Fecha	Sección	Página
26.08.2022	Primera	PP-12-15

SE 'INFLA' EL HAMBRE

El aumento de precios y los rezagos que ocasiona la pandemia por COVID-19 en el mundo son el escenario propicio para el incremento del desperdicio de alimentos, cuya solución tiene que ser tema de todos los países del planeta

Continúa en siguiente hoja

#ForoDeBienestar

SE 'INFLA' EL HAMBRE

El aumento de precios y los rezagos que ocasiona la pandemia por COVID-19 en el mundo son el escenario propicio para el incremento del desperdicio de alimentos, cuya solución tiene que ser tema de todos los países del planeta

POR JULIO RAMÍREZ
@julio_ramga

La inflación y la pandemia acentuaron el desperdicio de comida, lo que aumenta la desigualdad alimentaria, alertan especialistas invitados al Foro de Bienestar para Reporte Índigo.

"El tema del hambre se ha vuelto transparente tristemente, pero se agrava con la pandemia y con la inflación, simplemente el problema que atendemos, que le llamamos el problema gemelo, que vemos los bancos de alimentos: el hambre y el desperdicio, se vuelven más crudos, más fuertes hoy en día y ameritan acciones de todos", explica Tere García, directora del Banco de Alimentos de México.

Datos de la Organización de las Naciones Unidas (ONU) indican que en la actualidad tres mil millones de personas en el mundo no pueden costear comida saludable, lo que representa que casi 38 por ciento de la población tenga el riesgo de padecer enfermedades crónicas.

En el proceso inflacionario mundial, los altos costos provocan que la gente deje de comprar los alimentos y estos se desperdician.

Un estudio publicado a finales de 2013 en Estados Unidos encontró que las dietas más sanas cuestan alrededor de 1.5 dólares más que aquellas menos sanas.

"La gente a menudo dice que los alimentos más saludables son más caros y que esos costos limitan en gran medida los mejores hábitos dietéticos. Hasta aho-

Continúa en siguiente hoja

ra, la evidencia científica de esta idea no se ha evaluado sistemáticamente, ni se han caracterizado las diferencias reales en el costo", menciona en el estudio la autora Mayuree Rao.

Los autores sugieren que

> las dietas poco saludables pueden costar menos porque las políticas alimentarias se han centrado en la producción de productos básicos "económicos y de gran volumen".

El problema es mundial y tiene que haber coordinación entre los países para que se pueda atender paso a paso, además de que tiene que participar la industria alimentaria.

"Ahora es el momento en el que es más caro comer. En tiempos de alta inflación, lo más sencillo puede ser cambiar por productos que son más baratos pero que no necesariamente son tan saludables ni tienen el equilibrio nutricional que requiere nuestro cuerpo", explica el subdirector general de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y representante para América Latina y el Caribe, Julio Berdegué.

En tanto, cada quien, desde sus casas, puede aportar su granito de arena para solucionar el problema.

"Sí tenemos nosotros en nuestra casa como consumidores un rol importante. ¿Quién no tira fresas que se echan a perder? ¿Comida de dos o tres días que ya nadie va a consumir? En nuestros hogares desperdiciamos mucho alimento. El primer paso es tener conciencia de ese desperdicio para mejorar", explica el doctor Guillermo Arteaga Mac Kinney en el Foro de Bienestar.

Darle valor a la comida

Teresa García, directora de la Red de Bancos de alimentos de México, explica que el desperdicio de comida en buenas condiciones es una constante en nuestro país.

"El problema del desperdicio de alimentos es gravísimo. Hablamos de unos 24 millones de toneladas de alimento que llegan a la basura tan sólo en nuestro país al año, unos 42 mil kilos de comida consumible en promedio por minuto, teniendo esto un doble impacto negativo, el primero es el económico, tirar comida es tirar dinero; el segundo es el social, al mismo tiempo que tiramos comida tenemos personas que mueren de hambre en el país", explica la especialista.

Además, el desperdicio de comida también incide en la contaminación y dióxido de carbono que se arroja a la atmósfera.

"Tirar comida contamina al generar más de 36 millones de toneladas de CO2 más la huella hídrica, es un problema grave pero que tiene soluciones", explica la experta, quien afirma que el movimiento mundial de los bancos de alimentos evitan que comida en buen estado llegue a los basureros.

Teresa García hace un llamado a darle el valor a la comida, ya que asumimos que por tener comida en un plato la podemos desperdiciar.

Además de planificar la alimentación de la familia en busca de que todo se aproveche, es importante tener un cambio de hábitos para no desperdiciar.

"Debemos acostumbrarnos, si vamos a un restaurante preguntar qué viene de guarnición y, si no me gusta, pedir que no la coloquen en el plato. Hacer estos pequeños cambios muy al alcance y empezar a difundir que el problema del desperdicio tiene un impacto muy importante creo que es lo que está más a la mano de los consumidores", explica la experta.

