidge, Fundador y Presidente Ejecutivo del Centro de Investigación Cooperativa *Fight Food Waste* de Australia; la Sra. Thembelihle Ndukwana, Directora de Agroprocesamiento del Departamento de Comercio, Industria y Competencia de la República de Sudáfrica; la Sra. Lilian dos Santos Rahal, Secretaria Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Ministerio de Desarrollo y Asistencia Social, Familia y Lucha contra el Hambre de la República Federativa del Brasil. Ulteriormente, volvió a intervenir el Sr. Diarmuid Gavin, Embajador de buena voluntad del PNUMA, con un segundo vídeo en el que se entrevistaba al chef Rodrigo Pacheco, que mostró cómo se pueden elaborar suculentos platos a partir de restos de comida, que de esta manera no se despilfarran. Siguió después el turno de personas que realizaron acuciantes llamamientos para que se reduzca el desperdicio alimentario: la Sra. Leyla Fathallah, Defensora del Ahorro Alimentario para Asia Occidental del PNUMA, y nuevamente el Sr. Diarmuid Gavin. Cerraron el acto las palabras de la Sra. Lynnette Neufeld, Directora de la División de alimentación y nutrición de la FAO, que recordó

el *compromiso #123* adoptado en noviembre de 2022 con motivo de la COP 27⁸³, y las de la Sra. Luciana Delgado, Analista principal en el Instituto Internacional de Investigación sobre Políticas alimenticias, que presentó la *F Loss App* (FLAPP), una aplicación promocionada por la FAO para coordinar todos los agentes implicados en la cadena logística alimenticia, desde productores a distribuidores⁸⁴.

La quinta edición de este Día Internacional, celebrada el 29 de septiembre de 2024, se llevó a cabo bajo el título: *Financiación climática para reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos*. Esa vez, la jornada sirvió para hacer hincapié en la imperiosa necesidad de financiación que existe para impulsar los esfuerzos encaminados a reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos, contribuir al logro de los objetivos climáticos y avanzar en la *Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible*.

Siguiendo una praxis ya consolidada, tuvo lugar en la sede central de la FAO un acto para celebrar dicho Día Internacional, que en ese año cayó en domingo. Por este motivo, el evento se llevó a cabo el 27 de septiembre 2024, viernes. Fue moderado por la Sra. Yasmina Bouziane, Directora del Departamento de comunicación de la FAO. Intervino en primer lugar el Director General de la FAO, el Sr. Qu Dongyu, que afirmó que reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos era crucial para mejorar la seguridad alimentaria y la nutrición, promover el uso eficiente de los recursos, proteger el medio ambiente y fomentar una distribución más equitativa de los recursos alimentarios a nivel mundial. De este modo, los países y las comunidades pueden beneficiarse de la mejora de la seguridad alimentaria, el acceso a dietas sanas y la reducción de la malnutrición, al tiempo que restringen su huella de gases de efecto invernadero. Añadió, además, que el *Informe Perspectivas Agrícolas 2024-2033*, elaborado conjuntamente por la *Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico* (OCDE) y la FAO⁸⁵, indica

83 El *compromiso #123* adoptado en noviembre de 2022 en la COP27 se refiere a la creación de un fondo para pérdidas y daños, destinado a proporcionar apoyo financiero a los países vulnerables que sufren las consecuencias del cambio climático. Este fondo busca compensar a estas naciones por los impactos negativos, como desastres naturales, que ya están experimentando. Para más información se puede consultar el siguiente enlace: <https://unfccc.int/es/news/la-cop27-llega-a-un-acuerdo-decisivo-sobre-un-nuevo-fondo-de-perdidas-y-danos-para-los-paises>

84 Esta aplicación de la FAO sobre la pérdida de alimentos (FLAPP) es una herramienta diseñada para ayudar a los agricultores, las empresas, las asociaciones de productores y las cooperativas a tomar decisiones en aras de reducir las pérdidas de cosechas. A través de mensajes en vídeo y la visualización de datos, FLAPP ofrece análisis sobre las pérdidas de alimentos y sus causas (ya sean plagas, enfermedades, condiciones de envasado deficientes, etc.) a lo largo de todas las etapas, desde que los alimentos se cosechan hasta que llegan a los mercados mayoristas. Al utilizar datos recabados de manera colectiva de los agricultores, FLAPP también mejora la habilidad de la FAO para analizar las pérdidas de alimentos directamente en las explotaciones agrícolas. Información al respecto se puede encontrar en el siguiente enlace: <https://www.fao.org/platform-food-loss-waste/fao-flapp/es>

85 Cf. OECD/FAO, *OCDE-FAO Perspectivas Agrícolas 2024-2033*, París – Rome 2024. Puede consultarse virtualmente en el siguiente enlace: <https://doi.org/10.1787/2b0c9d81-es>

que si aminoramos a la mitad la pérdida y el desperdicio de alimentos podremos mitigar las emisiones mundiales de gases de efecto invernadero procedentes de la agricultura en un 4% y el número de personas desnutridas en 153 millones para 2030. Al respecto, puso de relieve también que el mundo no está en vías de alcanzar el ODS 12 ni ningún otro ODS para 2030.

A continuación, la Dra. Inger Andersen, Directora Ejecutiva del PNUMA, reiteró, en un mensaje de vídeo enviado para la ocasión, la necesidad crítica de aumentar las inversiones climáticas y de rediseñar y ampliar los sistemas de almacenamiento para mermar las pérdidas de alimentos en las fases iniciales de la cadena de suministro, especialmente en las economías de renta baja. En este contexto, subrayó asimismo que la concienciación pública y la educación de los consumidores son primordiales tanto a nivel doméstico como global. En la actualidad, más del 13% de los alimentos se pierden en todo el mundo en la cadena de suministro después de la recolección en las granjas y antes de las etapas de venta al por menor. Además, el desperdicio de alimentos, que se produce en el comercio minorista, los restaurantes y los hogares, es del 19%, según las estadísticas del *Informe sobre el Índice de Desperdicio de Alimentos 2024* del PNUMA⁸⁶. La pérdida y el desperdicio de alimentos son responsables de entre el 8% y el 10% de las emisiones mundiales de gases de efecto invernadero. El gas metano producido por la pérdida de alimentos también tiene un potencial mucho mayor para atrapar el calor que el dióxido de carbono, lo que repercute en el medio ambiente.

Tras estos discursos de apertura, la celebración del *Día* continuó con dos paneles temáticos: el primero se centró en las buenas prácticas para reducir las pérdidas de alimentos tras la cosecha; mientras que el segundo estuvo dedicado a la puesta en común de experiencias concretas, por parte de chefs famosos, de reducción del desperdicio de alimentos en la cocina y en establecimientos de restauración. Es importante escuchar a estos expertos para orientar el comportamiento doméstico diario de cada oyente.

En el primer panel se destacó la utilidad de la aplicación FLAPP como herramienta innovadora diseñada por la FAO para cuantificar la pérdida de alimentos en los cultivos a nivel micro y facilitar los esfuerzos para alcanzar el cero neto. Esta tecnología ya está ayudando, por ejemplo, a los productores de arroz de la República Dominicana a acceder a información en tiempo real y a identificar soluciones para las áreas de pérdida de alimentos. En otros países, los conocimientos técnicos de la FAO auxilian a los agricultores a reducir las pérdidas de alimentos

86 Cf. PROGRAMA DE LAS NACIONES UNIDAS PARA EL MEDIO AMBIENTE, *Informe sobre el índice de desperdicio de alimentos. Piensa, aliméntate, ahorra. Seguimiento del progreso para reducir a la mitad el desperdicio mundial de alimentos*, Nairobi: PNUMA, 2024. El texto se puede consultar en: https://wedocs.unep.org/bitstream/handle/20.500.11822/45230/food_waste_index_report_2024_SP.pdf?sequence=7&isAllowed=y

que se producen durante la cosecha y antes de las fases de venta al por menor. Se puso igualmente de relieve que las iniciativas de formación sobre mejores prácticas de manipulación, clasificación y envasado ya han llevado a una reducción del 38% de las pérdidas para los productores de tomate en Filipinas y a menos del 5% de pérdidas post-cosecha para los productores de Dasheen en Trinidad.

En el segundo panel, varios chefs de renombre mundial hablaron de su contribución y responsabilidades para ayudar a alcanzar el objetivo de cero pérdidas y cero desperdicio de alimentos. Entre ellos se encontraban Douglas McMaster, fundador del primer restaurante de residuos cero del Reino Unido y ganador de premios como «Restaurante más ético del Reino Unido» y «Restaurante más innovador del Reino Unido», y Fatmata Binta, la primera africana en recibir el *Basque Culinary World Prize* en 2022, que apoya a las mujeres agricultoras en el cultivo del fonio⁸⁷, un mijo nutritivo y resistente al clima, para mejorar la seguridad alimentaria y los medios de subsistencia y contribuir a una alimentación saludable. A continuación, David Hertz, chef, emprendedor social y cofundador de la escuela de cocina brasileña *Gastromotiva*, habló de cómo integrar soluciones sostenibles en la gastronomía y promover la inclusión social. Tomó asimismo la palabra Leyla Fathalla, destacada chef de Oriente Medio y defensora de la lucha contra el despilfarro de alimentos, considerada una inspiración para las mujeres jóvenes de la región y que ayuda a promover la labor del PNUMA para eliminar la pérdida y el despilfarro de alimentos y apoya la campaña *Receta del Cambio*. Luego fue el turno de Cristina Bowerman, chef italiana galardonada con una estrella *Michelin*, que ha ganado numerosos premios por su labor de sensibilización contra el desperdicio alimentario, y embajadora de *Rise Against Hunger* e *Waste Watchers International Observatory*.

En el evento también se proyectó un mensaje en vídeo de los miembros del equipo de baloncesto *Harlem Globetrotters*, que hablaron a los jóvenes estudiantes sobre la importancia de una dieta sana y las medidas que hay que adoptar para minimizar el desperdicio de alimentos. Los jugadores también colaboraron recientemente con la FAO en un evento paralelo a la 79ª sesión de la Asamblea General de las Naciones Unidas, destacando el papel crucial que el deporte y los atletas pueden desempeñar en la enseñanza a los niños pequeños de hábitos alimentarios saludables y la importancia de reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos en casa y en la escuela.

Máximo Torero, Economista Jefe de la FAO, concluyó el evento subrayando la centralidad de la acción contra la pérdida y el desperdicio de alimentos y especificó que la FAO está haciendo lo posible para contribuir activamente a este fin,

87 Es un cereal pequeño, de grano blanco, que se cultiva en África Occidental, también conocido como *findi* o *acha*. Se puede referir tanto a la planta como a sus granos.

en colaboración con otros organismos de la ONU, como el PNUMA, y abordando el problema de forma transversal y con una doble perspectiva: sensibilizando a los Estados miembros con un enfoque descendente, pero también promoviendo buenas prácticas en las Oficinas Regionales y Locales, que están más cerca de las comunidades agrícolas y de consumidores, basándose en una perspectiva ascendente.

La sexta edición se llevará a cabo el 29 de septiembre de 2025 bajo el título: ¡Detengamos el desperdicio de alimentos! Por las personas y el planeta. En esta ocasión, la celebración exhortará a ampliar e intensificar los esfuerzos de las partes interesadas para reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos como elemento crítico para lograr un futuro alimentario sostenible para todos. La FAO ha editado una guía titulada: *Participe - Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos, 29 de septiembre de 2025*, que brinda las claves, los datos y los mensajes principales para la campaña de sensibilización que tendrá lugar con ese motivo⁸⁸.

