

Fecha 02.09.2026	Sección Normal	Página 29-31
---------------------	-------------------	-----------------



Campeones en desperdicio de alimentos

LATINOAMERICANOS



Continúa en siguiente hoja

Página 1 de 5
\$ 210426.00
Tam: 2063 cm2

Fecha 02.09.2026	Sección Normal	Página 29-31
---------------------	-------------------	-----------------

EN LATINOAMÉRICA

¿Nos preocupa el desperdicio de alimentos?

ALEJANDRO CASTRO

LA MAYORÍA DE LOS LATINOAMERICANOS CONSIDERA QUE ESTE ES UN PROBLEMA AL MENOS RELEVANTE, PERO SOLO EL 12 POR CIENTO ASEGURA NO TIRAR COMIDA NUNCA

Un estudio reciente, basado en una encuesta aplicada en México, Chile, Argentina y Colombia, identifica que la preocupación compartida que hay en varios países de Latinoamérica por el desperdicio de alimentos, no alcanza para revertir la problemática.

De acuerdo con el "Segundo Informe Regional sobre Percepción del Desperdicio de Alimentos" de la startup Cheaf, nueve de cada diez personas en la región considera este problema como "al menos importante", pero solo una de cada diez asegura que nunca tira la comida.

Esta brecha entre preocupación y comportamiento es uno de los resultados más significativos de la investigación, en la que también se destaca que quienes califican el problema como "crítico" tiran comida al menos una vez por semana, casi en la misma proporción (39.6 por ciento) que quienes lo consideran poco relevante (38 por ciento).

"El principal desafío que vemos es que la conciencia ya no es el problema. Las personas saben que desperdiciar alimentos tiene consecuencias ambientales, sociales y económicas, pero eso no necesariamente cambia lo que ocurre en la cocina o al momento

de comprar. La pregunta ahora es cómo hacemos que la opción de no desperdiciar sea también la opción más fácil", dice Kim Durand, fundador y CEO de Cheaf.

El desperdicio de comida representa una de las problemáticas más graves en países como México, donde cada año se tiran entre 20 y 30 millones de toneladas de alimentos, lo que equivale a entre el 34 y el 40 por ciento de la producción nacional total.

Esto es particularmente alarmante si se considera que más de 28 millones de personas en el país presentan carencia por acceso a una alimentación nutritiva y de calidad, según cifras del Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (CONEVAL).

"En un contexto en que los alimentos son cada vez más relevantes para el presupuesto de las familias, desperdiciar comida significa también desperdiciar dinero. Por eso creemos que rescatar alimentos, acceder a productos con descuento o encontrar alternativas para aprovechar excedentes puede generar un círculo virtuoso: las personas ahorran, los comercios recuperan valor y, al mismo tiempo, evitamos que alimentos que todavía pueden consumirse terminen en la basura", subraya el CEO de Cheaf.

En el caso de México, esas pérdidas económicas ascienden a más de 400 mil millones de pesos al año.

De acuerdo con el Índice de Desperdicio de Alimentos del Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) y mediciones de la FAO, el sector responsable del mayor volumen de desperdicio es el de los hogares, concentrando cerca del 60 por ciento de los ali-

mentos desechados. Los estratos de ingresos medios-altos y altos generan el mayor desperdicio per cápita, impulsados por patrones de sobrecompra y hábitos de consumo ostentoso.

En contraste, los sectores de menores ingresos presentan tasas de desperdicio mínimas debido a la optimización estricta de recursos y la compra fraccionada del día.

La encuesta de Cheaf muestra algunos hábitos de compra que pueden contribuir al desperdicio, como las ofertas tipo 2x1, que suelen ser el principal detonante de sobrecompra en la región, reconocido por 43 por ciento de las personas, y que quienes caen en ellas tiran comida cada semana en mayor proporción que quienes no lo hacen (36 por ciento).

Varios análisis de consumo doméstico indican que las personas adultas jóvenes (de 25 a 40 años) encabezan el desperdicio en el hogar promedio mexicano, debido a una menor planificación de menús semanales y mayor dependencia de alimentos perecederos no consumidos a tiempo.

En cuanto al género, aunque las labores de gestión y compra recaen predominantemente en mujeres, el rechazo de porciones servidas o desatención de perecederos se observa de manera transversal en todos los géneros dentro del núcleo familiar.

Las ciudades mexicanas con mayor densidad poblacional —principalmente la Zona Metropolitana del Valle de México, Guadalajara, Monterrey y grandes centros urbanos con centrales de abasto masivas— concentran el mayor volumen absoluto de desperdicio debido a la ineficiencia logística en la cadena de distribución y el rechazo

Continúa en siguiente hoja

Página 2 de 5

Fecha 02.09.2026	Sección Normal	Página 29-31
----------------------------	--------------------------	------------------------

estético masivo de productos en los puntos de venta minorista.

