



UNIVERSIDAD DE CHILE
Instituto de la Comunicación e Imagen
Escuela de Periodismo

**COMIDA QUE SE BOTA: EL ESCÁNDALO DE LOS ALIMENTOS QUE
TERMINAN EN LA BASURA**

Memoria de título conducente al Título de Periodista
Estudiante: Jennifer Abate Cruces
Profesora guía: Ximena Póo Figueroa

Santiago, Chile, 2013

Agradecimientos

A mi madre, por todo.

A Ramón Badillo y Claudia Cayo, por la ayuda invaluable.

A Tristram Stuart, por responder cada duda que surgió durante este proceso.

A mis editoras en La Tercera, por permitirme desarrollar el reportaje que marcaría el inicio de este trabajo.

Muy especialmente, a Sebastián Rivas y Carolina Cares. Sin su fe, insistencia y ánimo, esto nunca hubiera sido posible.

INDICE

| | |
|--|----|
| Introducción | 6 |
| Capítulo 1: Chile, el rápido camino de la desnutrición al desperdicio | 11 |
| Primera parte: Se asegura la alimentación básica para todos | 14 |
| Segunda parte: La ilusión de abundancia | 19 |
| Surge la mentalidad despilfarradora | 23 |
| Capítulo 2: La larga ruta del desperdicio de comida | 26 |
| Diferentes países, diferente despilfarro | 29 |
| Supermercados: desperdicio planificado | 31 |
| Todo entra por la vista | 34 |
| La resistencia de las ferias libres | 38 |
| El impacto sobre el medioambiente | 40 |
| Capítulo 3: El millonario basurero de los hogares | 44 |
| La escasa valoración de la comida | 46 |
| Vivir demasiado rápido | 49 |
| La psicología del exceso | 53 |
| Un asunto de peso | 55 |

| | |
|---|----|
| Capítulo 4: Capítulo 4: Vivir de la basura | 60 |
| “Los moscas” | 66 |
| Hacia una forma digna de aprovechar los alimentos | 69 |
| Los freegans | 75 |
| Epílogo | 79 |
| Referencias | 82 |
| Anexos | 87 |

“Antes de apropiarse de la tierra, todo aquel que recogía frutos silvestres como era capaz, y mataba, apresaba o domaba tantas bestias como le era posible; y todo aquel que empleaba su esfuerzo aplicándolo a los productos espontáneos de la naturaleza, alterando el estado en el que la naturaleza los había dejado, adquiriría así la propiedad de ellos. Pero si estos bienes perecían en su posesión sin que él hubiera hecho uso de ellos; es decir, si los frutos sacados de la tierra se corrompían, o si la carne de venado se echaba a perder antes de que él pudiera consumirla, ello constituía una ofensa contra la ley común de la naturaleza. Pues el hombre sólo tenía derecho a aquello que podía serle útil y beneficioso para su vida.

(...)

Lo único que el propietario debía tener en cuenta, era hacer uso de ellas antes de que se echaran a perder; si no, habría tomado más de lo que le correspondía y, por ello mismo, estaría robando a los otros. Y era, ciertamente, cosa insensata, además de deshonesto, acumular más de lo que podía ser utilizado. Si, a fin de que esos frutos no se pudrieran inútilmente en su posesión, regalaba una parte a otra persona, puede decirse que también estaba haciendo uso de ellos. Y si trocaba ciruelas que se habrían echado a perder en una semana, por nueces que se conservarían en condiciones comestibles durante todo un año, tampoco estaba haciendo daño a nadie, es decir, que no estaba desperdiciando los productos del común, ni estaba destruyendo parte alguna de los bienes que pertenecían a los demás, siempre que no permitiera que se echaran a perder en sus manos”.

John Locke, 1690.

Segundo Tratado sobre el Gobierno Civil. Un ensayo acerca del verdadero origen, alcance y fin del Gobierno Civil.

Introducción

Hoy, el mundo tira al tarro de basura la mitad de los alimentos destinados a la alimentación de las personas. Incluso según los cálculos más conservadores de los que tienen registro las organizaciones internacionales especializadas en la materia, esta cifra nunca baja a menos de un tercio. Miles de millones de dólares se emplean anualmente para asegurar la alimentación de los seres humanos, gasto al que se suma el enorme consumo de recursos naturales y medioambientales ligados a la producción alimentaria, que redundan en la degradación innecesaria del suelo y la destrucción de los ecosistemas, y el desperdicio de uno de los recursos más vitales, el agua. Hablamos del mismo planeta en el que cerca de mil millones de personas aún padecen hambre.

