

El desperdicio de alimentos

José Carlos Romero y Jaime Tatay (coord.)



José Carlos Romero. Profesor de ética, liderazgo y sostenibilidad en la Universidad Pontificia Comillas (Madrid). Investigador del Instituto de Investigación en Tecnología. Coordinador de la Cátedra de Energía y Pobreza.

Jaime Tatay. Jesuita. Profesor de Teología Moral en la Universidad Pontificia Comillas (Madrid), donde enseña sostenibilidad, ética y teología. Es miembro de la red Ecojesuit.

Edmond Grace. Jesuita. Secretario para la Ecología del Centro Social Europeo de la Compañía de Jesús (JESC) en Bruselas. Trabaja en investigación sobre ecología integral y promoción de la justicia.

Olatz Ukar Arrien. Profesora asociada en la Universidad de Deusto (Bilbao) donde enseña asignaturas relacionadas con electricidad y sostenibilidad.

Richard G. Maroun. Decano de la Facultad de Ciencias de la Universidad Saint-Joseph de Beirut (Líbano). Coordinador del grupo de Ecología del programa HEST.

Stefan Einsiedel. Investigador en la Escuela de Filosofía de Munich, y coordinador de investigación socio-ecológica en el Centro de estudios Sociales y de Desarrollo.

Ainhoa Alonso-Vicario. Investigadora principal del Grupo de investigación en sostenibilidad de la Universidad de Deusto (Bilbao). Está coordinando el proyecto H2020 FoodRus centrado en la reducción y el desperdicio alimentario.

Los autores de este cuaderno pertenecen al proyecto *Higher Education for Social Transformation* (HEST), promovido por la Conferencia de Provinciales Jesuitas de Europa (JCEP) y la red Kircher Network.

Portada: *Mural solidario contra el desperdicio alimentario.*

Obra de Lily Brick en colaboración con David Artal, Kamma Marlo, Txus Montejano, Blai Baules y Francesca Vasile, del estudio creativo CactuSoup, Llukutter y Sermon Sergio para la Fundación Banco de alimentos de Lleida.

Edita Cristianisme i Justícia. Roger de Llíria, 13, 08010 Barcelona
Tel. 93 317 23 38, e-mail: info@fespinal.com, www.cristianismeijusticia.net
Imprime: Ediciones Rondas S.L. Depósito Legal: B 11619-2022
ISBN: 978-84-9730-517-4, ISSN: 0214-6509, ISSN (virtual): 2014-6574
Edición: Santi Torres. Corrección del texto: Cristina Illamola.
Maquetación: Pilar Rubio Tugas. Junio 2022

EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

José Carlos Romero y Jaime Tatay (coord.)

Introducción: las múltiples caras del desperdicio de alimentos	3
Lo que la ciencia nos dice sobre el desperdicio de alimentos	7
Las razones por las que desperdiciamos alimentos: implicaciones filosóficas y éticas del desperdicio alimentario	14
El significado teológico de los residuos de alimentos	17
El camino que tenemos por delante	23
Anexo: Medidas prácticas, sencillas y sensatas para todo el mundo	28
Notas	29
Preguntas para la reflexión	30

INTRODUCCIÓN: LAS MÚLTIPLES CARAS DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Cuando hemos comido hasta hartarnos y nos sobra comida, podemos guardarla hasta el día siguiente, pero también podemos decidir tirarla. En varios países se tira mucha comida y, una vez tirada a la basura, sufre una transformación. Poco antes de caer en la basura, podía ser apetecible y sabrosa, pero ahora la miramos con desagrado. No solo es antiestético, sino también repugnante; algo que hay que evitar. La carne podrida, en particular, es repugnante. El desperdicio de alimentos provoca repulsión física y, cuando esto ocurre, la mente deja de funcionar.

No siempre ha sido así

Eso no impide que se acumulen ingentes cantidades de este material a nuestro alrededor y, como explicamos más adelante, no podemos seguir ignorando esta siniestra evolución. En tiempos pasados, la gente se cuidaba mucho de no desperdiciar alimentos, pero en nuestra época, en los llamados países desarrollados, hemos perdido la costumbre de pensar en el desperdicio de

alimentos. Decir que hemos perdido el hábito significa que alguna vez lo tuvimos. Y ciertamente lo tuvimos.

El *Libro de gestión doméstica de la Sra. Beeton* [*Mrs Beeton's Book of Household Management*], publicado por primera vez en 1862, fue un elemento fijo en las cocinas del mundo anglosajón durante más de un siglo. En la edición de 1925, se nos dice que nada en la cocina debe «tirarse o permitir que se desperdicie». Hay otras

fuentes documentales, especialmente durante las dos guerras mundiales, que confirman la prevalencia de esta actitud en toda Europa y Norteamérica. En los barrios en los que la gente no compraba libros sobre el cuidado de la casa, es difícil imaginar que las cosas fueran muy diferentes. Cuando cada trozo de comida en la mesa se pagaba con las ganancias obtenidas con esfuerzo, no habría habido necesidad de que ninguna Sra. Beeton advirtiera sobre el despilfarro. Incluso desde una cómoda infancia en Dublín en los años sesenta, las severas palabras «¡No desperdicies!» han llegado a estas páginas. Pero ¿qué ha pasado desde entonces?

Breve historia del desperdicio de alimentos

En el apogeo de su poder imperial, tanto Francia como Gran Bretaña dependían de sus colonias para obtener gran parte de sus alimentos, pero esto cambió después de la Segunda Guerra Mundial. A ambos lados del Atlántico, se dio un impulso para lograr la autosuficiencia y los nuevos métodos «científicos» de cultivo permitieron incrementar la productividad de la agricultura. A ambos lados del telón de acero, se inauguró una época en que la investigación, la tecnología y su aplicación gozaban de un prestigio inigualable entre los gobiernos. Y los resultados fueron impresionantes: los alimentos se volvieron abundantes y baratos. Fueron décadas de abundancia. Si las montañas de mantequilla y los lagos de vino se consideraban un problema, la preocupación por el despilfarro tenía que ver principalmente

con el dinero de los contribuyentes y no con la biomasa en descomposición. El «¡no desperdicies!» había sido sustituido por el «¡cuanto más, mejor!».

Desperdicio y pérdida de alimentos

Para empezar, es esencial diferenciar entre el desperdicio de alimentos (DA) y la pérdida de alimentos (PA): la pérdida no es intencionada, se produce debido a la falta de eficiencia a lo largo de las cadenas de producción y distribución. Además, los afectados experimentan la pérdida como una carga económica, aunque puede reducirse ofreciendo soluciones inteligentes, empleando nueva tecnología o implantando mejores estructuras organizativas. El DA, por el contrario, lo provocan quienes «no se preocupan» porque tienen más de lo que necesitan. En estos casos, podría ayudar el hecho de poner un precio a este comportamiento, o el proporcionar nuevas formas de desechar los materiales sobrantes (ampliando la línea de distribución), o el fomentar un comportamiento más ético reduciendo, reciclando o reutilizando voluntariamente los «materiales sin valor». El despilfarro no se produce sin más, sino que es el resultado a veces de un descuido, y a veces de una despreocupación casual.

El reciente interés académico y político por el DA

En los últimos años del siglo xx, nadie hablaba de los residuos, pero las viscosas acumulaciones de desperdicios,

como icebergs malolientes, ocupaban cada vez más espacio. Era imposible ignorarlos y finalmente, en 1999, la Directiva de Vertederos de la Unión Europea fijó el objetivo de reducir los «residuos biodegradables», entre los que se encuentran los alimentos, en un 35% en un plazo de 21 años, es decir, en 2020, fecha que ya ha expirado. En aquel momento, nadie había medido realmente la cantidad de ese material que se producía, lo que significaba que nadie habría podido decir cómo sería una reducción del 35%. Medir la cantidad de residuos es difícil. Intente medir la suya.

Se han hecho intentos para calcular las cantidades, y se ha llegado a conclusiones muy diferentes. La Comisión Europea calcula que en la Unión Europea se desperdician 80 millones de toneladas de alimentos al año (179 kg por persona), lo que significa que cada hombre, mujer, niño y niña desperdicia 3,5 kg de comida a la semana. Para hacernos una idea del volumen que supone, si el melón medio pesa 2 kg, cada uno de nosotros desperdicia una media de un melón y tres cuartos cada siete días, un cuarto cada día. Esto no es mucho hasta que se multiplica por periodos de tiempo cada vez más largos, con la consiguiente necesidad de más y más espacio, y ni siquiera hemos empezado a hablar de otras personas: familias, barrios, pueblos, ciudades, regiones, países y todo un continente de camiones de recogida de residuos que se llevan 770.000 melones cada siete días. Eso es solo para esta semana, pero lo volverán a repetir la semana que viene. Y la siguiente. Y así sucesivamente.¹

La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Ali-

mentación (FAO) señala que un tercio de todos los alimentos se desperdicia desde el momento en que son sacrificados o cosechados. Calcula que en Europa y Norteamérica el desperdicio de alimentos por persona y año oscila entre 95 kg y 115 kg. Esta estimación es mucho más baja que la de la Comisión Europea —solo un melón a la semana—, pero el estudio de la FAO también calcula que el desperdicio medio anual de alimentos en el África subsahariana y el sudeste asiático es de entre 6 kg y 11 kg al año. Es decir, ¡menos de medio melón al mes!

