
El 30% de la producción global de comida se desperdicia

31/10/2014



La nueva plataforma podría servir para alimentar a una parte de los 800 millones de personas que pasan hambre en el mundo.

El portal Comunidad de Práctica sobre la Reducción de las Pérdidas de Alimentos, lanzado la semana pasada, permite a los usuarios obtener información sobre vías de reducir los desperdicios alimenticios.

Se estima que 1.300 millones de toneladas de comida, o casi un 30 por ciento de la producción global, se pierde o desperdicia por año, según la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por su sigla en inglés).

No está claro lo efectiva que será la nueva plataforma para resolver el problema, pero los expertos creen que es un paso en la dirección correcta.

"Necesitamos cerrar la brecha entre la gente que es consciente de este problema y lo que hacen cuando están parados en la tienda o en la cocina", dijo Dana Gunders, científica con el Consejo de Defensa de los Recursos Naturales, un grupo ecologista activista de Estados Unidos, a la Fundación Thomson Reuters.

"Tomar conciencia es el primer paso (...), cuanto más información específica (haya en el portal) más ayuda habrá en términos de reducción", agregó.

Más del 40 por ciento de los cultivos de tubérculos, frutas y vegetales, el 20 por ciento de las semillas oleaginosas y un 35 por ciento de la pesca nunca llega a la boca de la gente hambrienta, dijo la FAO.

En los países desarrollados, es habitualmente en los hogares o los restaurantes donde se pierde más comida, cuando los consumidores desechan productos que creen que están en mal estado, o en las tiendas si los productos no tienen una apariencia perfecta.

Los desperdicios en la mayoría de los países en desarrollo suceden durante el almacenamiento o el transporte, ya que la infraestructura de refrigeración y preservación es con frecuencia inadecuada.

Los partidarios del proyecto esperan que la información en la nueva plataforma ayude a los agricultores a "compartir experiencias para reducir pérdidas concretamente", dijo Anthony Bennet, experto en ganadería de la FAO.

SOLUCIONES EN EL TERRENO

Si los agricultores en Uganda, por ejemplo, hallan una nueva técnica para reducir los desperdicios, pueden subir la información sobre el proyecto al portal para que otros puedan informarse y aprender.

Como parte de la iniciativa, el Programa Mundial de Alimentos (PMA) ha entregado silos de metal y sofisticadas bolsas de almacenamiento a 400 pequeños agricultores en Burkina Faso y Uganda.

Una mejor infraestructura de almacenamiento redujo los desperdicios tras la cosecha a menos de un 2 por ciento durante el período de prueba de 90 días, y el PMA está ahora aumentando el programa al llevarlo a 41.000 agricultores. Pretende alcanzar una reducción del 70 por ciento en este tipo de pérdidas.

Al principio, los agricultores se mostraban escépticos de cambiar las técnicas que utilizaron por generaciones en favor de nuevos silos y bolsas de almacenamiento herméticas. Pero cuando vieron que sus cosechas estaban en perfectas condiciones empezaron a usarlas.

Estas tecnologías no solo mantienen los alimentos frescos más tiempo, dijo Gunders, sino que también ayudan a los agricultores a manejar los ciclos de mercado con mayor eficiencia.

Los pequeños agricultores figuran entre los más afectados por la hambruna en los países en desarrollo.

Gunders estudió a los agricultores de guisantes en varios países africanos, que no tenían acceso a los silos o a las bolsas herméticas y que arrojaban pesticidas tóxicos directamente sobre los alimentos tras la cosecha.

"Los niños comían los guisantes y literalmente morían por los pesticidas", dijo Gunders. "Las bolsas herméticas eliminaban la necesidad de esto y permitían a los agricultores almacenar los cultivos por más tiempo y venderlos a un mejor precio", agregó.
