



Cien mil caleños duermen con hambre mientras se bota una tonelada de comida diaria en Santa Elena

1,53 millones de toneladas de comida se desperdician en los hogares colombianos.

La escena la ve a diario Viviana Asprilla en los alrededores de la plaza de mercado de Alameda: decenas y decenas de indigentes que desde las 6:00 a.m., incluso antes, hacen guardia para ser los primeros en desanudar las bolsas de basura que desechan los comerciantes de la galería. Lea también: En el Pacífico botamos más de un millón y medio de toneladas de comida a la basura

La mujer ha visto tomates, pepinos, lechugas y zanahorias que ella, sin dudarlo, almacenaría en la nevera de su casa. Sin magulladuras, ni malos olores. Bananos, naranjas y mangos, algo maduros sí, pero que alcanzarían para preparar varias jarras de jugo. Y kilos enteros de verduras que sus manos de mamá convertirían con acierto en una sopa saludable. “Tanta basura que no es basura”, se lamenta.

Viviana lleva años ganándose la vida como operaria de barrido y limpieza en las calles y parques que transitamos a diario. Y desde hace uno y medio, la empresa Ciudad Limpia —una de las cuatro encargadas del aseo en Cali— la designó para mantener pulcros los del barrio Alameda.

Su turno arranca justo a la hora en que el día se hace día y se prolonga hasta las 12:00 m. Una jornada “en la que todo el tiempo veo gente buscando qué comer entre lo que desechan los dueños de los restaurantes y los comerciantes de la galería, sobre todo a lo largo de la Calle 8”.

Parada a su lado, Paola Andrea Bazán sigue con atención el relato de su compañera. La ‘zona’ que tiene Paola a su cargo son las calles aledañas a la plaza de mercado de Siloé donde su escoba ha tropezado “muchas veces con manzanas, habichuelas, tomates, cebollas y mangos” que a ella, madre de dos hijos, le cuesta creer que alguien considere inservibles.

Es una realidad que no desconoce Miguel Ángel Muñoz, administrador de la galería más antigua y que surte de alimentos al cerca del 80 % de los caleños: la Santa Elena.



sala de Prensa

En un día de mercado —digamos un martes, viernes o sábado— asegura que el volumen de productos para la venta llega a ser tan alto que se mueven más de mil toneladas de alimentos. Sí, más de mil. De esa cantidad, reconoce sin pudor, se pierde una tonelada por día. Matemática elemental: 365.000 kilos al año.

La razón luce simple. “No contamos con un plan de manejo de residuos que sirva para darle un uso o un destino distinto que el tarro de la basura a los alimentos que se desechan aquí. Pero esa es una tarea que no nos corresponde a nosotros sino al municipio, pero Cali no cuenta con una política de manejo de alimentos”, asegura Muñoz.

Y dice que a veces, pocas, pero pasa, la tarea de darles un mejor destino a esas grandes cantidades de alimentos que se desechan corre por cuenta de los dueños de marraneras y criaderos de ganado que los recogen y utilizan para darles de comer a sus animales.

Otra parte de esta historia de una ciudad que no sabe qué hacer con la comida que desecha la escriben en los supermercados. Carlos*, —mercaderista de una empresa de carnes frías que por obvias razones no quiere aparecer con su nombre real en este texto— cuenta que delante de sus ojos han pasado piñas, tomates, papas, moras y un largo etcétera de frutas y verduras “en excelentes condiciones que van directo a las canecas de basura de las grandes superficies”.

Recuerda que hace un par de meses, a la salida de un supermercado en el barrio Ciudad Córdoba tropezó con un grupo de personas que sabía con exactitud la hora de llegada del carro de la basura para arrebatarse, entre tantos desechos, “alimentos que se encontraban en buen estado, que ni siquiera se habían vencido. Otra vez, cuando un supermercado cambió de dueños y de razón social se desechó comida a la que le faltaban hasta diez días para su fecha de vencimiento”.

Diario El País. 03 de Abril de 2016, Página A4.