Universidad Iberoamericana Puebla

Repositorio Institucional **http://repositorio.iberopuebla.mx**

Círculo de Escritores Artículos

Alimentación sustentable

Rodríguez Hernández, Claudia

2021-10-10

https://hdl.handle.net/20.500.11777/5191

http://repositorio.iberopuebla.mx/licencia.pdf

Alimentación Sustentable

Claudia Rodríguez Hernández

Publicado en “Síntesis”, el 10 de octubre de 2021. Disponible en:
https://web.mediasolutions.mx/Notas/?id=202110100531270159

En el marco del Día Mundial de la Alimentación que se celebra cada año el 16 de octubre, es importante hacer una reflexión referente a la cantidad de alimentos que desperdiciamos. Imaginemos que todos los días compramos 3 bolsas de alimentos y alguien nos pide que tiremos una a la basura ¿lo haríamos?, eso exactamente es lo que estamos haciendo como sociedad. Por esta razón es importante hablar de lo que implica la alimentación sustentable.

Considerando que la cadena de suministro de alimentos abraca la producción, distribución, almacenamiento, procesamiento y consumo; los alimentos son desperdiciados desde que son producidos, ya que muchos son desechados debido a que su color, forma o estado no se consideran óptimos para el consumidor. Durante el almacenamiento y la distribución, también hay pérdidas ocasionadas por los cambios de temperatura, y por la manera de acomodar y transportar los alimentos. Por último, al consumirlos también hay despilfarro, ¿cuántas veces no hemos dejado comida en el refrigerador hasta que se hecha a perder?, y eso sin contar lo que dejamos en el plato cada vez que comemos.

Se estima que, en México, desperdiciamos comida suficiente como para llenar el Estadio Azteca cada mes, ¡treinta mil toneladas cada día! Y, en América Latina, desperdiciamos ciento veintisiete millones de toneladas al año.

Además, durante la cadena de suministro se genera contaminación: en el proceso de producción se contamina cuando se utilizan agroquímicos que degradan el suelo; en la distribución el transporte que se utiliza emite gases contaminantes, el almacenamiento implica en la mayoría de los casos refrigeración, la cual consume bastante energía eléctrica. Y, por si fuera poco, los alimentos que dejamos que se pudran en casa y en basureros generan metano y dióxido de carbono. La putrefacción de alimentos contamina tanto como todos los automóviles del mundo.

Lo terrible de esta situación es que mientras que por un lado se desperdician tantos alimentos, por el otro hay millones de personas sufriendo de hambre. La FAO ha determinado que los alimentos que se desperdician en Latinoamérica serían suficientes para alimentar a más de trescientos millones de personas, ¡qué paradójico!

¿Y por qué ocurre esto? Una causa es porque los sistemas de suministro de alimentos se han globalizado; antiguamente únicamente teníamos acceso a productos locales y en temporadas específicas del año. Actualmente, desde cualquier parte del mundo se puede adquirir casi cualquier alimento en todas las épocas del año; esto implica un gasto enorme en transporte y refrigeración de alimentos. En cuanto al consumidor se refiere, se han descrito curiosos comportamientos, preferimos ver los platos llenos de comida cuando nos servimos,

aunque no nos comamos todo lo que hay en el plato, asimismo, nos gusta que los refrigeradores estén llenos, los refrigeradores con espacios desocupados nos provocan tristeza, nos gusta verlos repletos, aunque después tengamos que tirar todo lo que se descompone.

¿Qué podemos hacer? Algunas de las alternativas para contrarrestar el desperdicio de alimentos son:

Reducir el desperdicio de comida. Debemos comprar solo aquello que vamos a consumir, además, hay que servirnos solo lo que estemos seguros que vamos a comer.

Preferir productos sin empaque.

Comprar alimentos que se hayan producido lo más cerca de donde vivimos. Sobre todo, si son redes de comercio justo donde hay menos intermediarios, el producto llega directo del productor a nosotros y nuestro dinero va directo al productor.

Cultivar algunos alimentos. Podemos tener un pequeño huerto en casa, incluso en macetas o en los techos de casas y edificios.

Reducir el consumo de carne. Este producto es de los que más agua y recursos requiere para su producción y más contaminantes genera durante todo su proceso. Esto no implica dejar de comer carne.

Donar a los bancos de alimentos. Específicamente en el caso de las personas que tienen alguna tienda o almacén, pueden donar los comestibles sobrantes en buen estado a los bancos de alimentos locales.

El problema del hambre no es que no haya alimentos, se producen de sobra, el gran problema es que estos alimentos no están disponibles para las personas que sufren de hambre.

Si los gobiernos, empresas y ciudadanos nos ponemos de acuerdo se puede ayudar a las personas hambrientas, a disminuir el desperdicio de alimentos y disminuir la contaminación que causa el cambio climático, eso significa la alimentación sustentable.