En conclusión, esta jornada mundial ha ido adquiriendo paulatinamente relieve, importancia y difusión. Se han ido multiplicando las actividades de la celebración en instancias internacionales, nacionales, regionales y locales, tanto de carácter social como económico, así como las dedicadas a potenciar tecnologías innovadoras para prevenir el desperdicio. Son de particular significado asimismo las que se promueven en centros educativos de nivel primario o secundario y también en ámbitos universitarios. En estos contextos académicos se llevan a cabo campañas de sensibilización, conferencias, seminarios, etc. con vistas a la promoción de prácticas sostenibles en la cadena de suministro de alimentos. A estas instituciones se han unido los bancos de alimentos, los comercios, el sector hostelero y turístico. Además, hay que destacar las iniciativas que se han emprendido en estos años para sensibilizar, peculiarmente en el hemisferio austral, sobre la necesidad de mejorar la infraestructura de transporte y almacenamiento. De este modo se conseguirá mitigar las pérdidas de alimentos.

De lo que se trata es de convencer a la sociedad en general que cuando se pierden o desperdician alimentos todos los recursos que se utilizaron para su producción –como el agua, la tierra, la energía, la mano de obra y el capital– se desaprovechan. Además, se insiste en dar a conocer que los alimentos perdidos o desperdiciados que terminan en vertederos generan emisiones de gases de efecto invernadero, lo que contribuye al cambio climático. Se recuerda igualmente que la pérdida y el desperdicio de alimentos también pueden tener repercusiones ne-

88 Puede consultarse en el siguiente enlace: <https://openknowledge.fao.org/items/87fc7b7b-1844-4471-91e9-7d7cf973bb0b>

gativas en la seguridad alimentaria y la disponibilidad de alimentos, lo cual puede contribuir a aumentar el costo de la alimentación.

Hay que subrayar que tanto la FAO como el PNUMA cada año aumentan su implicación para dar realce a esta jornada internacional. Son sin duda alguna las principales agencias intergubernativas que lideran esta celebración.

Por su parte, la Iglesia, en sus variados ámbitos, acompaña estas iniciativas internacionales que buscan sensibilizar para erradicar una problemática tan lacerante como la pérdida y el desperdicio alimentario. Nadie ignora al respecto que la comunidad eclesial, desde el inicio de su andadura, trata de acercarse al alimento desde claves de solidaridad y en el ejercicio de su misión aborda la temática que nos ocupa primordialmente desde planteamientos morales, continuamente animada por la enseñanza de Jesús en el Evangelio (Cf. Mt 14,13-21; Mc 6,30-44; Lc 9,10-17; Jn 6,1-13). Un valioso ejemplo de ello es la reciente intervención del papa León XIV que, dirigiendo su palabra por primera vez a la FAO, encontró en la enseñanza de Cristo un punto de apoyo para su magisterio⁸⁹. En este sentido, la perspectiva bíblica nos ayuda a tomar conciencia de esta sangrante y cotidiana realidad, invitando al mismo tiempo a una acción más responsable, coherente y solidaria. Es evidente que el contexto socioeconómico de los pasajes bíblicos es muy distinto del nuestro en el siglo XXI, pero la luz que emana de ellos ha inspirado el quehacer eclesial desde siempre, mostrando la necesidad de una correcta utilización y distribución de los alimentos⁹⁰.

89 «La Iglesia alienta todas las iniciativas para poner fin al escándalo del hambre en el mundo, haciendo suyos los sentimientos de su Señor, Jesús, quien, como narran los Evangelios, al ver que una gran multitud se acercaba a Él para escuchar su palabra, se preocupó ante todo de darles de comer y para ello pidió a los discípulos que se hicieran cargo del problema, bendiciendo con abundancia los esfuerzos realizados (cf. Jn 6,1-13). Sin embargo, cuando leemos la narración de lo que comúnmente se denomina la “multiplicación de los panes” (cf. Mt 14,13-21; Mc 6,30-44; Lc 9,12-17; Jn 6,1-13), nos damos cuenta de que el verdadero milagro realizado por Cristo consistió en poner de manifiesto que la clave para derrotar el hambre estriba más en el compartir que en el acumular codiciosamente. Algo que quizás hoy hemos olvidado porque, aunque se hayan dado algunos pasos relevantes, la seguridad alimentaria mundial no deja de deteriorarse, lo que vuelve cada vez más improbable la consecución del objetivo de “Hambre cero” de la Agenda 2030. Esto significa que estamos lejos de que se cumpla el mandato que dio origen en 1945 a esta institución intergubernamental. Hay personas que padecen cruelmente y ansían ver solucionadas sus muchas necesidades. Sabemos bien que por ellas mismas no pueden resolverlas. La tragedia constante del hambre y la malnutrición generalizadas, que persiste en muchos países hoy en día, es aún más triste y vergonzosa cuando nos damos cuenta de que, aunque la tierra es capaz de producir alimentos suficientes para todos los seres humanos, y a pesar de los compromisos internacionales en materia de seguridad alimentaria, es lamentable que tantos pobres del mundo sigan careciendo del pan nuestro de cada día»: LEÓN XIV, *Mensaje a los participantes en el XLIV período de sesiones de la Conferencia de la FAO*, 30 de junio de 2025.

90 Cf. *Los consejos de Jesús para luchar contra el desperdicio de alimentos*. El artículo se puede consultar en el siguiente enlace: <https://es.aleteia.org/cp1/2020/10/16/los-consejos-de-jesus-para-luchar-contra-el-desperdicio-de-alimentos/> También puede consultarse: F. CHICA ARELLANO, «El desperdicio de alimentos, la Biblia y nosotros», en *Ecclesia*, 4092 (2021), 42-43.

Igualmente, el Magisterio pontificio, rico en sugerencias sobre esta materia, ofrece claves valiosas para reflexionar al respecto y responder a los desafíos que tanto la pérdida como el desperdicio alimentario plantean hoy a la sociedad y al planeta. En última instancia, «no hay dos crisis separadas, una ambiental y otra social, sino una sola y compleja crisis socio-ambiental»⁹¹. Se trata de dos caras de la misma moneda, ya que la manera en que la humanidad se comporta con el alimento refleja en cierto modo la forma en que se trata a sí misma, y viceversa.

Observamos que el desperdicio alimentario y la degradación del medio ambiente están estrechamente entrelazados y manifiestan la injusticia inherente a un modelo de desarrollo meramente económico, consumista y materialista. Un modelo, hoy bastante en boga, que persigue en gran medida el incremento del lucro sin reparar en la finitud de los bienes de la Tierra, que tienen un destino universal. El panorama social y ambiental existente muestra la urgencia de cambiar el rumbo imperante. Ilustraré estos y otros elementos en el siguiente párrafo, en el que, brindando algunos textos del pensamiento del papa Francisco, bosquejaré su magisterio en torno al desperdicio alimentario, ignominia que coexiste con el clamor de quienes no tienen nada que llevarse a la boca y demandan una solución a sus problemas.

8. El papa Francisco y el desperdicio alimentario

Habiendo reseñado los esfuerzos de la comunidad internacional por paliar el oprobio del desperdicio alimentario, creo necesario concluir esta intervención pasando revista someramente al pensamiento y criterios del recordado papa Francisco sobre este mismo argumento.

Desde el arranque de su servicio petrino no se cansó de denunciar esta mácula, así como las raíces que la sustentaban. Estas ahondan en un paradigma que fomenta el derroche de comida, que margina a los pobres, genera múltiples desigualdades y explota vorazmente los recursos naturales. Se trata de una cultura que atenta contra la dignidad de las personas y condena a los vulnerables despiadadamente a la cuneta de la sociedad. Desde estos postulados, el Santo Padre multiplicó sus llamamientos pidiendo que se tomara en serio el compromiso para eliminar el drama del hambre, que convive lamentablemente con hábitos que arrojan a la basura muchos alimentos, que si fuesen bien aprovechados podrían paliar la tragedia que multitud de hermanos nuestros vive al tener que ir a dormir con el estómago vacío. Un hecho tan cruel no tiene en cuenta el dolor de personas con los mismos derechos que nosotros y que, sin embargo, al ser golpeadas por la inanición, ven lacerada la dignidad que es propia de todo ser humano. En este

91 FRANCISCO, Carta Encíclica *Laudato si'*, n. 139.

sentido, las advertencias del Sucesor de Pedro fueron realmente significativas. Las primeras las encontramos con ocasión de la *Audiencia General* del 5 de junio de 2013, pocos meses después de acceder al solio pontificio. En ese día se celebraba la *Jornada Mundial del Medio Ambiente*⁹². Al comentar esta efeméride de la ONU, el Obispo de Roma aseveró con audacia profética: «La cultura del descarte nos ha hecho insensibles también al derroche y al desperdicio de alimentos, cosa aún más deplorable cuando en cualquier lugar del mundo, lamentablemente, muchas personas y familias sufren hambre y malnutrición. En otro tiempo nuestros abuelos cuidaban mucho que no se tirara nada de comida sobrante. El consumismo nos ha inducido a acostumbrarnos a lo superfluo y al desperdicio cotidiano de alimento, al cual a veces ya no somos capaces de dar el justo valor, que va más allá de los meros parámetros económicos. ¡Pero recordemos bien que el alimento que se desecha es como si se robara de la mesa del pobre, de quien tiene hambre! Invito a todos a reflexionar sobre el problema de la pérdida y del desperdicio del alimento a fin de identificar vías y modos que, afrontando seriamente tal problemática, sean vehículo de solidaridad y de compartición con los más necesitados. Hace pocos días, en la fiesta de *Corpus Christi*, leímos el relato del milagro de los panes: Jesús da de comer a la multitud con cinco panes y dos peces. Y la conclusión del pasaje es importante: “Comieron todos y se saciaron, y recogieron lo que les había sobrado: doce cestos” (Lc 9, 17). Jesús pide a los discípulos que nada se pierda: ¡nada de descartar! Y está este hecho de los doce cestos: ¿por qué doce? ¿Qué significa? Doce es el número de las tribus de Israel; representa simbólicamente a todo el pueblo. Y esto nos dice que cuando el alimento se comparte de modo equitativo, con solidaridad, nadie carece de lo necesario, cada comunidad puede ir al encuentro de las necesidades de los más pobres. Ecología humana y ecología medioambiental caminan juntas»⁹³.

Volvió a hablar del tema posteriormente en distintos pasajes de la Carta Encíclica *Laudato si'* (24 de mayo de 2015), cuando Su Santidad consideró el derroche

92 El año 1972 marcó un punto de inflexión en el desarrollo de las políticas medioambientales internacionales: se celebró en Estocolmo (Suecia) la primera gran conferencia sobre cuestiones relativas al medio ambiente del 5 al 16 de junio, bajo los auspicios de las Naciones Unidas. Conocida como la *Conferencia sobre el Medio Humano*, o la Conferencia de Estocolmo, su objetivo era forjar una visión común sobre los aspectos básicos de la protección y la mejora del medio humano. Ese mismo año, el 15 de diciembre, la Asamblea General aprobó una Resolución A/RES/2994 (XXVII), que designaba cada 5 de junio como la fecha escogida para la conmemoración del *Día Mundial del Medio Ambiente*, pidiendo «a los gobiernos y a las organizaciones del Sistema de las Naciones Unidas a que todos los años emprendan en ese día actividades mundiales que reafirmen su preocupación por la protección y el mejoramiento del medio ambiente, con miras a hacer más profunda la conciencia de los problemas del medio ambiente y a perseverar en la determinación expresada en la Conferencia». La fecha elegida coincide con el día de la apertura de la histórica Conferencia. La Resolución mencionada se puede consultar en el siguiente enlace: [https://docs.un.org/es/A/RES/2994%20\(XXVII\)](https://docs.un.org/es/A/RES/2994%20(XXVII)).

