

El lujo de la perfección ¿Cuánta comida desperdiciamos?

El Ciudadano · 17 de julio de 2016

Un tercio de la producción de alimentos para el consumo humano en todo el mundo termina en la basura, lo que equivale a aproximadamente 1300 millones de toneladas al año. Alimentos perfectamente consumibles se pudren en los campos y vertederos mientras que en Chile 1 de cada 7 personas comen deficientemente cada día.





Sólo la mitad del total de la comida que se produce en Estados Unidos acaba siendo consumida: la otra mitad se descarta o termina en la basura, según una investigación que ha hecho pública el diario británico The Guardian, y que señala como culpable directo del problema al **“culto a la perfección”**.

Según explica el reportaje, las frutas y verduras, principalmente, deben verse perfectas en el supermercado, por esto millones de toneladas se descartan desde las primeras fases del proceso de recolección. Productos frescos que, al no cumplir los estándares, se abandonan en el campo, van a parar al vertedero o, en el mejor de los casos, sirven de alimento para el ganado.

Si pasan el primer filtro, también se pierde una parte importante en el proceso de almacenaje, embalaje y distribución, así como en los restaurantes y los hogares.

La investigación se ha basado en datos oficiales del Gobierno de EEUU, así como en las entrevistas realizadas a granjeros, transportistas, investigadores, activistas y funcionarios de todo el país para concluir que las normas cosméticas que han de cumplir los alimentos son “irreales”



¿Qué pasa en Chile?

Respecto de nuestra realidad nacional, no se sabe mucho, son escasas las investigaciones que pueden aportar datos respecto del desperdicio alimentario, hasta ahora, las principales fuentes de información son estudio de la FAO, realizado en 2015, que entrega una mirada global de América Latina y el Caribe y la encuesta realizada por la Universidad de Talca en 2011 sobre “Cuánto alimento desperdician los chilenos”,

Según la encuesta de la universidad de Talca, el 64% de las personas consultadas declaran que compran solo lo necesario para el mes, sin embargo un 26% afirma comprar de más.

la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) afirma que alrededor de un tercio de la producción de alimentos para el consumo humano en todo el mundo termina en la basura, lo que equivale a aproximadamente 1300 millones de toneladas al año, no sólo es un desperdicio de alimentos sino también de recursos destinados a la producción de los alimentos.

Según, Gonzalo Jiménez de RecuperaLab, fundación chilena que busca visibilizar la problemática- “Una naranja bonita y una fea dan el mismo jugo delicioso, pero lamentablemente por las exigencias del mercado tenemos el ojo súper entrenado. Incluso yo, cuando voy a la feria o al supermercado me tengo que forzar a elegir las frutas que no son tan bonitas como esta imagen mental que nos creó el mercado, porque si yo no los compro nadie los va a comprar”

Junto a RecuperaLab, existen otras iniciativas que buscan hacer frente a esta problemática, como Red de Alimentos, el primer banco de alimentos en Chile; y Disco Sopa, agrupación que recolecta la verdura y fruta que será desechada en las ferias libres y luego la comparten en eventos musicales.

La opción legislativa

Sin mayores estudios es difícil acceder a un proceso legislativo que busque sanear la situación, sin embargo en julio de 2015 los senadores Guido Girardi y Manuel José Ossandón presentaron un proyecto de ley que modifica el Código Sanitario en materia de disposición de alimentos para evitar su desperdicio basados en que “el país no está en condiciones medioambientales, económicas ni éticas para perder tal cantidad de alimentos”, dado que en Chile por lo menos 1 de cada 7 personas pasa hambre o come deficientemente cada día”.

La propuesta establece que, los establecimientos comerciales donde se vendan y consuman alimentos preparados, ofrezcan a sus clientes llevar los alimentos no consumidos ; se prohíba la destrucción de alimentos que al perder su valor comercial aún son aptos para el consumo humano; y que los supermercados de más de 100 metros cuadrados, estén obligados a donar los alimentos mal rotulados, con defectos de empaque o por vencer a organizaciones de caridad o para alimentación animal

Fuente: [El Ciudadano](#)