



El desperdicio alimentario, importante reto de sostenibilidad para cumplir con la Agenda 2030

03-07-2019

Lorena Larrañaga

La Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible es un plan de acción a favor de las personas, el planeta y la prosperidad, que también tiene la intención de fortalecer la paz universal y el acceso a la justicia. Lorena Larrañaga nos ofrece en este artículo una reflexión sobre estos objetivos y sobre el escollo que representa que los alimentos hayan dejado de ser un bien necesario para convertirse en un bien de consumo más.

La palabra compañero (en inglés *companion* y en italiano *compagno*) tiene su origen etimológico en el latín, derivando del término *comedere*, que significa 'comer del mismo pan'. Existen discrepancias a la hora de datar esta palabra, pero todo parece indicar que su origen se sitúa en el siglo XI, en el contexto de la trashumancia, cuando los viajeros compartían camino, hoguera y pan con otros, en un acto mayúsculo de confraternidad.

Hoy en día, la palabra compañero ya no significa lo mismo, no se limita sólo al mero hecho de compartir alimentos, sino a algo más espiritual, donde se comparten experiencias vitales. Hoy, además, según datos de la FAO, un tercio de los alimentos producidos en el mundo (1.300 millones de toneladas) ya no se comparten, sino que terminan en grandes vertederos. Reflejado en ese espejo, como la otra cara de la misma moneda, está el hambre. Según las mismas estadísticas, en los últimos tres años el hambre ha ido aumentando paulatinamente, lo que revela que algo no estamos haciendo bien.

Existe un compromiso, firmado en septiembre de 2015 en el marco de la Asamblea de las Naciones Unidas, en el que se acordaron 17 objetivos para el año 2030, la llamada [Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible](#). Entre otros, como la igualdad de género o la universalización de la sanidad y la educación, se encuentra el objetivo número doce: 'Producción y consumos responsables'. Y el número dos: 'Hambre cero'. En 2019, cuatro años después, sigue siendo una utopía, una frase construida, un deseo. Todo menos una realidad al alcance: hoy ya hay 821 millones de personas en el mundo subalimentadas.

No se puede negar que es un avance importante el hecho de que estos objetivos, hasta ahora infravalorados o aplazados *sine die*,

hayan entrado a formar parte de la agenda política al más alto nivel, pero su aún escaso desarrollo práctico y los datos recogidos en estos últimos cuatro años nos ponen frente a la realidad de que ya no es suficiente sólo con la publicación de declaraciones institucionales, por muy necesarias que estas sean. El principal escollo, y es por el que se me antoja difícil alcanzar estas metas, radica en que, sobre todo en el primer mundo, los alimentos han dejado de ser un bien necesario para convertirse en un bien de consumo más. Nada más y nada menos.

Sobreexplotación de recursos y despilfarro alimentario

Si nos sumergimos en la búsqueda de las causas se observa que la pérdida de alimentos se produce en todos los pasos de la cadena de suministro, desde la producción ganadera y agrícola hasta nuestras neveras. Y en este proceso no sólo se desperdician alimentos, sino también recursos. Suelo, agua y capitales (energéticos y humanos) son destinados a una cadena productiva en la que se fabrican productos que no llegarán nunca a materializarse en el fin para el que se han planteado, alimentar, algo inconcebible si de cualquier otro tipo de bien de consumo se tratase, unas veces porque se malogran al inicio del proceso (principalmente en los países subdesarrollados debido al ineficiente uso de las técnicas de explotación) y otras porque se pierden una vez producidos, y es en estos casos donde el patrón de comportamiento de los consumidores tiene un papel fundamental, especialmente en los países desarrollados.

Junto a todo lo anterior, hay que tener también en cuenta que el abuso sobre los recursos naturales señalados tiene efectos devastadores sobre el medio ambiente, por la emisión de gases de efecto invernadero que genera, cuyas consecuencias sobre el mantenimiento de la vida en el planeta son ya una realidad. Según un controvertido estudio del Worldwatch Institut en 2009 el 51% de la emisión de estos gases ya provenía de la cría del ganado y del posterior procesado de productos y subproductos cárnicos, si tenemos en cuenta todo su ciclo de vida completo.

Y hay otros efectos colaterales de esta sobreproducción que no podemos despreciar. Uno de los más importantes es la sobreexplotación del suelo que supone, en muchos casos, la deforestación de grandes extensiones de bosque o selva para transformarlas en superficies de cultivo extensivo, provocando además el desplazamiento de masas humanas de sus lugares de origen, y profundos cambios en los ecosistemas existentes. Aparejado a esto, también se produce una sobreexplotación de los recursos acuíferos, materializado en el trasvase en ríos y en el inminente agotamiento de los limitados caudales subterráneos. Y otro más, el despilfarro alimentario supone que los países ricos retiramos de forma continua grandes cantidades de comida del mercado global, lo cual provoca a su vez el encarecimiento de los alimentos al aumentar la demanda de alimentos frente a la oferta, reduciendo las posibilidades de acceso a productos básicos a millones de personas en todo el mundo.

A priori, las soluciones deberían ir por dos vías. Por una parte, deberán mejorarse las técnicas productivas de alimentos en países menos desarrollados, de forma que se garantice que las cosechas lleguen a buen fin y el ganado sobreviva. Por otra parte, deberá concienciarse a los consumidores de la gravedad que supone, aunque aún no lo veamos, el desperdicio alimentario y la mercantilización de bienes básicos de consumo. Las grandes corporaciones que dominan el mercado alimentario, los Estados y todos los que intervenimos en la cadena de suministro y consumo de alimentos debemos trabajar en conjunto y desde hoy para resolver este grave problema. Nuestra generación puede haber perdido, por el momento, la batalla... capacitemos a las que vienen para ganar la guerra.

Noticias Relacionadas

- [Heathrow se convierte en el primer aeropuerto del mundo, acreditado en pesca sostenible](#)
- [¿Nos atrevemos a afrontar el despilfarro alimentario en nuestros hospitales?](#)
- [La Nevera Solidaria de la residencia Galileo Galilei entrega casi mil raciones en mes y medio](#)
- [Recomendaciones para evitar el desperdicio alimentario en comedores escolares](#)



Lorena Larrañaga es directora de Calidad de [Galileo Colectividades](#) y de Operaciones en la residencia universitaria [Liberty Living Galileo Galilei](#), donde desarrolla funciones de diseño, planificación, gestión y control, supervisando todas las áreas operativas, entre ellas la alimentación. @:
lorena.larranaga@galileogalilei.com.