El desperdicio de alimentos se debe en parte a los procesos industriales por los que los alimentos llegan finalmente a nuestras bolsas de la compra. La otra parte del desperdicio de alimentos se debe a lo que cortamos antes y tiramos después de comer. Más que nada, el desperdicio de alimentos es el resultado de la actitud «selectiva» de muchos de nosotros en el mundo occidental respecto a lo que nos gusta comer y lo que no. No prestamos atención a los efectos de nuestras apetencias. El hecho de que no nos guste algo no significa que no sea un alimento y, cuando lo tiramos, es comida desperdiciada.

Durante la mayor parte de la historia de la humanidad, hemos vivido en un «mundo vacío» en el que la población era escasa y la abundancia de la naturaleza en esta tierra parecía interminable. Algo ha cambiado en los últimos cincuenta años: ahora nos encontramos en un «mundo lleno» donde los límites se hacen sentir en casi todo lo que hacemos.² Pero nos comportamos como si siguiéramos viviendo en ese mundo vacío con horizontes lejanos y lugares distantes. El mundo ha

cambiado y la propia idea de «lejanía» ya no es válida.

El viaje de los alimentos hasta nuestra mesa y luego al cubo de la basura (si no los comemos), ya no ocurre de forma aislada. Tenemos que entender cómo nuestra relación con la comida y el desperdicio de alimentos afecta a las vidas de otros en nuestro planeta «lleno». Muchos de los que

viven —no tan lejos— en este mismo planeta pasan hambre, mientras que muchos de nosotros tenemos demasiada comida y ningún sitio donde ponerla. Por supuesto, no todo el mundo tiene hambre, pero todo el mundo está siendo envenenado por lo que se tira al vertedero —kilogramo tras kilogramo, melón tras melón, camión tras camión—.

LO QUE LA CIENCIA NOS DICE SOBRE EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Si quieres saber qué es un *sistema alimentario*, observa tu plato con comida. Selecciona cada elemento y empieza a imaginar dónde creció en su día, ya sea arraigado en la tierra o alimentándose de ella (o en el agua si se trata de un pez). Imagina que este alimento se ha capturado, criado o cosechado. Todo eso requiere mucho trabajo. Imagínate también el trabajo que supone llevarlo desde ese punto de origen hasta tu plato: el transporte, el procesamiento y el envasado, la entrega en la tienda y, finalmente, el consumidor (o alguien en su nombre), comprándolo y llevándolo a casa. A lo largo de este viaje se toman muchas decisiones, y todas ellas se hacen pensando en los gustos del consumidor, ya sea respondiendo a ellos como comerciantes honestos o manipulándolos.

Cómo funciona el sistema alimentario y la cadena agroalimentaria (ODS 12)

En conjunto, estas decisiones sobre cada alimento que llega al plato se denominan *sistemas alimentarios*. La vida humana depende de ellos. Se podría pensar que la hambruna es el resultado de la pérdida de una cosecha o de la falta de alimentos, pero a menudo hay mucha comida en tiempos de ham-

bruna, de lo que no se dispone es de dinero para adquirirla. La forma más sencilla de explicar la cadena alimentaria es dividirla en cuatro etapas:

- *Producción y almacenamiento*: los agricultores cultivan, cosechan y elaboran los alimentos. Cada productor debe cumplir las normas de calidad locales e internacionales. Esto puede incluir la forma, el color y/o el tamaño. Una vez cosecha-

do, el producto se lava y se prepara. Algunos productos se cosechan aunque no estén maduros porque maduran en entornos estrictamente controlados durante el resto de su viaje hasta nuestras mesas.

- *Procesamiento*: todos los alimentos procesados pasan por una planta de transformación —incluyendo pasteles, sopas, productos cárnicos, lácteos, refrescos, pan, ensalada, cereales, mantequilla, queso, aperitivos, barras de chocolate y patatas fritas—. Los alimentos se envasan para asegurar su conservación, favorecer su higiene y tener un buen aspecto en la tienda. No todo el procesamiento de los alimentos es malo: algunos necesitan ser procesados para ser comestibles y seguros, por ejemplo, la leche o el aceite.
- *Distribución y ventas*: los alimentos viajan, normalmente en barco. La distancia que recorren desde el productor hasta el consumidor se denomina *milla alimentaria*. Esta unidad se utiliza para la huella medioambiental de la producción de alimentos, llamada *huella alimentaria*.
- *Consumo*: esta es la última etapa de la cadena de suministro de alimentos, en la que el procesamiento es mayor y se producen muchos más residuos.

Desde la segunda mitad del siglo XIX, el sistema alimentario se ha visto fuertemente afectado por el fenómeno de la globalización. En tiempos más recientes, los grandes mayoristas y las cadenas de supermercados han aumentado la competencia. La relación entre los agricultores y los consumidores es cada vez más compleja porque el siste-

ma de distribución cuenta con diferentes intermediarios y los pequeños agricultores han quedado excluidos de él.

Las pérdidas y el desperdicio de alimentos se producen a lo largo de toda la cadena de valor agrícola y en todas las etapas, desde la granja hasta la mesa. En los países en desarrollo, la mayor pérdida se produce en la parte de producción primaria y almacenamiento, mientras que en los países desarrollados la mayor pérdida se produce en los puntos de consumo final. Hay que tener en cuenta que gran parte de los alimentos que se consumen en los países desarrollados se han producido en los países en desarrollo. Esto significa que puede haber mucho desperdicio en ambos extremos.

Las pérdidas en los países en desarrollo se deben principalmente a que las tecnologías de recolección y posrecolección son a menudo insuficientes u obsoletas; las instalaciones no son adecuadas para el almacenamiento, el transporte, la transformación y la refrigeración de los alimentos. La situación no se ve favorecida por el hecho de que los precios que se pagan a los agricultores en estos países son tan bajos que no tienen para invertir en tecnología.

Mientras tanto, en los países desarrollados, los alimentos nos esperan en el estante del supermercado, y siempre tienen buen aspecto. Quienes nos los venden dirán que han sido seleccionados pensando en los gustos del consumidor. No señalan que esos gustos pueden ser manipulados ni que los consumidores tenemos responsabilidades. Una respuesta eficaz al despilfarro de alimentos requerirá cambios en la forma en que valoramos y consumimos los alimentos.

Hay muchos factores culturales y sociales en juego, que no siempre siguen la racionalidad económica o ecológica. Tenemos que mejorar nuestras habilidades para planificar, comprar y consumir alimentos, así como cambiar nuestros puntos de vista sobre lo que consideramos «buena» comida (en la actualidad se descartan alimentos perfectamente comestibles porque su tamaño, color o forma se consideran desagradables para el consumidor). Vale la pena recordar que el 78% del desperdicio de alimentos tiene lugar antes de que pongamos los ojos en el supermercado. Por lo tanto, si nos fijamos en los residuos que producimos en nuestros hogares, ¡casi cuatro veces esa cantidad ya se ha producido en otro lugar!

DA y energía, CO₂ y acción climática (ODS 7 y ODS 13)

La huella de carbono de todos esos residuos alimentarios es grande. Si quieres saber más, tienes que tener una idea de lo que significa el Potencial de Calentamiento Global (PCG), el efecto de los gases de efecto invernadero en la atmósfera. El aire de un invernadero en un día soleado estará mucho más caliente que el aire del exterior. Cuando los científicos hablan de *gases de efecto invernadero*, se refieren a gases que actúan como un invernadero en un día soleado, haciendo que todo se caliente más en su interior. Algunos gases de efecto invernadero tienen efectos más fuertes que otros. Por ejemplo, el metano (CH₄) calienta el planeta a una velocidad 25 veces superior a la del dióxido de carbono (CO₂). Se necesita una unidad de medida, por lo que,

cuando los científicos hablan de *dióxido de carbono equivalente* (CO₂eq.) se refieren al efecto de gas de efecto invernadero producido por una tonelada de dióxido de carbono. Utilizando esta medida, una tonelada de metano es 25CO₂eq.

