**El desperdicio alimentario**

Helena Rocha

Traducción: Gabriela Venegas Ramirez

La inseguridad alimentaria es un término que se utiliza para describir cómo hay personas en el mundo que no tienen acceso a alimentos sanos y sostenibles. Aunque un 25% de la población mundial sufre inseguridad alimentaria,[[1]](#footnote-0) un tercio de los alimentos del mundo se tira cada año.[[2]](#footnote-1) Únicamente en los Estados Unidos, entre el 30% y 40% de los suministros alimentarios se desperdician cada año,[[3]](#footnote-2) incluso cuando el 10,5% de la población estadounidense sufre inseguridad alimentaria.[[4]](#footnote-3) Además de los alimentos que se desperdician, también se gasta el agua, pues es esencial para el proceso de la producción de alimentos.[[5]](#footnote-4) El desperdicio de alimentos y el desperdicio de agua que conlleva se ha convertido en un gran problema para el mundo moderno. Entre las soluciones a este problema se encuentran las modernas, como donar alimentos no deseados o los restos de comida, y las no-tan-modernas, como el compostaje.

El desperdicio de alimentos ocurre de muchas formas diferentes. La infestación de parásitos en los cultivos y las enfermedades que traen, que hacen que los alimentos no sean aptos para el consumo humano, es una de las primeras ocurrencias del desperdicio de alimentos a lo largo del ciclo alimentario. Otra forma del desperdicio ocurre cuando los precios de ciertos cultivos caen cuando su oferta es demasiado alta para su demanda. Esto viene como consecuencia cuando el precio comercial se vuelve menor que el coste del trabajo, el embalaje y el envío. Cuando esto ocurre, los agricultores tienden a renunciar a la cosecha, lo que produce una mayor cantidad de desperdicio alimentario y de agua, debido a toda el agua que se usa para producir los cultivos.

También se produce desperdicio durante el proceso de embalaje, cuando algunos alimentos se tiran porque no tienen un aspecto apetecible o porque pueden haberse estropeado. Luego están los alimentos que se tiran en los supermercados cuando ha pasado su fecha de caducidad, aunque todavía sean seguros para el consumo. Por último, está la comida que se tira en los hogares. Al comprar demasiados alimentos y no tener tiempo para comerlos todos, los alimentos se estropean y hay que tirarlos.[[6]](#footnote-5)

Según The World Counts, la etapa del ciclo alimentario que más se desperdicia es la de producción de los alimentos. Esta etapa produce aproximadamente el 44% del desperdicio alimentario. La segunda etapa de mayor desperdicio es cuando los alimentos se almacenan después de la producción y el consumo, lo que produce otro 31% de los 1.300 millones de toneladas de residuos alimentarios que se producen cada año.[[7]](#footnote-6) Con toda esta comida que se desperdicia, todavía hay otros problemas que vienen del despilfarro de alimentos. Cuando los alimentos se desperdician y se tiran a los vertederos, se descomponen más lentamente debido a la falta de oxígeno y a los insectos que normalmente se comerían los restos de comida. Cuando los alimentos se descomponen sin la presencia de oxígeno, producen metano,[[8]](#footnote-7) un gas de efecto invernadero que es 86 veces más potente que el dióxido de carbono, y que en grandes cantidades es dañino para el medio ambiente.[[9]](#footnote-8) Además, la producción de alimentos supone una carga para los recursos naturales porque requiere una gran cantidad de agua.

Rara vez el desperdicio de alimentos viene sin el desperdicio de agua. El 80% del uso de agua dulce de Estados Unidos va hacia la producción de alimentos, mientras que el suministro de agua dulce del mundo se sigue agotando.[[10]](#footnote-9) Las carnes suelen ser alimentos que desperdician mucha agua, ya que la carne de vacuno utiliza 1.800 galones de agua por libra producida, mientras que la carne de cerdo utiliza 576 galones por libra. La mayor parte de este desperdicio de agua procede de la alimentación de los animales y de la cantidad de comida que cada uno de ellos consume antes de ser matado.[[11]](#footnote-10) La razón del mayor uso de agua de la carne de vacuno se debe a que las vacas convierten de forma ineficiente los alimentos que consumen en masa en su cuerpo y, como consecuencia de su tamaño, necesitan comer más alimentos para crecer. Mientras tanto, los cerdos y los pollos necesitan menos alimentos para crecer porque son más pequeños y necesitan menos comida, lo que hace que su huella hídrica sea menor. Además, la carne de vacuno tiende a tener un mayor impacto negativo en el medio ambiente debido a su huella hídrica gris, que significa la contaminación de las aguas subterráneas y superficiales. Por último, la producción de metano procedente de las funciones corporales de las vacas también puede ser perjudicial para el medio ambiente.[[12]](#footnote-11) Esto significa que cuando la gente compra grandes cantidades de carne, va a haber un mayor desperdicio de alimentos de origen cárnico, que vendrá acompañado de una cantidad aún mayor de desperdicio de agua.

