
Desperdicio de alimentos y hambre: Una ecuación por solucionar

07/06/2013



Hablar de millones de toneladas de alimentos desperdiciadas en un mundo, donde más de mil millones de personas son víctimas del hambre, podría parecer descabellado para algunos.

Sin embargo, se trata de una de las tantas contradicciones de las que está permeado el sistema alimentario en el orbe.

Un tercio de los alimentos producidos en el planeta para el consumo humano se pierde o se tira, así como los recursos naturales utilizados en el proceso, según la Organización de las Naciones Unidas para las Agricultura y la Alimentación (FAO).

El desperdicio per cápita de los consumidores se sitúa entre 95 y 115 kilogramos anuales en Europa y Norteamérica/Oceanía, mientras que en África subsahariana, Asia meridional y Sudeste asiático se botan entre seis y 11 kilogramos al año.

Acorde con los datos de esa agencia especializada, si solo una cuarta parte de la comida que actualmente se desaprovecha se recuperara, sería suficiente para nutrir a 900 millones de personas hambrientas.

La pérdida de alimentos se produce sobre todo en las etapas de producción -recolección, procesamiento y distribución- mientras que el desperdicio ocurre por lo general a nivel del minorista y el consumidor, al final de la cadena de suministro.

En las regiones industrializadas, casi la mitad del total de lo desperdiciado, alrededor de 300 millones de toneladas al año, se debe a que los productores, minoristas y consumidores desechan alimentos que todavía son aptos para el consumo.

Dicha cifra es más que la producción total neta de África subsahariana, y sería suficiente para proveer de comida a una buena parte de quienes sufren por el hambre en el orbe.

Expertos opinan que teniendo en cuenta las previsiones de crecimiento demográfico, el desperdicio en ese apartado carece de sentido a nivel tanto económico, ambiental como ético.

Aparte del coste que conlleva, toda la tierra, agua, fertilizantes y la mano de obra necesarios para cultivarlos se pierde, explican.

Unido a ello están las emisiones de gases de efecto invernadero producidos por la descomposición de los alimentos en los vertederos y el transporte de los mismos que finalmente se desechan.

Por ello, organismos especializados como la FAO insisten en la urgencia de invertir la actual situación de desperdicio y mejorar la vida de las personas.

Las nuevas tecnologías, las mejores prácticas, la coordinación y las inversiones en infraestructura desde la producción hasta el consumo, son consideradas fundamentales para lograr ese objetivo.

De ahí que llamen a la acción conjunta en aras de mejorar los medios de subsistencia, la seguridad alimentaria y disminuir al mínimo el impacto ambiental.

Con el objetivo de contribuir a crear una verdadera cultura global de consumo sostenible de alimentos, varios organismos internacionales han creado diversas iniciativas.

Tal es el caso de la campaña Piensa. Aliméntate. Ahorra. Reduce tu huella alimentaria, presentada por la FAO y el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente con el fin de disminuir el desperdicio.

La misma contempla que medidas sencillas de consumidores y vendedores minoristas pueden reducir

drásticamente los millones de toneladas de comida que cada año se pierden.