Merece la pena retener dos cifras en la mente: en primer lugar, la actividad humana emite cada año 51.000 millones de toneladas de gases de efecto invernadero (51GtCO₂eq.); ¡tenemos un gran impacto! En segundo lugar, según la FAO, en estudios que datan de 2011, los residuos de alimentos representan 4.400 millones de toneladas (4,4GtCO₂eq.).

Esto significa que menos del 10% de las emisiones de carbono se debe a los residuos alimentarios, por lo que se podría decir que el problema no es tan grave. Pero la realidad es que si el desperdicio de alimentos fuera un país, sería el tercer mayor emisor de CO₂ del planeta —después de China y Estados Unidos—. Se podría decir que la comida es nuestro combustible. Nuestra ingesta puede medirse, y no podemos ignorar los datos brutos del consumo de alimentos por parte de los seres humanos. Hay que mirar los datos, pero también hay que recordar que no somos máquinas y que la comida es más que un combustible. Tiene un significado más profundo que no debemos olvidar, pero eso no nos exime de la necesidad de cuidar el planeta que produce todos los alimentos que comemos.

Además, hay distintos tipos de residuos alimentarios que emiten diferentes tipos de gases de efecto invernadero. Las diferentes contribuciones porcentuales producidas por los distintos alimentos deben medirse, por

tanto, en términos de pérdidas totales y de su huella de carbono. La carne, por ejemplo, solo representa el 4% de los residuos alimentarios en volumen/peso, pero significa el 21% de la huella de carbono.

También merece la pena analizar dónde se producen las diferentes emisiones —por ejemplo, en la producción agrícola, en el almacenamiento, en la transformación, en la distribución o en el consumo—. Los porcentajes de pérdida de peso respecto al total no se correlacionan directamente con los porcentajes de huella de carbono. Hay etapas, como el consumo, que son mucho más intensivas en emisiones de algunos alimentos que otros.

Estos datos básicos muestran la crucial relevancia del desperdicio de alimentos en el desafío del calentamiento global. Por desgracia, si no se toman medidas, los estudios prevén que en 2050 la huella de carbono de los residuos alimentarios podría incluso duplicarse.

Residuos de alimentos y agua (ODS 6)

Los alimentos y el agua son dos recursos fundamentales. La vida cotidiana depende del agua limpia y segura, y sin agua no tenemos alimentos. El ODS 6 habla de cómo el agua limpia protege a las personas de las enfermedades y de cómo tres de cada diez personas carecen de acceso a ella. Millones de personas mueren cada año por enfermedades derivadas de la escasez de agua, su mala calidad o un saneamiento inadecuado. Estas condiciones no solo niegan a las personas su dig-

nidad humana básica, sino que ponen en peligro su supervivencia y la de sus hijos. Estas condiciones reducen la vida de las personas al nivel de una supervivencia caótica, lo cual, a su vez, socava el orden social básico del que depende la seguridad alimentaria. El ODS 12 sobre consumo responsable habla de la necesidad de reducir los residuos y promover el reciclaje. Nuestra actitud frente a los alimentos y el agua no solo consiste en cuidar el planeta, sino en respetar a nuestros vecinos en este planeta.

Según la FAO, la huella hídrica del despilfarro de alimentos es de unos 250 km³ de agua al año. Si el despilfarro de alimentos fuera un país y se alineara junto a los diez países con mayor huella hídrica, el despilfarro de alimentos tendría la mayor huella hídrica de todos ellos.

El agua que utilizamos en casa para beber, cocinar y lavar se describe como consumo doméstico de agua. El agua que sale del grifo es solo una pequeña parte de la historia. Además de la que sale del grifo, está el agua para producir los productos industriales que consumimos, y eso no es todo. También hay que contar con la utilizada para producir los alimentos que comemos. Casi el 90% del agua que utilizamos no se ve. Los que estudian estas cuestiones hablan de agua *invisible* o *virtual*.

El agua es preciosa, y no solo para beber. El agua es alimento. Los científicos han calculado cuánta agua se necesita para producir los alimentos que consumimos. Es fácil ver que algunos productos, como la fruta y la verdura, necesitan más agua que otros. El agua siempre tiene una historia que contar. Cada gota ha estado en muchos lugares

y en muchas épocas diferentes, y cada gota que pasa por nuestras manos necesita ser cuidada y preparada para el siguiente capítulo de la historia.

¿Contar el coste real de DA (externalidades negativas no contabilizadas)?

Ya hemos hablado de la cadena de suministro de alimentos. Cada eslabón de esta cadena genera su parte de residuos, desde la producción agrícola hasta el consumo doméstico y el vertido final de lo que queda sin comer. Esta acumulación de residuos se encuentra en todas las partes del mundo. Envenena el aire y el suministro de agua, y empobrece a quienes viven cerca y no pueden vivir en otro lugar.

En la Unión Europea, el desperdicio de alimentos supone 88 millones de toneladas anuales con un coste económico estimado de 143.000 millones de euros. Se ha dibujado un escenario para el año 2050 en el que habrá un aumento de la demanda de alimentos del 70% y el sistema agroalimentario utilizará el 70% de toda el agua. Será la mayor fuente de gases de efecto invernadero.

Este es un futuro posible, y explica que el desperdicio de alimentos haya sido identificado como uno de los mayores retos del siglo XXI. El aumento medio anual de la producción total de alimentos en las cinco últimas décadas fue de 122.000 millones de toneladas según la FAO. Reducir el 20% de los 1.300 millones de toneladas de residuos alimentarios supondría un ahorro de 260 millones de toneladas anuales. Es difícil imaginar cómo son estas ci-

fras en la práctica: podrían parecerse a una gran montaña, pero incluso eso es alucinante. Lo que sí podemos decir es que estas cifras son enormes y dan miedo. Podemos ignorarlas o podemos, cada uno de nosotros, aportar un pequeño granito de arena. Cada trozo de comida está formado por un número increíble de células, cada trozo de comida existe porque cada una de esas células desempeña el trabajo que le corresponde.

El objetivo es reducir el despilfarro de alimentos, no amontonar la miseria. ¿Y si, en lugar de hablar de *reducción de residuos*, decidiéramos mejorar la *eficiencia en el uso de los alimentos*? En lugar de intentar «evitar» hacer esto o aquello, buscaríamos formas para mejorar la resistencia de los sistemas alimentarios locales y globales. Ninguno de nosotros puede hacerlo solo, por lo que tendríamos que crear redes de ayuda mutua. Nos necesitaremos los unos a los otros a la hora de afrontar este reto, pero eso nunca será suficiente.

Solo en Europa, las frutas y los tubérculos, sobre todo a nivel del consumidor, representan una gran cantidad de residuos alimentarios. En nombre de las «normas de calidad», establecidas por los distribuidores y pagadas por los consumidores, un gran volumen de frutas y hortalizas se desecha durante la clasificación posterior a la cosecha. Los cereales, por su parte, se desperdician sobre todo en el momento del consumo. En el caso de la carne y el pescado, el volumen de residuos es menor, pero el impacto medioambiental es mayor. Un factor añadido en el caso de la carne es el enorme uso de tierra necesario para alimentar al ganado y otros animales. Todo ello está

condicionado por nuestros hábitos alimentarios.

Nadie ha averiguado aún cómo funcionan en la práctica las cadenas de suministro de alimentos. Hay muchas y funcionan de forma aislada y fragmentada. Tendremos que aprender cómo funcionan. Es complicado, pero también lo son los aviones, los coches y los ordenadores, y somos capaces de medir minuciosamente sus cadenas de producción. Tendremos que aprender a medir esta extraña criatura llamada *sistema de suministro de alimentos*.

Los que vivimos en Occidente desperdiciamos más comida que ninguna otra sociedad en la historia y algunos, aunque no demasiados, se sienten al menos ligeramente culpables por todo ello. Ojalá veamos el día en que la economía circular se imponga y lo que antes tirábamos a la basura lo canalicemos hacia la reutilización, o que el consumo se adapte mejor a nuestras necesidades (a granel). Habrá que prestar mucha atención a los detalles y puede que nos parezca insuficiente, pero podemos conseguir enormes mejoras en nuestros hábitos. Nos ocuparemos de los detalles porque habremos desarrollado una actitud responsable hacia nuestra casa común.

La Madre Tierra es más antigua que cualquiera de nosotros y a lo largo de los años nunca ha dejado de dar. Cada bocado de comida que ha entrado en tu boca ha venido de ella. En muchas épocas del pasado y en múltiples lugares, nuestros antepasados cuidaron de ella, pero, en nuestra generación, la estamos sometiendo a una tensión que nunca antes había tenido que soportar.