De acuerdo con el análisis de la startup Cheaf, México, es el único de los cuatro países estudiados donde lo que más termina en la basura no son frutas y verduras, sino comida ya preparada y sobrantes, un patrón que el estudio detalla país por país.

"Este escenario abre una nueva dimensión para las estrategias de reducción del desperdicio: ya no se trata únicamente de una preocupación ambiental y/o ética, sino también de una oportunidad económica para hogares y comercios", dicen desde la organización.

A QUIÉN LE TOCA VIGILAR

En México, a nivel federal y local, la regulación del manejo de residuos alimentarios e inocuidad se encuentra distribuida entre diversas dependencias, aunque carece de un marco punitivo centralizado específico exclusivamente para el desperdicio doméstico.

La Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (SEMARNAT) es la encargada de diseñar las estrategias nacionales de producción y consumo sustentable, impulsando la reducción de gases de efecto invernadero derivados de la descomposición orgánica de los productos.

Por su parte, la Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO) vigila las prácticas comerciales de proveedores y establecimientos de servicios alimentarios, promoviendo campañas de consumo informado y cumplimiento de normas oficiales de calidad e higiene.

"Hay una expectativa muy clara hacia las empresas, particularmente hacia el retail, pero también hay una señal respecto de cómo la sociedad quiere que se aborde este desafío: con incentivos y herramientas que permitan actuar, más que solamente con

sanciones", dice Durand.

Y QUIÉN LE ENTRA AL QUITE

Ante la ausencia de sanciones gubernamentales directas hacia el desperdicio cotidiano en hogares, diversas organizaciones de la sociedad civil han asumido el rol operativo más eficaz en el país: La Red de Bancos de Alimentos de México (Red BAMX), conformada por 58 bancos distribuidos en la República Mexicana, es la red civil más importante en el rescate de alimentos a lo largo de la cadena de valor, al rescatar más de 170 millones de kilogramos de alimentos anuales, beneficiando de forma recurrente a millones de personas en vulnerabilidad.

Por su parte, la plataforma Cheaf conecta a comercios con excedentes de alimentos tales como supermercados, restaurantes y panaderías, con consumidores dispuestos a comprarlos a precio reducido.

Este año ampliaron su muestra a más de 4 mil 500 respuestas y sumaron por primera vez a Colombia junto a México, Chile y Argentina, los tres países que ya habían entrado en 2025.

Alimento para Todos (APT) es otra institución de asistencia privada dedicada a captar excedentes alimentarios en mercados de abasto, bodegas y cadenas de suministro para transformarlos y distribuirlos bajo estrictos controles sanitarios a comunidades marginadas del centro del país.

Especialistas e investigadores en materia ambiental, agrícola y nutricional coinciden en que la solución requiere de un rediseño sistémico de la cadena agroalimentaria.

Lina Pohl, representante de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) en México, ha señalado que "la reducción de las pérdidas y desperdicios de alimentos es un requisito indispensable para transformar los sistemas agroalimentarios hacia mode-

los más eficientes, inclusivos y resilientes, garantizando el derecho humano a la alimentación".

Investigadores en ciencias de la nutrición de instituciones académicas como la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM) aseguran que "la creación de una cultura de consumo responsable debe iniciar desde los hogares, modificando los criterios estéticos de compra y revalorizando el costo social y ecológico de cada gramo de comida que se convierte en basura".

"Esto nos muestra que no solo estamos frente a un problema de falta de información, sino también de falta de facilitadores.

Una cosa es saber que desperdiciar alimentos está mal y otra es contar con información, herramientas y alternativas que permitan actuar de manera diferente.

"Ahí es donde las soluciones concretas pueden cerrar la brecha entre lo que pensamos y lo que hacemos", destaca Durand.

El estudio completo de Cheaf se puede leer en: www.cheaf.com/ar/percepcion_de_desperdicio_de_alimentos_en_america_latina_2026

**"Una cosa es saber
qué desperdiciar
alimentos está mal y
otra es contar con
información,
herramientas y
alternativas que
permitan actuar de
manera diferente"**

CEO DE CHEAF

Fecha 02.09.2026	Sección Normal	Página 29-31
----------------------------	--------------------------	------------------------

Los estratos de ingresos medios-altos y altos desperdician más alimentos per cápita, mientras que los de menores ingresos tiran menos, debido a la optimización estricta de recursos y la compra fraccionada

CORTESIA CHEAF



En México se tira más de la tercera parte de los alimentos



Las ofertas tipo 2x1 detonan los desperdicios

Continúa en siguiente hoja

Página 4 de 5

Fecha	02.09.2026	Sección	Normal	Página	29-31
-------	------------	---------	--------	--------	-------



Quienes califican el problema como crítico tiran casi lo mismo que quienes lo consideran poco relevante