Sin embargo, todavía hay formas de reducir la cantidad de residuos alimentarios. Aunque poner los restos de comida en el compost es una mejor alternativa al vertedero, no es la solución al desperdicio de alimentos. Aunque el compost se ha hecho más accesible en la última década debido a su popularización, el compost sigue sin tener acceso facilitado. El compost, como muchas cosas, tiene sus pros y sus contras. Si la gente compostara todos sus residuos alimentarios, no habría que recoger la basura con tanta frecuencia. En la actualidad, el 22% de los residuos sólidos en EE.UU. son alimentos que podrían haberse convertido en compost. Si los residuos alimentarios se redirigieran al compostaje, habría menos necesidad de espacio en los vertederos. Además, la descomposición de los alimentos en el suelo lo fertiliza, de modo que la tierra puede volver a entrar en el ciclo alimentario y servir como tierra fértil para cultivar nuevos alimentos. Además, el compost no produce metano, mientras que la descomposición de los alimentos en los vertederos sí lo hace. En cambio, el compost produce dióxido de carbono, una alternativa mucho mejor.[[13]](#footnote-12) No obstante, aunque el compost es una mejor alternativa comparada al vertido de alimentos en los vertederos, es mejor reducir el desperdicio de alimentos para evitar la liberación de dióxido de carbono.

Es importante comenzar con la reducción del desperdicio de alimentos y las muchas maneras en las que se puede abordar esta cuestión. Disminuir el desperdicio de alimentos tiene beneficios económicos para los individuos, las instituciones de la industria alimentaria y los servicios de sanidad. En cuanto a los hogares, la reducción del desperdicio de alimentos disminuye la cantidad de dinero que se gasta en comida al comprar sólo lo que se necesita y lo que se va a consumir. Aunque la carne suele ser un alimento más caro, la reducción de las dietas con alto contenido en carne también podría contribuir a reducir el desperdicio de alimentos en los hogares, debido a la facilidad con la que se estropea la carne. La reducción del consumo de carne también reduciría el desperdicio de alimentos de los cultivos destinados a la alimentación animal y el desperdicio de agua atribuido a la cría de los animales. La industria alimentaria tendría que gastar menos dinero en la eliminación de alimentos si se redujera el desperdicio de alimentos. Los alimentos pueden donarse a organizaciones especializadas en acabar con el hambre.[[14]](#footnote-13) Además, es importante para el medio ambiente reducir el desperdicio de alimentos para aliviar la presión sobre nuestros recursos naturales y reducir las emisiones de gases de efecto invernadero. Según un artículo sobre el desperdicio de alimentos publicado por la Universidad de Harvard, hay muchas formas en que la industria alimentaria puede reducir su despilfarro de alimentos y hacer que se desperdicien menos alimentos en los hogares. Algunos ejemplos que da el artículo son que los supermercados pueden cambiar las rebajas de "compre uno y llévese otro gratis" por rebajas de "mitad de precio" para que los alimentos que parecen menos atractivos puedan costar menos. Así se evitaría la necesidad de tirar los alimentos pasados de su fecha de caducidad. Otras soluciones son que los gobiernos eduquen al público sobre la importancia del compostaje y de minimizar el desperdicio de alimentos. Es posible incluso animar a los agricultores y a las empresas de embalaje de alimentos a que distribuyan sus productos a las despensas y los bancos de alimentos en lugar de deshacerse de ellos, con créditos fiscales como incentivo. Para que las escuelas reduzcan su cantidad de residuos alimentarios, pueden permitir a sus alumnos elegir qué y cuánto quieren cuando se les sirve la comida.[[15]](#footnote-14)