Ya no podemos ocuparnos de ella con las pequeñas formas del pasado.

Somos muchos. Vivimos interconectados, como un gran organismo que se extiende por todo el planeta. Tenemos que cambiar la vida de ese organismo para que toda la Madre Tierra sea cuidada igual que cada uno de sus antepasados cuidó su pequeño trozo de tierra. Todos tendremos que desarrollar esa actitud responsable —que presta atención al detalle implacable y se queja de vez en cuando porque el reto parece demasiado ambicioso, y luego se pone a trabajar—, aunque sea a pequeña escala.

Las consecuencias socioeconómicas del despilfarro de alimentos: efectos sociales y medioambientales

Todo es cuestión de actitud y, de hecho, se ha investigado la actitud de la gente ante el desperdicio de alimentos. Uno de los descubrimientos más significativos es que muchos se sienten culpables por ello. Se podría pensar que esto influye en su comportamiento, pero, aunque la culpa hace que la gente sea infeliz, no les mueve a actuar con sentido común. En la mayoría de las personas, este sentimiento de culpa tiene poco que ver con el medio ambiente. Tal vez esté ligada a los gustos de la Sra. Beaton y de tantos otros para quienes la comida no era algo que se tratara a la ligera. Durante la mayor parte de la historia de la humanidad hasta el auge de la cultura consumista occidental, la hambruna era una realidad recurrente y, muy posiblemente, esta culpa es un resabio de aquellos tiempos menos afortunados. Para algunos, esos tiempos están más cerca que

otros: una encuesta estadounidense observó que las personas pertenecientes a «otras razas» —es decir, no blancas, negras o hispanas— eran mucho menos propensas a desperdiciar alimentos. Se trataba de personas procedentes de países como Japón, Corea y Singapur, donde el espacio para desperdiciar es limitado, y de países en desarrollo, donde la hambruna no es siempre un recuerdo lejano.

Se han formulado algunas propuestas bastante concretas, como suprimir las etiquetas de «consumo preferente» y dejar que sean los propios consumidores los que decidan cuándo algo está «en mal estado». Otra es educar a la gente en el hecho de que las zanahorias torcidas y otras normas cosméticas irrelevantes no tienen ningún efecto sobre la comida que acaba en la mesa.

El tabú de desperdiciar aparece en las más antiguas sociedades y señala que incluso en las sociedades más ricas hay recuerdos de épocas en las que la cuestión no era qué comer, sino si había algo que comer.

Resulta bastante habitual que los teólogos recurran a las ciencias sociales para desarrollar sus reflexiones, pero los científicos sociales o los especialistas en ética secular no son tan proclives a mirar la teología de esta manera. La palabra *sacramento*, señalan los autores, se refiere a lo que es

‘sagrado’ o ‘santo’. Nuestro planeta trasciende la «utilidad» y «no puede reducirse a un recurso sin dejar de lado aspectos fundamentales del mismo».

El despilfarro de alimentos puede considerarse, por tanto, un *sacrilegio* que significa ‘robar o profanar lo que es sagrado’. Los autores defienden una perspectiva «existencial» del despilfarro de alimentos que reconoce que, en la mayoría de las sociedades, si no en todas, la comida tiene un significado que va más allá de la nutrición. Concluyen argumentando que la realidad actual del despilfarro de alimentos es el subproducto de una versión particular de «la buena vida humana» y que no puede haber ningún cambio a menos que las personas se integren en «un mundo más que humano», en el que lo humano y la naturaleza estén integrados.

Podemos decir que cada vida humana está íntimamente conectada con el resto de la naturaleza. Podemos decir que cada alimento que comemos es un resultado de esa conexión, que el viaje desde la tierra hasta que entra en nuestra boca como alimento es una pequeña parte de la historia de la humanidad, al igual que cada célula es una pequeña parte de un cuerpo humano. ¿Es esto lo que significa un mundo más que humano? Quizá lo que subyace a la actitud de cuidado y responsabilidad es esa conectividad.

LAS RAZONES POR LAS QUE DESPERDICIAMOS ALIMENTOS: IMPLICACIONES FILOSÓFICAS Y ÉTICAS DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO

En una época como la nuestra, de población creciente y recursos naturales menguantes, el despilfarro de alimentos implica un desperdicio de tierra, agua y fertilizantes. Como el transporte es barato y la información fluye rápidamente, el despilfarro de alimentos ya no es solo una molestia local, sino un escándalo mundial.

El desperdicio alimentario es un símbolo de injusticia y desigualdad

Uno de los aspectos del dilema moderno del desperdicio de alimentos ha sido identificado como un problema ético bien conocido durante siglos: cómo lidiar con la abundancia mientras otros sufren de hambre. La historia bíblica del hombre rico y Lázaro en Lucas 16,19-31 capta el sentido del escándalo que conlleva. El hombre rico no tiene nombre. Se viste bien y

come bien. Lázaro se sienta a la puerta del rico anhelando comer de su mesa y los perros vienen a lamerle las llagas. Cuando mueren, Lázaro va al cielo y el rico sufre el tormento. El consejo en respuesta a esta historia es bastante sencillo: agradece tus riquezas, disfrútalas, pero no olvides compartir el excedente con los necesitados.

Hasta cierto punto, esto puede describirse como la «antigua economía del rebose»: es bueno si tienes todo lo que necesitas y una bendición cuando tienes mucho más. Otros menos afor-

tunados que tú podían ser objeto de tu generosidad, pero no se prestaba atención a las condiciones sociales que hacían posible que otros fueran menos afortunados que tú.

Así, la ética alimentaria tradicional consistía en evitar el hambre más que en evitar el despilfarro. La cuestión crítica en la historia de Lázaro es que se estaba muriendo de hambre. Esto refleja la preocupación de la economía tradicional por optimizar los recursos escasos en lugar de evitar la abundancia. Durante el 99% de la historia de la humanidad, solo muy pocas personas podían permitirse el lujo de desperdiciar alimentos y, como el transporte era lento y los alimentos eran perecederos, el desperdicio de alimentos no era una cuestión filosófica, sino solo una molestia local y momentánea.

Esto no debería sorprendernos, ya que en la naturaleza y en las sociedades tradicionales no existían los residuos tal como hoy los entendemos. La materia orgánica que liberaban o descartaban todos los organismos servía rápidamente como un recurso importante para mantener la vida de otros organismos. Solo desde el inicio de la industrialización la humanidad ha abandonado (o roto) este tradicional «círculo de la vida» que es, de hecho, un «círculo de materia orgánica». Acumulamos mayores fortunas que nunca, mientras liberamos al aire que luego respiramos cantidades aún mayores de residuos inorgánicos (o incluso tóxicos). El año 2020 marcó la primera vez en la historia de la humanidad en la que el volumen de las estructuras hechas por el hombre (principalmente calles, edificios y máquinas) fue mayor que el volumen de todos los seres vivos

de este planeta.³ Desde que nuestros antepasados comenzaron a hacer sentir su presencia —periodo conocido como el *antropoceno*—, el peso combinado (biomasa) de los mamíferos salvajes ha disminuido en más de un 80%. En la actualidad, la mayoría de los mamíferos del planeta Tierra son humanos o animales de granja, y la mayoría de las demás criaturas son una pequeña y menguante minoría.⁴

De la ética alimentaria a la ética de los residuos alimentarios

Solo después del año 2000 se identificaron los primeros brotes de una «filosofía de los residuos» o «ética de la basura». Desde entonces, han crecido lentamente hasta convertirse en una pequeña, aunque fértil rama de la filosofía práctica moderna —pero incluso allí, el foco de atención se ha centrado en los residuos inorgánicos «modernos» (en su mayoría plásticos). Los residuos alimentarios «tradicionales» no estaban realmente en el menú. En su ensayo *Una ontología de la basura*,⁵ Greg Kennedy describe la basura como un verdadero problema ontológico resultante de nuestra inestable relación con la naturaleza, en la que los objetos son o bien «valiosos» o bien «desechables», y, por tanto, «vaciados de presencia física significativa». Esto los deja «como seres que de alguna manera carecen esencialmente de ser y existen en nuestro mundo tecnológico solo para desaparecer».

