



Dejar el 'plato pelao': desafío de un planeta que busca comida

Mientras 800 millones de personas sufren de hambre crónica en la Tierra, al mismo tiempo se está desperdiciando el 30 % de la comida que es producida en el mundo. Dejar el 'plato pelao', el gran reto.

Tiene usted la costumbre de dejar un poquito de café en el vaso, jugo o cualquier otra bebida? ¿O guarda en la nevera la comida que quedó del almuerzo? ¿O quizás preparar comida de más pensando que alguien puede llegar, para luego arrojar esos sobrantes a la basura?

Entonces usted hace parte de los miles de millones de personas en el mundo que están desperdiciando una tercera parte (30 % para ser exactos) de la comida que es producida en el planeta.

Lo paradójico es que mientras se bota tal cantidad de alimentos, cerca de 800 millones de personas sufren de hambre crónica. Es decir: uno de cada nueve habitantes en el mundo no cuenta con alimentos suficientes para llevar una vida sana y activa.

La situación se torna más compleja cuando se sabe que para el 2050 habrá que producir un 70 % más de alimentos para sostener a la población adicional.

Estas cifras dadas a conocer por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, FAO, (2010) provocó todo un choque que llevó a preguntarse dónde, o qué países, botan más comida y por qué.

Así lo señaló el investigador del Centro de Agricultura Tropical, Ciat, Guy Henry, durante el seminario sobre 'Pérdidas y Desperdicios de Alimentos' que se realizó recientemente.

"Resulta que se está luchando para producir comida adicional mientras se bota un 30 %, eso generó todo un choque a nivel mundial", expresó el profesor Henry quien advirtió que esto obligó a cambiar las prioridades.

Antes, explicó, se trabajaba en la seguridad alimentaria del planeta pues la gente estaba muriendo de hambre. Pero ahora el problema es de acceso a los alimentos, o lo que es aún más complicado, a una comida sana, con los nutrientes que se requieren para que el hombre viva bien.

"En los mercados formales como los supermercados se bota para garantizar la calidad de los productos y por fecha límite. Otro punto son las promociones como compre uno y lleve dos, porque de repente se compra demasiado y no lo que realmente se va a consumir, allí habría un desperdicio", enfatizó.



Por esta razón, dijo, el Ciat se está enfocando en sistemas alimentarios sostenibles: sanos para el ser humano y sanos para el planeta.

El objetivo, aseguró Henry, es producir de manera sostenible y manejar de igual forma los restantes para disminuir la presión ambiental sobre el planeta, teniendo en cuenta que ese 30 % de comida desperdiciada produce grandes cantidades de dióxido de carbono.

Es por ello que el Ciat viene trabajando desde hace 50 años, dentro de su agenda de investigación, en mejorar las pérdidas en poscosecha, en cultivos de yuca, frijón, arroz y pasto.

Igualmente, el tema de productividad a través del mejoramiento genético de algunas verduras y hortalizas como la habichuela para que se vuelvan más resistentes y duren más.

Sin embargo, Henry fue enfático en señalar que lo ideal sería no producir ninguna pérdida o desperdicio, por lo que reiteró: "Si no se puede evitar, se deben valorizar los alimentos a través de estrategias como el reciclaje".

Disponibilidad de alimentos para el hombre, el problema

De otro lado, Géraldine Chaboud, investigadora del Cirad, (Centro de Cooperación en Investigación Agronómica para el Desarrollo), sostuvo que la FAO considera como pérdidas y desperdicios todos los alimentos que no son consumidos, aunque tengan otros usos o acaben siendo aprovechados o valorizados (alimentación animal, abonos, etc).

La organización, afirmó, plantea esta problemática desde una perspectiva de seguridad alimentaria, o mejor, desde la disponibilidad de alimentos para el ser humano.

"Reducir las pérdidas y desperdicios podría ayudar a mejorar la seguridad alimentaria aumentando la disponibilidad de alimentos en el mundo. Teniendo en cuenta el gran desafío que se nos plantea para el 2050, esta sería una de las grandes soluciones", manifestó.

Chaboud llamó la atención, no obstante, a que el problema, en este momento, no es de disponibilidad de alimentos pues se está produciendo suficiente comida en todo el mundo, sino de accesibilidad a los mismos.

Lo anterior, según explicó, se debe a que dentro de los países, e incluso dentro de los mismos hogares, los alimentos no se distribuyen de manera equitativa.



Debido también que el costo de los mismos impide el acceso a una alimentación sana, adecuada y estable para todos.

Para la investigadora tanto los países desarrollados como en desarrollo pierden y desperdician más o menos la misma cantidad de comida.

En los desarrollados, coincidió con su colega Guy Henry, este fenómeno se relaciona con la etapa de distribución y consumo, en la medida que las personas compran más de lo que necesitan.

Además, dados los altos estándares de calidad que imponen los supermercados que desechan algunos productos por su aspecto estético y no por calidad.