La Red de Bancos de Alimentos de México (BAMX) está compuesta por 54 sedes con 30 años de operaciones y calcula que cada año rescata 135 millones de kilos de comida consumible que, de otra forma, se hubieran desperdiciado.

Con esto se puede alimentar a casi dos millones de personas de forma recurrente e implica rescatar menos del 1 por ciento de toda la comida que se tira al año en México.

"Hay bancos de alimentos cercanos a ustedes donde pueden ser voluntarios, compartir tiempo, talento, difundir la causa, sensibilizar y no hay ayuda pequeña porque esta causa nos compete a todos, así que quiero invitarlos a tener actividades en contra del desperdicio de alimentos", dice Teresa García.

Continúa en siguiente hoja

Tirar comida contamina al generar más de 36 millones de toneladas de CO2 más la huella hídrica, es un problema grave pero que tiene soluciones"

Directora de la Red de Bancos de alimentos de México

Aproximadamente tres mil millones de personas en el mundo no pueden costear comida saludable, lo que representa que casi 38 por ciento de la población tenga el riesgo de padecer las enfermedades crónicas

FOTO: CUARTOSCURO

CONSEJOS A SEGUIR

Estas son algunas recomendaciones para comer alimentos de mejor calidad en tiempos de alta inflación recomendados por expertos nutriólogos

- Cocinar en casa en vez de comprar alimentos preparados
- Comer solo la cantidad de alimento que exige el organismo
- Sustituir ingredientes para abaratar el gasto
- Planificar las compras
- Preferir alimentos de temporada
- Aplicar técnica de conservación
- Optar por 'segundas marcas' o 'genéricas'. Es importante leer bien la etiqueta y comparar

FUENTE: LABORATORIO DE DATOS CONTRA LA OBESIDAD

Continúa en siguiente hoja

APRENDER A DONAR

Las industrias de alimentos tienen que implementar políticas de donación para evitar que se echen a perder en un contexto en el que hay personas que carecen de posibilidades para tener una canasta básica diaria

La industria alimentaria tiene que aprender a donar los alimentos que no podrá vender y que son aptos para el consumo humano, considera Raquel González, estudiante de doctorado en Ciencias de la alimentación por la Universidad de Valencia y colaboradora de Labdo.

"Hay países que tienen leyes en cuanto a donar alimentos que se desperdician, creo que eso es un punto también importante para la industria", explica la nutrióloga.

Los productores de alimentos deben involucrarse en el tema e implementar medidas para evitar el desperdicio y combatir por otro lado el hambre.

"Yo creo que la industria está dando pasos, se está incluyendo en el tema de sostenibilidad, pero creo que aún falta, es un gran paso que todos los países se reúnan para tener leyes que tengan que ver en cuanto al desperdicio alimentario. Tengo conocimiento que en algunos países se multa el desperdicio alimentario en supermercados, en restaurantes, pero son pequeños pasos que considero tienen que ser replicables a nivel mundial", expone Raquel González.

La disminución del desperdicio de alimentos es un esfuerzo que requiere de todos los países del mundo y por ello la situación es tan compleja, afirma la especialista.

"El desperdicio alimentario, si fuera un país, sería el tercero más grande del mundo después de China y Estados Unidos, tienes incidencias ambientales, económicas, sociales, porque en contraste con el desperdicio de alimentos está el hambre en el mundo. Creo que es un punto que los objetivos del desarrollo sostenible han considerado para el año 2030 y para el 2050", señala la experta.

"Tiene una solución global, planetaria, pues si es que todos nos incluimos en este objetivo tiene solución todavía, pero es algo que tenemos que tomar en consideración y un punto importante es el consumidor", expone la nutrióloga.

Afirma que es fundamental tomar en cuenta que la producción de alimentos genera gasto de recursos naturales y humanos.

"El alimento no solamente es lo que se tira, también es la energía, el agua, la tierra, todo lo que conlleva producirlo, eso es lo importante en torno a la sensibilización y el consumo, por eso es importante la planificación de alimentos", afirma.

Continúa en siguiente hoja

La disminución del desperdicio de alimentos es un esfuerzo que requiere de todos los países del mundo y por ello la situación es tan compleja

FOTOS: ALEJANDRA CRUZ

TODO MÁS CARO

El Consejo Nacional para la Evaluación de la Política de Desarrollo Social (Coneval) indica que la canasta básica se incrementó más de una décima parte en el último año de registro

$1,810.09
valor de la canasta alimentaria urbana en julio de 2021

$2,011.99
valor de la canasta alimentaria urbana en junio de 2022

$2,042.89
Valor de la canasta alimentaria urbana en julio de 2022

12.9%
incremento reportado por el Coneval en el último año

FUENTE: EVALUACIÓN DE LAS LÍNEAS DE POBREZA POR INGRESOS DEL CONEVAL

Continúa en siguiente hoja

'PODEMOS HACER ALGO'

Si bien la sequía y el exceso de lluvias afectan la producción de alimentos e inciden en el desperdicio, mientras no lleguen soluciones, debemos aportar con soluciones desde en nuestras casas

Los consumidores podemos poner nuestro granito de arena al reducir el desperdicio gracias a la buena organización del consumo en los hogares, afirma el profesor Guillermo Arteaga Mac Kinney, colaborador del Laboratorio de Datos Contra la Obesidad.