En el *Oxford Handbook on Food Ethics* se argumenta «que un énfasis excesivo en la responsabilidad de la reducción del desperdicio individual

de alimentos es engañoso en el mejor de los casos, y pernicioso en el peor, para combatir los problemas sustanciales que el desperdicio global de alimentos crea y exacerba, incluyendo el aumento de las emisiones de carbono y el hambre». Aunque los cambios generalizados en los hábitos individuales relacionados con el desperdicio de alimentos tendrían beneficios, estos serían, en el mejor de los casos, modestos. En lugar de ello, al abordar estos problemas debería darse prioridad al compromiso cívico y al activismo político orientado a la reforma institucional que integra la preocupación por el desperdicio de alimentos en una lucha

más amplia por políticas respetuosas con el medio ambiente.⁶

La cuestión del despilfarro de alimentos se encuentra, por tanto, a medio camino entre la ética alimentaria y la ética del despilfarro, y suele tratarse desde un punto de vista estrictamente antropocéntrico. La pérdida de biodiversidad suele considerarse solo como una violación de los derechos de uso de las futuras generaciones humanas. Tal vez sea útil iniciar un nuevo y necesario debate con algunas tesis sobre el despilfarro de alimentos, que incluya intuiciones teológicas, intuiciones que son más «elementos de reflexión» que afirmaciones filosóficas precisas.

EL SIGNIFICADO TEOLÓGICO DE LOS RESIDUOS DE ALIMENTOS

El desperdicio de alimentos es un problema complejo. Solo puede abordarse si se convence a los ciudadanos de que pueden tomar medidas mensurables y eficaces. Quienes se encarguen de convencer a la gente solo tendrán éxito si se les ve implicados en el estudio del problema y en la formulación de propuestas derivadas de su estudio. Tendrán que mostrar rigor intelectual, así como estar dispuestos a reconocer los límites de su propia competencia. Deberán estar dispuestos a reconocer las competencias de los demás y a colaborar con ellos en la elaboración de propuestas viables y a presentarlas de una manera que proporcione la confianza de las personas de buena voluntad. Este proceso solo funcionará con la participación de muchas disciplinas diferentes y el compromiso de todas las partes interesadas, incluidas las religiones del mundo y las tradiciones espirituales.

El papel de las religiones

En todo el mundo, hay muchas pruebas de que las creencias y prácticas religiosas determinan los comportamientos sociales. La cantidad de alimentos que comemos, cómo se preparan, cuándo se comen y cuánto se desperdician depende —en cierta medida— de las prohibiciones alimentarias, los calendarios litúrgicos y los hábitos espiritua-

les. Durante la Cuaresma cristiana, el Ramadán musulmán, la Pascua judía y muchas otras festividades religiosas, se muestra de forma evidente el profundo vínculo entre las prácticas alimentarias y las prácticas religiosas. Una marca distintiva de la cultura occidental, tradicionalmente cristiana, es la creciente indiferencia hacia la religión. Esta indiferencia va a menudo acompañada de un consumismo sin paliativos que

refuerza la actitud despreocupada que prevalece ante el desperdicio de alimentos. Por otra parte, la cultura occidental contemporánea aprecia cada vez más la espiritualidad, y esta evolución está muy en armonía con el movimiento ecologista. También está abierto al diálogo con todas las tradiciones religiosas, y los que nos reunimos para escribir este cuaderno somos conscientes de que esta actitud de diálogo es enriquecedora para todos. Pertenece a una tradición católica y jesuita muy marcada, y en las reflexiones que siguen nos inspiramos en esa tradición, pero como parte de la búsqueda de un terreno común en el que se basa todo diálogo. Proponemos mirar la comida (y sus residuos) a través de seis lentes teológicas distintas que, esperamos, sean accesibles para todos.

El alimento como regalo del cielo: la creación transformada

«Todas las comunidades religiosas reconocen que la comida es milagrosa».⁷ Desde el punto de vista teológico, el alimento no es solo un recurso natural, ya sea este crudo o procesado. Es algo más que las calorías que necesitamos para funcionar como un organismo vivo. Es el sustento de la vida y, como tal, un signo del creador. En la Biblia hebrea, la metáfora del *maná* —literalmente ‘pan del cielo’— expresa bien el origen divino de nuestro alimento.

Los creyentes de todas las tradiciones religiosas dan las gracias antes de comer y piden constantemente comida: «Danos hoy nuestro pan de cada día» (Mateo 6,11). El propio Jesús advirtió que no deberíamos preocuparnos

por lo que vamos a comer porque Dios alimenta a las aves del cielo y nosotros somos más valiosos (Mt 6,26). Como ha señalado Francisco en la *Laudato si'*, «la gracia, que tiende a manifestarse de forma tangible, encontró una expresión insuperable cuando Dios mismo se hizo hombre y se entregó como alimento para sus criaturas» (LS 236), en la forma sacramental del pan y el vino.

Dar las gracias antes de comer nos ayuda a reconocer nuestra dependencia física, corporal y espiritual con el mundo creado, los hermanos y Dios. La comida es un elemento intrínseco en las complejas «redes de dar y recibir»⁸ en las que no somos más que un nodo.

En la Eucaristía, una experiencia simbólica de compartir alimentos, recibimos los bienes gratuitos de la creación, que se transforman en alimentos por «el trabajo de las manos humanas». La generación de alimentos es un esfuerzo cooperativo y el desperdicio de alimentos es un signo de arrogancia en una cultura que no es capaz de valorar ni de orar en acción de gracias por los alimentos que ha recibido.

La comida como símbolo y sacramento

La comida es un vehículo sacramental que abre el acceso a lo divino. Es necesaria para la nutrición corporal y también es un «regalo del cielo» terrenal que señala más allá de esta tierra y de esta vida. En muchas tradiciones, la gente va a las tumbas de sus antepasados, barre y limpia la zona y deposita alimentos junto a sus muertos. En muchas culturas, los animales y las pri-

meras cosechas eran, y siguen siendo, ofrecidas ritualmente a Dios. El término *sacrificio*, del latín *facere* ('hacer') *sacro* ('sagrado'), está íntimamente relacionado con los ritos en los que se ofrecen alimentos comestibles a la divinidad como forma de comunicación y agradecimiento.

Para los cristianos, la Eucaristía es a la vez un banquete y un memorial en el que Jesús se ofrece como un cordero sacrificado, pero en forma de comida. En el Evangelio de Juan, Jesús convierte el agua en vino (Jn 2,1-11), da de comer a 5.000 (Jn 6,1-15) y sirve el desayuno a los discípulos (Jn 21,13). Estos acontecimientos son una expresión de su amor y su sabiduría y, visto desde esta perspectiva, desperdiciar la comida es un acto irreverente, incluso una profanación.

Ofrecer y compartir alimentos tiene un profundo significado cultural y sacramental en la mayoría de las religiones. Al final del Ramadán, los musulmanes celebran la Fiesta de la ruptura del ayuno (*Eid ul-Fitr*). Este día es el único del mes de *Shawwal* en el que los musulmanes no pueden ayunar.

La sobreabundancia se considera un claro signo de la bendición de Dios. En la narración del Éxodo, los israelitas recibieron instrucciones de comer solo el maná que habían recogido para cada día, dejando que el resto se pudriera. En nuestros días, esta cuestión no es tan sencilla. La increíble cantidad de comida que se desperdicia durante la Navidad, la Pascua, el Ramadán y muchas otras celebraciones religiosas es sorprendente. Según estimaciones conservadoras, alrededor del 15-25% de todos los alimentos comprados o preparados durante el Ramadán va

a parar al cubo de la basura antes de utilizarse o consumirse.⁹ La cuestión de los excesos en las fiestas religiosas debe ser abordada por economistas, sociólogos y científicos, pero también merece la atención de antropólogos y teólogos.

La injusticia y el pecado de desperdiciar los alimentos

Para casi todas las religiones, la lucha contra el hambre es prioritaria. La fe cristiana advierte que seremos juzgados si no alimentamos a los hambrientos y a los pobres (Mt 25). Francisco describe la «cultura del descarte» contemporánea (LS 16,20-22) como injusta y pecaminosa. «Cada vez que se tira comida es como si se robara de la mesa de los pobres» (LS 50). La injusticia social, la degradación del medio ambiente y el uso irresponsable de los recursos están profundamente interconectados. «Estos problemas están íntimamente ligados a la cultura del descarte, que afecta tanto a los seres humanos excluidos como a las cosas que rápidamente se convierten en basura» (LS 22).

Uno de los principales textos religiosos del hinduismo afirma que «todos los seres vivos [son] una expansión» de la deidad hindú Krishna, lo que convierte el maltrato a la Tierra y a los elementos que la componen en un acto espiritualmente despreciable. Existen pasajes similares en las escrituras de múltiples religiones. En los textos budistas, la forma «iluminada» de comer (conocida como *orioki*, o 'la cantidad justa') consiste en servir y comer los alimentos de forma que se minimice el desperdicio.¹⁰

En todo el mundo, la mayoría de los bancos de alimentos están gestionados por comunidades religiosas u organizaciones confesionales. Muchas congregaciones locales acogen algún tipo de programa para ayudar a las personas necesitadas de sus comunidades, lo que significa que las religiones tienen el potencial de desempeñar un papel clave tanto en denunciar la crisis del despilfarro de alimentos como en diseñar soluciones. Las religiones están en una posición única para ayudarnos a establecer una conexión espiritual entre la santidad de alimentar a los hambrientos y la transgresión que supone el mal uso de los alimentos.

