



Foto: Feria de Productores

MARIEN AUBERT / *directora de Sarape Social Guadalajara y fundadora de Food Funding*

# La cultura y el desperdicio de alimentos

El hambre y el despilfarro de alimentos no son problemas recientes para nuestra sociedad, sin embargo, a partir de la emergencia sanitaria del covid-19 ambas problemáticas enfrentan nuevos y complejos retos. A partir de 2020 la inseguridad alimentaria aguda se ha incrementado alcanzando a 193 millones de personas, lo cual supone un aumento de 40 millones de personas en los últimos dos años.<sup>1</sup> Mientras tanto, se estima que un tercio de los alimentos que se producen en el mundo son desperdiciados,<sup>2</sup> y de acuerdo con el índice de desperdicio de alimentos 2021, el 17% del total de alimentos disponibles para los consumidores terminaron en la basura.<sup>3</sup>

Se reconoce que el problema tiene que ser abordado desde un enfoque macrosocial, mas resulta imprescindible que los consumidores reflexionemos sobre nuestra responsabilidad y accionemos buscando alternativas. En este sentido, es importante entender que la alimentación no es únicamente un acto

biológico, sino que es parte de nuestra cultura y está directamente relacionada con nuestros sistemas socioculturales. En una cultura de consumo y desecho, consumir y tirar se ha vuelto una práctica cotidiana en nuestra sociedad y los alimentos que consumimos no se escapan de estas dinámicas.

Por ello, el primer paso para poder accionar desde un plano microsocia es reflexionar sobre nuestra relación con los alimentos. ¿Al comprar frutas y verduras nos dejamos guiar por su aspecto físico? ¿Compramos más de lo que necesitamos? En un restaurante ¿nos da pena pedir la comida para llevar?, ¿o simplemente olvidamos los alimentos que no queremos consumir en la parte detrás del refrigerador para esperar a que se echen a perder y poder tirarla sin culpa? Si bien en nuestra cultura alimentaria despilfarrar los alimentos es una práctica naturalizada, es posible y necesario modificar nuestros hábitos y consumir de manera más responsable nuestros alimentos.

El despilfarro de alimentos es un problema complejo que es, a su vez, causa y efecto de otras problemáticas que aquejan a la sociedad y conlleva serias implicaciones sociales, económicas y ambientales. Imaginar y practicar otras formas de relacionarnos con la comida puede repercutir no solo en la reducción del desperdicio de alimentos, sino en generar relaciones más justas y pacíficas entre personas y con la naturaleza. Podemos cambiar una cultura de consumo y deshecho, y heredar una nueva cultura de cuidado y respeto a las nuevas generaciones. •

.....

1. Organización de las Naciones Unidas, ONU. "El hambre alcanza ya a 193 millones de personas en el mundo", en Noticias ONU, 4 de mayo de 2022. Disponible en: <https://news.un.org/es/story/2022/05/1508122>

2. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, FAO. "Pérdida y desperdicio de alimentos", FAO, 2018. Disponible en: <https://www.fao.org/policy-support/policy-themes/food-loss-food-waste/es/>

3. Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente, UNEP. Food Waste Index Report 2021, Nairobi.