



Gabriela Lizana

Directora de Carrera de Nutrición y Dietética UDLA sede Viña del Mar

Hambre cero, pérdida y desperdicio de alimentos

Quedan menos de ocho años para cumplir uno de los Objetivos de Desarrollo Sostenible: Hambre Cero. Pero si hoy analizamos el panorama mundial, estamos muy lejos de la meta. La pandemia ha acrecentado un secreto a voces que se viene gestando hace años a nivel global, la inseguridad alimentaria.

Resulta paradójico ver cómo en algunos lugares del mundo a diario se desechan toneladas de comida y desperdicios de alimentos, mientras que en otras zonas aumentan las personas afectadas por el hambre y sus morbilidades, siendo imperioso y crucial tomar medidas al respecto o robustecer las ya implementadas para concientizar sobre la gravedad del tema en la población. Son muchas las interrogantes que surgen ante ello: ¿qué estamos haciendo como ciudadanos para revertir el desperdicio de alimentos o evitar que aumente? O más bien, ¿qué no estamos haciendo?

Si hay escasez de alimentos en el mundo, no se explican las exorbitantes cantidades de comida desechadas, por ejemplo, en ferias libres, donde se ven kilos y kilos de comida fresca, inocua y nutricionalmente adecuada que se desperdicia solo porque organolépticamente no es atractiva. Lo mismo ocurre en restaurantes e incluso en las basuras domiciliarias. Entonces, se podría afirmar que la problemática surge porque no se ha educado, motivado y concientizado adecuadamente a la población en su totalidad.

“Resulta paradójico ver cómo en algunos lugares del mundo a diario se desechan toneladas de comida y desperdicios de alimentos, mientras que en otras zonas aumentan las personas afectadas por el hambre y sus morbilidades, siendo imperioso y crucial tomar medidas al respecto”.

No esperemos que exista una ley con fines punitivos que regule el mal uso de los alimentos y sus desechos, actuemos antes que el daño sea más perjudicial. Instruyamos a los agricultores a rotar los cultivos para no desgastar la tierra y sus nutrientes, brindémosles apoyo con la escasez hídrica para que puedan mejorar la producción y disminuir las mermas.

Eduquemos e incentivemos a las industrias alimentarias a reciclar y darle un nuevo uso a los desperdicios alimentarios. Enseñemos a la ciudadanía a comprar los alimentos que se consumirán en relación con el tiempo de madurez, así se evitará desechar aquellos que se pudren por no comerlos de forma oportuna.

Usemos la tecnología como aliada para congelar los alimentos, sellar al vacío, cocerlos y luego almacenarlos para extender su vida útil. Reutilicemos las comidas que quedan respetando las temperaturas y tiempos de almacenamiento. Aprendamos que un alimento de apariencia poco atractiva no es sinónimo de estar en malas condiciones para consumir. Motivemos a los administradores de casinos o restaurantes a vender comida de manera responsable y consciente, para que luego no quede en la basura.

Tomando en cuenta el reciente Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos, comprometámonos a aplicar pequeños cambios que masivamente generen un cúmulo de efectos positivos para la transformación que el planeta necesita en esta materia.