Sin embargo, a pesar de estas demoledoras cifras, poco es lo que se hace actualmente a nivel de políticas públicas por frenar este despilfarro. Las razones de esta negligencia son muchas y tienen que ver con fenómenos estructurales que serán revisados en los próximos capítulos, como la carencia de tecnologías modernas que permitan aprovechar al máximo el potencial alimentario en los países más pobres o las inexistentes y a veces engorrosas políticas de redistribución de los alimentos en los países desarrollados. Pero probablemente el fenómeno más relevante y paradójicamente, invisible, relacionado con este problema mundial, sea la extendida asunción de que el desperdicio es algo inevitable, una suerte de subproducto de la vida moderna frente al que muy poco puede hacerse.

El escenario planetario de consumo alimentario ha cambiado radicalmente en los últimos cincuenta años y ha convertido a la comida en un bien de relativo fácil acceso en el mundo occidental. La riqueza creciente y la enorme disponibilidad de los alimentos en casi cualquier parte donde se los busque, sumados al abaratamiento de estos productos y la vida crecientemente urbana, que aleja a las personas de los centros de

producción agrícola y animal y que hace aparecer los alimentos casi por arte de magia en los supermercados o la mesa, han posibilitado que la comida hoy sea vista como un bien sumamente seguro y, por tanto, poco valorado. ¿Qué importa perder cuatro manzanas que comienzan a perder su apetecible color cuando en el supermercado hay otras miles, que se pueden consumir a un relativo bajo costo?

Obviamente, esto tiene un precio no sólo para los productores, sino también para los consumidores. Pero el costo más fundamental y doloroso ligado con el desperdicio no tiene nada que ver con el dinero, sino con las millones de personas que sufren hambre en el mundo. Cada vez que se desperdician alimentos, cada vez que la comida en perfecto estado termina en la basura por razones tan ilógicas como la cosmética, que nos hace alejar y tirar a la basura un plátano manchado, son los más pobres del mundo los que pagan. No es una exageración. Uno de los expertos mundiales en este tema, el investigador inglés Tristram Stuart, explica que “cuando desperdiciamos comida, la sacamos de los recursos que se utilizan para producirla, del stock común de recursos disponibles en la Tierra. Por tanto, en un sistema global de alimentación, donde los ricos y los pobres compran comida del mismo mercado mundial, este desperdicio, de hecho, le quita comida al mercado de donde los ricos y pobres obtienen comida. Así que cuando compramos más de lo que podemos comer y botamos el resto, le quitamos la comida de la boca a las personas hambrientas”. Y, de paso, le quitamos a la Tierra los mismos recursos que utiliza para producir los alimentos necesarios para todo el planeta.

Y si esto resulta aberrante en los países desarrollados, que desde una lógica puramente económica pareciera que pueden permitirse el “lujo” del despilfarro frente a la enorme cantidad de recursos con los que cuentan y su escasa población en riesgo de desnutrición o inseguridad alimentaria, en

países como el nuestro, el desperdicio, que alcanza cifras comparables a las de los países desarrollados, resulta francamente inexplicable.

Según un reciente estudio, develado por CIPER el 22 de marzo de este año, de los economistas Ramón López, Eugenio Figueroa y Pablo Gutiérrez, Chile es el país más desigual del mundo. Según estos antecedentes, que cruzaron datos de la Encuesta de Caracterización Económica (CASEN) y del Servicio de Impuestos Internos (SII), “el país que conformamos el 99% de los chilenos y el 1% de los ricos presenta mayor concentración de riqueza que gran parte del mundo capitalista. Ni en Estados Unidos ni en Japón ni en Inglaterra el 1% de la población de un país goza de tanta participación de la riqueza de su propio país”. Esto demuestra una sola cosa. Chile es, en efecto, un país pujante, con cifras arrolladoras que hablan justificadamente de éxito macroeconómico. Sin embargo, para la enorme mayoría de la población, esta bonanza que explica el enorme desperdicio de recursos de todo tipo, incluidos los alimentos, es sólo una ilusión, apropiada a través de la simbolización del consumo como garante del estatus y promovida desde los grandes discursos y relatos históricos de nuestro país. La riqueza real la tienen sólo unos pocos y la verdad es que una buena parte de este país vive en una situación de precariedad latente, donde, de los seis millones de personas que reciben un salario, sólo 125 mil obtienen uno de al menos 1.200 mil pesos. Sin siquiera considerar el daño que le hace al planeta y pensando solamente en la realidad económica diaria de las familias, el desperdicio de alimentos es, a todas luces, ridículo.

Este reportaje pretende abarcar todos los aspectos relacionados con el desperdicio de la comida a distintos niveles. Desde la mentalidad que justifica el sobreconsumo de alimentos, que en nuestro país tiene características históricas y socioculturales muy puntuales, al aprovechamiento que de ella hacen los grandes comercios. Desde la

maquinaria estructural de la producción alimentaria, que muchas veces no cuenta con los recursos para frenar adecuadamente el desperdicio, hasta la indolencia de las personas en sus casas. Desde cómo este desperdicio afecta a los más pobres, que conforman un vergonzoso mercado que se alimenta de la basura de otras personas, hasta las iniciativas nacionales y globales que hoy buscan redistribuir los alimentos para que, como señalara el pensador inglés John Locke ya en 1690, no se siga ofendiendo la “ley común de la naturaleza” en un planeta que, teniendo la posibilidad de alimentar a todos sus habitantes, deja sin comer a un sexto de la población.

