

Globethics Repository



Despilfarro [Wasteful]

This page was generated automatically upon download from the Globethics Repository. More information on Globethics see <https://www.globethics.net>. Data and content policy of Globethics Repository see <https://repository.globethics.net/pages/policy>.

Item Type	Article
Authors	Krzywoszynsk, Anna
Publisher	Fundación Friedrich Ebert (FES)
Rights	Creative Commons Copyright (CC 2.5)
Download date	2026-09-06 19:59:07
Link to Item	http://hdl.handle.net/20.500.12424/152522

Despilfarro: el escándalo global de la comida

El desperdicio de comida es uno de los problemas centrales del mundo actual. Eso sostiene *Waste: Uncovering the Global Food Scandal*, el libro de Tristram Stuart sobre el «escándalo global» que representa la pérdida de millones de toneladas de comida. El autor británico sostiene que la producción, el consumo y el derroche de comida están en la raíz de muchos de los desafíos que enfrenta el mundo contemporáneo, como la desnutrición, el calentamiento global y la pérdida de biodiversidad. Y, tras un diagnóstico con múltiples datos, llama a los ciudadanos a actuar en consecuencia.

ANNA KRZYWOSZYNSKA

¿Cómo reaccionaría usted frente a alguien que tira directamente a la basura la mitad de sus compras semanales? ¿Se escandalizaría, se desmayaría o simplemente no lo creería? Pues bien, en *Waste: Uncovering the Global Food Scandal* [Despilfarro: el escándalo global de la comida]¹, Tristram Stuart afirma que eso es precisamente lo que estamos haciendo todos los días a escala global: tirar nuestra comida. El argumento de Stuart es potente y muy inquietante. En un mundo donde aproximadamente 1.000 millones de personas están desnutridas y hambrientas², y donde hábitats naturales únicos son destruidos para hacer espacio para cultivos, se desperdicia casi la mitad de la comida que producimos a escala global.

Anna Krzywoszynska: es investigadora de posdoctorado en el Departamento de Geografía de la Universidad de Durham (Reino Unido).

Palabras claves: alimentos, basura, derroche, hambre, mundo global, supermercados.

Nota: este artículo se publicó originalmente en *Geography* vol. 96 N° 2, verano de 2011, con el título «Waste: Uncovering the Global Food Scandal», disponible en <www.geography.org.uk>. Agradecemos a la revista la autorización para reproducirlo. Traducción del inglés de Carlos Díaz Rocca.

1. W.W. Norton, Londres, 2009.

2. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO): «Hunger», <www.fao.org/hunger/en>, 2010. Esta cifra se ubicó en 800 millones en 2015 [N. del E.].

En este importantísimo libro, Stuart examina muchos de los eslabones de los sistemas de abastecimiento –y eliminación– de alimentos. Recorre el mundo para compilar valiosas historias sobre producción y desecho de comida, demostrando una y otra vez que la dimensión que adquiere la destrucción de esta es uno de los asuntos más apremiantes en el mundo actual. La producción, el consumo y la eliminación de alimentos están interconectados y son la raíz de muchos de los desafíos que enfrenta el mundo globalizado, incluyendo la desnutrición, el calentamiento global y la pérdida de biodiversidad. Con solo desperdiciar menos comida, sostiene Stuart, podemos dar un paso considerable hacia la solución de los problemas ambientales y «paliar 23 veces el hambre de los desnutridos del mundo o satisfacer la totalidad de los requerimientos nutricionales de 3.000 millones de personas más»³.

Con el fin de averiguar cómo hemos llegado a estos niveles absurdos de despilfarro, Stuart investiga lo que sucede con los alimentos en las cadenas de suministro. Centra la mayor parte de su atención en los alimentos consumidos en el Reino Unido, pero trae ejemplos de Estados Unidos y otros países (v. cuadro). Los supermercados, señala Stuart, son los responsables del mayor desperdicio de alimentos, debido tanto a las políticas de las tiendas (por ejemplo, el exceso de existencias) como al poder que ejercen sobre otros agentes de las cadenas de suministro de alimentos. Los fabricantes, que a menudo están comprometidos por contratos de exclusividad, se ven obligados a generar un exceso de producción para asegurar que pueden cumplir con las órdenes de último minuto. Los agricultores tienen un vínculo contractual similar con los supermercados y a menudo descartan la mayoría de sus productos debido a estándares estéticos absurdos (algunos de los cuales son exigidos por la Unión Europea). Luego, los mismos contratos vinculantes les impiden vender los productos desechados a otros compradores. Por lo tanto, el libro de Stuart alimenta la sostenida crítica pública y académica de las desigualdades de poder en el sistema de aprovisionamiento de alimentos, discutidas en detalle en, por ejemplo, *Sold Out! [¡Agotado!]*, de William Young⁴, *Shopped [Comprado]*, de Joanna Blythman⁵ y *Tescopoly [Tescopolio]*, de Andrew Simms⁶.