93 FRANCISCO, *Audiencia General*, 5 de junio de 2013.

alimenticio como síntoma de una patología más grave y difundida, de una cultura que usa y tira, estimando a las personas, a los objetos e incluso a la comida como simples productos desechables destinados a la basura, carentes de valor y por tanto del cuidado que merecen⁹⁴. A la luz de esta mentalidad, y en consonancia con el Patriarca Ecuménico de Constantinopla, el Santo Padre propuso «pasar del consumo al sacrificio, de la avidez a la generosidad, del desperdicio a la capacidad de compartir, en una ascesis que significa aprender a dar, y no simplemente renunciar. Es un modo de amar, de pasar poco a poco de lo que yo quiero a lo que necesita el mundo de Dios. Es liberación del miedo, de la avidez, de la dependencia»⁹⁵. En este contexto, vinculó el derroche de alimentos con un modelo económico y cultural insostenible: «En lugar de resolver los problemas de los pobres y de pensar en un mundo diferente, algunos atinan sólo a proponer una reducción de la natalidad. No faltan presiones internacionales a los países en desarrollo, condicionando ayudas económicas a ciertas políticas de *salud reproductiva*. Pero, “si bien es cierto que la desigual distribución de la población y de los recursos disponibles crean obstáculos al desarrollo y al uso sostenible del ambiente, debe reconocerse que el crecimiento demográfico es plenamente compatible con un desarrollo integral y solidario”. Culpar al aumento de la población y no al consumismo extremo y selectivo de algunos es un modo de no enfrentar los problemas. Se pretende legitimar así el modelo distributivo actual, donde una minoría se cree con el derecho de consumir en una proporción que sería imposible generalizar, porque el planeta no podría ni siquiera contener los residuos de semejante consumo. Además, sabemos que se desperdicia aproximadamente un tercio de los alimentos que se producen, y “el alimento que se desecha es como

94 «Hay que considerar también la contaminación producida por los residuos, incluyendo los desechos peligrosos presentes en distintos ambientes. Se producen cientos de millones de toneladas de residuos por año, muchos de ellos no biodegradables: residuos domiciliarios y comerciales, residuos de demolición, residuos clínicos, electrónicos e industriales, residuos altamente tóxicos y radioactivos. La tierra, nuestra casa, parece convertirse cada vez más en un inmenso depósito de porquería. En muchos lugares del planeta, los ancianos añoran los paisajes de otros tiempos, que ahora se ven inundados de basura. Tanto los residuos industriales como los productos químicos utilizados en las ciudades y en el agro pueden producir un efecto de bioacumulación en los organismos de los pobladores de zonas cercanas, que ocurre aun cuando el nivel de presencia de un elemento tóxico en un lugar sea bajo. Muchas veces se toman medidas sólo cuando se han producido efectos irreversibles para la salud de las personas» (FRANCISCO, Carta encíclica *Laudato si'*, n. 21). Y más adelante podemos leer: «Sería equivocado pensar que los demás seres vivos deban ser considerados como meros objetos sometidos a la arbitraria dominación humana. Cuando se propone una visión de la naturaleza únicamente como objeto de provecho y de interés, esto también tiene serias consecuencias en la sociedad. La visión que consolida la arbitrariedad del más fuerte ha propiciado inmensas desigualdades, injusticias y violencia para la mayoría de la humanidad, porque los recursos pasan a ser del primero que llega o del que tiene más poder: el ganador se lleva todo. El ideal de armonía, de justicia, de fraternidad y de paz que propone Jesús está en las antípodas de semejante modelo» (FRANCISCO, Carta Encíclica *Laudato si'*, n. 82).

95 FRANCISCO, Carta Encíclica *Laudato si'*, n. 9.

si se robara de la mesa del pobre”. De cualquier manera, es cierto que hay que prestar atención al desequilibrio en la distribución de la población sobre el territorio, tanto en el nivel nacional como en el global, porque el aumento del consumo llevaría a situaciones regionales complejas, por las combinaciones de problemas ligados a la contaminación ambiental, al transporte, al tratamiento de residuos, a la pérdida de recursos, a la calidad de vida»⁹⁶. Y más adelante, contemplando el doble rasero existente en la ponderación de los seres humanos, hilvana preciosas reflexiones que alientan a combatir tanto la degradación ambiental como social: «Especialmente deberían exasperarnos las enormes inequidades que existen entre nosotros, porque seguimos tolerando que unos se consideren más dignos que otros. Dejamos de advertir que algunos se arrastran en una degradante miseria, sin posibilidades reales de superación, mientras otros ni siquiera saben qué hacer con lo que poseen, ostentan vanidosamente una supuesta superioridad y dejan tras de sí un nivel de desperdicio que sería imposible generalizar sin destruir el planeta. Seguimos admitiendo en la práctica que unos se sientan más humanos que otros, como si hubieran nacido con mayores derechos»⁹⁷. Finalmente, y poniendo los ojos en los jóvenes, que tienen derecho a gozar del planeta como aquel jardín que salió de las manos de Dios y no a encontrarse transformado el mundo en un páramo yermo y desolado, el papa Francisco abrió su corazón de esta manera tan sensata: «Las predicciones catastróficas ya no pueden ser miradas con desprecio e ironía. A las próximas generaciones podríamos dejarles demasiados escombros, desiertos y suciedad. El ritmo de consumo, de desperdicio y de alteración del medio ambiente ha superado las posibilidades del planeta, de tal manera que el estilo de vida actual, por ser insostenible, sólo puede terminar en catástrofes, como de hecho ya está ocurriendo periódicamente en diversas regiones. La atenuación de los efectos del actual desequilibrio depende de lo que hagamos ahora mismo, sobre todo si pensamos en la responsabilidad que nos atribuirán los que deberán soportar las peores consecuencias»⁹⁸. Para remediar estas dificultades, Su Santidad proponía un giro copernicano en nuestro estilo de vida, también en la forma de alimentarnos y adquirir productos, que ha de abandonar las sendas del consumismo compulsivo para transitar por las de la sobriedad, responsabilidad y solidaridad, no dudando que cualquier gesto cotidiano en esta dirección tendrá positivas repercusiones éticas, ambientales y sociales⁹⁹. Planteara, además, reputar el desperdicio alimentario como una cuestión ecológica, dado que es un factor que genera cuantiosas emisiones de gases nocivos para la atmósfera y contribuye a la contaminación global del planeta. Ocuparse de la

96 FRANCISCO, Carta Encíclica *Laudato si'*, n. 50.

97 FRANCISCO, Carta encíclica *Laudato si'*, n. 90.

98 FRANCISCO, Carta encíclica *Laudato si'*, n. 161.

99 Cf. FRANCISCO, Carta encíclica *Laudato si'*, nn. 206. 211.

comida, por tanto, significa tutelar la creación, apostar por la cultura del cuidado y no agrandar las heridas de cuantos ya sufren a causa del deterioro ambiental¹⁰⁰.

Cuando visitó la sede central del *Programa Mundial de Alimentos* (PMA), el 13 de junio de 2016, Francisco pronunció un elocuente discurso ante representantes de la comunidad internacional reunidos en Roma para la ceremonia de inauguración de la Sesión Anual de la Junta Ejecutiva de dicha institución intergubernamental. En esa tesitura, no dejó de abordar el argumento que nos ocupa con suma claridad: «La falta de alimentos no es algo natural, no es un dato ni obvio, ni evidente. Que hoy en pleno siglo XXI muchas personas sufran este flagelo, se debe a una egoísta y mala distribución de recursos, a una *mercantilización* de los alimentos. La tierra, maltratada y explotada, en muchas partes del mundo nos sigue dando sus frutos, nos sigue brindando lo mejor de sí misma; los rostros hambrientos nos recuerdan que hemos desvirtuado sus fines. Un don, que tiene finalidad universal, lo hemos convertido en privilegio de unos pocos. Hemos hecho de los frutos de la tierra —don para la humanidad— *commodities* de algunos, generando, de esta manera, exclusión. El consumismo —en el que nuestras sociedades se ven insertas— nos ha inducido a acostumbrarnos a lo superfluo y al desperdicio cotidiano de alimento, al cual a veces ya no somos capaces de dar el justo valor, que va más allá de los meros parámetros económicos. Pero nos hará bien recordar que el alimento que se desecha es como si se robara de la mesa del pobre, del que tiene hambre. Esta realidad nos pide reflexionar sobre el problema de la pérdida y del desperdicio del alimento a fin de identificar vías y modos que, afrontando seriamente tal problemática, sean vehículo de solidaridad y de compartición con los más necesitados»¹⁰¹. En esa misma circunstancia, brindó atinadas pistas para que a nadie falte el sustento cotidiano: «El *Programa Mundial de Alimentos* con su trayectoria y actividad demuestra que es posible coordinar conocimientos científicos, decisiones técnicas y acciones prácticas con esfuerzos destinados a recabar recursos y distribuirlos ecuánimemente, es decir, respetando las exigencias de quien los recibe y la voluntad del donante. Este método, en las áreas más deprimidas y pobres, puede y debe garantizar el adecuado desarrollo de las capacidades locales y eliminar paulatinamente la dependencia exterior, a la vez que consiente reducir la pérdida de alimentos, de modo que nada se desperdicie. En una palabra, el PMA es un valioso ejemplo de cómo se puede trabajar en todo el mundo para erradicar el hambre a través de una mejor asignación de los recursos humanos y materiales, fortaleciendo la comunidad local. A este respecto, los animo a seguir adelante. No se dejen vencer por el cansancio, que es mucho, ni permitan que las dificultades los retraigan. Crean en lo que hacen y

100 Cf. FRANCISCO, Carta encíclica *Laudato si'*, nn. 139-142.

101 FRANCISCO, *Discurso a la Sesión anual de la Junta Ejecutiva del Programa Mundial de alimentos (PMA)*, 13 de junio de 2016.

continúen poniendo entusiasmo en ello, que es la forma en que la semilla de la generosidad germina con fuerza. Dense el lujo de soñar. Necesitamos soñadores que impulsen estos proyectos»¹⁰².

El 14 de febrero de 2019, el Sucesor de Pedro se hizo presente en la ceremonia de inauguración del XLII período de sesiones del Consejo de Gobernadores del FIDA, que se desarrolló en aquella ocasión en la sede central de la FAO. El Papa se encontró con los representantes de la comunidad internacional convocados para tan solemne circunstancia, así como con los funcionarios de dicha entidad onusiana. A estos últimos les agradeció su trabajo callado y esmerado por erradicar el hambre, realizado a menudo de forma humilde y discreta: «Pensando en ustedes, me vienen a la mente dos simples palabras. La primera, que brota del corazón, es *gracias*. Agradezco a Dios su trabajo al servicio de una causa tan noble como la lucha contra el hambre y la miseria en el mundo. Gracias por ir a contracorriente: la tendencia actual ve una desaceleración en la reducción de la pobreza extrema y un aumento en la concentración de la riqueza en manos de unos pocos. Pocos tienen demasiado y demasiados tienen poco. Pocos tienen demasiado y demasiados tienen poco, esta es la lógica de hoy. Muchos no tienen comida y van a la deriva, mientras unos pocos se ahogan en lo superfluo. Esta corriente perversa de desigualdad es desastrosa para el futuro de la humanidad. Gracias, pues, porque ustedes piensan y actúan a contracorriente. Y gracias también por su trabajo silencioso, a menudo escondido —algunas veces diría aburrido—, escondido como las raíces de un árbol, no se ven, pero de ahí viene la savia que nutre a toda la planta. Tal vez no reciban muchos reconocimientos, ni condecoraciones, pero Dios lo ve todo, conoce la abnegación y el profesionalismo —subrayo la palabra profesionalismo—, aprecia las horas que pasan puntualmente en la oficina y los sacrificios que esto conlleva. Dios nunca olvida el bien y sabe recompensar a los que son buenos y generosos»¹⁰³.