Capítulo 1:
Chile, el rápido camino de la desnutrición al desperdicio

En Chile, los orígenes de la salud pública como estructura política y sanitaria y particularmente de las medidas nutricionales destinadas a un amplio espectro de la población, pueden rastrearse hasta comienzos del siglo XX, con el apogeo de la llamada “cuestión social”. Esta se caracterizó por la puesta en marcha de una serie de movimientos sociales de inspiración inicialmente católica que buscaban contrarrestar la situación de crisis de la población chilena, que vivía en pésimas condiciones, hacinada en conventillos y en deplorables situaciones higiénicas, detonantes de pestes como la viruela, el cólera y la alfombrilla, y de enfermedades infecciosas causantes de una alta mortalidad infantil. De hecho, en ese momento, según la antropóloga Isabel Pemjean en el artículo *Una historia con olor a leche: de la desnutrición a la obesidad, políticas públicas e ideologías de género*, Chile ostentaba la mortalidad infantil más alta del mundo.

De la misma realidad daba cuenta Salvador Allende Gossens en un artículo publicado en el libro *La realidad médico-social chilena*, de 1939, donde detallaba que “por cada veinte partos, nace un niño muerto. La mortalidad nuestra equivale al 50,5% de los nacidos vivos; por cada mil nacidos vivos, mueren 250. Por cada diez niños nacidos vivos, muere uno antes del primer mes de vida; la cuarta parte, antes del primer año; y casi la mitad antes de cumplir nueve años”.

¿Cuáles eran las causas de la alta desnutrición durante la primera mitad del siglo pasado, responsable en buena medida de tales cifras de mortalidad? Inicialmente, este fenómeno tuvo mucho que ver con la migración del campo a la ciudad, asociada a los pequeños espacios a los que podían acceder las familias que concurrían a las ciudades, que quedaban así completamente desvinculadas de la producción agrícola, su posibilidad más cierta y cercana de proveer alimentos suficientes para el adecuado y saludable abastecimiento familiar. Lo mismo sucedía con el

ganado y el acceso a las carnes, a lo que se sumaba la falta de dinero en general, que impedía la compra de alimentos de todo tipo para complementar la dieta. De esta manera, se produjo una importante falta de aporte nutricional en la población de la época. Sin embargo, había más. El cuadro lo completaban las paupérrimas condiciones de vida, donde la falta de elementos mínimos de salubridad, como agua potable y alcantarillado, hacía que los niños y niñas se enfermaran una y otra vez, sobre todo de fiebres y diarreas, lo que los hacía perder un peso que no lograban volver a ganar.

Como reflejan numerosos artículos de la época, esta abrumadora realidad era el gran tema de preocupación de las incipientes políticas de salud pública de aquellos años. Ni siquiera un siglo nos separa de esa panorámica y hoy el escenario parece ser completamente otro en el “Chile, país de oportunidades”, una denominación escuchada de boca de políticos y empresarios y título del libro anual 2012 del Comité de Inversiones Extranjeras, dependiente del ministerio de Economía, Fomento y Turismo. La realidad latinoamericana de pobreza y nutrición deficiente parece resbalar en los indicadores del único país del continente miembro de la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE), el caso atípico de esta parte del mundo con una expectativa de solvencia tan alta, que es el único latinoamericano que desperdicia alimentos a la par de los países desarrollados y uno donde la desnutrición ha desaparecido completamente de los discursos políticos para cederle su lugar a la obesidad, la más alta de todos los países de la región y que hoy se ha convertido en una epidemia con grandes consecuencias para la salud.

¿Qué ocurrió en este país, que en unas pocas décadas pasó de ser una nación pobre a una que hoy mira el desarrollo como un fenómeno a la vuelta de la esquina y al que incluso presidentes de la República se han atrevido a ponerle fecha, como Ricardo Lagos, que lo vaticinó para 2010, o Sebastián

Piñera, que lo avizora para el 2020? ¿Qué fenómenos motivaron durante el siglo XX chileno el paso acelerado hacia la posibilidad de consumo indiscriminado de bienes materiales, entre ellos, la comida, al punto de su desvalorización simbólica, una de las principales causas del desperdicio de recursos? ¿Qué movimientos crearon en las dos últimas décadas una atmósfera más imaginaria que real de prosperidad, que ha sumido al país en una ilusión de equilibrio económico que explica la escasez de políticas públicas y acciones reales para frenar el despilfarro, hoy visto como una manifestación de buen tono de que “en la casa no se pasan necesidades”? El trayecto que decantó en este fenómeno no es muy largo y está marcado por dos momentos cruciales, que permitieron, primariamente, dar seguridad alimentaria a la población y posteriormente, exacerbar esa sensación de prosperidad básica para explotar el consumismo. El primero se ubica al comienzo de la década de 1970, bajo el Gobierno de Salvador Allende. El segundo, a partir de la dictadura, en 1973.