Nosotros somos culpables también. Los consumidores del Reino Unido tiran a la basura un tercio de la comida que compran y, tal como sugiere Stuart, se necesita un cambio radical en los hábitos de compra de comida y de cocina

3. T. Stuart: ob. cit., p. 193.

4. W. Young: *Sold Out! The True Cost of Supermarket Shopping*, Fusion Press, Londres, 2004.

5. J. Blythman: *Shopped: The Shocking Power of British Supermarkets*, Harper Perennial, Londres, 2007.

6. A. Simms: *Tescopoly: How One Shop Came Out On Top and Why It Matters*, Constable, Londres, 2007.

para impedir esto. Fiel a su pasado de activista, el autor nos anima a que, como consumidores, dejemos de sentirnos culpables por desperdiciar comida y, en lugar de ello, «nos sintamos animados por el sentido de responsabilidad»⁷. A lo largo de todo el libro ofrece a sus lectores sugerencias para reducir el despilfarro, incluyendo la mejor manera de almacenar lechugas, por qué debemos aprender a amar las vísceras y la forma de interpretar las fechas «de vencimiento». Firme creyente en el poder del consumidor, Stuart también argumenta que solo «votando con nuestros bolsillos» podemos inducir cambios en el comportamiento de los comerciantes de alimentos.

Cuadro

Estadísticas perturbadoras

- En el Reino Unido, cada año hasta 20 millones de toneladas de alimentos se convierten en residuos, 4,1 millones de las cuales corresponden a los hogares.
 - En la India, 35%-40% de las frutas y los vegetales en la India terminan en la basura antes de llegar a los consumidores.
 - En Pakistán, 77 millones de personas sufren la falta de seguridad alimentaria, mientras que 12,5% del trigo se pierde entre el campo y la molienda, y hasta 15% de la producción de leche se echa a perder.
-

Es importante destacar que el libro de Stuart muestra que el desperdicio no es solo consecuencia de la decadencia del Occidente rico: puede decirse que el mundo en desarrollo experimenta un desperdicio de comida aún más innecesario. En algunos de los países menos desarrollados la falta de infraestructura básica (como silos, caminos y refrigeración) y, en ciertos casos, la corrupción han hecho que se dejen pudrir montañas de granos y frutas mientras la población sufre de desnutrición crónica. Menos atención se dedica a las razones estructurales de los actuales niveles de desperdicio de alimentos.

Mientras que el desperdicio sistemático en la industria pesquera está bien investigado –se dedica un capítulo entero a esta cuestión–, la crítica de Stuart al desperdicio agrícola se centra en casos particulares y no en causas más universales. Por ejemplo, solo dos páginas están dedicadas a la producción institucionalizada de excedentes, que es la Política Agrícola Común de la UE. La producción agrícola moderna es, sin duda, una actividad extremadamente compleja, y se ha hecho muy poca investigación cualitativa o cuantitativa en

7. T. Stuart: ob. cit., p. 84.

este ámbito del desperdicio de alimentos. Sin embargo, la falta de datos es un problema menor que su presentación. *Waste* ilustra de forma lograda todas las razones sistémicas del desperdicio de alimentos, pero esto es porque los argumentos se basan predominantemente en el estudio de casos; sin embargo, como estos argumentos están esparcidos por todo el libro, probablemente los lectores tengan dificultades para hacerse una idea coherente del problema global del despilfarro de alimentos. Un reciente artículo de Julian Parfitt, Mark Barthel y Sarah Macnaughton, que se basa en gran medida en las mismas fuentes que el libro de Stuart, es mucho más conciso en este aspecto, y presenta una estructura útil a la cual vincular las más detalladas ilustraciones de Stuart⁸.

