

EL UNIVERSAL

CD. DE MÉXICO.- En América Latina se desperdician más de 80 millones de toneladas de comida al año, lo cual equivale al 15% de la producción de alimentos de la región, dentro de esta cifra destaca el caso de México, País que pierde al menos 10 millones (37%) de toneladas de producción agropecuaria anualmente, según datos publicados por el Banco Mundial.

Sin embargo, estas cifras representan sólo un 6% a nivel global, con base en este porcentaje, la región latinoamericana se ubica como la que desperdicia o pierde menos comida, pues en países desarrollados este fenómeno alcanza una proporción de más de un tercio de su producción total de alimentos.

Con base en los datos del Banco Mundial, 28% de estas pérdidas se deben a causas derivadas de la producción alimentaria, entre las cuales destacan formas ineficientes o prematuras de cosechar y condiciones climáticas que afectan los productos agropecuarios; asimismo, otro 28% del desperdicio se presenta en la etapa de consumo cuando la fecha de caducidad del alimento se aproxima, lo cual provoca que la comida se tire a la basura aunque todavía pueda ingerirse.

Otros factores que influyen en este fenómeno son el almacenamiento de los productos, el cual registró 22% del total de las pérdidas, la distribución y el mercadeo, con 16%, y el procesamiento de los alimentos, fase que provocó el 6% del desperdicio de los mismos.

El desperdicio de alimentos se traduce en pérdidas para la inversión en agricultura e insumos para producir comida, según José Cuesta, experto en pobreza del Banco Mundial y autor del reporte Food Price Watch, “se trata de ingresos que el agricultor latinoamericano dejará de recibir por un producto que no podrá vender”.

Algunas acciones para evitar el desaprovechamiento de alimentos son mejorar los sistemas de refrigeración para conservar la calidad de la comida y rechazar promociones que incentiven las compras excesivas de productos que no serán consumidos en poco tiempo, por ejemplo, los “dos por uno”.