Primera parte: Se asegura la alimentación básica para todos

“Un ministro de Agricultura de Estados Unidos dijo que la década del 70 al 80 sería la década del hambre en Latinoamérica. Decir que ésa va a ser la década del hambre es afirmar algo que ya conocen los campesinos y trabajadores de América Latina. El 63% de los latinoamericanos se alimenta mal. Yo muchas veces lo he dicho con dolor de chileno: como consecuencia de la falta de proteínas, aquí en Chile hay 600.000 niños retrasados mentales”. Con esas palabras inauguraba el Presidente Salvador Allende la Conferencia Latinoamericana por la Reforma Agraria el 23 de agosto de 1971. Parece increíble, pero hace sólo cuatro décadas el hambre aún era un tema de grandes discursos públicos, un tema de campaña como lo es hoy el mejoramiento de la calidad de la educación (aun cuando no las políticas de equidad o el lucro) o el acceso a la salud y la vivienda. El debate era

entonces mucho más básico: la batalla de un país que culpaba del retraso mental y, por tanto, social, a la inseguridad alimentaria cuando no, derechamente, a la desnutrición. El tono de esos discursos no deja de impresionar al periodista y autor del libro *Siútico: Arribismo, abajismo y vida social en Chile*, Oscar Contardo: “La desnutrición implica, a largo plazo, una pérdida de competencias, porque niños desnutridos significan adultos con capacidades cognitivas alteradas y eso significa un capital humano *fallado* por generaciones. Si uno se pone a pensar en eso es increíble. Imagínate cuántas generaciones de personas física e intelectualmente dañadas nacieron; miles de personas”.

Esa población *fallada* era, precisamente, la preocupación. En 1970, Salvador Allende asume como el nuevo Presidente de Chile, inaugurando una estrecha colaboración entre el poder político y las propuestas del doctor Fernando Monckeberg, médico especialista en nutrición, investigador, economista y Premio Nacional de Medicina 2012, quien en 1976 crearía la primera institución “profesional” para combatir la desnutrición. Hasta ese momento, sólo algunos desordenados y escasos esfuerzos se habían hecho para erradicar los problemas de carencia alimentaria.

A comienzos de siglo se había instaurado en Chile la “Gota de Leche”, una institución calcada de la experiencia francesa que buscaba una sola cosa: asegurar la alimentación infantil a partir de la entrega gratuita de leche a las madres que, debido a su mal estado de salud, no podían alimentar normalmente a sus niños o que, cuando estos eran más grandes, no podían costear la leche. En estos centros también se entregaba atención primaria de salud a las mujeres y sus hijos, pues se entendía que este factor, la alimentación materna, era fundamental para la mantención de la salud de los niños. De hecho, como consta en el documento de 1916, *Propaganda de lactancia materna en las Gotas de Leche*, escrito por el doctor Luis Calvo

Mackenna, estas organizaciones incluso promovían concursos destinados a que las madres alimentaran naturalmente a sus hijos:

“Siendo la leche materna el único alimento que debieran tomar los niños de pecho y a fin de premiar a las madres que crían a sus hijos exclusivamente con el seno, la Administración de esta Gota de Leche ha instituido rifas mensuales que tendrán lugar el último domingo de cada mes a las 2 PM. Se rifarán 3 premios: un primer premio en especies y dos premios en dinero (cinco pesos cada uno).

Para tener opción a la rifa mensual se requieren las siguientes condiciones:

- 1. El niño debe ser criado exclusivamente con el seno.*
- 2. Debe haber asistido con toda regularidad a las consultas médicas, por lo menos durante dos meses.*
- 3. Las madres deben haber cumplido estrictamente las indicaciones que reciben en la Gota de Leche.”*

Oscar Contardo señala que durante toda la época de crisis alimentaria más aguda, cuando los alimentos preferentes de los niños eran el ulpo y el té, la preocupación provenía de instancias aisladas, como las Gotas de Leche, no del Estado. Esta institución seguía “esa dinámica de beneficencia, que no era institucional del Estado, sino un asunto de mujeres de clase alta que se hacían cargo de este problema. Cada vez que surgían estas instituciones, lo que quedaba claro era que el Estado no era capaz, no solucionaba el problema o no alcanzaba a cubrir estas necesidades. El mensaje era que el Estado no estaba para alimentar lactantes que lo necesitaran, que eran muchísimos”

Fue recién durante el gobierno de la Unidad Popular que comenzaría la implementación de políticas estructurales destinadas a superar la desnutrición. Según Isabel Pemjean, cuatro fueron los ejes que persiguió esta administración para tratar de erradicar la subalimentación: distribución de leche para la población en riesgo (embarazadas, madres en período de lactancia, guaguas y niños); aumento de infraestructura para el ejercicio de la salud pública, particularmente en los consultorios; impulso a la educación y a la distribución de alimentos en los establecimientos educacionales; y aseguramiento de condiciones sanitarias mínimas, como el agua potable y el alcantarillado.

