

Desperdicio de comida ¿Cómo afecta?

El 17% de los alimentos disponibles en el mundo se desperdicia. Desaprovecharlos tiene consecuencias ambientales, sociales y económicas.

¿Qué haces con los alimentos que no te gustan o se echan a perder? Muy probablemente, igual que la mayoría de la gente, los tiras a la basura. Con esto, sin darnos cuenta, contribuimos a un problema de gran escala.

Y es que, según el Índice de Desperdicios de Alimentos 2021 del Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA), durante 2019 aproximadamente 931 millones de toneladas de comida se desperdiciaron en el mundo, de las cuales casi la mitad son frutas y verduras.

Según la Organización de las Naciones Unidas (ONU), esta cifra equivale a 23 millones de camiones de 40 toneladas, completamente cargados de alimentos; puestos en fila, darían siete vueltas a la Tierra.

“El desperdicio de alimentos sucede a lo largo de toda la cadena de valor, que empieza con la producción, continúa con el procesamiento, el almacenamiento y la distribución, y termina en el consumo”, advierte el doctor David Monachon, investigador de la Coordinación Universitaria para la Sustentabilidad de la UNAM.

Consecuencias del desperdicio

La pérdida de alimentos lleva al desperdicio de recursos como tierra, agua, energía y supone emisiones innecesarias de CO₂, incluidos los recursos y la energía necesarios para cultivarlos y transportarlos a los mercados. Por ejemplo, para producir un kilogramo de carne se utilizan 15,100 litros de agua.

“A estos daños habría que agregar la producción de gases de efecto invernadero emitidos por la producción ganadera, así como los que resultan de la fertilización de los campos donde se produce su comida, ya que alrededor de 40% de los cereales producidos en el mundo se destina a la alimentación del ganado; así también, los efectos de la deforestación y los cambios en los usos de suelos relacionados con la cría de ganado”, detalla el doctor Monachon.

“Asimismo, el desperdicio de comida afecta el bolsillo de las personas, pues aparte de haber pagado por un producto que va a terminar en la basura, también impacta en el mercado en general, ya que el costo del desperdicio de los alimentos está contemplado en los precios aplicados por los vendedores al consumidor”, explica el investigador.

La mayoría de los alimentos que se desperdician provienen de los hogares, seguido de los que se generan en los servicios alimentarios como restaurantes, hoteles y escuelas; la tercera fuente de desperdicio son los negocios tipo mercados.



Recomendaciones para disminuir el desperdicio de comida

- Comprar de forma planificada y la cantidad adecuada.
- Revisar la fecha de caducidad de los alimentos. Si la fecha de un alimento está cerca, se puede congelar.
- No desechar las frutas y verduras porque se ven “feas”.
- Aprovechar los residuos orgánicos; por ejemplo, para hacer composta.
- Mantener el refrigerador a una temperatura de aproximadamente 5 °C para que los alimentos se mantengan en buen estado.
- Aprender nuevas recetas para no olvidar los alimentos en el refrigerador.
- Privilegiar las compras directas a productores con el fin de evitar a los intermediarios y largas distancias, lo que indirectamente reduce los riesgos de mermas entre el productor y el consumidor final.

Mientras se desperdician cientos de millones de toneladas de alimentos, según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), **690 millones de personas en el mundo pasaron hambre durante 2019,** un número que se espera aumente de manera importante como consecuencia de la pandemia de COVID-19.



Texto: Consuelo Doddoli; Diseño: Jareni Ayala; Imágenes: Shutterstock.com.

Busca más información en www.ciencia.unam.mx

Escríbenos a contactocienciaunam@dgdc.unam.mx



DIRECCIÓN GENERAL
DE DIVULGACIÓN
DE LAS HUMANIDADES

