

MANUEL HERNÁNDEZ

Dana Gunders es experta en sistemas alimentarios y se presentó ayer en Congreso Futuro:

¿Por qué tener el refrigerador lleno puede perjudicar al planeta?

“En muchos lugares, los hogares son la principal fuente de desperdicio de alimentos”, dice la directora ejecutiva de ReFED, organización de EE.UU. que trabaja para acabar con la comida que termina en la basura. Acá explica cómo reconocer un producto en mal estado y llama a usar las sobras.

Dana Gunders lleva 15 años interesada en reducir los desperdicios de los alimentos a nivel mundial. La directora ejecutiva de ReFED, una organización sin fines de lucro con sede en EE.UU. que trabaja para acabar con la pérdida y el desperdicio de alimentos, se presentó ayer en el Congreso Futuro, pero no es la primera vez que visita el país. Cuando tenía 20 años viajó a Puerto Montt para recorrer la Patagonia durante 30 días y al asombrarse por los paisajes naturales extendió su estadía a tres meses.

En su presentación, Gunders concientizó sobre la urgencia de aminorar la cantidad de alimentos que desechamos: “Si toda la comida que se desperdicia estuviera en una granja, sería del tamaño de todo EE.UU.”.

—¿Por qué el desperdicio de alimentos es un problema tan crítico en términos de impacto ambiental, económico y social?

“La comida es vital para nosotros. Invertimos mucho de nuestra tierra, agua y recursos en cultivar alimentos y llevarlos a nuestras mesas y toda esa inversión se desperdicia cuando no usamos los alimentos. Entonces, hay todo un lado ambiental. Y eso tiene una enorme huella de gases de efecto invernadero, tanto por lo que implica llevar la comida a nuestras mesas como cuando la comida llega al vertedero, se descompone y genera metano. Pero también, socialmente, en todo el mundo, todavía hay más de 700 millones de personas que no tienen suficiente para comer. Entonces tirar comida y aún tener un problema de hambruna es una verdadera tragedia. Además, desde un punto de vista económico, no es un buen negocio. Estamos hablando aproximadamente mil millones de dólares en comida que se bota al año”.

—Hay un compromiso global para reducir a la mitad el desperdicio de alimentos para 2030. ¿Estamos avanzando lo suficientemente rápido para alcanzar ese objetivo?

“No, ni siquiera estamos cerca. Es un objetivo muy ambicioso, incluso cuando se estableció. En Estados Unidos, por ejemplo, estimamos que en 2016 (el año

base para el objetivo) había menos desperdicio que ahora. La curva ha subido, se ha estabilizado y apenas está comenzando a bajar, pero solo un 2%. Hay países que han tenido éxito, como el Reino Unido, que redujo su desperdicio en un 27%. También los Países Bajos, Japón y Corea del Sur han avanzado mucho, pero la mayoría de los países no se han enfocado realmente en el problema”.

—¿Cómo está Chile en este tema?

“Hay algunas leyes en Chile que se han introducido en el Congreso. Por ejemplo, hay un proyecto de ley relacionado con la pérdida y el desperdicio de alimentos. También está la Ley de Resi-

duos Orgánicos. Si logramos evitar que los alimentos terminen en los vertederos, eso sería algo que muchos países de Europa ya han hecho”.

—¿Qué pueden hacer las personas? Ha mencionado cinco consejos, como planificar las compras, considerar las sobras, congelar alimentos, usarlos completamente y aprender a leer las etiquetas de vencimiento.

“Hay muchas soluciones diferentes. Pero en nuestros hogares se trata de manejar mejor nuestra comida: comprar solo lo que necesitamos y asegurarnos de usarlo antes de comprar más. También es importante cocinar con las so-

bras y asegurarse de usarlas. Dejar las sobras en el refrigerador y no comerlas ni congelarlas es un error. En muchos lugares, los hogares son la principal fuente de desperdicio de alimentos (...). Por eso es crucial que revisemos nuestro propio comportamiento”.

Y agrega: “Es curioso que nos gusta que nuestra casa esté limpia, nuestro armario ordenado, pero queremos que nuestro refrigerador esté repleto. Desde que trabajo en esto, mi refrigerador suele estar más vacío”.

—Y sobre las etiquetas de vencimiento, ¿qué deberían hacer las personas con ellas y la comida?

“No sé cómo funciona en Chile, pero en Estados Unidos no hay leyes al respecto. Las fechas en los productos suelen ser lo que la empresa quiere poner, y la mayoría de las veces es solo una estimación de cuándo el producto está en su mejor calidad. Después de esa fecha, puede que pierda algo de sabor o textura, pero no significa que sea inseguro comerlo”.

Y añade: “En general, cuando la gente se enferma por comida, es debido a bacterias patógenas como la salmonela o *E. coli*. Y esas bacterias pueden estar en los alimentos ya sean frescos o no. Cuando los productos se descomponen porque están viejos, suelen ser bacterias o enzimas diferentes, que no tienden a enfermarte de la misma manera. Nuestros cuerpos son muy buenos para detectar cuándo algo no está bien para comer porque huele o sabe mal. Si algo se ve bien, huele bien y sabe bien, probablemente esté bien, incluso si está pasado de fecha. Aunque hay productos específicos con los que hay que tener más cuidado, como con algunas carnes”.

—¿Y qué pasa con productos como la leche, el yogur o el queso?

“Estos productos pasan por un proceso de pasteurización, donde se calientan y se elimina la mayoría de las bacterias. El yogur, por ejemplo, prácticamente puedes comerlo para siempre, a menos que tenga moho. La leche, mientras huele bien y sepa bien, está bien. En el caso del queso, si tiene moho, puedes cortarlo y comer el resto”.

Gunders concluye que “todos tenemos un papel que desempeñar en la reducción del desperdicio de alimentos. No importa si eres una persona, una familia o una empresa, hay algo que puedes hacer (...). Si empezamos a valorar más nuestra comida, veremos un cambio significativo”.



Gunders dijo en su charla que el “lumami”, un término chileno referido a utilizar las sobras durante el lunes, martes y miércoles, es una buena medida.

CONGRESO FUTURO