En los países en desarrollo, entre tanto, los problemas se presentan en la etapa de la cosecha, pues muchos de ellos carecen de infraestructura, equipos de almacenamiento y prácticas de gestión para una buena conservación de los productos.

Pero curiosamente, advierte Chaboud, pareciera que en estos países es menor la cantidad de alimentos que se pierden o desperdician por la valorización y el reciclaje que se hace de ellos.

“A diferencia de los supermercados, en las plazas de mercados o galerías hay gente que recolecta lo que no se vende y lo ofrece en la calle. Cada producto, sin importar la calidad, tiene salida entre los compradores que no son tan exigentes como en un mercado formal”, indicó.

Sin embargo, insistió que desde el punto de vista de la agricultura los mayores desafíos están en los cultivos y su manejo, pues los agricultores pierden gran cantidad de sus productos debido a las plagas o porque no tienen cómo venderlos.

Desnutrición y sobrenutrición

Hoy, sin embargo, advierten los investigadores, el mayor problema es el de la mala nutrición, es decir, tanto de desnutrición como de sobrenutrición. Es lo que se conoce como el ‘doble peso’.

Este fenómeno se observa especialmente en los países en desarrollo, donde se evidencian problemas de alimentación inadecuada y falta de algunos nutrientes esenciales como vitaminas y minerales para el desarrollo físico y cerebral de la población joven.



Pero, por otra parte, la tasa con sobrepeso y en estado de obesidad en el planeta sigue creciendo de manera alarmante hasta alcanzar proporciones epidémicas a nivel mundial.

Se estima que alrededor de 1,5 millardos de personas tienen sobrepeso y 500 millones de ellos están en estado de obesidad. Además, al menos 2.8 millones de personas mueren, cada año, a causa del sobrepeso.

Las cifras por déficit de alimentos tampoco son alentadoras: la nutrición deficiente es la causa de casi la mitad (45 %) de las muertes en niños menores de 5 años, (3,1 millones de niños cada año).

“Estamos planteando el problema de pérdidas y desperdicios de alimentos porque es un tema también ético, pues sabemos que hay millones de personas que se mueren de hambre y nos aterra ver la cantidad de comida que desperdiciamos y perdemos. Lo bueno es que estamos tocando la conciencia de la gente y empezando a cuestionar el funcionamiento de las sociedades de consumo y del desechable”, puntualizó Chaboud.

'El Plato Pelao'

En el 2006 la Universidad del Valle y Planeación Cali hicieron una caracterización de los residuos sólidos de la capital vallecaucana y de otros municipios como La Victoria y Versalles.

Llamó la atención que al hacer dichas caracterizaciones, tal como sucede en los países en vía de desarrollo, la mayor parte de los residuos que se generaban eran orgánicos, lo que se denomina comúnmente como residuos de comida y de jardín.

Sin embargo, manifestó el profesor Luis Fernando Marmolejo, se encontró que los residuos de comida eran los más preponderantes alcanzando entre un 60 y un 65 %.

“Encontramos porcentajes significativos de comida preparada, es decir, comida que fue servida y que fue dejada en el plato, para nosotros que sabemos del hambre en Colombia y en el mundo esto no tendría porqué suceder”, sostuvo el docente.

Añadió que se pudo hacer una medición exacta, según estimaciones generales el 5 o 10 % de los residuos que se generaban en la ciudad podrían ser de ese tipo de residuos.

Tomando como base esta información, expresó Marmolejo, esto significaría que un caleño aproximadamente estaba dejando en el plato del orden de 40 gramos de residuos de comida.



Sala de Prensa

“Y si multiplicamos 40 gramos por los dos millones y medio de habitantes que tiene esta ciudad podemos estar hablando de unas 80 toneladas diarias de residuos que son perfectamente viables y que no deberían estar allí”, señaló Marmolejo.

En el 2015, preocupados por este panorama, la Universidad del Valle junto con la Universidad Nacional y el Dagma organizaron el evento ‘Cumbre Internacional del Diseño, Basura Cero’, y encontraron que con la comida que botaban quince caleños podría alimentarse uno más.

Fue así como surgió la campaña el ‘plato pelao’ que buscaba no dejar residuos en el plato.

Sin embargo, Marmolejo manifestó que para lograrlo se requiere romper con una serie de paradigmas culturales ancestrales que aún se manejan en los hogares como el hecho de que dejar el plato pelao es de mala educación. O que se debe preparar comida de más por si alguien llega.

“No, con la situación que estamos viviendo esas ideas hay que replantearlas, lo ideal es lo que propusimos en esa campaña, que el plato quede ‘pelao’, pues esa comida que se está tirando a la basura sirve para alimentar a otros y en la medida en que no se desperdicie, va a haber una mayor disponibilidad de alimentos”.

El desperdicio de comida, agregó, se ve en todos los estratos socioeconómicos de la ciudad y más triste aún, la mayoría de la comida estaba en buen estado.

Diario El País, 17 de Julio de 2017. Página B3