Pocas semanas después, el 18 de mayo de 2019, el Obispo de Roma dirigió su palabra a la *Federación Europea de Bancos de Alimentos* (FEBA), recibida en audiencia. Ante sus miembros celebró la labor que dicha corporación realiza recabando alimentos que de otro modo se perderían. En cambio, gracias a los esfuerzos que estas entidades llevan a cabo la comida puede redistribuirse. Este discurso pontificio ha sido, sin duda, uno de los pronunciamientos más difundidos y reproducidos del Santo Padre sobre esta lacra. El motivo es bien sencillo: el Papa empleó un estilo directo, comprensible y certero a la hora de expresar que debemos agradecer por lo que tenemos y compartirlo con quienes no tienen, sin podernos permitir el lujo de desperdiciar lo que otros tanto necesitan. Me parece

102 *Ibidem*.

103 FRANCISCO, *Discurso al personal del FIDA*, 14 de febrero de 2019.

importante reseñar los párrafos más sustanciales de esta intervención para que sirvan de testimonio de la relevancia que el Sucesor de Pedro otorgó a esta problemática: «Lucháis contra el desperdicio de alimentos recuperando lo que se perdería. Tomáis lo que entra en el círculo vicioso del despilfarro y lo ponéis en el círculo virtuoso del buen uso. Hacéis un poco como los árboles —esta es la imagen que me viene a la mente—, que respiran polución y restituyen oxígeno. Y, al igual que los árboles, no retenéis el oxígeno: distribuís lo que es necesario para vivir para que lo reciban quienes más lo necesitan [...]. Desperdiciar el bien es una mala costumbre que puede infiltrarse en todas partes, también en las obras de caridad. A veces, los impulsos generosos, animados por excelentes intenciones, se ven frustrados por burocracias estancadas, excesivos costos de administración o se traducen en formas asistenciales que no crean un verdadero desarrollo. En el mundo complejo de hoy, es importante que el bien se haga bien: no puede ser fruto de mera improvisación, necesita inteligencia, planificación y continuidad. Requiere una visión general y personas que estén juntas: es difícil hacer el bien sin amarse. En este sentido, vuestras realidades, aunque recientes, nos recuerdan las raíces solidarias de Europa, porque buscan la unidad en el bien concreto: es hermoso ver confluir lenguas, creencias, tradiciones y orientaciones diferentes no para compartir los propios intereses, sino para proveer a la dignidad de los demás. Lo que hacéis sin tantas palabras manda un mensaje: no es buscando el provecho propio que se construye el futuro; el progreso de todos crece acompañando a los que se quedan atrás [...]. Hay apoyar a aquellos que quieren cambiar para mejorar, para fomentar modelos de crecimiento basados en la equidad social, la dignidad de las personas, las familias, el futuro de los jóvenes, el respeto por el medio ambiente. No se puede aplazar una economía circular. El desperdicio no puede ser la última palabra dejada en herencia por unos cuantos ricos, mientras que la mayoría de la humanidad permanece en silencio»¹⁰⁴.

De particular relevancia es igualmente el Magisterio pontificio con ocasión de la *Jornada Mundial de la Alimentación*¹⁰⁵, conmemoración con cadencia anual que

104 FRANCISCO, *Discurso a los miembros de la Federación Europea de Bancos de Alimentos*, 18 de mayo de 2019.

105 Esta iniciativa celebrativa anual se debió a la voluntad de los Estados Miembros de la FAO en el marco del vigésimo período de sesiones de la Conferencia, que es el órgano rector supremo de la Organización, con poderes para determinar las estrategias políticas y aprobar su presupuesto, así como hacer recomendaciones a los Estados miembros sobre cuestiones alimentarias y agrícolas para que las estudien con vistas a su aplicación mediante planes nacionales. En ese vigésimo período de sesiones de la Conferencia se aprobó la Resolución 1/79, de 28 de noviembre de 1979, que instaba a los gobiernos y a las organizaciones nacionales, regionales e internacionales a que contribuyeran en la mayor medida posible a la celebración efectiva del *Día Mundial de la Alimentación*, cada 16 de octubre, fecha de fundación de la FAO en 1945 (Puede consultarse al respecto el documento C 79/REP-Corr. 2 que contiene el *Informe de la XX Conferencia de la FAO*, en el n. 43, en el siguiente enlace: <https://www.fao.org/4/x5565es/x5565es.pdf>). Dicho Día Mundial debía perseguir los objetivos de aumentar la conciencia pública sobre la naturale-

arrancó el 16 de octubre de 1981. Desde esa primera edición, el Santo Padre siempre ha dirigido un mensaje al Director General de la FAO ilustrando desde la Doctrina Social de la Iglesia el tema que se aborda cada año¹⁰⁶. Dicha jornada mundial se hace eco del grito de tantos seres humanos que imploran una solución a la vileza del hambre que los azota. En la que tuvo lugar el 16 de octubre de 2017, el papa Francisco visitó la sede central de la FAO, llevando a las numerosas personalidades congregadas, entre ellas los ministros de agricultura del G7, una palabra de aliento para instar a invertir en la seguridad alimentaria y el desarrollo rural como una forma de abordar la migración. En sentido contrario, advirtió el Sucesor de Pedro, hay factores que agudizan el desplazamiento forzado de la población. Al respecto señaló «la negligencia hacia los delicados equilibrios de los ecosistemas, la presunción de manipular y controlar los recursos limitados del planeta, la avaricia del beneficio. Por tanto, es necesario esforzarse en favor de un consenso concreto y práctico si se quieren evitar los efectos más trágicos, que continuarán recayendo sobre las personas más pobres e indefensas. Estamos llamados a proponer un cambio en los estilos de vida, en el uso de los recursos, en los criterios de producción, hasta en el consumo, que en lo que respecta a los alimentos, presenta un aumento de las pérdidas y el desperdicio. No podemos conformarnos con decir “otro lo hará”»¹⁰⁷.

Con ocasión de la celebrada en 2019 bajo el título: *Nuestras acciones son nuestro futuro. Una alimentación sana para un mundo Hambre Cero*, Francisco puso de relieve la trágica yuxtaposición existente entre falta de comida, por

za y las dimensiones del problema alimentario mundial a largo plazo, y desarrollar aún más el sentido de solidaridad nacional e internacional en la lucha contra el hambre, la malnutrición y la pobreza; fomentar una mayor atención a la producción agrícola en todos los países y estimular un mayor esfuerzo nacional, bilateral, multilateral y no gubernamental con este fin; promover la transferencia de ciencia y tecnología a los países en desarrollo, especialmente en beneficio del pequeño agricultor y del trabajador sin tierra, y prestando atención a las posibilidades de llevar a cabo una nueva revolución agrícola mediante el desarrollo de nuevos enfoques biológicos; llamar la atención sobre los éxitos alcanzados en materia de desarrollo alimentario y agrícola, así como sobre las situaciones de emergencia y otras necesidades graves; promover la participación de los trabajadores rurales en las decisiones y medidas que afecten a su desarrollo, con objeto de reducir la diferencia entre los rendimientos reales y los potenciales, fomentar una mayor autosuficiencia y mejorar el nivel de vida de los pobres de las zonas rurales; favorecer la cooperación económica y técnica entre los países en desarrollo en los ámbitos de la agricultura, la silvicultura y la pesca, la nutrición y el desarrollo rural. La Asamblea General de la ONU, con Resolución 35/70, del 5 de diciembre de 1980, acogió con beneplácito tal decisión de la Conferencia de la FAO y, de este modo, se comenzó a celebrar dicha jornada mundial. La primera edición tuvo lugar el 16 de octubre de 1981. Puede consultarse al respecto el enlace: https://www.fuhem.es/media/ecosocial/file/Actualidad/Efemerides/Resolucion_35-70.pdf

106 Sobre la contribución de la Santa Sede a esas jornadas, puede consultarse: F. CHICA ARELLANO, «Las Jornadas Mundiales de la Alimentación en el Magisterio Pontificio», en *Anales Valentinus*, 21-22 (2024), 71-164.

107 FRANCISCO, *Mensaje para la Jornada Mundial de la Alimentación 2019*, 16 de octubre de 2019.

una parte, y su desperdicio, por otra. Dijo al respecto: «Resulta cruel, injusto y paradójico que, hoy en día, haya alimentos para todos y, sin embargo, no todos tengan acceso a ellos, o que existan regiones del mundo en las que la comida se desperdicia, se desecha, se consume en exceso o se dedican alimentos a otros fines que no son alimenticios», evidenciando luego que «la lucha contra el hambre y la desnutrición no cesará mientras prevalezca exclusivamente la lógica del mercado y se busque sólo la ganancia a toda costa, relegando los alimentos a un mero producto de comercio, sujeto a la especulación financiera y distorsionando su valor cultural, social y marcadamente simbólico. La primera preocupación ha de ser siempre la persona humana, especialmente quienes carecen de alimentos diarios y que a duras penas pueden ocuparse de las relaciones familiares y sociales. Cuando se ponga a la persona humana en el lugar que le corresponde entonces las operaciones de ayuda humanitaria y los programas destinados al desarrollo tendrán una mayor incidencia y darán los resultados esperados. No podemos olvidar que lo que acumulamos y desperdiciamos es el pan de los pobres»¹⁰⁸.

La edición de la Jornada Mundial de la Alimentación de 2021 tuvo lugar a las pocas semanas de la *Cumbre de las Naciones Unidas sobre los Sistemas Alimentarios*, celebrada en Nueva York el 23 de septiembre de ese mismo año¹⁰⁹. En ese foro internacional, que contó con una densa *Pre-Cumbre* en Roma, entre los días

108 FRANCISCO, *Discurso en la visita a la Sede de la FAO en Roma con ocasión del Día Mundial de la Alimentación*, 16 de octubre de 2017. En aquella memorable ocasión Su Santidad regaló a la Organización una hermosa escultura de mármol blanco de Carrara del artista italiano Luigi Prevedel, dedicada al niño sirio de tres años Aylan Kurdi, quien conmocionara al mundo cuando apareció ahogado en las costas de Bodrum en Turquía tras el naufragio de la barca en la que su familia intentaba llegar a Grecia en busca de refugio en septiembre de 2015. La noticia se puede consultar en: <https://www.vaticannews.va/it/papa/news/2017-10/papa-dona-alla-fao-statua-aylan--simbolo-tragedia-migrazioni.html>