Medidas como la instauración del Plan de Emergencia en Salud, que aseguraba la existencia de medio litro diario de leche para los niños, el Plan de Leche, que implicó que ésta se distribuyera gratuitamente a todos los menores de dos años, prescolares, mujeres embarazadas y madres en período intergestacional, o la obligación de la pasteurización de toda la leche disponible en los comercios, comenzaron a atacar de manera sistemática el problema de la desnutrición y, a la vez, el de las enfermedades infecciosas. Sin embargo, según Pemjean, una de las medidas más trascendentales de la Unidad Popular fue la incorporación oficial de la mujer al sistema de prevención de enfermedades bajo la figura de “responsable de salud”, lo que la convirtió en garante y encargada de la salud familiar y le dio herramientas para evitar y atacar los principales problemas médicos que podían ocurrir al interior de los hogares.

La profundización de estas medidas de aseguramiento de la alimentación vendrían con la dictadura. La del 70 y la del 80 fueron las dos últimas décadas de la desnutrición en Chile, debido, principalmente, a las estrategias implementadas por el doctor Fernando Monckeberg, quien tras el Golpe Militar encontró el apoyo de la dictadura en el general Gustavo Leigh.

En 1975, el doctor Monckeberg fundó la Corporación para la Nutrición Infantil (CONIN), la primera instancia institucional encargada nacionalmente del problema de la desnutrición. Un año antes, el Servicio Nacional de Salud había gestionado la creación de una marca de leche propia, la conocida Purita, que hasta el día de hoy se reparte gratuitamente en los consultorios del país. Monckeberg logró que la entrega de leche Purita se extendiera hasta los dos años de edad e impulsó la fabricación de alimentos proteicos para niños y niñas mayores.

Pero el trabajo del experto en nutrición iría más allá. En 1954, creó el Laboratorio de Investigaciones Pediátricas de la Facultad de Medicina. En 1972, éste se consolidó como Departamento de Nutrición de la Universidad de Chile y en 1976 se celebraría la creación del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA), una unidad técnica y altamente especializada que, al alero de la Universidad de Chile, vigilaría la implementación y efectividad de las políticas alimentarias del país.

El prestigio y afán de Monckeberg, que le permitió el reconocimiento y apoyo de incontables organismos de salud, fueron los responsables, en gran medida, de que al comenzar la década del 90, el tema de la desnutrición fuera un asunto superado en nuestro país. El reconocimiento a su labor es actualmente transversal, como da cuenta una anecdótica columna publicada en la sección de deportes del sitio en internet del periódico El Mercurio, donde Edgardo Marín, un connotado cronista de fútbol chileno, señalaba, en 2012 y con motivo del reconocimiento al doctor Monckeberg con el Premio Nacional de Medicina, que:

(...) (E)l médico más trascendente para el fútbol no pertenece a su ambiente. Es el doctor Fernando Monckeberg, que fundó el INTA (Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos) y la CONIN (Corporación para la

Nutrición Infantil).

¿Sabe usted cuánto ha aumentado la estatura del chileno medio en los últimos 50 años? Se estima que 10 centímetros. Y los bebés muertos al nacer han disminuido tanto, que nuestros índices han pasado de ser de los peores del continente a los mejores.

Otra pregunta: ¿Recuerda usted los comentarios sobre la tremenda ventaja que daban nuestros equipos por su falta de consistencia física? "No les vamos a ganar nunca porque ellos comen carne todos los días", fue algo que se escuchó por décadas. ¿Y no le suena esta: 'Sería un crack este cabro si no estuviera fallo al caldo...'?

Eso hoy no se escucha y el fútbol ya no debe buscar jugadores en una base social desnutrida (entre aquellos que lograban sobrevivir...) Todo gracias a un hombre que dedicó su vida a estudiar y resolver el tema, desde que descubrió que los chilenos eran harto chicos y medio lesos porque no comían lo necesario".

Segunda parte: La ilusión de abundancia

El modelo económico neoliberal chileno comenzó a gestarse el año 1956, al suscribirse un convenio de intercambio académico entre la Universidad Católica y la Universidad de Chicago, en Estados Unidos. Esta última tenía la intención de difundir sus ideologías en grupos de tecnócratas e intelectuales locales con el objeto de interferir en las políticas económicas de los gobiernos de la región, hecho que logró a medias, ya que el sistema económico chileno dista bastante del promovido por la Escuela de Chicago. En Chile, la introducción del modelo neoliberal vino de la mano de un grupo de economistas de corte neoliberal, que participó en el diseño de la

plataforma programática del Partido Nacional. Sin embargo, tuvieron que esperar hasta 1973 para ponerlo en práctica, cuando fueron convocados por la reciente Junta Militar.

