

[Suscríbete](#)[Iniciar Sesión](#)

Home > Ambiente

✓ Te quedan **0 artículos gratis** este mes.

[Regístrate](#)

29 sept 2021 - 4:44 p. m.

¿Cómo evitar que Colombia desperdicie 9,7 millones de toneladas de comida?

Esa es la cantidad de alimento que se desechan en el país, una situación que tiene serias consecuencias. Como lo muestra hoy en un informe la organización WWF, es un problema muy serio que muchos colombianos no quieren admitir.



Natalia Pedraza Bravo

Periodista



Los primeros días de marzo de 2021 la ONU presentó uno de los informes más completos que, hasta el momento, se habían hecho sobre el desperdicio de comida. La publicación, que por título llevaba “Índice de desperdicio de alimentos”, mostraba una cifra aterradora: 931 millones de toneladas de comida terminaron en la basura en un solo año. Era una cantidad equivalente a llenar 23 mil camiones de cuarenta toneladas con solo productos desechados innecesariamente. ([Lea Minambiente retoma fase de concertación para la redelimitación de Santurbán](#))

Este fenómeno, reclamaba la ONU, tenía serios impactos sociales, económicos y ambientales. Una de sus peticiones apuntaba a la necesidad de que Gobiernos y ciudadanos se tomaran en serio este problema que ya parece salirle de las manos. Se trata de un asunto que también es inquietante en Colombia: aquí, según la Asociación de Banco de Alimentos (ABACO), 9,7 millones toneladas de comida terminan en la basura. ([Lea todas las noticias de ambiente en Colombia y el mundo](#))

¿Qué estarían dispuestos a hacer los colombianos para evitar que eso suceda? ¿Qué piensan de lo que está pasando en sus hogares? Hoy el Fondo Mundial para la Naturaleza (WWF) publicó un estudio que intenta, entre otras cosas, resolver esas preguntas en un país donde se requieren más datos para entender la complejidad de este problema.

La investigación se enfoca en analizar los desperdicios que producen los hogares y que representan el 16% del total que se genera en Colombia (otro 40% está relacionado con la producción agropecuaria). Camila Cammaert, coordinadora de Sistemas Alimentarios Sostenibles de WWF Colombia, explica que identificar las problemáticas en esta población es muy importante porque, además del consumo en los hogares, están directamente relacionadas con otro sector que maneja alimentos y ha sido poco estudiado: hoteles, restaurantes casinos y oficinas.

El estudio, presentado justo hoy que se conmemora el Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos, se realizó en ocho ciudades de Colombia: Bogotá, Medellín, Cali, Barranquilla, Bucaramanga, Florencia, San José del Guaviare y Leticia, en donde se hicieron 1.950 encuestas y entrevistas a 47 familias. “En la investigación fueron incluidos todos los estratos socioeconómicos y diferentes tipos de familias”, explica Catalina Rodríguez, directora de investigaciones de Sancho BBDO, entidad que realizó el estudio.

“Elegimos las cinco capitales más grandes del país y, además, para no tener un panorama tan centralizado, incluimos tres capitales amazónicas que están muy conectadas con lo rural y con otras realidades”, afirma Cammaert. Para obtener los resultados en los hogares se hizo un ejercicio etnográfico en el que se evaluaban la alacena, la nevera, la caneca y el mercado de las familias y, a partir de esa información recopilada, se sacaron conclusiones. Una de las principales conclusiones es que los colombianos no son conscientes de la comida que desperdician; es decir, aunque entidades como el

Departamento Nacional de Planeación aseguran que en Colombia se pierde el 34 % de los alimentos producidos al año, los colombianos niegan esa realidad.

“Al igual que ocurre en otras partes del mundo, en este país decimos que no desperdiciamos comida por vergüenza o por considerarlo éticamente incorrecto, pero lo hacemos en la práctica, e incluso nos justificamos cuando ocurre”, explica Cammaert.

Una muestra de lo anterior es que frente a la pregunta sobre la frecuencia en la que se desechan alimentos, un 31,6 % de los encuestados manifiesta no desechar comida.

Las razones por las que se botan los alimentos cada vez son más claras: según el informe, el 30,8 % de los colombianos admite que deshecha los alimentos porque cocina demasiada cantidad. Por otra parte, el 31,2 % reconoce que la razón principal de su desperdicio es que no usa las sobras de los alimentos, y la razón más común para botar comida, en el 33,7 % de los encuestados, es que se pasa la fecha de vencimiento de los productos.