109 La *Cumbre de las Naciones Unidas sobre Sistemas Alimentarios* fue anunciada por el Secretario General de las Naciones Unidas, António Guterres, en el *Día Mundial de la Alimentación 2019* como parte de la *Década de Acción para el cumplimiento de los ODS para 2030*. Dicha iniciativa buscó lograr avances en los 17 ODS a través de un enfoque de *sistemas alimentarios*, aprovechando la interconexión de los *sistemas alimentarios* con los desafíos globales como el hambre, el cambio climático, la pobreza y la desigualdad. Por *sistema alimentario* se entiende la constelación de actividades relacionadas con la producción, el procesamiento, el transporte y el consumo de alimentos. Los sistemas alimentarios afectan a todos los aspectos de la existencia humana. La salud de nuestros sistemas alimentarios tiene una profunda repercusión en la salud de nuestros cuerpos, así como en la salud de nuestro medio ambiente, nuestras economías y nuestras culturas. Cuando funcionan bien, los sistemas alimentarios tienen el poder de unirnos como familias, comunidades y naciones. Pero hay demasiados sistemas alimentarios del mundo que son frágiles, vulnerables al colapso y no han sido examinados, una situación que han experimentado de primera mano millones de personas en todo el mundo durante la pandemia de COVID-19. Cuando nuestros sistemas alimentarios fallan, el desorden resultante amenaza nuestra educación, salud y economía, así como los derechos humanos, la paz y la seguridad. Como en tantos casos, los que ya eran pobres o estaban marginados son los más vulnerables. Se puede encontrar detallada información sobre dicha Cumbre de 2021 en: <https://www.un.org/es/foodsystemssummit>

26 al 28 de julio de 2021¹¹⁰, se evidenció la perentoriedad de adoptar soluciones innovadoras en aras de transformar la forma en que producimos y consumimos alimentos para el bienestar de las personas y del planeta, poniendo de relieve al mismo tiempo que dicha iniciativa era inevitable para acelerar la recuperación de la pandemia de Covid-19, combatir la inseguridad alimentaria y avanzar hacia el logro de todos los *Objetivos de la Agenda 2030*. En el mensaje que el Obispo de Roma envió para esa edición de la jornada mundial, subrayando la necesidad de cambiar el rumbo e invertir en un sistema alimentario mundial que pueda hacer frente con sensatez y responsabilidad a futuras crisis, volvió a insistir en la importancia que tiene apostar por la reducción de las pérdidas y desperdicio alimentario con estas lúcidas palabras: «Actualmente asistimos a una auténtica paradoja en cuanto al acceso a los alimentos: por un lado, más de 3.000 millones de personas no tienen acceso a una dieta nutritiva, mientras que, por otro lado, casi 2.000 millones padecen sobrepeso u obesidad debido a una mala alimentación y a un estilo de vida sedentario. Si no queremos poner en peligro la salud de nuestro planeta y de toda nuestra población, hemos de favorecer la participación activa en el cambio a todos los niveles y reorganizar los sistemas alimentarios en su conjunto. Me gustaría señalar cuatro ámbitos en los que es urgente actuar: en el campo, en el mar, en la mesa y en la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos. Nuestros estilos de vida y prácticas de consumo cotidianas influyen en la dinámica global y medioambiental, pero si aspiramos a un cambio real, debemos instar a productores y consumidores a tomar decisiones éticas y sostenibles y concienciar a las generaciones más jóvenes del importante papel que desempeñan para hacer realidad un mundo sin hambre. Cada uno de nosotros

110 Antes de la *Cumbre sobre sistemas alimentarios*, que tuvo en septiembre de 2021 en Nueva York, el Gobierno de Italia organizó una *Precumbre* en Roma del 26 al 28 de julio de 2021. El evento fue multitudinario y se celebró en la sede central de la FAO. Reunió a cientos de jóvenes, agricultores, representantes de los pueblos indígenas, miembros de la sociedad civil, investigadores, sector privado, líderes políticos y ministros de agricultura, medio ambiente, salud, nutrición y finanzas de todo el mundo. La reunión tuvo como objetivo presentar los últimos enfoques científicos sobre hambre y alimentación, lanzar un conjunto de nuevos compromisos a través de coaliciones de acción y movilizar nuevos fondos y asociaciones. Para mayor información se puede consultar el siguiente enlace: <https://www.un.org/es/food-systems-summit-pre-summit> La Santa Sede participó en la *Pre-Cumbre* con una significativa delegación encabezada por la Hermana Alessandra Smerilli, Subsecretaria del Dicasterio para el Servicio del Desarrollo Humano Integral (se puede consultar el siguiente enlace: <https://www.vaticannews.va/es/vaticano/news/2021-07/pre-cumbre-onu-sistemas-alimentarios-smerilli-entrevista.html>). El Papa Francisco, a través de Mons. P.R. Gallagher, dirigió su palabra a la misma: FRANCISCO, *Mensaje con motivo de la Pre-Cumbre sobre los Sistemas Alimentarios de la ONU*, 26 de julio de 2021. Asimismo, en el contexto de la *Pre-Cumbre*, la Santa Sede promovió un evento del que se puede encontrar información en: <https://www.humandevlopment.va/es/eventi/2021/alimentos-para-todos-un-evento-a-la-precumbre-de-las-naciones-un.html> y emitió una Declaración oficial. Su contenido se puede consultar en: <https://www.humandevlopment.va/content/dam/sviluppoumano/eventi/2021-eventi/2021-07-27-unfss-foodforall/ES-Food-System-Summit-HolySeelntervention-Sr-Smerilli.pdf>

puede brindar su aportación a esta noble causa, empezando por nuestra vida cotidiana y los gestos más sencillos. Conocer nuestra Casa Común, protegerla y ser conscientes de su importancia es el primer paso para ser custodios y promotores del medio ambiente»¹¹¹.

No puedo dejar de destacar que el papa Francisco contribuyó con su magisterio en dos ocasiones a la celebración del *Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos*. En concreto en el año 2022, resaltando la gravedad de un problema que a menudo se pasa por alto, adormecidos por una insensibilidad desenfundada, en un mensaje dirigido al Director General de la FAO, Sr. Qu Dongyu, el Sucesor de Pedro denunció que perder o desperdiciar alimentos es rendirse ante la *cultura del descarte*, y puntualizó al respecto: «Sabido que multitudes de seres humanos no pueden acceder a una alimentación adecuada o a los medios para procurársela —siendo este un derecho básico y prioritario de toda persona—, ver tirados los alimentos en la basura o deteriorados por ausencia de los recursos necesarios para hacerlos llegar a sus destinatarios es realmente vergonzoso y preocupante. Tanto la pérdida como el desperdicio de alimentos son hechos verdaderamente deplorables porque dividen a la humanidad entre los que tienen demasiado y los que carecen de lo esencial, porque aumentan las desigualdades, generan injusticias y niegan a los pobres lo que necesitan para vivir dignamente. El clamor de los hambrientos, privados de una forma u otra del pan cotidiano, debe resonar en los centros donde se toman las decisiones. Y no puede quedar silenciado o sofocado por otros intereses, considerando que los últimos datos del Informe sobre el Estado de la Seguridad Alimentaria y Nutricional en el Mundo (SOFI 2022) revelan que el año pasado el número de personas que padecen hambre en nuestro planeta aumentó significativamente debido a las múltiples crisis que afronta la humanidad. Así que, déjenme repetirlo, es necesario “recoger para redistribuir, no producir para dispersar”. Ya lo he dicho en el pasado, y no me cansaré de insistir, ¡desechar comida es desechar personas! Toda la comunidad internacional debe movilizarse para poner fin a la lamentable “paradoja de la abundancia”, que mi predecesor san Juan Pablo II denunció con clarividencia hace ya treinta años. ¡En el mundo existe el alimento necesario para que nadie se vaya a la cama con el estómago vacío! Se producen recursos alimentarios más que suficientes para dar de comer a 8.000 millones de personas. La cuestión, sin embargo, se refiere a la justicia social, es decir, a la forma en que se regula la gestión de los recursos y la distribución de la riqueza. Los alimentos no pueden ser objeto de especulación. La vida depende de ellos. Y es un escándalo que los grandes productores alienten un consumismo compulsivo para enriquecerse, sin siquiera considerar las auténticas necesidades de los seres

111 FRANCISCO, *Mensaje para la Jornada Mundial de la Alimentación 2021*, 16 de octubre de 2021.

humanos. ¡Hay que detener la especulación alimentaria! Debemos dejar de tratar los alimentos, que son un bien fundamental para todos, como moneda de cambio para unos pocos»¹¹².

En la edición de 2023, nuevamente se hizo presente el Santo Padre con otra vigorosa declaración. Su contundencia y precisión en el bosquejo de las causas y repercusiones que el derroche alimentario tiene para la humanidad, así como en la estrategia eficaz para hacerle frente, hacen de la misma una brújula certera para hacer frente a una problemática que hoy sigue revistiéndose de alarma, injusticia y urgencia. Al respecto, el Obispo de Roma se expresó de este modo: «Todos debemos convencernos de la urgencia de un cambio radical de paradigma, porque ya no podemos limitarnos a leer la realidad en clave económica o de insaciable ganancia. La alimentación tiene un fundamento espiritual y su correcta gestión implica la necesidad de adoptar comportamientos éticos. Cuando hablamos de alimentos, debemos considerar el bien que más que cualquier otro asegura la satisfacción del derecho fundamental a la vida y base del digno sustento de cada persona. Por tanto, debe tratarse respetando la sacralidad que le es propia, derivada de la sacralidad primaria de cada persona, y que le es reconocida por muchas tradiciones, culturas y religiones. Recordémoslo siempre: la comida asegura la vida y nunca puede considerarse un problema. De hecho, es la existencia de cada persona la que sirve de propósito y estímulo para mejorar nuestro trabajo diario. Por lo tanto, no podemos continuar aludiendo al crecimiento de la población mundial como la causa de la incapacidad de la tierra para alimentar suficientemente a todos, porque en realidad la verdadera razón que subyace a la proliferación del hambre en el mundo está en la falta de una concreta voluntad política de redistribuir los bienes de la tierra, de manera que todos puedan disfrutar de lo que la naturaleza nos da, y en la deplorable destrucción de alimentos en función del beneficio económico. El despilfarro alimentario, una de las formas más graves de generar residuos, muestra asimismo un arrogante desprecio por todo lo que, en términos sociales y humanos, se halla tras la producción alimentaria. Tirar alimentos a la basura significa no valorar el sacrificio, el trabajo, los medios de transporte y los costes energéticos empleados para llevar a la mesa comida de calidad. Significa desdeñar a cuantos se esfuerzan cotidianamente en el sector agrícola, industrial y de servicios para proporcionar unos alimentos que, perdiéndose o acabando dilapidados, no alcanzaron su loable fin»¹¹³.

Significativo es realzar asimismo cómo el papa Francisco, deteniéndose en la bienaventuranza dedicada a los pobres de espíritu, los identificó como aquellas

112 FRANCISCO, *Mensaje con motivo del Día internacional de concienciación sobre la pérdida y el desperdicio de alimentos 2022*, 29 de septiembre de 2022.

