

En medio de un contexto socioeconómico en el que millones de niños sufren desnutrición crónica, América Latina pierde –sin embargo– el 15% de los alimentos que produce cada año, lo que equivale a unas 80 millones de toneladas.

Desde el punto de vista de la calidad alimenticia, esto significa que se desperdicia una cuarta parte de los componentes energéticos -o 450 kilocalorías- que una persona necesita para vivir diariamente.



A pesar de la dura cifra, lo cierto es que la región es la que menos comida desperdicia en el mundo. En los países desarrollados, estas cifras pueden alcanzar más de un tercio de la producción total de alimentos.

Las causas de este desorden varían en función de los tipos de sociedades, ya que –por ejemplo– las de ingreso alto desaprovechan la mayor parte de sus alimentos en la etapa del consumo.

En Latinoamérica, en tanto, el desperdicio se produce por igual en las etapas de producción y consumo: cada una representa casi la tercera parte del total de pérdidas, según cálculos de la FAO (la oficina de las Naciones Unidas que estudia los temas de la alimentación y la agricultura).

### **Caducidad mal entendida**

Uno de los aspectos que influyen en la pérdida de los alimentos es la fecha de caducidad de los productos, especialmente en la fase del consumo familiar. Pese a las reiteradas advertencias en contrario que han hecho últimamente los expertos, las personas tienden a pensar que no es seguro ingerir un producto después del plazo que éstos indican.



Debe recordarse que diversas fuentes ligadas al sector alimenticio han señalado que si en el producto dice “Consumir preferentemente antes de”, lo que quiere decir es que hasta esa fecha es recomendable para obtener un mejor sabor o calidad. No es un “dead line” para la compra o para el consumo.

En etapas de producción, el desecho se debe principalmente a formas ineficientes o prematuras de cosechar y a condiciones climáticas extremas, lo que puede implicar un período de heladas, algo circunstancial, o condiciones excesivas de lluvia o de sequedad, que son características más estables de zonas específicas.

El resto de las pérdidas de alimentos en la región se reparten en fases de almacenamiento (22% del total), de distribución y mercadeo (16%) y de procesamiento (6%).

En México, por ejemplo, se desperdician más de 10 millones de toneladas de alimentos al año, que representan el 37% de la producción agropecuaria en el país, según el Grupo Técnico de Pérdidas y Mermas de Alimentos. Brasil y Argentina, en tanto, representan zonas complejas de lluvias o sequedad.

### **Gastos deficientes**

José Cuesta, experto en pobreza del Banco Mundial, ha subrayado que “este desperdicio de alimentos supone terribles pérdidas en la inversión en agricultura y en los insumos de energía necesarios para producir comida, lo que después se pierde y no se obtienen los retornos esperados”.

En definitiva, trata de ingresos que el agricultor latinoamericano dejará de recibir por un producto que no podrá vender. Según indica el Food Price Watch, informe que monitorea el precio mundial de los alimentos y sus efectos socioeconómicos en la población, existen medidas técnicas inmediatas que pueden ayudar a frenar este desperdicio de alimentos.



La lógica económica de este problema es abrumadoramente simple: cuanta más comida se tire a la basura en los hogares, más comida adicional tendrán que comprar para poder cubrir sus necesidades.

Dicha dinámica implica que las familias tendrán que utilizar una mayor proporción de sus ingresos en comida y menos en otras actividades como educación o sanidad.

“Claramente las pérdidas alimentarias tienen un impacto sobre la pobreza», indica el experto del Banco Mundial. Y agrega que existen medidas técnicas inmediatas que pueden ayudar a frenar este desperdicio de alimentos.

Algunas son tan sencillas como por ejemplo usar recipientes de plástico para depositar la fruta que se recolecta -en lugar de bolsas- o mejorar los sistemas de refrigeración para evitar pérdidas en la fase de almacenamiento”.

### **No sólo producir**



La clave se encuentra, entonces, en concientizar a los consumidores. Lo cierto es que en sus manos está la llave para aprovechar de manera eficiente los alimentos que se compran y evitar así comportamientos nocivos.

Las propias promociones comerciales muchas veces llaman a la confusión: muchas de las ofertas “dos productos al precio de uno”, por ejemplo, pueden invitar a adquirir más productos de los que realmente se necesitan.

“No hay mucho nivel de conciencia, ni siquiera en los países más ricos. Hay conciencia para producir más alimentos, pero no para mejorar la tendencia de pérdidas de alimentos en la región, sobre todo en concientización y educación”, advierte Jorge Cuesta.

Según el reporte Food Price Watch, si a esto se agrega que el precio de los alimentos aumenta cada año, claramente los más afectados son los sectores con menos recursos económicos.