“La gente tiene la idea de que es muy importante tener comida muy fresca”, explica Rodríguez. Por ejemplo, en Cali el 96,1 % de los ciudadanos afirma que la fecha de vencimiento es muy importante a la hora de elegir los alimentos que va a comprar y el 36 % de los bogotanos admite desechar comida por vencimiento de los productos.

Para Juan Carlos Buitrago Ortiz, director de ABACO, esta es una

problemática que tiene que ver con la legislación que impacta en los alimentos: “A diferencia de otros países, en Colombia solo hay una fecha de vencimiento y muchas veces el producto sigue siendo apto para el consumo humano, pero como expira no logra ser comercializado”.

Para WWF, la situación del desperdicio es un tema urgente para abordar porque no solo se están perdiendo alimentos; también los recursos naturales que se usan para obtenerlos. La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO por sus siglas en inglés) reporta que la agricultura gasta hoy el 70 % de toda el agua utilizada a escala mundial, pues para producir los alimentos que requiere solo una persona al día se necesitan 3.000 litros.

¿Cómo cambiar hábitos en Colombia?

Otra de las dificultades que encontró WWF es que gran parte de los colombianos (21,5 %) no sabe cómo puede reducir el desperdicio de sus alimentos. De hecho, les pidieron a los encuestados identificar las situaciones en las que podrían llevar a cabo esos cambios. También que ordenaran varias estrategias para implementar, de la más fácil a la más difícil.

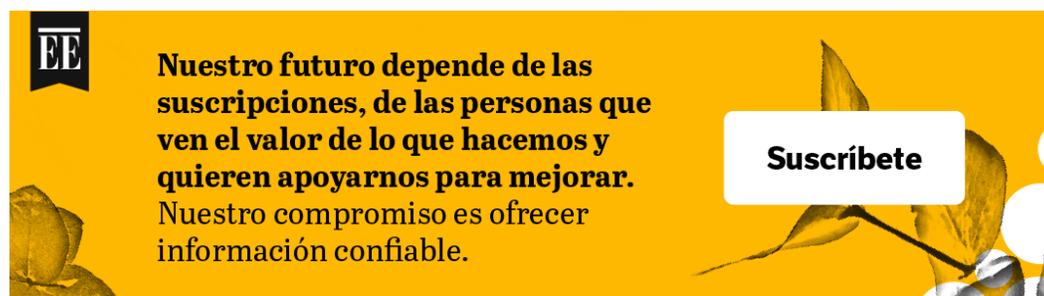
El resultado de ese ejercicio fue que los ciudadanos encontraron más sencillo realizar acciones como cambiar la forma de almacenar los alimentos para que duren más, hacer mercados más pequeños, pero más frecuentes o comer porciones más pequeñas que buscar las góndolas de productos próximos a vencerse o dejar de tocar las

frutas y verduras exhibidas para evitar que se dañen.

“Todas las prácticas que implican acciones a realizar en los supermercados la gente considera que son muy difíciles de implementar, mientras que lo que pueden hacer en sus casas consideran que es más fácil”, explica Rodríguez.

No obstante, Cammaert considera que cualquier cambio en estos comportamientos son un aporte monumental, especialmente en un país con una cifras tan altas de malnutrición y obesidad. Según cifras de la Encuesta Nacional de Salud Nutricional de 2015 (la última publicada), en Colombia, el 37,7 % de los adultos tiene sobrepeso y otro 18,7 % tiene obesidad.

A pesar de que el estudio se hizo en distintas regiones del país, los datos de las ciudades son muy similares. Para Cammaert, eso demuestra que las ciudades tienen unas dinámicas muy parecidas entre sí y se encuentran desconectadas de lo rural: “Antes de hacer el estudio creíamos que las ciudades amazónicas, o las más pequeñas, iban a tener una relación diferente con los desperdicios y, por ahora, parece que no, que el desperdicio es un patrón homogéneo muy marcado por la dinámica urbana”.



EE

Nuestro futuro depende de las suscripciones, de las personas que ven el valor de lo que hacemos y quieren apoyarnos para mejorar.

Nuestro compromiso es ofrecer información confiable.

Suscríbete