"La pérdida de alimentos del campo a la mesa es como del 30 por ciento. Creo que hay que verlo de forma global. Hay acciones que podemos hacer a nivel de nuestras casas que son muy importantes y desde donde tenemos más rango de acción", explica el experto.

El doctor Arteaga afirma que se trata de un problema muy serio y de gran magnitud, cuya solución tiene que ser en un consenso global.

"Con el cambio climático se está viendo que es más difícil la producción de alimentos. En México tenemos estados donde hay lluvias exageradas, en Sonora, ha sido un problema las lluvias en la última semana, se caen puentes y carreteras, no es algo normal. Se destruyen cultivos y en otras zonas hay sequía", explica.

Guillermo Arteaga Mac Kinney cuestiona que las empresas no donen sus alimentos que son aptos para el consumo humano pero cuya venta es más difícil porque está cerca de la fecha de caducidad.

"La confusión que se tiene en la industria con las fechas de caducidad y con el consumo preferente debe resolverse, pues las empresas no se animan a donar alimentos que están cercanos a su fecha de caducidad", expone el especialista.

Las personas tenemos que valorar la fortuna de tener alimentos frescos en la mesa.

"El problema se va a hacer más severo por el cambio climático y porque el consumidor, en términos generales, le ha perdido ese valor a sus alimentos. De repente se nos hace fácil tirar el alimento a la basura, pensamos que porque ya lo compré tengo el derecho a hacer lo que sea, y no veo que estoy desperdiciando recursos y que estoy afectando al planeta", expone Arteaga.

Se trata de un problema muy serio y de gran magnitud, cuya solución tiene que ser en un consenso global

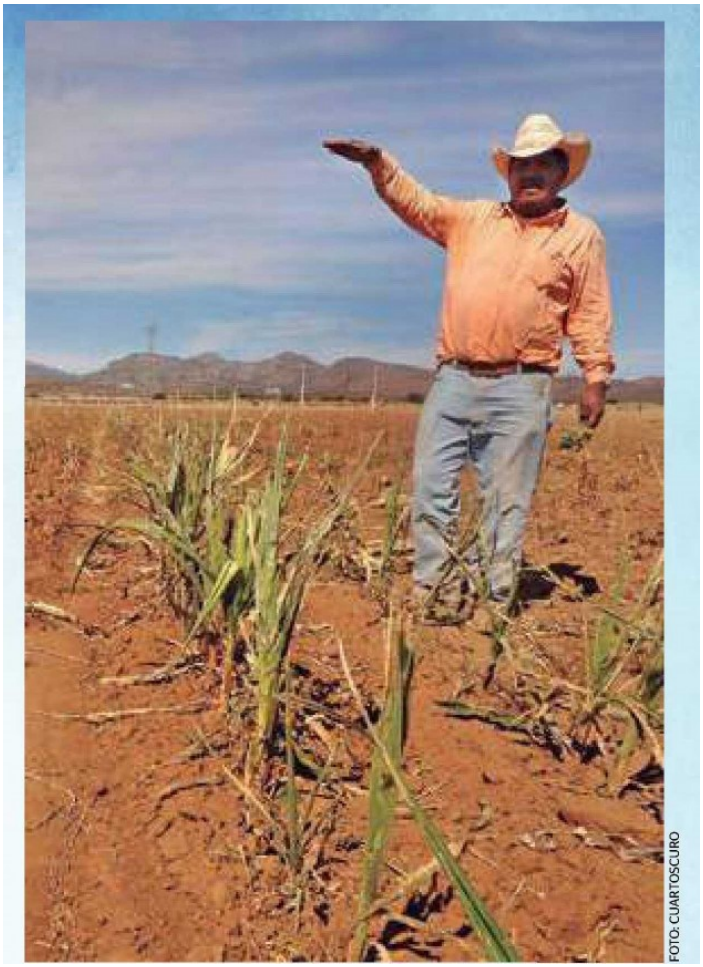
Muchas veces las empresas no donan sus alimentos que son aptos para el consumo humano pero cuya venta es más difícil porque está cerca de la fecha de caducidad

Continúa en siguiente hoja

La pérdida de alimentos del campo a la mesa es como del 30 por ciento. Creo que hay que verlo de forma global. Hay acciones que podemos hacer a nivel de nuestras casas que son muy importantes y desde donde tenemos más rango de acción"

Guillermo Arteaga Mac Kinney
Colaborador del Laboratorio de Datos Contra la Obesidad.

Continúa en siguiente hoja



Continúa en siguiente hoja