Su ingreso al manejo político nacional fue pavimentado por la importante crisis económica de los 70, que permitió el advenimiento de los “Chicago Boys” como salvadores del país y que les permitió instalar, sin mayor resistencia, la obediencia a pie juntillas de todas las condiciones impuestas por el Banco Mundial y el FMI para prestar ayuda económica al país. La modernización del Estado y la capitalización en su fase más extrema se aplicarían con más fuerza sólo en la década del 80, cuando se implementaron las normas del libre mercado y se disminuyó el tamaño del Estado y el gasto social y se tendió a la privatización de la salud, la educación y la protección social.

Desde ese momento, Chile comenzaría a convertirse aceleradamente en una nación que avanzaba hacia el desarrollo económico. A pesar de la completa desarticulación del tejido social y las formas de vida cooperativas que existían hasta ese momento, la justificación para la mantención, aun entre los ciudadanos de a pie, de las nuevas políticas era una y clara: los potentes indicadores de avance económico, que se explican en gran medida por la exacerbación del consumo. A partir de los noventa comienza a superarse progresivamente la crisis económica de la década anterior, iniciando un período de bonanza acompañado del consecuente incremento de la capacidad adquisitiva de la población, que viene de la mano de la liberalización total de los mercados y la apertura a la industria global, incluida, por supuesto, la alimentaria.

Esto cambiaría enormemente la relación simbólica de los chilenos con todos los bienes, incluida la comida. La posibilidad de consumo, a partir de

los 90, se convertiría en la forma más sencilla de borrar un pasado de carencias. Desde esa década, la alimentación y la posibilidad de comprar comida, sobre todo cuando ésta era adquirida en cantidades mayores a las necesitadas, lo que obviamente termina en desperdicio, se convertiría en una forma segura de mostrar estatus y negar un pasado ligado a la pobreza. Según el sociólogo y cientista político Tomás Moulián en su libro *Chile actual, anatomía de un mito*, desde los 90, con la recuperación de la democracia, comienza la “integración” de los sectores más populares al desarrollo, la que no se realiza a través de la participación social o la negociación de derechos, sino a través de la vía del consumo y más particularmente de una forma de ejercerlo que no requiere de recursos reales: el crédito. Según Moulián, “el crédito permite desarrollar diferentes modalidades de la conquista del ‘confort’. No son, en sentido estricto, estrategias de movilidad social, puesto que el efecto de su despliegue no es un cambio de estrato. Se trata de algo distinto, pero simbólicamente muy importante: de un acceso a la “modernidad” de los bienes u objetos que antes estaban restringidos a los ricos. Más que cualquier discurso, esta posibilidad de pasar de la televisión blanco y negro al color, de tener videocassettes, de comprar hornos microondas, de contratar televisión por cable con la cual asomarse al mundo, de acceder al teléfono, de tener un auto en 48 cuotas, opera como un factor decisivo en la construcción de la subjetividad y en la relación con la sociedad. La ‘amistosidad’ en las relaciones de consumo contrarresta, en muchos casos, con la dureza de las relaciones de trabajo”.

Precisamente porque captaron la relevancia simbólica de este fenómeno, durante la última década del siglo XX, según Moulián, los gobiernos de la Concertación encantaron a la población con el “marketing” del éxito económico. La solidez del consenso que había permitido la transición pacífica hacia la democracia, la unidad nacional en pos de la modernización y una puesta en escena internacional, con participación en las

comitivas políticas que comenzaron a ir de gira por todo el mundo y, anecdóticamente, la instalación de un stand en la Feria Internacional de Sevilla de 1992, donde Chile deslumbró con algo tan majestuoso como vaciado del contenido histórico de una dictadura reciente como podía ser un enorme bloque de hielo, contribuyeron a la idea de “Chile, país modelo”.

En esta campaña, ningún adjetivo era excesivo. *Chile jaguar*, *Chile puma*, *Chile líder* fueron sólo algunas de las denominaciones que marcaron el espíritu nacional de los 90 y que según Moulián, formaron “parte de una estrategia de exaltación, destinada a suscitar el ‘orgullo patriótico’, la idea de que somos triunfadores. Evidentemente, esta campaña buscó y busca un efecto externo, para el consumo de inversionistas y decisores. Pero también pretende crear efectos internos, que consoliden el modelo, en ese caso, que generen identificación con él a través de una idea-fuerza, ‘Chile admirado’. O sea, Chile en la boca de todo el mundo, Chile envidiado. ¿Qué mejor posicionamiento para una sociedad obsesionada por la grandeza, para un país de un inconfesado nacionalismo competitivo y exitista?”

