

# Pérdidas y desperdicios de comida

**E**n las notas anteriores sobre cómo la ciencia permite entender qué les sucede a los alimentos cuando los cocinamos y cómo manejarlos mejor en la cocina, hemos enfocado la atención sobre todo en situaciones que se dan cotidianamente en el hogar. En esta cambiaremos la mirada y trataremos un serio desarreglo, que si bien repercute también en nuestras casas, tiene ante todo escala social, incluso escala planetaria.

Según estimaciones de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), se pierde o desperdicia por año no menos del 30% de los alimentos producidos, lo que equivale a unas 1300 millones de toneladas de ellos. Pero mientras se desaprovecha un tercio de la comida disponible en el mundo, 800 millones de personas padecen de hambre, el cual se podría eliminar si esos comestibles malogrados llegaran a los hambrientos. En otras palabras, la situación de quienes pasan hambre o están subnutridos no se debe a que no alcanza la producción mundial de productos alimenticios, sino a que los producidos no les llegan a sus mesas. ¿Hay manera de arreglar este desajuste?

En términos más precisos, los *alimentos perdidos* son los que no llegan a los comercios minoristas (y por ende al

consumidor) por fallas en las etapas productivas anteriores, es decir las que corresponden al productor agropecuario, el transportista, la industria del procesamiento y la distribución. Los *alimentos desperdiciados* son los que se pierden por acción del comercio minorista y del consumidor, es decir, los que son perfectamente comestibles pero terminaron en el tacho de basura.

Se registran grandes diferencias entre los países en cuanto a en qué parte de la cadena de producción y distribución ocurren las mermas: en los desarrollados o de mayores ingresos, el desperdicio es más importante que las pérdidas; sucede lo inverso en los países de menores ingresos.

En líneas generales, las pérdidas se deben a:

- Enfermedades y mortandad de animales.
- Malas técnicas o prácticas de faenado o cosecha.
- Malas técnicas o prácticas del manejo posfaenado y poscosecha.
- Malas técnicas o prácticas en el almacenamiento, que facilitan la aparición de hongos, bacterias, insectos o ácaros, o permiten el acceso de roedores o aves como palomas.
- Malas técnicas o prácticas de conservación en el transporte, en especial en cuanto a la temperatura.

## ¿DE QUÉ SE TRATA?

La ciencia no puede solucionar las pérdidas y los desperdicios de alimentos, pero puede proporcionar bases técnicas para que la sociedad encare la desafortunada situación.

- Malas técnicas o prácticas de procesamiento industrial y envasado, que dan lugar a la presencia de hongos o bacterias.
- En cualquier momento, la ruptura de la cadena de frío y la contaminación.

También en líneas generales, los desperdicios se deben a:

- El descarte de alimentos por fallas en la cadena de frío en el comercio minorista.
- La compra mayor que el volumen de ventas por el comercio minorista, que lleva a deshacerse de los alimentos al llegar su fecha de vencimiento.
- El exceso o falta de aprovechamiento de los restos en el hogar.
- Compras por consumidores que privilegian el aspecto por sobre el valor nutricional.
- Almacenamiento inadecuado en el hogar.
- Compras excesivas por consumidores que no alcanzan a consumirlas para su fecha de vencimiento.

Se ha estimado que en Australia, Canadá, Nueva Zelanda y los Estados Unidos el 20% de las frutas y de los vegetales se pierde durante la recolección y la selección, el 3% en el transporte y el almacenamiento, el 2% durante la cocción y el procesamiento industriales (hasta acá las pérdidas), el 9% en el comercio minorista y el 19% en el hogar. En otras palabras, 53% de pérdidas y desperdicios ante 47% consumido (<http://www.nationalgeographic.com/magazine/2016/03/global-food-waste-statistics/>).

En la Argentina, el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca estimó que las pérdidas y los desperdicios que se producen en el país (véase *Alimentos Argentinos*, abril de 2015, <http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Valo->

*remoslosAlimentos/index.php*) asciende al 15% de los alimentos producidos (que sin embargo alcanza al 30% para frutas y al 42% para las hortalizas). Ello llevó a crear un programa nacional de reducción de las pérdidas y los desperdicios de alimentos (resolución 392 del 23 de junio de 2015), con el eslogan o marca *Valoremos los alimentos*.