113 FRANCISCO, *Mensaje con motivo del Día internacional de concienciación sobre la pérdida y el desperdicio de alimentos 2023*, 29 de septiembre de 2023.

personas que, acogiendo lo que reciben, no desean que ningún don se desperdicie. En este contexto, expuso tres coordenadas que ayudan a comprender el desperdicio de la manera siguiente: «No desperdiciar nos permite apreciar el valor de nosotros mismos, de las personas y de las cosas. Pero lamentablemente es un principio a menudo desatendido, sobre todo en las sociedades más ricas, en las que domina la cultura del derroche y la cultura del descarte: ambas son una peste. Quisiera proponeros tres desafíos contra la mentalidad del derroche y del descarte. Primer desafío: no desperdiciar el don que nosotros somos. Cada uno de nosotros es un bien, independientemente de las cualidades que tiene. Cada mujer, cada hombre es rico no solo de talentos, sino de dignidad, es amado por Dios, vale, es valioso. Jesús nos recuerda que somos bienaventurados no por lo que tenemos, sino por lo que somos. Y cuando una persona se deja ir y se abandona, se desperdicia a sí misma. Luchemos, con la ayuda de Dios, contra la tentación de considerarnos inadecuados, equivocados, y de compadecernos a nosotros mismos. Después, segundo desafío: no desperdiciar los dones que tenemos. Resulta que en el mundo cada año se desperdicia cerca de un tercio de la producción total de alimentos. ¡Y esto mientras muchos mueren de hambre! Los recursos de la creación no se pueden usar así; los bienes deben ser custodiados y compartidos, de forma que a nadie le falte lo necesario. ¡No malgastemos lo que tenemos, difundamos una ecología de la justicia y de la caridad, del compartir! Finalmente, tercer desafío: no descartar a las personas. La cultura del descarte dice: te uso hasta que me sirves; cuando ya no me interesas o seas un obstáculo para mí, te tiro. Y se tratan así especialmente a los más frágiles: los niños todavía no nacidos, los ancianos, los necesitados y los desfavorecidos. Pero las personas no se pueden tirar, ¡los desfavorecidos no se pueden tirar! Cada uno es un don sagrado, y cada uno es un don único, a cualquier edad y en cualquier condición. ¡Respetemos y promovamos la vida siempre! ¡No descartemos la vida!»¹¹⁴.

Finalmente, en la Exhortación Apostólica *Laudate Deum*, firmada el 4 de octubre de 2023, el Obispo de Roma volvió a remarcar la importancia que reviste el esfuerzo de los hogares por contaminar menos, reducir los desperdicios y consumir con prudencia. Esto va creando una nueva cultura. «Este solo hecho de modificar los hábitos personales, familiares y comunitarios alimenta la preocupación frente a las responsabilidades incumplidas de los sectores políticos y la indignación ante el desinterés de los poderosos. Advirtamos entonces que, aun cuando esto no produce de inmediato un efecto muy notable desde el punto de vista cuantitativo, sí colabora para gestar grandes procesos de transformación que operan desde las profundidades de la sociedad. Por otra parte, si consideramos que las emisiones per cápita en Estados Unidos son alrededor del doble de las

114 FRANCISCO, Ángelus, 29 de enero de 2023.

de un habitante de China y cerca de siete veces más respecto a la media de los países más pobres, podemos afirmar que un cambio generalizado en el estilo de vida irresponsable ligado al modelo occidental tendría un impacto significativo a largo plazo. Así, junto con las indispensables decisiones políticas, estaríamos en la senda del cuidado mutuo»¹¹⁵.

En definitiva, este repertorio de textos papales demuestra que la Santa Sede en los foros internacionales, al abordar el reto de paliar el desperdicio alimentario, apuesta por afrontar la problemática desde planteamientos que abandonen los simples postulados teóricos para dar cabida a acciones que generen esperanza a través de una reorientación de los estilos de producción y consumo. Unos estilos que han de marcar las políticas de los Estados y las opciones vitales de los individuos de manera consciente y responsable. Solamente así ninguna persona quedará postergada y a todas llegarán los alimentos que precisan, tanto en cantidad como en calidad. Se lo debemos a nuestros seres queridos, a las generaciones futuras y a quienes se encuentran golpeados por la miseria económica y existencial¹¹⁶.

9. Sugerencias para la acción

Las reflexiones hasta ahora formuladas nos han mostrado el complejo mundo del desperdicio de comida, fenómeno que, junto a las pérdidas de alimento, nos ha de interpelar de manera profunda y realista, sin caer por ello en el pesimismo. Por otra parte, «en este asunto de tanta envergadura, decía el Papa Francisco, no podemos contentarnos con ejercicios retóricos, que terminan en declaraciones que luego no logran llevarse a cabo por olvido, mezquindad o codicia. Es hora de actuar con urgencia y buscando el bien común. Es inaplazable tanto para los Estados como para las grandes empresas multinacionales, para las asociaciones como para los individuos —para todos sin excluir a nadie—, responder con eficacia y honestidad al grito desgarrador de los hambrientos que reclaman justicia»¹¹⁷. Ese acerbo y desabrido clamor, que se levanta como herida sangrante y reto acuciante, debe conducirnos a agrandar nuestros horizontes, a esbozar estrategias para individualizar las raíces del problema, pero sobre todo a poner manos a la obra para solucionarlo con planteamientos no superficiales, sino holísticos, serios y de largo

115 FRANCISCO, Exhortación Apostólica *Laudate Deum*, nn.71-72.

116 Cf. F. CHICA ARELLANO, *Ecología integrale e diplomazia dei valori. La Santa Sede per l'Alimentazione dell'umanità*, Soveria Mannelli: Rubbettino Editore, 2024; ID., «Algunos aspectos relevantes de la presencia y el papel de la Santa Sede en las Instituciones Internacionales», en *Ecclesia*, 38 (2024), 55-84.

117 FRANCISCO, *Mensaje con motivo del Día internacional de concienciación sobre la pérdida y el desperdicio de alimentos 2022*, 29 de septiembre de 2022.

alcance. Al trazado de estrategias hay que unir decisiones eficaces y mancomunadas, en las que se den cita cuanto mayor número de instancias mejor, tanto de carácter público como privado, nacionales e internacionales, académicas, comerciales, hosteleras, agrícolas e industriales, de modo que broten medidas concretas y perentorias para no repetir errores en la solución de un problema que afecta a numerosos países, a muchedumbres de minoristas y a tantísimos consumidores. Finalmente, parece de suma importancia resaltar cómo la lucha contra el hambre y el derroche de comida no terminará hasta que, acabando con la lógica del lucro imperante, los alimentos se valoren realmente y no se reduzcan exclusivamente a un producto comercial. Por lo tanto, la primera preocupación debe seguir siendo la persona humana, especialmente aquellas que se ven privadas del alimento diario, sin olvidar nunca que «lo que atesoramos y derrochamos es el pan de los pobres»¹¹⁸. Sin embargo, «todavía estamos lejos de una globalización de los derechos humanos más básicos. Por eso la política mundial no puede dejar de colocar entre sus objetivos principales e imperiosos el de acabar eficazmente con el hambre. Porque cuando la especulación financiera condiciona el precio de los alimentos tratándolos como a cualquier mercancía, millones de personas sufren y mueren de hambre. Por otra parte, se desechan toneladas de alimentos. Esto constituye un verdadero escándalo. El hambre es criminal, la alimentación es un derecho inalienable. Mientras muchas veces nos enfrascamos en discusiones semánticas o ideológicas, permitimos que todavía hoy haya hermanas y hermanos que mueran de hambre o de sed, sin un techo o sin acceso al cuidado de su salud [...]. Son mínimos impostergables»¹¹⁹.

Este panorama, de perfiles nítidos, ha de sacarnos de la modorra en la que a veces caemos, en ese gris en el que nos instalamos, para acoger la pregunta que se hiciera el papa Francisco con gran convicción y que él mismo respondió de forma enérgica y admirable: «¿Cómo poner fin a la pérdida y al despilfarro de alimentos? Para lograr este noble objetivo es preciso invertir recursos financieros, aunar voluntades, pasar de las meras declaraciones a una toma de decisiones ingeniosas e incisivas. Pero sobre todo es imprescindible afianzar en nosotros la convicción de que el alimento desechado es una afrenta para los pobres. Es el sentido de la justicia hacia los necesitados el que debe impulsar a todos y cada uno a un categórico cambio de mentalidad y de conducta. Esto se hace cada vez más apremiante, ya que hay que reconocer, y quisiera subrayarlo, que el alimento que arrojamamos a la basura lo arrancamos inicualemente de las manos de quienes carecen del mismo. De aquellos que tienen derecho al pan de cada día en razón de su inviolable dignidad humana. San Pablo lo tenía claro cuando afirmaba

118 FRANCISCO, *Mensaje para la Jornada Mundial de la Alimentación*, 16 de octubre de 2019.

119 FRANCISCO, Carta Encíclica *Fratelli tutti*, n. 189.

que no se trata de aliviar a otros pasando estrecheces; se trata de igualar. La abundancia de unos ha de remediar la carencia de otros (cf. 2 Co 8,13-15). El desarrollo, por lo tanto, debe estar estrechamente relacionado con la sobriedad de vida. Forman un binomio inescindible. Es necesario, además, reavivar en nosotros la conciencia de nuestra pertenencia común a la única familia humana universal. El que se acuesta con el estómago vacío es nuestro hermano. Compartir con él lo que tenemos es tanto un imperativo de justicia como de aquella solidaridad fraterna que brota de las relaciones familiares»¹²⁰.

Ante las crisis que nos azotan y que, antes que económicas y sociales, son de naturaleza humana y ética, la Santa Sede propone un camino a seguir. Se trata de poner en práctica la vocación hermosa que tiene el ser humano de ser constructor de la fraternidad, por un lado¹²¹. Por otro, *la cultura de la indiferencia y el descarte* ha de ser contrarrestada por el fomento de la *cultura del cuidado*¹²². Y esto justamente porque, como hemos visto, hoy avanzan con enorme velocidad dos lacras de forma yuxtapuesta: hambre y desperdicio. Luchar contra una significa erradicar la otra, pero sobre todo entrafña combatir la mentalidad que subyace a ambas y que ve entrelazados en dicho binomio fenómenos tan cuestionables como el consumismo compulsivo, la falta de la debida atención al medio ambiente, no poner a la persona y sus necesidades reales en el centro de las decisiones, o posponer la adopción de un modelo de economía y productividad circular a gran escala que garantice todos los recursos necesarios limitando el uso de recursos

120 FRANCISCO, *Mensaje con motivo del Día internacional de concienciación sobre la pérdida y el desperdicio de alimentos 2023*, 29 de septiembre de 2023.

121 Sobre esta cuestión el papa Francisco escribió su tercera encíclica, titulada *Fratelli tutti* (3 de octubre de 2020). El mejor y más completo comentario a este importante texto magisterial pontificio, a mi modo de ver, se puede encontrar en la magnífica obra: E. MARTÍNEZ ALBESA Y OTROS, *Estudios y reflexiones en torno a Fratelli tutti, encíclica del papa Francisco*, Madrid: Ideas y Libros Ediciones, 2023.

122 En un luminoso pronunciamiento, el Obispo de Roma profundizó en el rico significado de la cultura del cuidado, entendida como salvaguardia en el sentido de custodia, defensa, protección. Precisó, al respecto, que además de esta conocida definición del concepto de salvaguardia, el vocabulario ofrece otra más detallada, que nos permite vislumbrar nuevos matices del significado de este término: «señal que en tiempo de guerra se pone, por orden de los comandantes militares, a la entrada de los pueblos o a las puertas de las casas, para que sus soldados no les hagan daño». Se basó para ello en la definición del Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española. Así, recordando los textos del profeta Ezequiel (9,4) y del Apocalipsis (7,3), el papa Francisco explicó plásticamente que salvaguardar, cuidar, entrafña que «el Señor nos pide a nosotros, sus enviados, sus ángeles en el sentido de misión, por más que no de pureza, que pongamos la señal de su bendita cruz en la frente de todos aquellos que vienen a nuestras Cáritas, gimiendo y lamentándose por tantas injusticias, incluso abominaciones, perpetradas contra ellos». «Poner virtualmente esta señal en cada asistido, en cada profesional, en cada ser humano que encontramos, es reconocer en él su dignidad de hermano en Cristo, de redimido por la sangre del Salvador, ver en él la llaga abierta del Redentor que nos ofrece su mano tendida para que reconozcamos el misterio de su encarnación» (FRANCISCO, *Discurso a los Presidentes y Directores Nacionales de Cáritas América Latina y el Caribe*, 15 de enero de 2025).

no renovables. Solamente la implementación del enfoque de reducir, reutilizar, reciclar, junto con la difusión de un estilo de vida ético, sobrio y responsable, permitiría alcanzar la meta del auténtico desarrollo humano, sostenible e integral¹²³.

