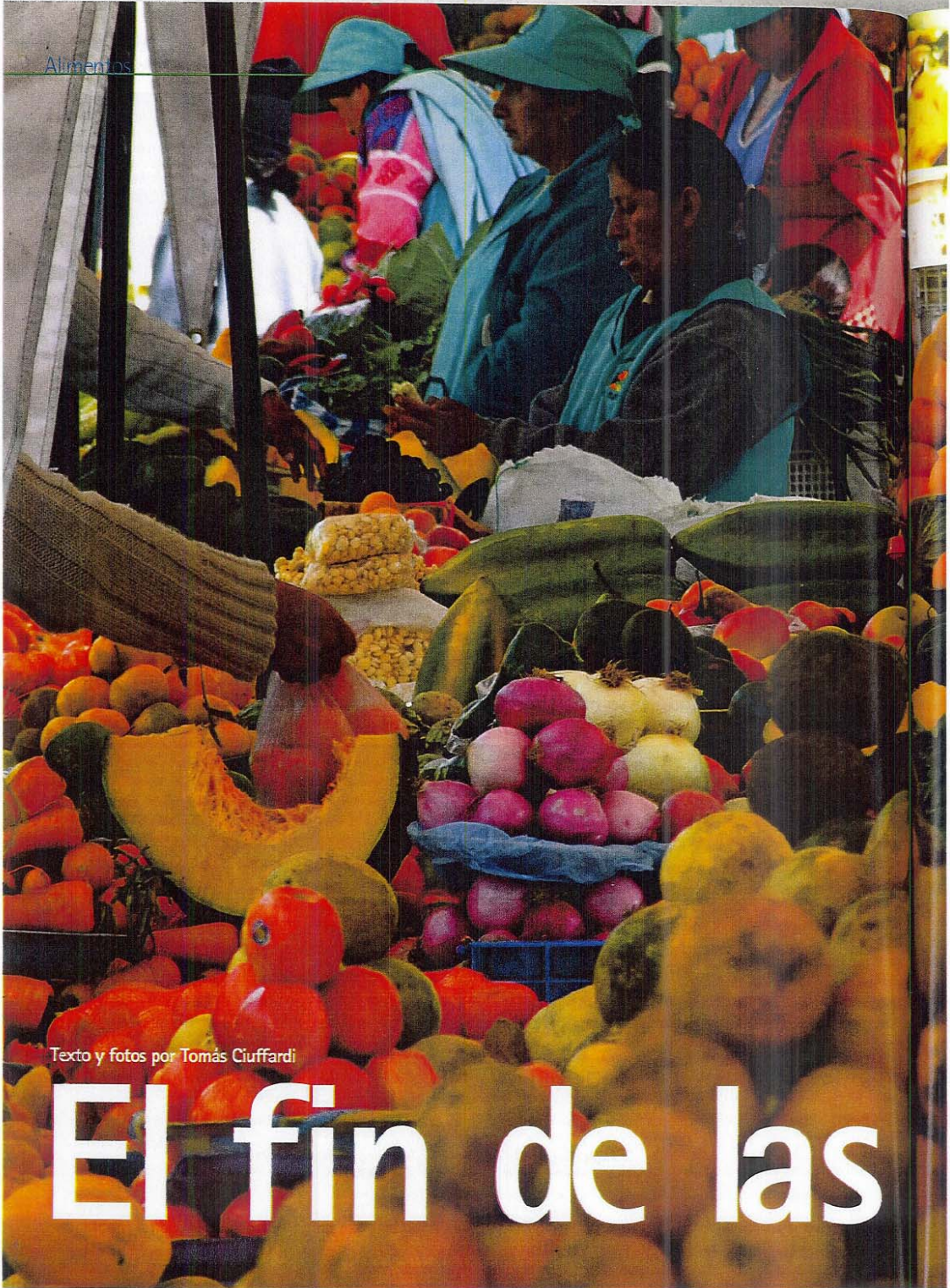
