

Apunte filosófico

Guía para ser un verdadero rebelde. Primer paso: No botar comida

Frecuentemente se plantea el problema del crecimiento de la población mundial y la necesidad de producir más alimentos evitando sobrepasar la frontera agrícola por la pérdida de biodiversidad que ello conlleva. Lo que no tan usualmente se plantea es si los alimentos que se producen dentro de la frontera agrícola llegan o no a ser consumidos.

Y no. De acuerdo con el más reciente reporte del Programa Ambiental de las Naciones Unidas (UNEP) – Food Waste Index Report 2024 –, para producir la comida que se desperdicia cada año, se usa el 30% del total de suelo cultivable del mundo.

Tanto en la fase de producción como en la fase de consumo se producen cantidades exorbitantes de desperdicios. En lo que toca a la fase del consumo (básicamente super-

mercados, restaurantes y hogares), el UNEP estima que se pierden 132 kilos de comida per capita al año en el mundo, y que el 60% de esa comida se desperdicia en los hogares. En el caso de Colombia, los estudios indican un promedio aproximado de 70 kilos por persona al año. ¿Cómo es esto posible? Haga un estimado de sus propios desechos y verá que los números sí dan.

Ahora hagamos una revisión rápida de lo que en realidad se pierde cuando dejamos podrir esa manzana en la nevera, cuando finalmente botamos los restos de ese sándwich/yogur que nunca terminamos o cuando, sencillamente, no nos comemos todo lo que nos servimos. Para simplificar, utilicemos el caso de la manzana. Cuando en lugar de comer la manzana, la terminamos botando, se pierden:

- El suelo donde se cultivó.
- Los insumos agrícolas que se utilizaron para producirla (agua, fertilizantes, pesticidas, otros).
- La energía y el trabajo necesario para sembrarla, cosecharla, almacenarla, empacarla y transportarla.
- La proporción de ingresos que se necesitó para comprarla y, por consiguiente, el tiempo que se empleó trabajando para ganar ese dinero.
- La energía de la nevera que se necesitó para preservarla.

Por: **Angélica María Pardo López**
angelicamaria30@gmail.com





Como si esto fuera poco, tirada la manzana al bote hay que llevarla al relleno sanitario donde producirá, junto con otros miles de toneladas de alimentos despreciados, enormes cantidades de emisiones de gases de efecto invernadero.

Ahora que dimensionamos lo mucho que se pierde cuando botamos comida, visualicemos a los millones de personas que sufren de hambre. Para quienes sufren de hambre, comprar comida es demasiado costoso. Ahora bien, los precios podrían bajar si la demanda se acercara más al consumo real. En otras palabras, si cada persona comprara algunos kilos menos de comida al año (una proporción de lo que bota) esto se reflejaría hacia la baja en los precios de los productos: ley de oferta y demanda. Sí. Es verdad: botar comida sí es como quitársela a los pobres, como decían las abuelas.

Con esto volvemos al principio del artículo. El problema no es producir más comida en áreas menores de suelo; muy por el contrario, el problema es que estamos utilizando el suelo y los demás recursos para producir alimentos que nadie se va a comer. Si se mejorara la administración y gestión de los alimentos durante toda la cadena de suministro y consumo, la frontera agrícola podría retroceder un buen porcentaje manteniendo un margen superavitario de producción para responder a crisis eventuales a la vez que se reducirían en gran medida las emisiones, el hambre y la pérdida de biodiversidad.

Dicho todo lo anterior, no me queda más que decir que si alguna vez usted se ha preguntado qué puede hacer para que su acción tenga un impacto en el mundo, podría empezar por no botar comida a la basura.

En el próximo apunte seguiremos con el segundo paso de la Guía para ser un verdadero rebelde. ¡Hasta la próxima edición!



SUSCRÍBETE A NUESTRO CANAL DE WHATSAPP

