

Desperdicio de alimentos, una problemática global

23/04/2022

Según la Organización para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés) de las Naciones Unidas, 1,3 mil millones de toneladas de comida son desperdiciadas cada año, se estima que esta cantidad serviría para alimentar a 3 mil millones de personas, el doble de la población que sufre por desnutrición a nivel global.

Si se espera que para el año 2050 la población sea más de 9 mil millones resulta alarmante considerar que la cantidad de alimentos necesaria durante los próximos treinta años va a ser igual a la cantidad de alimentos que se produjeron durante los últimos ocho mil años. El planeta no sólo tendrá que proveer los recursos para la población, sino que a su vez absorber los desechos que se producen.

Casi la mitad de la comida que se genera nunca llega a una mesa para ser consumida, esto quiere decir que se produce, se transporta, se distribuye, llega a los puntos de venta minorista pero nunca se consume.

En América Latina, por ejemplo, el 20% del desperdicio de alimentos de venta al por menor se debe al deterioro. Mientras que, en Asia, se pierden hasta un 30% de cereales entre el productor y el mercado. El desperdicio no es un tema menor, el 40% de las frutas y verduras que se producen no se consumen, también sucede con los productos básicos como la leche.

Según el trabajo « Desperdicio de alimentos en supermercados y autoservicios de Argentina: Causas y estimaciones» realizado por We Team, Consumer Goods Forum, GS1 Argentina, los supermercados y autoservicios argentinos durante el 2019 tuvieron una merma operativa de unas 123.434 toneladas. Las principales causas que generaron esta diferencia fueron devoluciones, desperdicios, vencimientos, roturas, entre otras. Los artículos más afectados fueron principalmente

pollo, bananas, tomate redondo, carne vacuna, y productos lácteos.

Si bien el porcentaje es notablemente mayor en los países europeos y Estados (desperdician entre 95 y 115 kilos de comida por persona), en América Latina la cantidad de alimentos producidos y no consumidos es de 25 kgs. por persona, de acuerdo a FAO.

Asimismo, la organización reveló que el 42% de la comida desperdiciada procede de los hogares, el 39% de la fabricación, el 14% de la restauración y el 5% de la distribución.

Existen varias medidas que se pueden implementar en el hogar para disminuir el desperdicio. Al comprar alimentos, lo ideal es planear las comidas de la semana y hacer una lista detallada de los ingredientes que se van a necesitar en cada plato, así como las cantidades.