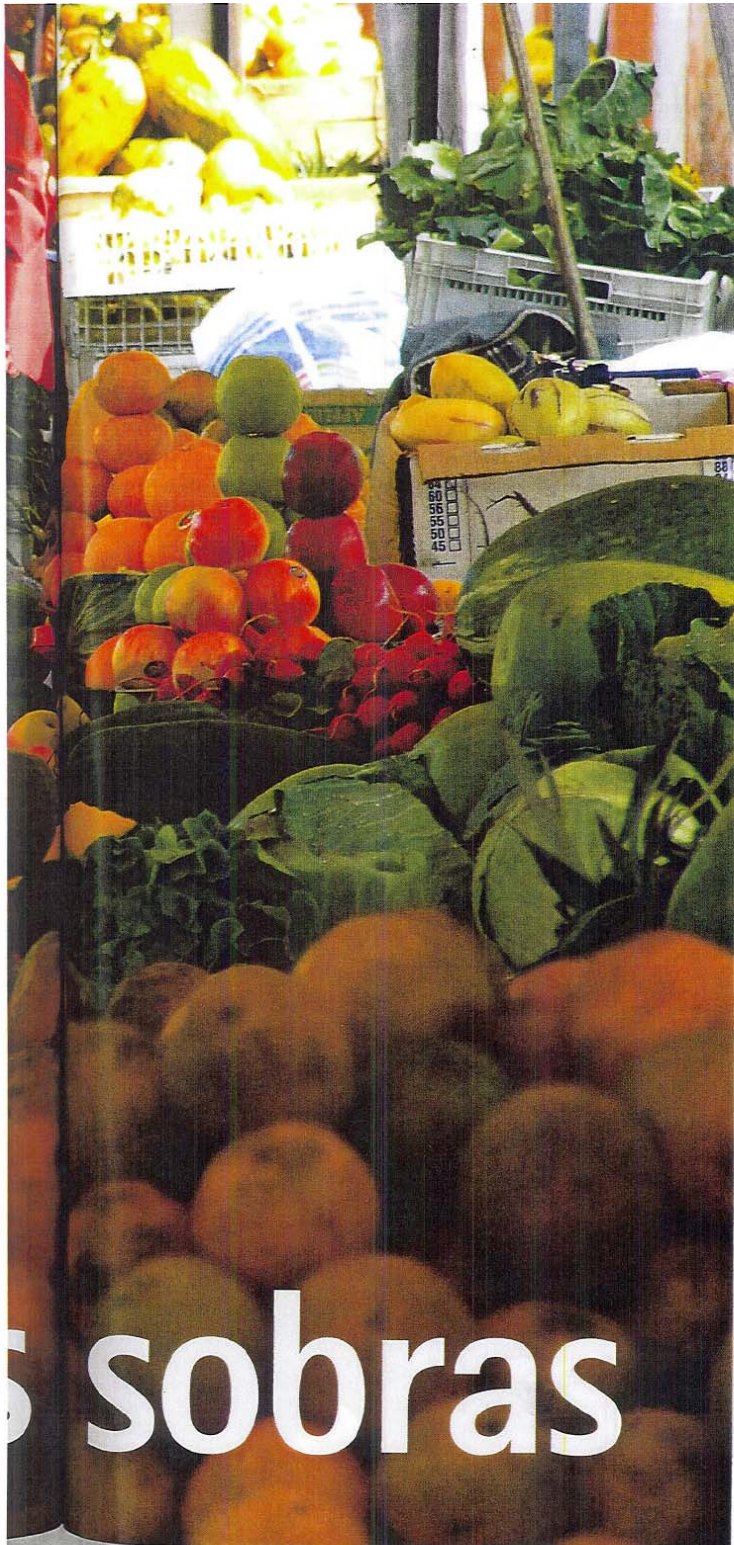