El acceso a los alimentos es una necesidad humana básica. El ODS 2 lo deja claro: «Poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición y promover la agricultura sostenible». El despilfarro de alimentos es un problema global complejo y está profundamente entrelazado con la desigualdad, la pobreza y la falta de respeto por todas las formas de vida. Desperdiciar alimentos en un mundo en el que millones de personas pasan hambre y muchas cadenas alimentarias están al límite es una injusticia.

Acumular alimentos o comer con moderación

Los trastornos alimentarios son demasiado comunes para ignorarlos en un mundo en el que, según la Organización Mundial de la Salud, alrededor del 40% de los adultos tiene sobrepeso y el 13% padece obesidad. Las prácticas ascéticas por motivos religiosos se tachan fácilmente de duras y opresivas, pero a

menudo van acompañadas de un sentido de comunidad y conexión con la tierra. Afectan a muchas áreas de nuestra vida (ropa, vivienda, viajes, relaciones personales), pero la comida es fundamental en el ascetismo porque es una necesidad básica diaria, y un área de nuestra vida en la que fácilmente perdemos el control.

No es casualidad que los fundadores religiosos, los teólogos y los líderes espirituales hayan prestado tanta atención al cómo comemos y bebemos, y hayan subrayado la importancia de la templanza y el ayuno. San Ignacio de Loyola desarrolló en sus Ejercicios Espirituales una serie de pautas relacionadas con la comida: «Las reglas para ordenarse en el comer» (EE 210-217).

Jesús, según tres de los cuatro evangelios, se preparó para su ministerio público ayunando durante cuarenta días. Juan el Bautista vivía en el desierto y comía alimentos sencillos. Según David Grumett y Rachel Muers, «la abstinencia de carne puede considerarse, al menos históricamente, un elemento fundacional de la identidad y la disciplina cristianas».¹¹

Francisco habla del «deseo desordenado de consumir más de lo realmente necesario» (LS 123). Para los musulmanes, un tema central del Ramadán es también el control del deseo (*nafsu*). Durante el mes sagrado, todos los musulmanes deben abstenerse de comer y beber desde el amanecer hasta el anochecer durante treinta días. Muchas religiones orientales son profundamente ascéticas e insisten en la importancia de la autocontención en lo que respecta a la comida, e incluso prescriben una dieta vegetariana.

Este tipo de ascetismo religioso podría convertirse en una «escuela»

donde los creyentes, de las diferentes religiones, se eduquen para rechazar el desperdicio de alimentos. De este modo, pueden aprender a controlar sus apetitos y a valorar la más pequeña porción de comida.¹²

Comer juntos como construcción de la comunidad

El simbolismo de la comida y del comer está arraigado en la tradición judeocristiana. En el Génesis, Adán y Eva fueron expulsados del paraíso porque desobedecieron la orden de Dios de no comer del árbol de la ciencia del bien y del mal. Benjamin E. Zeller afirma que «aunque la comida y el comer desempeñan un papel central en casi todas las religiones del mundo, ocupan un lugar especialmente destacado en el judaísmo». A través de la comida, la comunidad llega a comprenderse a sí misma: «Los enfoques comunitarios e individuales de la vida judía en el mundo contemporáneo dependen a menudo de la aceptación, el rechazo o la adaptación de las prácticas relacionadas con la comida».¹³

El cristianismo rechazó muchas prescripciones dietéticas judías, pero, en el libro de los Hechos, la comida sigue ocupando un lugar central en la vida de los cristianos: «Cada día [...] partían el pan en casa y comían con alegría y generosidad de corazón, alabando a Dios y teniendo la buena voluntad de todo el mundo» (Hch 2,44-47a). En los evangelios, algunas de las parábolas más conocidas describen un banquete, en el que el anfitrión invita a los pobres, a los lisiados, a los cojos y a los ciegos (Lc 14,13; Mt 22,1-13).

Jesús nos enseña a alimentar a los que no podrán pagar (Lc 14,12-14). Su comunidad era infame y criticada por comer «con los recaudadores y pecadores» (Mt 9,11; Mc 2,16; Lc 5,29; 15,12) y con los fariseos (Lc 7,36; 14,11). El propio Jesús es acusado de ser «comilón y borracho» (Mt 11,19). La comunidad cristiana no se centra en la prescripción dietética ni en la familia. Amplía la mesa y se extiende a los que no pueden contribuir a ella.

Para los musulmanes, comer cambia de significado durante el Ramadán y se convierte principalmente en un acto colectivo. Esto aclara el complejo entramado de significados en el que está inmersa la alimentación: las ofrendas de alimentos, el intercambio y la construcción de la comunidad interactúan de una manera única. Compartir los alimentos construye la comunidad y acaparar los alimentos, o comer sin conciencia, la rompe. Comer solo y desperdiciar alimentos divide a la comunidad y degrada —a través de sus huellas de carbono y agua— a la comunidad terrestre, la fuente misma de los alimentos que compartimos.

En resumen, nada expresa más elocuentemente la relación con nuestros semejantes que la forma en que comemos. La comida nos une como ninguna otra cosa. Comer es mucho más que una actividad física. No nos limitamos a llevarnos la comida a la boca. Rodeamos el acto de comer con una ceremonia que apunta a una realidad que no se puede explicar solo con términos científicos. La comida viene de la tierra, pero hay algo en el hecho de compartirla que remite a otro mundo misterioso. Comer es más que lo que se ve a simple vista.

Durante la mayor parte de la historia de la humanidad, el recuerdo de la escasez y el hambre se ha quedado grabado en la mente de las personas. Quizás la suerte de haber escapado a la muerte es lo que ha hecho que la gente de todos los tiempos y lugares vea la fiesta como el más feliz de los acontecimientos humanos. Tal vez sea esto lo que ha contribuido a que muchas personas, a lo largo de los tiempos, asocien el despilfarro de alimentos con un sentimiento de culpa. Esto sigue siendo cierto hoy en día, aunque hay pocas pruebas de que esto esté relacionado

con los efectos del desperdicio de alimentos en el medio ambiente.

La culpa es un sentimiento de insatisfacción con uno mismo, aunque a menudo no cambia nada. Puede incluso dejarnos paralizados, como el fumador que se siente mal por fumar pero no puede dejarlo. Aunque hay una cosa positiva sobre el sentimiento de culpa: al menos sabemos que tenemos un problema. Puede que nos haga sentir miserables, pero la miseria puede abrirnos a formular preguntas y, cuando las planteamos, puede que encontremos respuestas.

Todas las etapas de la cadena de suministro de alimentos producen residuos, pero es más evidente en la fase de venta al por menor y al consumidor. Los informes de la FAO estiman que hasta el 50% de los alimentos producidos se pierde o se desperdicia antes y después de llegar al consumidor. Sin embargo, pueden utilizarse algunas técnicas para reducir el desperdicio de alimentos, por ejemplo, las que explicamos a continuación.

Nuevos modelos económicos: de la economía lineal a la circular

Los subproductos alimentarios se consideran una fuente barata de componentes valiosos, ya que las tecnologías existentes permiten recuperar los nutrientes y reciclarlos en la cadena alimentaria como aditivos funcionales en diferentes productos. La gestión de los residuos alimentarios puede incluir diferentes tipos de tratamiento: físico, químico, térmico y biológico.

Una gestión más eficaz de los residuos alimentarios es fundamental para aumentar los niveles de rentabilidad de los eslabones de la cadena alimentaria y garantizar que cada etapa de esta

pueda resultar rentable para los implicados. La forma de utilizar los materiales en el proceso de recuperación de la cadena alimentaria determinará la viabilidad del modelo económico subyacente. Los beneficios económicos podrían lograrse sin necesidad de comprar nuevos ingredientes o desarrollar productos completamente nuevos.

¿Qué es la valorización?

Una definición aceptada para los residuos alimentarios es la de «productos finales de diversas industrias de procesamiento de alimentos que no han sido reciclados o utilizados para otros

fines». Todo tipo de desperdicios pueden «recogerse y recuperarse» para reutilizarse como algún otro material. Probablemente no haya ninguna sustancia en la tierra que no pueda ser tratada de esta manera, pero hay una trampa. ¿Quién va a «recoger y recuperar» si el coste de hacerlo es menor que el precio que la gente está dispuesta a pagar por la materia prima «recuperada»? ¿Qué ocurre entonces? La respuesta es: «Nada». Esta costosa basura recuperada sigue siendo solo eso: basura.

