



Nelson Herrera, jefe de la Unidad de Programa del Programa Mundial de Alimentos (PMA), denuncia que el desperdicio en Ecuador se produce de manera generalizada.

“Desde la cosecha, almacenamiento, transporte y consumo alimentario, en cada una de las etapas existen factores que llevan a un desperdicio alimentario”, advierte.

Herrera afirma que, en el campo, las malas prácticas agrícolas ocasionan que se pierdan ingentes cantidades de frutos, “por ejemplo no existen normas que aseguren el momento de la cosecha. En Ecuador, el campesino generalmente cosecha, no en el momento más oportuno, sino de acuerdo a los vaivenes del mercado, esto conlleva a que los productos estén fuera de la temporada de cosecha, lo que aumenta la pérdida”.

Rodrigo Mena, subsecretario nacional de Política de Fomento Agrícola, coincide: “el desperdicio en el campo es muy grande, no sabemos la cifra exacta, es algo que estamos tratando de conocer junto con la FAO”.

El funcionario dice que los agricultores deben comprender que hay varias categorías en los productos, “obviamente se busca un fruto óptimo, pero no el 100% de la producción es así, entonces el producto se vende de acuerdo a su categoría, porque hay mercado para todos”.

El informe de la FAO pide a los gobiernos capacitar a los campesinos sobre la buena práctica agrícola, pero también solicita optimizar el transporte de los productos para evitar que se pudran.

El estudio también advierte sobre el desperdicio durante la venta de alimentos.

Rodolfo Walther, vicepresidente de la Cámara de Turismo de Pichincha y dueño de una cadena de restaurantes que funciona en Quito, expresa que el desperdicio en estos locales no es tan exagerado como en los hogares.

Sin embargo, aclara que este desperdicio es alarmante en los países desarrollados, donde sus habitantes compran productos que nunca consumen.

Sobre Ecuador, el empresario añade que en el país se presentan dificultades al momento de reciclar. “El aceite quemado, que se usa en las frituras, por medio de un proceso de industrialización podría convertirse en biocombustibles que se utilicen en las cocinas u hornos de los restaurantes, aquí ese aceite se bota”, detalla.

Pero lamenta que no haya inversión en esta iniciativa porque al estar subsidiados los combustibles, desarrollar esta tecnología por parte de una industria resultaría en pérdidas económicas.

Lo único que existe, y solo en Quito, es la ordenanza 213 que regula la utilización y eliminación de estos desperdicios y alienta el reciclaje de los productos sólidos.

Walther también explica que los excedentes de comida que quedan en los hoteles, restaurantes o supermercados, generalmente sirven para alimentar al personal de estos negocios o se regala a instituciones de ayuda social. “Creo que ahí sí hay conciencia en los empresarios, de obsequiar la comida que está en buen estado a los más necesitados”.

De hecho el estudio de la FAO pide crear “Bancos de Alimentos” que distribuyan los comestibles a las personas pobres. La agencia de la ONU asegura que “los municipios son los actores clave para establecer regulaciones y proveer facilidades para reducir el desperdicio alimentario y fomentar su reutilización”.

Walther aprueba esta iniciativa, pero Herrera no. Él asevera que uno de los ejes del PMA es proporcionar comestibles de óptima calidad a los más pobres. “Nosotros vemos de manera crítica la iniciativa de crear bancos de alimentos porque no sabemos qué irá allá”, sostiene, y agrega que cuando el PMA recibe una donación, es sometida a un análisis para comprobar su estado.

El último sector al que apunta el citado informe es el doméstico. Por ejemplo, cita, que en los hogares brasileños, el 20% de los alimentos comprados termina en la basura. Advierte, además, que EE.UU. y Reino Unido son los países que más desperdician.

La nutricionista Martha Montalván, directora de la carrera de Tecnologías Médicas de la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, explica que hay una serie de procedimientos para optimizar los alimentos.

“Por ejemplo, en el refrigerador, la temperatura no es la misma en todo el aparato, hay un ambiente distinto en la puerta, en el congelador, en el cajón, en la parte superior o inferior; entonces hay que saber guardar correctamente los productos”, dice. Así se evitaría que los víveres se dañen para finalmente botarlos.

Por otro lado, indica que en los restaurantes, en ocasiones, se sirve en exceso y lo que sobra se desperdicia. Ella asegura que aunque no se puede hablar de una cultura de desperdicio en el país, porque no hay estudios al respecto, sí se debe educar a la población sobre el correcto uso de los alimentos, “desde niños, en las escuelas, para que los futuros adultos sepan cómo alimentarse”.

Herrera estima que hay una serie de medidas para evitar el despilfarro. “Es necesario mejorar las técnicas de cosecha, optimizar las condiciones de almacenaje de los productos para minimizar el ataque de roedores o plagas; a nivel de hogares, que las amas de casa tengan refrigeración, más que nada”.

Para los organismos internacionales, eliminar la hambruna es un asunto de todos. “La erradicación del hambre no es posible si no se involucra a todos los sectores de la sociedad, desde los sindicatos hasta los clubes de fútbol, las empresas, las distintas agencias y los gobiernos de la región”, señaló José Graziano da Silva, representante regional de la FAO para América Latina y el Caribe.

### Opciones que presenta Ecuador

El subsecretario de Fomento Agrícola, Rodrigo Mena, señala que hay métodos para que no se desperdicie nada en las siembras. Para difundir estos procedimientos el Ministerio de Agricultura y Ganadería capacitará a 200.000 campesinos en los próximos cinco años para que sepan aprovechar lo cultivado, especialmente como abono.

“El Ministerio tiene programas para hacer, con el rechazo del banano, la melaza de la caña de azúcar, el polvo de arroz o las sobras de palma africana y soya alimento para ganado, el cual producirá más leche y carne, teniendo así seguridad alimentaria”, asevera.

La transmisión de estos conocimientos a los agricultores forma parte del Plan Nacional de Reactivación Agropecuaria. El Gobierno aspira a crear una base de datos de excedentes para, a partir de allí, encaminar la producción de otros cultivos y aprovechar las sobras.

Xavier Letamendi Hinojosa  
[xletamendi@telegrafo.com.ec](mailto:xletamendi@telegrafo.com.ec)  
Reportero - Guayaquil