Alimentos



Texto y fotos por Tomás Ciuffardi

El fin de las



—“¡Cómense todo!, ¡no me dejarán ninguna cagarruta!”

Ésa es la ya tradicional orden que recibimos los comensales antes de pensar en dejar el tenedor en el plato durante el (también tradicional) almuerzo de Navidad en la casa de la abuela de mi esposa cada 25 de diciembre.

No importa que sea la tercera vez que comamos pavo en menos de 48 horas, ni que se me haya pasado la mano embutiéndome golosinas, chocolates y pan (mucho pan) antes de sentarme a la mesa. En la casa de Finita no se dejan sobras y punto.

De hecho, cuando alguna vez ha sobrado algo, no es sorpresa volver a encontrarlo un mes después recalentado en el plato y medio camuflado en alguna salsa.

¿Por qué será que a las abuelas les da por guardar la comida y reutilizarla una y otra vez? ¿Será porque vivieron en tiempos de guerra y escasez? ¿O es la pura pereza de cocinar que aparentemente aparece con la edad?

Sea lo que fuere, después de leer un aterrador informe sobre el desperdicio de alimentos a nivel mundial, estoy considerando seriamente en hacer un llamado a una legión de abuelas precavidas para poner fin al problema que, en resumen, se origina en nuestros malos hábitos como consumidores.

Estudios

A inicios de agosto, la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO por sus siglas en inglés) denunció que en el mundo se están desperdiciando cada día millones de toneladas de alimento en buen estado.

¿Cuántos millones? Imposible determinar porque no existen estudios globales sobre el tema, pero en algunos países ya se ha cuantificado el problema y

los resultados son inconcebibles, sobre todo en un momento en el que el planeta atraviesa una crisis alimentaria y cuando se calcula que cerca de 850 millones de seres humanos padecen hambre.

En Inglaterra, por ejemplo, el Programa de Acción contra Desperdicios de Recursos (WRAP por sus siglas en inglés) determinó que en este país se desperdician cerca de cuatro millones de toneladas de alimentos cada año.

De esa comida desechada, según WRAP, 60% llega intacta al tacho de basura siendo el pan, las frutas y las verduras los alimentos que se botan con mayor frecuencia.

La FAO reveló que en Brasil cerca de 70 mil toneladas de alimento van a la basura cada año, mientras que en México se desperdicia 20% de comida por el descuido en su manejo entre productor y consumidor, sin contar con lo que pierde en hogares y restaurantes. Con esa cantidad podrían comer 40 mil personas a diario.

Pero el campeón sin igual del desperdicio es Estados Unidos. La Universidad de Arizona afirma, a través de un estudio, que entre 45% y 50% de los alimentos cosechados se pierden antes de ser consumidos. Los 45 millones de toneladas que se desperdician cada año en EEUU servirían para acabar con el hambre en los 4,6 millones de hogares que la padecen en esa nación y seguramente sobraría para paliar en parte la inseguridad alimentaria de otras naciones.

Esta triste realidad en EEUU ha generado el apareamiento de grupos autodenominados *freegans*, que se alimentan hasta en 80% de comida desechada en basureros, sobre todo, de panaderías y restaurantes.

Ecuador no es la excepción

De acuerdo a Iván Angulo, representante de la FAO en nuestro país, “no

tenemos una cifra real” del desperdicio en el Ecuador y según él es urgente determinar cuánto alimento se está desaprovechando “para poder planificar y emprender una operación” en contra del problema.

“Podríamos decir a grosso modo que casi 40% desde la producción de alimentos hasta el consumo en el hogar se va perdiendo en distintas etapas. Eso es muchísimo alimento que estamos desaprovechando”, afirma Angulo.

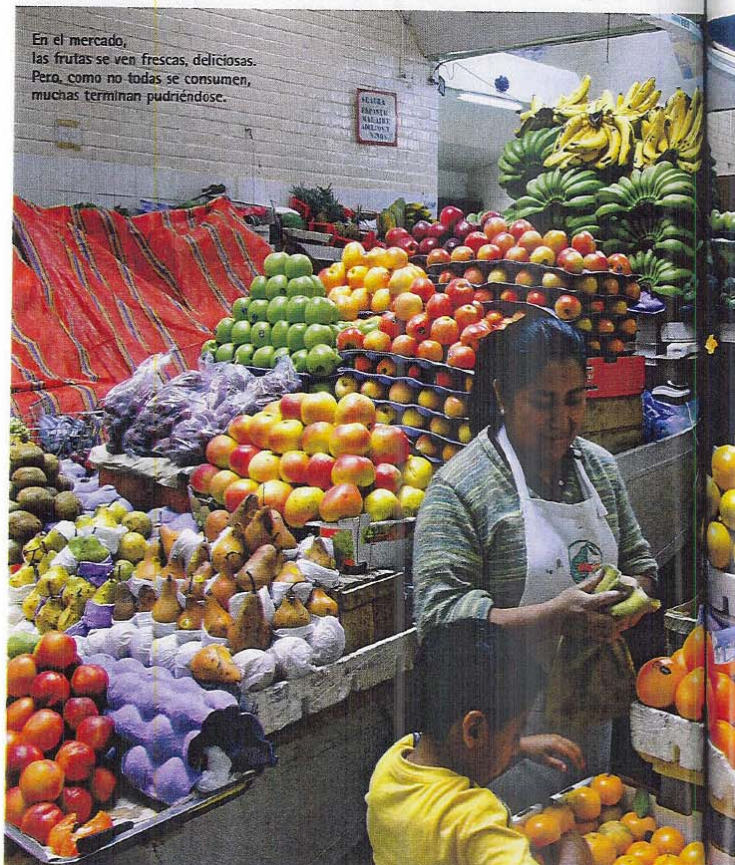
Las malas técnicas agrícolas, el manejo inapropiado de productos tanto en la cosecha como en el transporte e incluso los bajos precios en el mercado pueden influir en la pérdida de alimentos. Solo hay que recordar cuando años atrás la papa estuvo tan barata que los agricultores del Carchi pre-

