

COMIDA QUE SE TIRA EN DEMASÍA

Pedro Álvarez Bustos*. 2014. Enviado por el autor.
*Ex Fiscal de Estado de La Pampa, abogado, escritor y
productor agropecuario de tercera generación.
www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Temas varios](#)

INTRODUCCIÓN

En el mundo somos 7.080 millones de personas y se producen alimentos para 12 mil millones. Para el 2100 seremos 10.100 millones.

José “Pepe” Mujica, desde Uruguay, nos dice que durante los últimos cinco años se ha venido tirando un tercio de la comida que se produce en el mundo; dato verificado como correcto desde Naciones Unidas, a través del ex relator especial para el Derecho a la Alimentación, Juan Ziegler. Entre nosotros también así lo manifestó, el periodista y autor del libro “El Hambre”, Martín Caparrós.

El porcentaje de desperdicio de comida, en la cadena comercial, alarma.

VISIÓN MUNDIAL

La dilapidación de alimentos tiene escala mundial.

Aún más, el Instituto de Ingenieros Mecánicos de Londres ha informado que la mitad de todos los alimentos que se producen en todo el mundo, más de 2.000 millones de toneladas, va a la basura.

La FAO y el Instituto de Recursos Mundiales afirman que en “las regiones afectadas por la subalimentación como África y Asia meridional, las pérdidas representan entre 400 y 500 calorías diarias por persona y hasta 1520 calorías en los países desarrollados”.

Empero, para la FAO en Europa y América del Norte se desperdician entre 95 y 115 kilos de comida al año y per cápita; mientras que en el África subsahariana y en el Sur y Sudeste asiático los desperdicios varían entre 6 y 11 kilos anuales por persona.

Para el consultor social español Manuel Bruscas, “solo con la comida que tiramos en Europa y Estados Unidos se podría alimentar a toda la población del mundo”.

ARGENTINA

Según un estudio realizado, en el 2011, por el Instituto de Ingeniería Sanitaria de la Facultad de Ingeniería de la Universidad de Buenos Aires (UBA) y el Ceamse, en la CABA se tiraban entre 200 y 250 toneladas de alimentos, que representan a 550.000 raciones de comida. Mientras que en el Área Metropolitana de Buenos Aires (AMBA) esa cifra asciende a 670 toneladas por día, lo que podría utilizarse para generar 1.675.000 platos de comida.

Aquí solo se están considerando productos alimentarios sin consumir o a medio consumir, entre otros motivos por haber sido servidas porciones demasiado grandes. Y alimentos que salen de la cadena comercial por defectos en el envase o envoltorio, fecha de vencimiento próxima, con poco éxito en las ventas, productos estacionales, por simple apariencia como consecuencia de un mal almacenamiento e, incluso, en algunos casos de inicio de vacaciones o viajes y previendo cortes de electricidad -tan comunes en este país- hay quienes desconectan el freezer y tiran la comida congelada.

Frutas, hortalizas y tubérculos son los alimentos más desperdiciados. Mientras que en el sector agropecuario (carnes y cereales) y en la cadena de lácteos el desperdicio es mínimo, porque rige una mayor eficiencia.

Por eso causa indignación ver el “hambre en las calles” habida cuenta que, como lo señala el Observatorio de la Deuda Social de la Universidad Católica Argentina (UCA), alrededor de 2 millones de personas pasan hambre con frecuencia.

SOLUCIÓN POSIBLE

La interrelación entre el sector privado y el social constituida por la Red Argentina de la Fundación Banco de Alimentos, que reúne a más de 500 organizaciones no gubernamentales (entre ellas Cáritas), junto al sector empresario, motivó que durante el 2012 se distribuyeran 7100 toneladas de alimentos entre 1570 organizaciones (centros comunitarios, comedores, hogares de niños y ancianos) llegando a 230.000 personas (el 73% eran niños y adolescentes menores de 17 años).

A esa labor se sumaron programas como el denominado Nutrición 10, Hambre Cero, que reúne a más de 1000 instituciones de la sociedad civil. En esa franja se destacan las acciones que llevan adelante la Red Solidaria

y el Equipo de Niñez del Foro de Habitantes a Ciudadanos; y la Fundación Conin, fundada por el mendocino doctor Abel Albino, a quien en estos días se lo ha reconocido expresamente integrándolo a la Academia Nacional de Medicina.

Esa suerte de alianzas resulta favorable para todos. No solo se podrá eliminar el hambre, en periodo que se ha estimado en un lustro, sino lograr una nutrición de excelencia.

CONSECTARIO

Los basurales y contenedores de basura deben dejar de ser la fuente principal de alimentación para algunos niños, mujeres y hombres.

“Cada cinco segundos -dice Juan Ziegler, en Destrucción Masiva- un chico de menos de 10 años se muere de hambre, en un planeta rebosante de riquezas. Ello no es una fatalidad. Un chico que se muere de hambre es un chico asesinado”.

Finalmente, hacemos nuestras las palabras del papa Francisco cuando dijo que “los alimentos que se tiran a la basura son los que se roban de la mesa del pobre, del que tiene hambre”. Condenó por ello “la cultura del desperdicio” y, a cambio, animó a promover “la cultura de la solidaridad”.

Volver a: [Temas varios](#)