A la luz de cuanto se ha dicho, volvamos a dejar que resuene sin ambages en nuestra conciencia la interrogación: ¿qué podemos hacer ante la ruindad del desperdicio alimentario? Debería ser una pregunta que continuamente nos acompañara para que de ella surgieran respuestas oportunas, puntuales y esmeradas que, percibiendo la injusticia que el mismo conlleva, nos alentara a intervenir sin demora. «El objetivo es reducir el despilfarro de alimentos, no amontonar la miseria. ¿Y si, en lugar de hablar de reducción de residuos, decidiéramos mejorar la eficiencia en el uso de los alimentos? En lugar de intentar *evitar* hacer esto o aquello, buscáramos formas para mejorar la resistencia de los sistemas alimentarios locales y globales. Ninguno de nosotros puede hacerlo solo, por lo que tendríamos que crear redes de ayuda mutua. Nos necesitaremos los unos a los otros a la hora de afrontar este reto, pero eso nunca será suficiente»¹²⁴. Y no solamente en el hoy. También con miras al futuro. De ahí que iniciativas como la presente jornada, llevadas a cabo en un entorno formativo y pedagógico, nos impulsen a incrementar nuestra fantasía, a robustecer nuestra voluntad, a transitar por sendas de innovación y solidaridad para alimentar incesantemente en nosotros el bien común y la preocupación por los demás. Será la única forma de fomentar modelos de crecimiento basados en la equidad social, la dignidad de las personas, el bienestar de las familias, el futuro de los jóvenes y el respeto por el medio ambiente. Al respecto, el papa Francisco, apenas iniciado su pontificado, puso de relieve la importancia de la educación para contrastar inclinaciones y querencias que dañan a la humanidad. Estimo imprescindible escucharlo directamente: «Es

123 «La *economía circular* consiste en reducir el coste de la recogida y la recuperación, y depende en gran medida de la voluntad de las personas de pensar en términos de material en lugar de residuos. Los artículos que ya no necesitamos —alimentos, ropa, muebles, maquinaria— pueden tratarse como residuos que hay que tirar o como material que será rentable para otros y quizá incluso para nosotros mismos. Esta economía emergente podría resultar muy rentable para todos nosotros. Sin embargo, eso queda todavía muy lejos, en el futuro. Mientras tanto, tenemos que encontrar la manera de prestar una atención consciente a todos los recursos de la tierra de los que somos responsables. Es una actitud muy distinta a la que estamos acostumbrados. Habrá que aprenderla, punto por punto, paso a paso. Si quieres desarrollar esta actitud tendrás que buscar a otros que piensen como tú. Puede que estén unos pasos por delante de ti en el camino —o quizás no—, pero tendrán la misma voluntad. Con su ayuda encontrarás redes más amplias de conocimiento que podrás utilizar, o una causa práctica a la que podrás dedicar tu talento y tu energía. Puede que te sorprenda saber que tu deseo de reducir la cantidad de desperdicios que van a parar a tu cubo de basura puede contribuir a todo esto, pero realmente no hay otra forma de avanzar. El desperdicio de alimentos no puede desaparecer sin más, pero las sociedades pueden cambiar y, de hecho, lo hacen cuando las personas se unen en pos de algo que realmente merece la pena» (J. C. ROMERO – J. TATAY [coord.], «El desperdicio alimentario», en *Cuadernos Cristianisme i Justícia*, 228 (2022), 24).

124 *Ibidem*, 11.

necesario, hoy más que nunca, educarnos en la solidaridad, redescubrir el valor y el significado de esta palabra tan incómoda, y muy frecuentemente dejada de lado, y hacer que se convierta en actitud de fondo en las decisiones en el plano político, económico y financiero, en las relaciones entre las personas, entre los pueblos y entre las naciones. Sólo cuando se es solidario de una manera concreta, superando visiones egoístas e intereses de parte, también se podrá lograr finalmente el objetivo de eliminar las formas de indigencia determinadas por la carencia de alimentos. Solidaridad que no se reduce a las diversas formas de asistencia, sino que se esfuerza por asegurar que un número cada vez mayor de personas puedan ser económicamente independientes. Se han dado muchos pasos en diferentes países, pero todavía estamos lejos de un mundo en el que todos puedan vivir con dignidad. Precisamente, el tema elegido por la FAO para la celebración de este año habla de *sistemas alimentarios sostenibles para la seguridad alimentaria y la nutrición*. Me parece leer en él una invitación a repensar y renovar nuestros sistemas alimentarios desde una perspectiva de la solidaridad, superando la lógica de la explotación salvaje de la creación y orientando mejor nuestro compromiso de cultivar y cuidar el medio ambiente y sus recursos, para garantizar la seguridad alimentaria y avanzar hacia una alimentación suficiente y sana para todos. Esto comporta un serio interrogante sobre la necesidad de cambiar realmente nuestro estilo de vida, incluido el alimentario, que en tantas áreas del planeta está marcado por el consumismo, el desperdicio y el despilfarro de alimentos. Los datos proporcionados en este sentido por la FAO indican que aproximadamente un tercio de la producción mundial de alimentos no está disponible a causa de pérdidas y derroches cada vez mayores. Bastaría eliminarlos para reducir drásticamente el número de hambrientos. Nuestros padres nos educaban en el valor de lo que recibimos y tenemos, considerado como un don precioso de Dios. Pero el desperdicio de alimentos no es sino uno de los frutos de la *cultura del descarte* que a menudo lleva a sacrificar hombres y mujeres a los ídolos de las ganancias y del consumo; un triste signo de la *globalización de la indiferencia*, que nos va *acostumbrando* lentamente al sufrimiento de los otros, como si fuera algo normal. El reto del hambre y de la malnutrición no tiene solo una dimensión económica o científica, que se refiere a los aspectos cuantitativos y cualitativos de la cadena alimentaria, sino también y sobre todo una dimensión ética y antropológica. Educar en la solidaridad significa entonces educarnos en la humanidad: edificar una sociedad que sea verdaderamente humana significa poner siempre en el centro a la persona y su dignidad, y nunca malvenderla a la lógica de la ganancia. El ser humano y su dignidad son “pilares sobre los cuales construir reglas compartidas y estructuras que, superando el pragmatismo o el mero dato técnico, sean capaces de eliminar las divisiones y colmar las diferencias existentes”»¹²⁵.

125 FRANCISCO, *Mensaje para la Jornada Mundial de la Alimentación 2013*, 16 de octubre de 2013.

Por ello es tan relevante que en el hogar familiar, en las instituciones escolares y universitarias, así como en otros escenarios locales y globales se fomente aquella tendencia por la cual cada uno de nosotros nos hemos de convertir en el guardián de nuestro hermano (cf. Gén 4,9), lo cual nos llevará a preocuparnos del bien común, a aliviar a los que sufren a causa de la inanición, a vivir compartiendo y no solamente acumulando, a combatir las desigualdades para que no haya unos que vivan en medio de una abundancia ilimitada y otros que malvivan lastrados por la penuria, rebuscando en la basura la comida que otros tiraron sin miramiento alguno. Sacaremos fuerzas para ello nutriéndonos de la Palabra de Cristo, que en el evangelio nos invita a que nuestras relaciones se vertebren y rijan por el cuidado mutuo: «Amaos los unos a los otros como yo os he amado» (Jn 13,34).

Esto nos está diciendo que, ciertamente, son importantes los estudios, los diagnósticos y análisis minuciosos de datos, la preocupación por vectores económicos o financieros. Pero, por encima de ello, el amor ha de llevarnos a centrarnos de forma particular en la persona, con su historia y sus necesidades, con su dolor y anhelos, con su inviolable dignidad y su sed de trascendencia. La Sede Apostólica, a través de la difusión de la Doctrina social de la Iglesia y de su incansable quehacer diplomático, subraya siempre el primado de la persona humana y promueve sus derechos fundamentales, ante todo el derecho a la vida. Sobre este robusto cimiento descansa el derecho a la alimentación, con el que va ligada la infatigable lucha por evitar el desperdicio alimentario¹²⁶. Lo dijo claro el papa Francisco: «El interés por la producción, la disponibilidad de alimentos y el acceso a ellos, el cambio climático, el comercio agrícola, deben ciertamente inspirar las reglas y las medidas técnicas, pero la primera preocupación debe ser la persona misma, aquellos que carecen del alimento diario y han dejado de pensar en la vida, en las relaciones familiares y sociales, y luchan sólo por la supervivencia. El santo papa Juan Pablo II, en la inauguración en esta sala de la *Primera Conferencia sobre Nutrición*, en 1992, puso en guardia a la comunidad internacional ante el riesgo de la *paradoja de la abundancia*: hay comida para todos, pero no todos pueden comer, mientras que el derroche, el descarte, el consumo excesivo y el uso de alimentos para otros fines, están ante nuestros ojos. Esta es la paradoja. Por desgracia, esta *paradoja* sigue siendo actual. Hay pocos temas sobre los que se esgrimen tantos sofismas como los que se dicen sobre el hambre; pocos asuntos tan susceptibles de ser manipulados por los datos, las estadísticas, las exigencias de seguridad nacional, la corrupción o un reclamo lastimero a la crisis económica. Este es el primer reto que se ha de superar»¹²⁷.

126 Cf. G. FILIBECK, *I Diritti dell'uomo nell'insegnamento della Chiesa. Da Giovanni XXIII a Giovanni Paolo II*, Città del Vaticano: Libreria Editrice Vaticana, 2001; N. ETEROVIĆ, *Una forza discreta. La diplomazia della Santa Sede*, Bologna: Marietti 1820, 2025, 150-163.

127 FRANCISCO, *Discurso en la visita a la Sede de la FAO con motivo de la II Conferencia Internacional sobre Nutrición*, 20 de noviembre de 2014.

En definitiva, las consideraciones expuestas previamente han mostrado abiertamente la urgencia de enfocar distintamente el modo en que nos alimentamos. Tenemos un largo camino por delante y no podemos aminorar la marcha. Ante el derroche alimentario que tantos daños causa hemos de contraponer una cultura que incentive dietas sanas y sobrias, sabiendo que la comida es don que se recibe y comparte, no pudiendo por ello terminar en la basura como simple desecho que acaba pudriéndose y lanzando gases nocivos a la atmósfera. El fortalecimiento de la creatividad llevará, por otra parte, a idear nuevos platos con las sobras restantes, valorizando de esta manera el alimento de acuerdo al rico sentido que el mismo contiene. Será preciso igualmente seguir recorriendo la senda de la conversión de los residuos alimentarios en componentes orgánicos que puedan generar energía o abono a través del compostaje.

Todo ello nos está diciendo que son precisos sistemas agroalimentarios más localizados, que rivalicen por estilos de consumo de productos locales, ecológicos y de temporada, con circuitos de comercialización más cortos entre la producción y el consumo, y sistemas de producción más resilientes basados en la agroecología. Reducir el desperdicio de alimentos en las ciudades y en el campo conllevará asimismo amplias y bien pensadas campañas de sensibilización para niños, jóvenes, adultos y ancianos que, desde una óptica holística, faciliten y alienten a comprender y abordar simultáneamente los variados aspectos entrelazados que esta problemática alberga y que las páginas anteriores han intentado delinear.