En la búsqueda de las causas que subyacen a nuestro despilfarro, Stuart argumenta que la creación de excedentes –y el desperdicio que implica– fue un paso evolutivo necesario en el desarrollo de los seres humanos como especie, ya que permitió la creación de sociedades complejas. Y sostiene que este paradigma evolutivo ahora ha sido reemplazado y que es hora de que la razón tome la posta del determinismo genético. El desarrollo de este tema se apoya en gran medida en la escuela del materialismo cultural basada en el pensamiento de Marvin Harris, que en estos días de posestructuralismo parece un tanto reduccionista. Tampoco está claro el aporte de este capítulo a un libro de por sí largo (451 páginas) y complejo.

En la tercera parte del libro, Stuart explica cómo puede resolverse la crisis del desperdicio de comida. Adopta un enfoque de «pirámide de uso». Aquí todo el excedente de comestibles se redistribuye a los necesitados, los residuos orgánicos se recogen y se les dan como alimento a los animales, y los residuos animales y otros restos orgánicos se utilizan para producir energía limpia. Pero ¿cómo hacemos para que esto suceda? El poder del consumidor, cree Stuart, es un poderoso motor de cambio. Nos insta a todos a ejercer presión sobre los comerciantes, si bien no queda del todo claro cómo lograr esto, considerando la falta de un «índice de desperdicios» de supermercados que sea confiable y las contingencias de la vida cotidiana.

**El poder del
consumidor, cree
Stuart, es un
poderoso motor
de cambio ■**

8. J. Parfitt, M. Barthel y S. Macnaughton: «Food Waste within Food Supply Chains: Quantification and Potential for Change to 2050» en *Philosophical Transactions of the Royal Society (Biological Sciences)* N° 365, 2010.

Los llamados a la acción de Stuart apuntan también a las autoridades políticas. Sin embargo, las agencias del Reino Unido que más trabajan en esta área –el Programa de Acción sobre Residuos y Recursos (WRAP, por sus siglas en inglés) y el Departamento de Medio Ambiente, Alimentación y Asuntos Rurales (DEFRA, por sus siglas en inglés)– han recortado recientemente sus presupuestos, y su actividad futura parece incierta. Independientemente de estos factores, estoy de acuerdo con la conclusión de Stuart de que «hacer que

**Hacer que a las
 empresas les resulte caro
 o más difícil desperdiciar
 alimentos puede ser
 más simple que orientarse
 a los consumidores ■**

a las empresas les resulte caro o más difícil desperdiciar alimentos puede ser más simple, productivo y fácil de cumplir que orientarse a los consumidores»⁹.

En la medida en que los gobiernos y las empresas no tienen el hábito de cuantificar sus desperdicios, Stuart lucha contra la falta de datos disponibles. Desenmara-

ña complejos cálculos utilizando una gran variedad de fuentes para llegar a cifras aproximadas de desperdicio de alimentos. El apéndice está repleto de mapas, gráficos y tablas útiles y, en lugar de incluir todas las cifras en el texto, podría haber sido mejor expandir esta parte todavía más. Si bien son ciertamente alarmantes, las cifras también tienen el efecto de dificultar la lectura de los capítulos y a veces oscurecen los textos más claros y más accesibles que instan al lector a actuar. A pesar de la falta de datos completos disponibles, *Despilfarro* está muy bien documentado, con una bibliografía de 40 páginas que enumera las múltiples fuentes en las que se basa Stuart; las más citadas son WRAP, DEFRA y la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), así como la (recientemente desmantelada) Comisión de Desarrollo Sostenible. Stuart también se basa en su experiencia de toda una vida de «friganismo» (o «buceo en basureros»). El friganismo es un movimiento anticonsumista en el que los individuos viven de los alimentos y otros artículos de consumo desechados en los principales ciclos de consumo. Las fotografías de increíbles «tesoros» hallados en basureros que Stuart incluye en su libro ilustran bien el grado de despilfarro de los proveedores de alimentos. Las numerosas entrevistas, visitas y aventuras con alimentos desechados que Stuart ha recogido de todo el mundo mientras hacía la investigación para este libro lo transforman en una publicación rica en datos.

9. T. Stuart: ob. cit., p. 217.

No obstante, la estructura del libro lo hace de difícil lectura, por lo que cuesta ubicarlo como libro de divulgación científica o como publicación académica de «pura sangre». Mientras que las tres secciones indican una estructura clara, en realidad los capítulos son muy similares: todos contienen una mezcla de experiencias personales del autor, datos cuantitativos y cualitativos de un conjunto de fuentes, y una crítica a las políticas y los comportamientos de los actores en diversos sistemas de aprovisionamiento de alimentos. El libro es también innecesariamente difícil de utilizar como recurso didáctico porque los títulos de las secciones y capítulos no revelan completamente su contenido. Sin embargo, la tabla al final del libro compensa en parte esta deficiencia.