La economía circular consiste en reducir el coste de la recogida y la recuperación, y depende en gran medida de la voluntad de las personas de pensar en términos de material en lugar de residuos. Los artículos que ya no necesitamos —alimentos, ropa, muebles, maquinaria— pueden tratarse como residuos que hay que tirar o como material que será rentable para otros y quizá incluso para nosotros mismos. Esta economía emergente podría resultar muy rentable para todos nosotros. Sin embargo, eso queda todavía muy lejos, en el futuro. Mientras tanto, tenemos que encontrar la manera de prestar una atención consciente a todos los recursos de la tierra de los que somos responsables.

Es una actitud muy distinta a la que estamos acostumbrados. Habrá que aprenderla, punto por punto, paso a paso. Si quieres desarrollar esta actitud tendrás que buscar a otros que piensen como tú. Puede que estén unos pasos por delante de ti en el camino —o quizás no—, pero tendrán la misma voluntad. Con su ayuda encontrarás redes más amplias de conocimiento que podrás utilizar, o una causa práctica a

la que podrás dedicar tu talento y tu energía.

Puede que te sorprenda saber que tu deseo de reducir la cantidad de desperdicios que van a parar a tu cubo de basura puede contribuir a todo esto, pero realmente no hay otra forma de avanzar. El desperdicio de alimentos no puede desaparecer sin más, pero las sociedades pueden cambiar y, de hecho, lo hacen cuando las personas se unen en pos de algo que realmente merece la pena.

¿De qué acabarás hablando si decides reducir el desperdicio en tu vida? Puede que te oigas hablando, con cierto grado de confianza, de temas como...

- *La recuperación*: los residuos alimentarios son como una mina que contiene todo tipo de sustancias que pueden utilizarse de diversas formas posibles para crear nuevas oportunidades y mercados que se han subestimado hasta hace muy poco.
- *La valorización*: convertir trozos de basura en alimento para animales, como ya ocurre.
- *El vertedero*: es el método más común para eliminar residuos sólidos en la actualidad, que consiste en encontrar un gran agujero en algún lugar y llenarlo de residuos de comida y de todo lo demás.
- *Los métodos de conversión de biocombustibles*: convertir los residuos alimentarios en componentes orgánicos que puedan transformarse en energía y luego recuperarse en forma de calor o electricidad.
- *El compostaje y el vermicompostaje*: convertir los residuos alimentarios en abono.

Consumo sostenible (campañas y legislación)

Para las estrategias y la directiva de gestión de residuos de la Comisión Europea, la prevención y la minimización de los residuos es la prioridad. Establece una jerarquía en la que prevenir la generación de residuos, o reducirlos, se considera la mejor opción. En la parte inferior de esta jerarquía —la peor opción medioambiental de todas— se encuentran el vertido y la incineración. Uno envenena la tierra y el otro contamina la atmósfera.

La estrategia de minimización de residuos de la Unión Europea incluye la prevención de residuos, el reciclaje interno de los residuos de producción, la mejora de la calidad de los residuos en origen y la reutilización de productos. La estrategia de residuos de la Unión Europea también ha desarrollado un conjunto de principios destinados a poner la responsabilidad de los residuos en manos del productor.

La preocupación por el desperdicio de alimentos no se limita a los círculos oficiales. Hay un número creciente de activistas que llaman la atención sobre el problema y piden un cambio. Los movimientos de protesta incluyen actividades como el *dumpster diving* (espigar en el contenedor), que pretende poner de manifiesto la naturaleza arbitraria de las etiquetas de caducidad.¹⁴

Hacia un enfoque integral

El desperdicio de alimentos no es solo un tipo de residuo especial (es decir, orgánico). Muy a menudo se trata de alimentos potenciales: alimentos que

pierden gradualmente su potencial para alimentar. Todos los alimentos (y todos los residuos alimentarios) son a la vez materia viva anterior y materia viva potencial; no pueden ser «fabricados» por los humanos. Tienen que ser cosechados y procesados por y para los humanos. A menudo, es tanto un problema concreto (especialmente para los sistemas públicos de eliminación) como, incluso con más frecuencia, un símbolo o un recordatorio de problemas estructurales mucho más profundos. En el contexto de la pobreza y el hambre, el despilfarro de alimentos se considera a menudo una importante ofensa ética y un símbolo de injusticia y desigualdad, aunque el despilfarro de alimentos en sí mismo puede no ser la razón de estos problemas. Merece la pena adoptar, por tanto, un enfoque holístico para comprender y abordar simultáneamente todos o varios de estos aspectos entrelazados.

Esta visión holística puede ser todo un reto para nuestro enfoque tradicional occidental de la ciencia, con sus ramas segmentadas del conocimiento académico, mientras que se ignoran otras percepciones. El problema del despilfarro de alimentos puede animarnos a aprender de otras tradiciones no europeas, especialmente indígenas, que a menudo muestran una comprensión más profunda de la conectividad de la vida al mostrar una mayor gratitud y respeto por los alimentos que una vez estuvieron vivos y han dado su vida para permitirnos continuar con la nuestra. Curiosamente, algunos autores filosóficos señalan que las prácticas religiosas tradicionales en todas las partes del mundo incluyen elementos higiénicos (por ejemplo, un acto de

«limpieza» o purificación...), y que el ser humano moderno, que parece haber perdido el contacto con estas antiguas tradiciones, está exagerando en dos sentidos: por un lado, estamos obsesionados con la higiene y, por otro, producimos más basura que nunca.

Esta visión holística también nos protegerá de la idealización romántica de las llamadas *viejas tradiciones*. Nos ayudará a comprender que, en muchas tradiciones étnicas y religiosas, el desperdicio de alimentos se consideraba también, en algunas circunstancias, un símbolo positivo de abundancia. Ofrecer una comida frugal a los invitados o celebrar una fiesta sin que sobrara comida podía considerarse una ofensa. Este comportamiento tradicional tiene que cambiar, o como dijo el poeta Goethe, «lo que has heredado de tus padres, gánatelo de nuevo, para hacerlo verdaderamente tuyo».

Conclusiones

Los alimentos que comemos empiezan por ser arrancados, recogidos o matados. A menudo, se les quita la piel, se pelan o se «preparan» de alguna manera. Incluso pueden ser «procesados», es decir, enlatados, envasados al vacío, congelados en seco, etc. En el camino hacia nuestra mesa, pueden ponerse rancios o demasiado maduros, o, de alguna otra manera, pueden convertirse en «no aptos para el consumo» y ser desechados. Lo que queda se transporta a la tienda donde el consumidor lo compra y lo lleva a su casa. Antes de que se consuman finalmente, puede que haya más productos rancios o demasiado maduros o mohosos, y esto no

es el final. Puede que haya más despojo o «preparación». Al final, veremos la comida colocada ante nosotros en la mesa y comeremos, y, con los platos y las ollas no del todo vacías, lo recogeremos todo.

Cada uno de estos momentos del viaje de los alimentos está conectado por el comportamiento humano y la dinámica estructural. Cada momento se produce de una manera particular y medible. Está conformado por un cúmulo de suposiciones y actitudes, ninguna de las cuales está por encima del escrutinio ni de la crítica. Sin embargo, ese escrutinio se topará con una resistencia —a veces feroz— porque el acto de comer nos une a la vida y a los demás como ninguna otra actividad humana. No es solo el hecho de comer, sino la forma en que lo hacemos, lo que nos hace vernos a nosotros mismos y a los demás como humanos. Una buena comida es una ocasión feliz porque nos incluye y reconoce, y podemos incluir y reconocer a los demás.

Sin embargo, en este mundo global en el que vivimos ahora, lo que comemos y el viaje de los alimentos a nuestra mesa —¡y más allá!— excluye a otros de «nuestra» mesa. En el pasado había múltiples mesas con fuentes separadas de alimentos. Ahora hay una fuente interdependiente, y no es exagerado decir que ahora todos compartimos la misma mesa. Cada alimento llega a esa mesa con su propio viaje. El viaje de un racimo de plátanos es probablemente diferente al de un pavo de Navidad o una lata de guisantes. Si queremos comer de una manera que respete a nuestros semejantes, tendremos que reexaminar y remodelar estos viajes, pero ninguno de nosotros puede hacerlo solo.

En definitiva, necesitamos una reformulación del funcionamiento del sistema alimentario basada en sistemas alimentarios más localizados, con una nueva cultura alimentaria de consumo de productos más locales, ecológicos y de temporada, con circuitos de comercialización más cortos entre la producción y el consumo, y sistemas de producción más resilientes basados en la agroecología, que, según los expertos, podrían contribuir a reducir el desperdicio de alimentos en las ciudades y en el campo.