Para disminuir las mermas se han generado iniciativas como la de los supermercados Intermarché de Francia, que en acuerdo con los productores ofrece fruta y verdura imperfecta a precio reducido, cuya venta promovió con una exitosa campaña de marketing. También existen acciones para aprovechar vegetales que no se recolectan debido a que su tamaño o aspecto no son adecuados para la comercialización pero resultan aptos para el consumo y son entregados a una cadena de distribución sin fines de lucro que los dona a organizaciones filantrópicas.

Francia se ha convertido en el primer país del mundo que prohíbe a los supermercados tirar o destruir los alimentos que no pueden vender. La legislación los obliga a donarlos a organizaciones benéficas y bancos de alimentos, para su distribución a necesitados. También impone a dichas entidades la obligación de recogerlos, almacenarlos y entregarlos en condiciones higiénicas adecuadas.

La Argentina exporta mayor o menor porcentaje de su producción de frutas y está sujeta, por ello, a los vaivenes de los mercados internacionales, en los que se producen sensibles oscilaciones de precios. Una caída de los precios externos lleva a que sobrevengan picos de oferta en el mercado interno, con la consiguiente presión a la baja de los precios domésticos. Como, por otro lado, la producción se localiza en muchos casos lejos de los grandes centros de consumo y hay un considerable costo de transporte (casi siempre por modos caros), no es raro que los productores se encuentren con que solo pueden vender a pérdida. De ahí que periódicamente se difundan noticias como una de marzo de 2015 según la cual se tiraron 100 toneladas de naranjas en una ruta en Entre Ríos en protesta por los bajos precios, o 60 toneladas de peras y manzanas en Río Negro en febrero de 2016 por igual motivo.

Entre las iniciativas locales se puede citar locales que venden a precios reducidos (*outlets*) productos de panificación próximos a su vencimiento, o los proyectos Plato Lleno (<http://www.proyectoplatolleno.com.ar/>), que recoge alimentos que no llegaron a servirse en reuniones, y Heladera Social (<http://www.lanacion.com.ar/1882405-heladera-social-una-pequena-gran-idea-que-ya-tiene-su-replica-en-la-capital>), por el que restaurantes colocan en heladeras porciones de comida por 24 horas, para que las retire quien las necesita, o restaurantes e institutos de gastronomía que donan alimentos preparados a comedores sociales.

Se puede deducir de lo expuesto que mejorar esta desgraciada situación necesita acciones conjuntas de muchos sectores, que incluyen a todos los actores de la cadena de




Foto U.S. Department of Agriculture, Flickr.com



Foto Muña Muña, Facebook.com.

producción y comercialización alimentaria, a todos los niveles de gobierno, a las organizaciones de la sociedad civil, a los medios de comunicación y a los educadores, sin dejar de lado al público, con sus actitudes y hábitos. Además, el problema tiene connotaciones sanitarias cada vez más importantes, pues a la existencia de grupos humanos subalimentados, que no cubren sus necesidades nutricionales básicas, se une la de otros cada vez más numerosos con sobrepeso y hasta obesidad (en parte integrados por las mismas personas).

Poner en práctica el conjunto de acciones requeridas implica movilizar las capacidades políticas, organizacionales y económicas de la sociedad, pero la mayoría de esas acciones tiene fundamentos técnicos que se apoyan en conocimiento científico, con lo que volvemos a la columna vertebral de nuestras notas en la revista, mencionadas al inicio. Algunas de esas notas, incluso, tocaron conceptos que vienen al caso para esta, como 'La higiene en la cocina' (CIENCIA HOY, 24, 141: 21-23). 

### LECTURAS SUGERIDAS

**FAO**, 2015, *Iniciativa mundial para la reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos*, Roma, accesible en <http://www.fao.org/3/a-i4068s.pdf>.

**MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE**, 2014, *Buen aprovechado. Cómo reducir el desperdicio alimentario*, Madrid, accesible en [http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/estrategia-mas-alimento-menos-desperdicio/guia\\_consumidor\\_alta\\_tcm7-354458.pdf](http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/estrategia-mas-alimento-menos-desperdicio/guia_consumidor_alta_tcm7-354458.pdf)



#### Mariana Koppmann

Bioquímica, Facultad de Farmacia y Bioquímica, UBA.  
Presidenta de la Asociación Argentina de Gastronomía Molecular.  
[marianakoppmann@gmail.com](mailto:marianakoppmann@gmail.com)

**CIENTÍFICOS**  
*Industria Argentina*

**SÁBADOS**  
**11.30 hs.**

**TV Pública**  
**DIGITAL**