En esencia, el desperdicio de alimentos sigue siendo un problema y la producción masiva de alimentos sigue teniendo consecuencias negativas para el medio ambiente. Al mismo tiempo, personas de todo el mundo sufren de inseguridad alimentaria. El compost, si bien es una mejor opción que los residuos de alimentos que se depositan en los vertederos, sólo es una mejor alternativa para los alimentos que hay que tirar. Sin embargo, reducir el desperdicio de alimentos es la mejor opción para minimizar el impacto medioambiental que el desperdicio de alimentos tiene en el planeta. Es importante tener en cuenta el uso de agua que se emplea en la producción de alimentos, especialmente en la producción de carne, para evitar que se convierta en desperdicio de agua cuando se tiran los alimentos.

1. Roser, Max, and Hannah Ritchie. “Hunger and Undernourishment.” *Our World in Data*, 8 Oct. 2019, https://ourworldindata.org/hunger-and-undernourishment#:~:text=9%25%20of%20the%20world%20population,moderately%20or%20severely%20food%20insecure. [↑](#footnote-ref-0)
2. “Food Security and Nutrition Assistance.” *USDA ERS - Food Security and Nutrition Assistance*, https://www.ers.usda.gov/data-products/ag-and-food-statistics-charting-the-essentials/food-security-and-nutrition-assistance/#:~:text=The%20prevalence%20of%20food%20insecurity,had%20very%20low%20food%20security. [↑](#footnote-ref-1)
3. “Food Waste FAQs.” *USDA*, https://www.usda.gov/foodwaste/faqs. [↑](#footnote-ref-2)
4. “Food Waste FAQs.” *USDA*, https://www.usda.gov/foodwaste/faqs. [↑](#footnote-ref-3)
5. “Why Food Waste Means Water Waste.” *Ceres*, https://www.ceres.org/news-center/blog/why-food-waste-means-water-waste. [↑](#footnote-ref-4)
6. “The Problem of Food Waste.” *FoodPrint*, 11 June 2021, https://foodprint.org/issues/the-problem-of-food-waste/. [↑](#footnote-ref-5)
7. “Roughly a Third of the World’s Food Is Wasted. That’s about 1.3 Billion Tons a Year.” *The World Counts*, https://www.theworldcounts.com/challenges/people-and-poverty/hunger-and-obesity/food-waste-statistics/story. [↑](#footnote-ref-6)
8. “In Today's Landfills, Food Is Embalmed for Decades at a Time.” *VICE*, https://www.vice.com/en/article/aeyxxz/in-todays-landfills-food-is-embalmed-for-decades-at-a-time?scrlybrkr=289ddb3a. [↑](#footnote-ref-7)
9. “The Problem of Food Waste.” *FoodPrint*, 11 June 2021, https://foodprint.org/issues/the-problem-of-food-waste/. [↑](#footnote-ref-8)
10. “The Problem of Food Waste.” *FoodPrint*, 11 June 2021, https://foodprint.org/issues/the-problem-of-food-waste/. [↑](#footnote-ref-9)
11. “Meat's Large Water Footprint: Why Raising Livestock and Poultry for Meat Is so Resource-Intensive.” *Food Tank*, 28 Nov. 2016, https://foodtank.com/news/2013/12/why-meat-eats-resources/. [↑](#footnote-ref-10)
12. “The Water Footprint of Beef: Industrial vs. Pasture-Raised.” *Water Footprint Calculator*, 10 June 2020, https://www.watercalculator.org/footprint/water-footprint-beef-industrial-pasture/. [↑](#footnote-ref-11)
13. Peter Dizikes | MIT News Office. “Study: For Food-Waste Recycling, Policy Is Key.” *MIT News | Massachusetts Institute of Technology*, https://news.mit.edu/2017/study-food-waste-recycling-policy-key-0817. [↑](#footnote-ref-12)
14. Randy Bell, Michigan State University Extension. “Reducing Food Waste Has Economic, Environmental and Social Benefits.” MSU Extension, 21 Jan. 2021, https://www.canr.msu.edu/news/reducing\_food\_waste\_has\_economic\_environmental\_and\_social\_benefits. [↑](#footnote-ref-13)
15. “Food Waste.” *The Nutrition Source*, 4 Sept. 2019, https://www.hsph.harvard.edu/nutritionsource/sustainability/food-waste/. [↑](#footnote-ref-14)