Admitámoslo, incluso pensar en el reto que supone el desperdicio de alimentos puede hacernos sentir impotentes y derrotados. Igual que el viaje de los alimentos a nuestro plato, nosotros también tenemos un viaje que emprender si queremos abordar eficazmente el despilfarro de alimentos, y no podemos dar ni siquiera el primer paso en ese viaje a menos que tengamos esperanza tanto en nosotros mismos como en la humanidad.

Ser humano no es solo ser miembro de la misma especie. Tiene que ver con la solidaridad. Cuando soñemos junto a otros en un mundo en el que todos tengan suficiente para comer y cuando

estemos dispuestos a luchar con otros para hacer realidad ese sueño, nos encontraremos extrañamente agradecidos y animados. Lucharemos contra las actitudes hacia la comida y el desperdicio de alimentos que dejan a la gente excluida y a la tierra contaminada. Si somos sinceros, esas actitudes no están solamente en los demás, sino que se han apoderado de nosotros, y la lucha será en parte con nosotros mismos. Cada uno puede preguntarse cómo desempeñar su papel en esta lucha. ¿Qué puedo aprender de los demás cuando tratan de desperdiciar menos? ¿Cómo podemos apoyarnos unos a otros?

Este cuaderno es el resultado de la reunión de un grupo de personas para abordar del problema del desperdicio de alimentos. Teníamos algo en común: todos encontramos apoyo personal en nuestra fe cristiana y en la herencia espiritual de la Compañía de Jesús. Compartimos estas ideas porque nos dan vida. El reto del despilfarro de alimentos es un asunto que concierne a todos, y queremos hablar con todos. Por eso no hemos escrito un «informe». Esperamos que cuando termines de leer estas páginas quieras hablar con otros sobre lo que has leído.

ANEXO: MEDIDAS PRÁCTICAS, SENCILLAS Y SENSATAS PARA TODO EL MUNDO

La FAO ha publicado una lista de medidas sencillas, pero sensatas, que todos podemos adoptar para cambiar nuestros hábitos:

1. Compra solo lo que necesites. Haz una lista y cíñete a ella.
2. No tengas prejuicios. Compra frutas y verduras «feas» o con formas irregulares porque, aunque tienen un aspecto un poco diferente, son igualmente buenas.
3. Comprueba tu nevera. Almacena los alimentos entre 1 °C y 5 °C para conseguir la máxima frescura y vida útil.
4. Lo primero que entra es lo primero que sale. Cuando apiles en tu frigorífico y armarios, mueve los productos más antiguos a la parte delantera y coloca los más nuevos en la parte trasera.
5. Comprende el significado de las fechas. La *fecha de caducidad* indica que el alimento es seguro para su consumo, mientras que la *fecha de consumo preferente* significa que la calidad del alimento es mejor antes de esa fecha, pero que sigue siendo seguro consumirlo después.
6. No dejes nada atrás. Guarda las sobras para otra comida o utilízalas en otro plato.
7. Dona los excedentes a otros.

1. Sin embargo, esto no supone solo un problema en Occidente: en Oriente Medio, cada año se desperdicia más de un billón de dólares en alimentos (*The National*, EAU, 9 de abril de 2016). En 2012, se desperdiciaron 1,4 millones de toneladas métricas de alimentos en Catar (EcoMENA, Catar, marzo de 2016). Esta cifra, dividida por la población de entonces, que era de 2,05 millones, equivale a una media de 636 kg de alimentos por persona al año, o 1,74 kg al día. El desperdicio de alimentos en Oriente Medio incluye los residuos orgánicos generados en hoteles, restaurantes, comedores, cafeterías, centros comerciales e industrias alimentarias. Los países de Oriente Medio son reconocidos como los que más alimentos desperdician en el mundo.
2. VON WEIZSÄCKER, Ernst Ulrich; WIJMAN, Anders (2018). *Come on!: capitalismo, cortoplacismo, población y destrucción del planeta. Informe del Club de Roma*, Barcelona: Deusto.
3. ELHACHAM, Emily, BEN-URI, Liad, GROZOVSKI, Jonathan y otros (2020). «La masa global creada por el hombre supera a toda la biomasa viva». *Nature* 588, 442-444.
4. BAR-ON, Yinon M., PHILLIPS, Rob, MILO, Ron (2018). «La distribución de la biomasa en la Tierra», *PNAS*, 115, 6506- 6511.
5. KENNEDY, Greg (2007). *Una ontología de la basura. Lo desechable y su naturaleza problemática*. Nueva York: Suny Press.
6. BARNHILL, Anne, BUDOLFSON, Mark y DOGGETT, Tyler (2018). *The Oxford Handbook of Food Ethics*. Oxford: Oxford University Press.
7. El proyecto Bhumi.
8. MACINTYRE, Alasdair (2001). *Animales racionales dependientes: Why Human Beings Need the Virtues*, Open Court.
9. En 2012, el Ayuntamiento de Dubái estimó que en el Ramadán se tira cada día alrededor del 55% de los residuos domésticos (es decir, unas 1.850 toneladas). Durante el mes sagrado, la generación de residuos de alimentos en Baréin supera las 400 toneladas diarias. En Qatar, se prevé que casi la mitad de los alimentos preparados durante el Ramadán acaben en los contenedores de basura.
10. KANG, Jimin (2018). «[Is food waste a religious issue?](#)», *The Counter*.
11. GRUMETT, David y MUERS, Rachel (2010). *Theology on the Menu: Asceticism, Meat and Christian Diet*, Londres: Routledge.
12. PETRESCU-MAG, Ruxandra Malina y otros (2019). «¿Adoptar un comportamiento orientado a la templanza? New Possibilities for Consumers and Their Food Waste», *Journal of Agricultural and Environmental Ethics*, 32:5-26.
13. ZELLER, Benjamin E. (2014). «Food Preparation, Cooking, and Ritual in Judaism», *Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics*, 916-923.
14. La organización [Feeding the 5000](#) ha organizado más de cincuenta eventos en todo el mundo, en los que ha servido un delicioso festín comunitario para 5.000 personas, hecho enteramente con alimentos que de otro modo se habrían desperdiciado.

PREGUNTAS PARA LA REFLEXIÓN

1. Hago un recorrido por los subrayados del cuaderno. Aquellos aspectos sobre el desperdicio que me eran desconocidos y he aprendido; aquellos otros que a pesar de conocer tenía olvidados. ¿Cuál es mi participación en todo esta cuestión del desperdicio de alimentos? Si después puedes compartirlo en grupo aún mejor.
2. ¿Suelo preguntarme sobre el recorrido de los alimentos hasta que llegan a mi mesa?
3. ¿De qué manera mis creencias o convicciones afectan a la relación que tengo con la comida y con los alimentos en general?
4. ¿He tomado últimamente alguna decisión en la dirección de reducir mi desperdicio de alimentos? ¿Cuál? ¿Pienso tomar alguna más después de la lectura del cuaderno?
5. Al final del cuaderno los autores expresan: «Esperamos que cuando termines de leer este texto quieras hablar con otros sobre lo que has leído». ¿Ha sido así?

Cristianisme i Justícia (Fundació Lluís Espinal) es un centro de estudios creado en Barcelona el año 1981. Agrupa un equipo de voluntariado intelectual que tiene por objetivo promover la reflexión social y teológica para contribuir a la transformación de las estructuras sociales y eclesiales. Forma parte de la red de centros Fe-Cultura-Justicia de España y de los Centros Sociales Europeos de la Compañía de Jesús.

Cuadernos CJ

Últimos títulos

- 221. *El shock pandémico*. O. Mateos
- 222. *Pasión, muerte y resurrección de los derechos humanos*. J. Ordóñez
- 223. *Luz y sombras*. J. I. González Faus
- 224. *La verdad secuestrada*. J. García del Muro, F. J. Vitoria y S. Herrera
- 225. *El coronavirus: espejo de creencias*. Josep F. Mària
- 226. *Recuperar los bienes comunes, reivindicar el buen vivir*. J. Carrera y D. Murillo
- 227. *Sabiduría divina*. J. I. González Faus
- 228. *El desperdicio de alimentos*. J. C. Romero y J. Tatay (coord.)

La Fundació Lluís Espinal envía gratuitamente los cuadernos CJ. Si desea recibirlos, pídalos a:

Cristianisme i Justícia

Roger de Llúria, 13, 08010 Barcelona
93 317 23 38 • info@fespinal.com
www.cristianismeijusticia.net

También puede descargarlos en:
www.cristianismeijusticia.net/es/cuadernos