El mismo autor, en su libro *El consumo me consume*, señala que en Chile sigue siendo abismante el contraste entre esta imagen de bonanza económica y éxito social y los niveles de pobreza. Mayor resulta cuando la comparación se realiza entre este imaginario y la inequidad, que ha comenzado a discutirse muy recientemente. Para el autor, “todas estas carencias no tendrían por qué tener grandes efectos en una sociedad con conciencia de sus limitaciones. Pero ellas deberían aportillar, y en el límite reventar, el mito de Chile. Pero esto no ha ocurrido ni ocurre. La idea de que somos modernos -modernísimos- se asienta, se expande, se populariza, recibe el apoyo benevolente de observadores extranjeros, probablemente interesados en la suerte de sus inversiones y también de un importante segmento de nacionales”. El arraigo de esa mentalidad daría pie a una serie

de otros fenómenos.

Surge la mentalidad despilfarradora

El cambio abrupto que hizo a Chile pasar de ser un país pobre, con enormes tasas de desnutrición y penurias básicas a uno con enormes expectativas económicas y positivas expectativas de desarrollo, provocó un desajuste histórico que todavía no llega a su acomodo. La dinamización de la economía y la estética y el simbolismo del “ya no somos pobres” que acompañaron este proceso, calaron tan hondo en el alma nacional, que es una de las explicaciones de por qué, según el estudio *Clase media en Chile, 1990-2011: Algunas implicancias sociales y políticas*, de los sociólogos Emmanuelle Barozet y Jaime Fierro, hasta el 84% de los chilenos se siente parte de la clase media, que en la realidad es mucho más reducida y le deja su espacio a un número importante de personas pobres que no se sienten como tales, precisamente porque el crédito y el consumo les han permitido acceder a una determinada cantidad de bienes que hace 30 años eran prohibitivos de las clases más pudientes.

Según el periodista Oscar Contardo, con la forma de consumir masificada desde la dictadura, “se establecen nuevos modelos y se hace un gran mercado: lo que nos une es pertenecer a ese mercado. Ciertas nociones de lo que era ser pobre, cambian y no se acomodan muy bien. Es como algo que crece desordenadamente, casi sin armonía, como cuando los adolescentes se pegan un estirón y no saben coordinar. Los estándares de lo que era ser pobre cambiaron en una década. Ahora se podían tener cosas. Yo creo que lo mismo pasó con la comida. Chile pasó de ser un país donde tradicionalmente los niveles de desnutrición habían sido altos y la alimentación, mala, a uno en que era posible comer de manera decente, sin que ello implicara dejar de ser pobre”.

Según Isabel Pemjean, las políticas que erradicaron la desnutrición en nuestro país tuvieron tal eco y se asentaron tan profundamente en nuestros imaginarios, que sumadas a la construcción simbólica de la prosperidad decantaron en una sociedad que hasta la fecha encuentra difícil readecuarse a los nuevos contextos de estado nutricional. De esta manera, si bien la obesidad aparece ya desde la década de 1990, la reacción sanitaria y social para controlarla se ha visto dificultada por la herencia de la lucha contra la malnutrición por carencia. Más preocupante que la obesidad, una enfermedad responsable de la muerte de millones de personas en todo el mundo, sigue siendo el miedo nacional tan bien constituido en la típica frase “mejor que sobre a que falte”.

Es por eso que no es arriesgado señalar que de la misma raíz que la obesidad viene la costumbre de desperdiciar comida en un país que, a diferencia de los desarrollados, no puede, en lo objetivo y estrictamente económico, permitirse ese despilfarro. Pero la memoria histórica pesa mucho más. Según Contardo, el acceso a la comida, su acumulación y sobreconsumo y, por tanto, desperdicio, pasa desde 1990 a ser enormemente relevante, “porque viene de esa idea de familia que durante generaciones tuvo el hambre muy cerca. Se come más, se engorda y no se mide lo que se compra, a pesar de que sabes exactamente que no necesitas tanto. Fueron generaciones criadas así. Gran parte de lo que ahora puede ser esa clase media emergente, viene de ahí, de esas condiciones de vida, que es una cosa cultural. Es lo mismo que ocurre cuando entras a casas pobres que tienen muchas cosas, mucha tecnología grande, que se nota, que es una forma de decir ‘ahora yo puedo comprar esto’”.

