

Nota de prensa

UCCI PRESENTA GUÍA SOBRE CIRCULARIDAD ALIMENTARIA CON EXPERIENCIAS DE CUATRO CIUDADES IBEROAMERICANAS

- *La iniciativa se enmarca dentro del proyecto “Más alimentos, menos residuos: economía circular para redes sostenibles”, una iniciativa que lidera la Prefectura de São Paulo para promover la seguridad alimentaria en la ciudad.*
- *El documento recoge experiencias y buenas prácticas identificadas en Santiago, Bogotá, La Paz y São Paulo para promover un mejor uso de los recursos agroalimentarios.*

19 de noviembre de 2024– Según el Informe sobre el índice de desperdicio de alimentos del Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA, 2024), cada día se desperdician más de 1000 millones de platos de comida en todo el mundo, mientras casi 800 millones de personas pasan hambre, de las cuales aproximadamente el 10% se encuentran en América Latina y el Caribe. Toda una paradoja, si se considera que la región es el principal exportador neto de recursos agroalimentarios en el mundo, con capacidad de alimentar al doble de población que habita en ella.

Con estos datos de contexto, la Unión de Ciudades Capitales Iberoamericanas (UCCI) ha elaborado la guía «Más alimentos, menos residuos. Experiencias de circularidad alimentaria en cuatro ciudades iberoamericanas», que recoge experiencias y buenas prácticas en 4 ciudades iberoamericanas (São Paulo, Bogotá, Santiago y La Paz) para la promoción de la circularidad de alimentos a través de acciones para resiliencia climática y la erradicación del hambre en sus territorios.

Para la elaboración de dicha guía, han participado 23 gestores públicos de las 4 ciudades capitales, a través de diálogos y encuentros facilitados por el Instituto a Cidade Precisa de Você, una entidad especializada en el trabajo con organizaciones de base para la erradicación del hambre.

Entre las principales acciones identificadas en el informe, se encuentran el fortalecimiento de la producción local, el incremento de cultivos regenerativos o agroecológicos, la comercialización de alimentos más saludables y el impulso del máximo aprovechamiento de los recursos (pulpa, cáscara, semillas, producción de fertilizantes y bioenergía).

Los resultados del proyecto han sido recientemente presentados en la ciudad de São Paulo, en donde además de las ciudades promotoras de la iniciativa, han participado representantes de Buenos Aires, Lisboa, Montevideo y San Salvador. El objetivo del encuentro se centró en visibilizar las experiencias y buenas prácticas en materia de circularidad alimentaria, el intercambio de experiencias entre las ciudades participantes, la presentación de los principales resultados del proyecto y la construcción de una hoja de ruta que permita vislumbrar acciones de continuidad para fortalecer las políticas locales iberoamericanas en torno a la circularidad alimentaria.

[Descarga aquí la guía «Más alimentos, menos residuos. Experiencias de circularidad alimentaria en cuatro ciudades iberoamericanas» en español.](#)

[Descarga aquí la guía en portugués «Mais alimentos, menos resíduos.Experiências de Circularidade do Alimento em quatro cidades ibero-americanas», en portugués.](#)