firieron utilizar el tubérculo para tapar los baches de las carreteras, antes que perder dinero en los mercados.

Otro momento crítico es el de la comercialización. En tiendas, mercados y supermercados se ofrecen a diario productos frescos para el consumo inmediato, pero lo que no se vende muchas veces termina perdiéndose sin que se le dé un uso adecuado.

Por último, llega el momento del consumo en el que por falta de planificación o por no saber usar y reutilizar los alimentos, dejamos que las cosas se pudran en el refrigerador o botamos las sobras del plato al tacho de basura.

“Treinta años atrás, nuestras abuelas y nuestras mamás reciclaban muchos productos, dice Angulo, el



arroz, la yuca, alguna carne que no alcanzábamos a comer se iban guardando y el fin de semana se mezclaban y se hacía un recalentado. Los españoles lo llamaban ropa vieja”.

Incluso la comida que ya no es apta para el consumo humano, las verduras ennegrecidas o el pan medio psicodélico adornado con manchas de moho, son útiles para el reciclaje de desechos orgánicos de donde se puede producir compost, fertilizantes e incluso bio-combustible.

Cuestión de actitud

¿Qué tan botarates somos los ecuatorianos? Hay varias formas de analizarlo y, por lo tanto, hay varias respuestas.

Iván Angulo, de la FAO, cree que



en el Ecuador seguimos la tendencia de otros países.

“Nosotros como sociedad hemos ido modificando nuestro comportamiento y estamos cayendo en un consumismo que no trata de hacer un uso más eficiente de los recursos que tiene. Esto es muchísimo más grave en el primer mundo donde cualquier cosa tiene una duración de muy corto plazo y tiene que ser inmediatamente suplantada por otra”.

Esto sucede sobre todo en las grandes ciudades, donde todo está a la mano y es fácil reemplazarlo.

“No hay un estereotipo, porque todos desperdiciamos, tú, yo, cualquiera, pero está claro que se desperdicia más en los estratos medios y altos, pues pueden pagar por ese desperdicio”, afirma José Luis Vivero, oficial de la FAO en Chile y uno de los gestores de la iniciativa América Latina y Caribe Sin Hambre.

Teresa Jaya, propietaria de un puesto de frutas en el Mercado Municipal La Carolina en Quito, es un buen termómetro que nos permite determinar cómo la actitud que tenemos los compradores puede influir en el desperdicio.

“Se ha mal enseñado la gente porque las cosas tienen que estar impecables... le ven una manchita y dicen ‘esto ya no vale, está podrido, los hijos no comen así manchado’, entonces es algo ilógico porque al final está bueno y no saben apreciar bien... podrían hacer jugos, mermeladas o, por último, abonos orgánicos”, dice Teresa.

En los basureros y las afueras de los mercados de Quito se pueden encontrar alimentos perfectamente comestibles que han sido desechados. Aunque aquí hay que hacer una precisión: muchos vendedores en los mercados donan sin egoísmo la comida que no lograron vender a instituciones y fun-

daciones que trabajan con grupos vulnerables, y lo hacen también con cientos de mendigos que llegan para recibir alguna sobra.