La atención que pone Stuart en las cifras, mientras apunta a la amplitud de la investigación que implicó la redacción de este libro, tiene el desafortunado efecto de desviar la atención del material real que se desperdicia: comida. Se presta poca atención a las dimensiones culturales y sociales de la forma en que tratamos nuestros alimentos y cómo los desperdiciamos. Por ejemplo, Stuart calcula que si un adulto occidental promedio necesita alrededor de 2.000 kilocalorías al día y nuestro objetivo es proporcionar alrededor de 130% de las necesidades nutricionales de la población para garantizar la seguridad alimentaria, luego, «un suministro de 2.600 a 2.700 kilocalorías por persona por día (...) sería suficiente para los países ricos»¹⁰. Este tipo de razonamiento oscurece la cuestión de qué tipo de calorías son. Aunque Stuart admite que el tomate, a pesar de su baja tasa de eficiencia recursos-calorías, puede ser esencial para «nuestra supervivencia, tal vez, y nuestra felicidad»¹¹, en general es reticente a considerar la importancia cultural de tales alimentos dentro de otras prácticas sociales. Las investigaciones más recientes¹² sugieren que tal vez (como consumidores) no malgastamos comida por ser descuidados, sino porque desperdiciar comida es un elemento de nuestras prácticas sociales rutinarias.

Stuart reconoce que almacenar en exceso en la alacena para proporcionar una variedad de alimentos a nuestra familia puede ser de importancia para nuestra identidad como buenos padres, pero luego sugiere que «la educación en economía doméstica»¹³ podría fácilmente cambiar este comportamiento ineficiente. Así, Stuart sigue el camino liberal/individualista para pensar sobre cómo actuamos en la sociedad, retratando a los seres humanos como

10. T. Stuart: ob. cit., p. 174.

11. *Ibid.*, p. 89.

12. Ver David Evans: «Beyond the Throwaway Society: Ordinary Domestic Practice and a Sociological Approach to Household Food Waste?» en *Sociology* vol. 46 N° 1, 2011.

13. T. Stuart: ob. cit., p. 73.

individuos calculadores racionales. Elizabeth Shove señala que el mismo tipo de lógica es la que está detrás de actitudes gubernamentales hacia el cambio climático, que consideran la actitud, el comportamiento y la elección (ABC, por sus siglas en inglés) como los principales motores de la acción humana y ponen énfasis en las opciones de comportamiento individuales¹⁴. Stuart admite que la cultura tiene un gran peso en las actitudes públicas hacia el despilfarro de comida y afirma que, si bien «hay medidas legales, fiscales y logísticas que se pueden tomar para reducir el desperdicio de alimentos (...) su fuerza deriva de lo que la sociedad considere aceptable»¹⁵. En opinión de Stuart, el contexto (cultural, social) de la acción es algo que influye en nuestro comportamiento pero no es una parte integrante de él; por lo tanto, es posible bloquearlo sencillamente usando nuestro poder de razonamiento. Este enfoque refleja la forma en que las autoridades del Reino Unido conciben la conducta humana: su fracaso en alentar en la población una conducta beneficiosa para el medio ambiente sugiere que esta actitud puede no ser la mejor manera de lograr un cambio en toda la sociedad. En su lugar, tal vez tengamos que pensar que la «innovación social relevante es aquella en la que se socavan las reglas de juego actuales; en la que se cuestiona la situación actual; y en la que se afianzan en todos los ámbitos de la vida cotidiana regímenes más sostenibles de tecnologías, rutinas, formas de *know-how*, convenciones, mercados y expectativas»¹⁶. Con todo, *Despilfarro* es uno de esos libros que dejan al lector con ganas de actuar, y en este sentido, sin duda cumple con su cometido. Los interrogantes de si realmente nos resulta posible actuar y de cómo podemos crear una sociedad sin derroche siguen sin respuesta. ☐

14. E. Shove: «Beyond the ABC: Climate Change Policy and Theories of Social Change» en *Environment and Planning A* vol. 42 N° 6, 2010.

15. T. Stuart: ob. cit., p. 201.

16. E. Shove: ob. cit., p. 1278.