



MARLAYNA PHOTOGRAPHY

LA EXPERTA JUNTO AL SECRETARIO DE AGRICULTURA DE ESTADOS UNIDOS, THOMAS J. VILSACK.

De paso por Chile para dar una charla en Congreso Futuro 2025, esta activista contra el desperdicio de alimentos e investigadora del Consejo de Defensa de los Recursos Naturales de Estados Unidos entregó alarmantes cifras sobre este fenómeno y dio útiles consejos para repensar cómo se abastece el refrigerador.

E ENTREVISTA. DANA GUNDERS, científica especializada en sostenibilidad alimentaria:

“Toda la comida que va al vertedero ocupa una granja del tamaño de Argentina”

Rodrigo González M.

Hay un dato que la investigadora Dana Gunders suele mencionar a la hora de referirse a la contaminación por desechos alimentarios: los gases de efecto invernadero que produce la comida en descomposición son equivalentes a cinco veces más de los que emite la industria de la aviación. Es una información que parece insólita y poco creíble, pero es quizás el tipo de comparación necesaria a la hora de tomarle el pulso a la seriedad del desperdicio alimentario.

Formada en la Universidad de Stanford, Dana Gunders ha dedicado los últimos 15 años de su vida al activismo a la sostenibilidad alimentaria a través de su trabajo en el Consejo de Defensa de los Recursos Naturales de Estados Unidos y a través de su propia organización ReFED, que busca soluciones innovadoras ante el desperdicio de comestibles en el mundo.

En medio de su visita al Congreso Futuro que se celebró en Chile desde el 13 al 19 de enero y donde dio la charla “Reducir el Desperdicio Alimentario”, Gunders tuvo tiempo para referirse al tópico.

-¿Cómo fueron sus inicios en la sostenibilidad?

-Empecé en esto al estar trabajando en un proyecto sobre el cultivo de vegetales y frutas en Estados Unidos. Los números y estadísticas sobre el desperdicio de alimentos eran tan alarmantes que

no entendí como es que dedicábamos tanto tiempo y energía a la labranza y la agricultura sin atender la inmensa cantidad de alimentos que se perdían en todo el proceso.

-De acuerdo al último informe del Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA), diariamente se desperdician mil millones de porciones de comida y hay una tasa de 783 millones de personas que pasan hambre, ¿Cuál es el impacto de esta cifra?

-Es bastante grande, es un tercio de toda la comida disponible al día. En dinero es alrededor de tres mil millones de dólares. Y en impacto medioambiental, si no perdiéramos esos alimentos, lograríamos reducir las emisiones mundiales de gases de efecto invernadero entre un 8 y 10%, que es más o menos lo que producen Estados Unidos y Canadá juntos. Si cultiváramos toda esa comida que luego va al basurero ocuparíamos una granja del tamaño de Argentina. Esto, a la larga, significa también reducir en una gran cantidad la biodiversidad de cada país, pues en la práctica destinamos enormes cantidades de tierra a cultivar alimentos que van a parar al vertedero.

“Lo mejor que se puede hacer es comprar cuidadosamente y no acaparar de más. Me refiero a que es útil comprar menos, pero cada vez más seguido, cada un día o dos es lo ideal, de manera tal que los alimentos no se acumulen”.

-¿Por qué el desperdicio de alimentos no es un problema solo de los países desarrollados?

-Usted tiene razón en ese punto. En los países menos desarrollados o con menos infraestructura, la comida tiende a desperdiciarse primero en la cadena de consumo. Por ejemplo, durante el transporte, o en el almacenamiento, o incluso dentro del mismo proceso de comercialización, ya en el mercado. Al revés, en las naciones con niveles más altos de vida, los alimentos perecen en los restaurantes o en los hogares. A su vez, hay países con altos índices de desarrollo, donde ciertos alimentos son puestos a un lado o desechados por la simple razón de que una fruta o un vegetal no es del tamaño o el color que “debería” ser. Por otro lado, en muchas naciones en desarrollo mucha gente consume inmediatamente la comida y no almacenan, no se pueden dar ese lujo. En ese sentido, saben cómo no desperdiciar los alimentos.

-En su libro Waste-Free Kitchen Handbook: A Guide to Eating Well and Saving Money By Wasting Less Food (Manual de cocina sin desperdicios: Guía para comer bien y ahorrar dinero desperdiciando menos alimentos), usted entrega varios consejos para la vida diaria, ¿Cuáles destacaría?

-Lo mejor que se puede hacer es comprar cuidadosamente y no acaparar de más. Me refiero a que es útil comprar menos, pero cada vez más seguido, cada un día o dos es lo ideal, de manera tal que los alimentos no se acumulen. No es bueno realizar grandes compras para un mes, porque los alimentos tienden a perecer. En segundo lugar, hay que enfatizar que los productos deben ser correctamente almacenados y refrigerados. ¿Cuánta comida a veces desaparece o no sirve más en casa debido a que no la mantuvimos bien? A propósito de todo esto, en Chile tienen un maravilloso concepto que es el “lumami”, es decir cocinar y comer el jueves todo lo que sobró de los días lunes, martes y miércoles. Eso es aprovechar la comida. En fin, con esto quiero decir que uno de mis consejos es utilizar las llamadas “sobras” de los alimentos.

-¿De qué manera la práctica de desperdiciar menos alimentos puede ayudar a los negocios que viven de esta actividad?

-Hay ciertas reglas que son comunes para las personas y para los comercios establecidos. Una de ellas es la ya mencionada de comprar menos o comprar lo justo y necesario. Es un poco riesgoso, pues hay que tener claro lo que uno va a necesitar en un determinado periodo de

tiempo. Aun así, cada vez hay más soluciones tecnológicas al respecto. En Estados Unidos tenemos una aplicación que permite que los supermercados y tiendas de comestibles vendan porciones extras a último minuto, normalmente con precios rebajados. De esta manera, evitan tener que deshacerse de los alimentos que no se vendieron. ●