Así lo ratifica Armando Yáñez, jefe de proyectos de la Dirección Metropolitana de Comercialización del Municipio de Quito, oficina que está a cargo de los mercados capitalinos.

“Por propia iniciativa llegan fundaciones que tienen acuerdos con los vendedores”, dice Yáñez, y afirma que en el Mayorista de Quito “hay personas que hacen un reciclaje primario y que se llevan restos de comida para hacer compost”.

Yáñez cree que en los mercados se produce muy poco desperdicio porque la mayoría de alimento que sobra es aprovechada por las ONG de ayuda social; sin embargo, admite que si estas instituciones no aprovecharan este sobrante “la comida se botaría”.

Es interesante ver también que en los mercados no hay una noción clara de lo que es y no es el desperdicio. Cuando pregunté a las vendedoras de hornado del mercado de Inaquito qué es lo que hacen con lo que les sobra de comida, me dijeron que “nada se bota... todo el chanchito que sobra le damos a los perros”. Bueno, por lo menos los perros no pasarán hambre.

En los supermercados privados, las cosas son algo distintas. El manejo de comida suele ser más técnico y mucho de lo que sobra se vuelve a aprovechar como alimento para ganado o fertilizante. Sin embargo, hay una importante cantidad de productos que se devuelven a los proveedores y es allí donde se produce el desperdicio.

En los restaurantes y hoteles, también se bota una importante cantidad de comida cuando no se logra vender todo lo planeado; no obstante, hay que tomar en cuenta que, tanto en estos

sitios como en cualquiera en el que se venden alimentos, no es negocio botar la comida, así que normalmente hay estrategias y una mejor administración de los alimentos, aunque no siempre es la regla general.

En este problema también es notoria la ausencia de iniciativas gubernamentales o municipales que podrían ir desde campañas de educación y concientización, pasando por una regulación y ordenamiento de donaciones en mercados, hasta la creación de bancos de alimentos, como está ocurriendo en Argentina y Brasil.

Entonces, al final de toda esta his-



En el Ecuador, "casi el 40% desde la producción de alimentos hasta el consumo en el hogar se va perdiendo en distintas etapas", según un experto de la FAO. Los desechos orgánicos no son utilizados en debida forma y pasan a engrosar las montañas de basura que nos están ahogando.

toria de botarates, quedamos los consumidores (menos algunas abuelitas) que, sin duda, somos los que más desperdiciamos y a veces sin darnos ni cuenta de lo que estamos haciendo.

Compramos demás, a veces de noveleros, sin pensar en lo que utilizaremos o cómo lo prepararemos.

Abrimos la refri, encontramos unos tomates arrugados y los convertimos en candidatos ideales para el tacho, pero luego nos quejamos de que no tenemos pasta para la masa de pizza que, por cierto, no la preparamos con la harina que está olvidada en la despensa, sino que usamos una "precocida"... y dado que no la preparamos antes de la fecha de expiración también terminamos botándola (al lado de los tomates).

Somos desperdiciadores a tiempo completo. Compramos la funda más grande de canguil en el cine para dejar la mitad (luego de que se nos partió la lengua con toda la sal que le ponen encima). Vamos a un restaurante y pedimos los mega-maxi-combos, o la canasta de pollo familiar por el precio de una mediana o el 2x1 de chaulafán en el lunes loco.

Y la conciencia nos deja tranquila porque nos llevamos envuelto en papel aluminio lo que no avanzamos para comer luego en casa... aunque después de un día el chaulafán ya no se ve tan apetitoso como se veía en el plato del chifa y terminamos por darle comida china al perro.

"Creo que hay una necesidad de hacer un esfuerzo colectivo para hacer una mejor utilización de tanto alimento, de tanto producto que estamos perdiendo, que no estamos reciclando y de la enorme necesidad que tiene nuestro planeta y nuestro país de que podamos disponer de alimentos", concluye Iván Angulo.

En definitiva, el desperdicio de comida va mucho más allá de las "cagarritas" que inevitablemente dejaremos en el plato navideño. Es una paradoja en tiempos de crisis alimentaria, una realidad grave que en este momento ni siquiera podemos cuantificar, pero que está afectando nuestros bolsillos y debe cambiar. D