

CARTAS AL DIRECTOR

Destacada

Rescatar agua

Señor Director:

Producto de la crisis climática y la acción humana, el agua se ha convertido en un recurso cada vez más valioso. El uso de agua dulce se ha multiplicado por seis en los últimos cien años y sigue aumentando, llevándonos al escenario actual: nuestro recurso máspreciado se está agotando. Las extracciones de agua para el regadío son la primera causa del agotamiento de las aguas subterráneas en el mundo y, según datos de la FAO, la agricultura es responsable del uso del 6 % del agua extraída, la que es utilizada para el regadío, el ganado y la acuicultura. Pero también sabemos que una gran parte de esos alimentos termina cada año en los basurales.

Acorde al Índice de Desperdicio de Alimentos 2024, elaborado por el Programa de Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA), durante 2022 el mundo desperdició 1.050 millones de toneladas de alimentos (una quinta parte de los alimentos disponibles para los consumidores) a lo que, además, se debe sumar que un 13% de los alimentos producidos se pierden en el período comprendido entre después de la cosecha y la venta al por menor, según estimaciones de la FAO.

Es importante preguntarnos cuánto estamos haciendo desde el Estado y las empresas que participamos de la industria alimentaria para contribuir a la mitigación de este problema. Estoy absolutamente convencida de que “rescatar” alimentos, implica salvar mucho más que comida, y que los recursos que estamos recuperando al hacerlo son los mismos que pueden salvar a millones de personas en un futuro, lamentablemente, no muy lejano.

Elena López, Cofundadora y COO de Cheaf
