Hábitos porteños

En la Ciudad, cada persona tira a la basura 2,9 kilos de alimentos por año


Contenedor. Entre botellas y diarios viejos, alimentos que podrían haberse consumido.

Pablo Novillo

Por comprar de más, porque se la conserva mal, porque no se la cocina como corresponde, porque se sirven porciones muy grandes. Los motivos son muchos pero el resultado es el mismo: cada año, los porteños desperdician 2,9 kilos de comida. Para evitarlo, el Gobierno, los restaurantes, los empleados gastronómicos y otras instituciones firmaron ayer un convenio para evitar que se tiren tantos alimentos.

El dato surge de un estudio que realizó la Universidad de Bologna a pedido del Gobierno porteño. El año pasado se desperdiciaron 9.500 toneladas de comidas, equivalentes a $ 2.380 millones. El ranking fue encabezado por las frutas y verduras, y seguidas por los lácteos, panificados y comidas preparadas.

Mirá también

Una idea que surgió entre amigos y ya rescató toneladas de comida
El programa “Cuidemos los alimentos” fue presentado ayer por el Gobierno porteño, en conjunto con la FAO, la organización de la ONU para la alimentación. Participaron la Asociación de Hoteles, Restoranes, Confiterías y Cafés, el sindicato de Gastronómicos y la asociación ACELGA que nuclea a los principales chefs de Argentina.

Hay muchas conductas cotidianas de los porteños que confluyen para llegar a este resultado. Por ejemplo, el 51% de la gente no chekea la fecha de vencimiento de los productos que compra. Además, sólo un 34% de las personas compra la comida siguiendo un listado previo.

En un país con un 30% de pobres y miles de personas en la indigencia, este fenómeno se vuelve más preocupante. Y sobre todo si se tienen en cuenta los constantes aumentos de precios que sufren los alimentos desde hace años. Según el Indice de Precios al Consumidor que mide la Ciudad, en mayo último el rubro “alimentos y bebidas” subió un 23,6%. De hecho, analistas privados anticiparon que la inflación de junio rondará el 1,5% mensual, impulsada en gran parte por el encarecimiento de los alimentos, que golpea más fuertemente a los más pobres.

PUBLICIDAD

El desperdicio de comida es un fenómeno global. De acuerdo a la FAO, un tercio de los alimentos producidos en el planeta se desperdician. El 10%, en Latinoamérica. De hecho, se estima que para 2050 la producción de alimentos debería aumentar un 60% sólo para compensar el crecimiento poblacional.
"Los números de Buenos Aires están un poco por encima de la media en comparación con otros lugares. Se necesita un cambio cultural, modificar hábitos de consumo", explicó Francisco Yofre, representante de la FAO en el país.

El convenio apunta en esa dirección. Por un lado, el Gobierno porteño lanzará una campaña de información en sus Estaciones Saludables y Puntos Verdes, además de los distintos eventos gastronómicos que se organizan en la Ciudad. La idea es informar a la gente para que planifique mejor sus compras, que aprenda a reutilizar alimentos y otras conductas. Se estima que el 60% de los alimentos se desperdicia en los hogares y el resto en los restoranes.

También armarán una "Red de Restoranes Sustentables": en cerca de 40 establecimientos repartirán unas 36.000 cajas para que los clientes se lleven a sus hogares la comida que no terminan de consumir. La idea es que luego otros establecimientos gastronómicos se sumen e incentiven a su público a aprovechar las "doggie bag", como se las conoce en otros países.

"Reducir el desperdicio de alimentos es fundamental para asegurar la sustentabilidad ambiental", aseguró Fernando Straface, el Secretario General de la Ciudad.