Creo importante para completar lo enunciado previamente aportar el florilegio de quince sensatos consejos que la FAO, en su continuo servicio, ha compuesto en aras de alentar a la población a emprender cuanto pueda atenuar la problemática que nos ha ocupado, cambiando para ello nuestros hábitos y restableciendo nuestra conexión con los alimentos y lo que estos significan. Me permito compendiarlos: a) adoptar una dieta más saludable y sostenible; b) comprar solo lo que se necesita; c) elegir frutas y hortalizas feas sin juzgar los alimentos por su apariencia; d) almacenar los alimentos con sensatez; e) comprender el etiquetado de los alimentos; f) servir en casa porciones más pequeñas o compartir platos más grandes en los restaurantes; g) si no se come todo lo que se prepara, congelarlo para más adelante o utilizar las sobras como ingrediente de otra comida; h) en lugar de tirar a la basura desechos de comida, hacer *compost* con ellos; i) informarse del esfuerzo que la producción de alimentos comporta y conocer a agricultores cercanos; j) apoyar a los productores de alimentos locales y comprar productos locales; k) comprar pescado que se ha capturado o criado de forma sostenible, como pescado provisto de etiqueta o certificado ecológico; l) reducir el consumo de agua: arreglar las goteras o cerrar el grifo durante el cepillado de dientes o el afeitado; m) algunos desperdicios domésticos son, en potencia, peligrosos y nunca deben echarse a un cubo de basura general. Artículos como pilas, grasas, pintura,

teléfonos móviles, medicamentos, productos químicos, fertilizantes, neumáticos o cartuchos de tinta pueden filtrarse en nuestros suelos y en nuestro suministro de agua, perjudicando a los recursos naturales con los que se producen nuestros alimentos; n) tratar de consumir una vez por semana una comida a base de legumbres o cereales *antiguos* como la quínoa; ñ) donar los alimentos que de otro modo se desperdiciarían. Por ejemplo, mediante aplicaciones los vecinos pueden conectarse entre sí y con empresas o instituciones locales para que los excedentes de alimentos puedan compartirse y no tirarse a la basura¹²⁸.

10. Conclusión

Combatir el desperdicio de alimentos es esencial en una coyuntura en la que multitud de hermanos nuestros están golpeados por el cotidiano flagelo del hambre y la malnutrición. Esforzarnos por paliar o, mejor todavía, erradicar esta problemática es un modo de ayudar a restaurar la dignidad de los millones de personas que padecen hambre a diario. Depende de nosotros cambiar nuestras costumbres para que no despilfarrar alimentos se convierta en un benéfico estilo de vida. En un mundo de excesos y exclusión, esta causa ha de ser tomada muy en serio. Desechar alimentos no es solo un fallo del sistema, es una herida en el corazón de la humanidad. Y sanarla está en nuestras manos. Al respecto, la comunidad internacional ha de sensibilizarse en mayor grado para hacer frente a este desafío tan enorme. Para individuar una solución será fundamental reforzar el multilateralismo, pues este fenómeno no está restringido a una región, a una tradición cultural o religiosa o a una franja de edad. Nos hallamos ante una cuestión global que requiere urgentemente soluciones del mismo calado.

En este sentido, el multilateralismo se muestra como una de las mejores formas de tutelar la familia humana entera y de fortalecer la fuerza del derecho contra el derecho de la fuerza. Esta manera de proceder potencia en la comunidad internacional el ahínco por cuidar la dimensión universal. Sin embargo, la diplomacia multilateral pasa por momentos de zozobra que deben ser superados inyectando un nuevo entusiasmo en las organizaciones intergubernamentales y las agencias internacionales especializadas, de modo que sus iniciativas alcancen una mayor efectividad en coherencia con su mandato. ¿Cómo, entonces, aplicar el respeto a todos, la promoción de la fraternidad universal, el fomento de la amistad social, o la colaboración fecunda entre los Miembros de la Familia de las Naciones, para que se acaben tragedias tan peliagudas como el hambre, el desperdicio y la pérdida de alimentos? Siempre debemos buscar lo que el papa Francisco señalaba como la

128 Estos breves consejos se pueden consultar virtualmente en el siguiente enlace: <https://www.fao.org/newsroom/story/15-quick-tips-for-reducing-food-waste-and-becoming-a-Food-hero/es>

auténtica naturaleza de la diplomacia multilateral, donde esté siempre presente el fomento de la serena convivencia, la búsqueda de lo que a todos edifica, la atención a las especificidades locales, la lucha contra la cultura del derroche y la indiferencia, la puesta en práctica de la solidaridad, el diálogo como senda para fortalecer el entendimiento entre los pueblos, de tal manera que todos percibamos que pertenecemos a una sola familia, la de los hijos de Dios que buscan que nuestra casa común sea un verdadero espacio de comunión y no un cúmulo de inmundicias y desechos¹²⁹.

En consecuencia, ha llegado la hora de actuar, de aunarnos con un pensamiento concorde, para que reine en el mundo la justicia que ponga fin a la brecha de las desigualdades y crezca la leal colaboración que afronte con denuedo el problema de las pérdidas y el desperdicio alimentario. Y aquí entra en juego la virtud principal de la que el ser humano dispone. Me refiero al amor. En palabras del papa León XIV, la presente coyuntura está diciéndonos abiertamente: «Hermanos, hermanas, ¡esta es la hora del amor! La caridad de Dios, que nos hace hermanos entre nosotros, es el corazón del Evangelio. Con mi predecesor León XIII, hoy podemos preguntarnos: si esta caridad prevaleciera en el mundo, “¿no parece que acabaría por extinguirse bien pronto toda lucha allí donde ella entrara en vigor en la sociedad civil?”»¹³⁰.

En efecto, la caridad, que León XIV ha puesto como cimiento de su servicio pastoral a la Iglesia universal, no simplemente es una virtud para las distancias cortas, o una opción esporádica. Aunque resulte osado decirlo, ha de ser también la luz que ilumine y guíe la política internacional, la que muestre el sendero recto a las grandes decisiones globales. Se trata de engendrar nuevos procesos, que no son el resultado de operaciones técnicas, sino la consecuencia de un amor al estilo de Cristo que, apremiado por la situación y el dolor de los menesterosos, no pasa de largo, no se contenta hasta que inventa algo y da respuesta inmediata y solícita a su preterición¹³¹. Esta virtud, por tanto, ha de convertirse en el motor de

129 Cf. F. CHICA ARELLANO, «La diplomacia pontificia al servicio de la ecología integral en el Polo Romano de las Naciones Unidas», en *Revista Española de Derecho Canónico*, 82 (2025), 199-229.

130 LEÓN XIV, *Homilía en la celebración eucarística con motivo del inicio del ministerio petrino del Obispo de Roma*, 18 de mayo de 2025.

131 «Si en lo íntimo de nuestra vida descubrimos que Cristo, como buen samaritano, nos ama y se hace cargo de nosotros, también nosotros somos impulsados a amar del mismo modo y seremos compasivos como Él. Sanados y amados por Cristo, nos convertimos también nosotros en signos de su amor y de su compasión en el mundo. Hermanos y hermanas, hoy se necesita esta revolución del amor. Hoy, ese camino que desciende de Jerusalén a Jericó —una ciudad que se encuentra bajo el nivel del mar— es el camino que recorren todos aquellos que se hunden en el mal, en el sufrimiento y en la pobreza; es el camino de tantas personas agobiadas por las dificultades o heridas por las circunstancias de la vida; es el camino de todos aquellos que “se derrumban” hasta perderse y tocar fondo; es el camino de tantos pueblos despojados, estafados y arrasados, víctimas de sistemas políticos opresivos, de una economía que los obliga a la pobreza, de la guerra que mata sus sueños y sus vidas. ¿Y qué hacemos nosotros? ¿Vemos

una civilización «a la que todos podemos sentirnos llamados. La caridad, con su dinamismo universal, puede construir un mundo nuevo, porque no es un sentimiento estéril, sino el mejor método para alcanzar caminos efectivos de desarrollo para todos. El amor social es una fuerza capaz de inspirar nuevas formas de abordar los problemas del mundo actual y de renovar profundamente las estructuras, las organizaciones sociales, los sistemas jurídicos desde dentro»¹³².

Creo que en esto la Doctrina Social de la Iglesia y las intervenciones de la Santa Sede en los foros internacionales brindan un aporte sustancial con el conocido *principio de subsidiariedad*¹³³: para alcanzar el objetivo global de solucionar el hambre en el mundo y hacer frente a la plaga del desperdicio alimentario y que esta deje de ser una afrenta para los pobres y el planeta es imprescindible que la mirada se focalice en las comunidades locales, en las situaciones concretas. Únicamente protegiendo el pluralismo y teniendo en cuenta las necesidades identificadas territorialmente, sin la presunción de poder adoptar soluciones unívocas desde arriba, será posible alcanzar el bien común, apuntalarlo como el bien de todos y cada uno. Un bien que debe incluir a todos, comenzando por los olvidados, por los más frágiles y postergados. Esto nos permitirá realmente no dejar a nadie atrás y experimentar el gozo de que todos sean uno (cf. Jn 17,20), como único es el Pan que desde Galilea sigue multiplicándose y repartiéndose por los caminos del mundo, injertándonos en un solo cuerpo (cf. 1 Cor 10,17).

y pasamos de largo, o nos dejamos traspasar el corazón como el samaritano? A veces nos contentamos solamente con hacer nuestro deber o consideramos como nuestro prójimo sólo a quien es de nuestro círculo, a quien piensa como nosotros, a quien tiene la misma nacionalidad o religión; pero Jesús invierte la perspectiva presentándonos un samaritano, un extranjero y herético que se hace prójimo de aquel hombre herido. Y nos pide que hagamos lo mismo» (LEÓN XIV, *Homilía en la Santa Misa celebrada en la parroquia pontificia de Santo Tomás de Villanueva [Castel Gandolfo]*, 13 de julio de 2025).

132 FRANCISCO, Carta encíclica *Fratelli tutti*, n. 183.

133 Cuidar de los demás exige preocuparse por las necesidades de las personas allí donde se encuentran y esto está intrínsecamente ligado al *principio de subsidiariedad*, en su doble dinamismo de arriba abajo y de abajo arriba. Este principio, mencionado por primera vez por el papa Pío XI, tras la gran depresión económica de 1929, identifica, por un lado, la importancia de que las instituciones asistan eficazmente a las personas, las familias, las pequeñas asociaciones o las comunidades locales cuando no pueden alcanzar sus objetivos primarios y carecen de los recursos para hacerlo. Por otra parte, el cuidado exige también el respeto de las particularidades y la autonomía de los individuos cuando estos son capaces de realizar el bien de forma autónoma. Cada persona debe poder responsabilizarse de los procesos de regeneración de la sociedad de la que forma parte. Desde esta perspectiva, el *principio de subsidiariedad* es la brújula que orienta e ilumina la *cultura del cuidado*, porque la hace solícita y efectiva en la medida en que está estrechamente vinculada a la escucha previa y a la comprensión acertada de las necesidades reales de las personas. Cf. I. CAMACHO, «Subsidiariedad y comunidad mundial (ODS 16, 17)», en J. M. LARRÚ (coord.), *Desarrollo humano integral y Agenda 2030. Aportaciones del pensamiento social cristiano a los Objetivos de Desarrollo Sostenible*, Madrid: Biblioteca de Autores Cristianos, 2020, 296-328; M. SCHLAG – B. KOLLER, *Rethinking Subsidiarity. Multidisciplinary Reflections on the Catholic Social Tradition*, Springer: Cham, 2024.