El aseguramiento de una alimentación al menos básica para todos y la percepción de una cierta bonanza que permite idealizadamente el

sobreconsumo alimentario y la escasa valoración de la comida son los fenómenos históricos recientes que, al menos en nuestro país, hoy explican en gran medida el despilfarro de alimentos y la escasa preocupación estructural por aprovecharlos de mejor forma. No deja de llamar la atención que esta suerte de arribismo, tan propio del alma nacional, haya posicionado a Chile junto a los países más ricos del mundo en un triste ranking en el que los que tienen más, desperdician más. Sin embargo, a pesar del peso que tiene la forma particular de cada grupo humano de valorar los recursos, muchos otros factores confabulan, en Chile y el mundo, para promover el desperdicio como una cuestión natural y externalidad negativa propia de las sociedades que se expanden. La ruta del desperdicio involucra obviamente a los consumidores, pero también a las condiciones estructurales que en todo el orbe permiten e incluso promueven que los recursos sean subutilizados y, en última instancia, desperdiciados.

Capítulo 2:
La larga ruta del desperdicio de comida

Son las 10 de la mañana de la primera semana de agosto de 2011 y en el patio de descargas de uno de los locales de la cadena de supermercados Tottus, en Santiago Centro, un camión retira basura. Pero no de la común y corriente. Lo que se lleva son yogurts a punto de vencer, fruta que ya nadie compraría por tener un par de manchas y una buena cantidad de "mermas", es decir, los productos que quedan eternamente en las góndolas, pero que son perfectamente salubres: latas de conservas abolladas y paquetes de fideos rotos. La única forma de presenciar esta escena fue hacerse pasar por una estudiante universitaria que realiza una encuesta sobre políticas de reciclaje en los supermercados. ¿La razón del engaño? En una visita anterior, se negó cualquier posibilidad de realizar una entrevista oficial a alguno de los encargados del supermercado. Es más, cuando se le comunicó a un guardia del local el objetivo de la entrevista, el personal administrativo negó vigorosamente que la cadena desperdiciara comida, casi como una forma de bajar la vista con vergüenza frente a la pérdida de alimentos.

Esta escena se repite diariamente. En cada oportunidad, el camión se retira lleno. El destino de toda esta comida, que aún es apta para el consumo humano, es un vertedero en Quilicura, cuenta el conductor de la empresa que retira los restos. Esta práctica cotidiana explica una gran parte del escándalo planetario de la pérdida de comida: según el reporte más completo disponible hasta la fecha sobre el tema, *Pérdida y desperdicio global de comida, realizado por el Instituto Suizo de Alimentos y Biotecnología*, a petición de la Organización de Agricultura y Alimentos (FAO), de la Organización de Naciones Unidas, el planeta desperdicia, por lo menos y según las cifras más cautas, un tercio de los alimentos aptos para el consumo humano. En algunos países, como Estados Unidos, esta cifra alcanza un impactante 50%. Pero para llegar a comprender cabalmente estos números, hay que ir más atrás y llegar al principio de la cadena que siguen los alimentos, en los campos y zonas de tratamiento y

almacenamiento de la comida.

Según el informe de la FAO y toda la literatura especializada sobre el tema, las causas exactas de la pérdida de comida varían en todo el mundo y dependen mucho de las condiciones específicas y las situaciones locales de cada país. En términos generales, sostiene el reporte, “la pérdida alimentaria está influida por la elección de la producción de los cultivos, las cadenas de mercadeo y los canales de distribución, y la adquisición de alimentos de parte de los consumidores y sus prácticas”. Dicho de otra forma, tres son las instancias que permiten que la comida termine en la basura: cosecha y tratamiento de los alimentos, comercialización en tiendas o supermercados, y consumo domiciliario. Dependiendo de la etapa en la que se produzca el despilfarro, corresponde hablar de “pérdida” o “desperdicio”.

Según la FAO, las pérdidas de comida se refieren a la disminución de los volúmenes de alimentos en las etapas de producción, post-cosecha y procesamiento industrial. La merma de comida que ocurre al final de la cadena, correspondiente al comercio y consumo de las personas, se denomina, con todas sus letras, desperdicio de comida. La carga semántica no es casual: el término busca hacer referencia a una situación completamente evitable, que sólo ocurre gracias al comportamiento irresponsable de comerciantes y consumidores.

Las consecuencias negativas de esta falta de preocupación por el despilfarro de los recursos planetarios son múltiples. En primer lugar, la pérdida de alimentos en cualquier punto de la cadena es una de las principales causas del fracaso de las políticas que buscan acabar con la inseguridad alimentaria en el mundo. De acuerdo con la FAO, este concepto describe el estado de aquellas personas que “no tienen acceso físico, social y económico a alimentos suficientes, seguros y nutritivos para cubrir sus

necesidades nutricionales y que sustentan la preferencia cultural por una vida sana y activa”. Es decir, el término hace referencia a la incertidumbre sobre si se dispondrá o no de alimentos en el momento en que se los necesite. Según el informe *El estado de la inseguridad alimentaria en el mundo*, hoy 800 millones de personas se encuentran en estado de subnutrición.

Por otra parte, está la pobreza. Las pérdidas evitables de comida tienen un impacto directo y negativo sobre las ganancias de los pequeños agricultores y los consumidores. Dado que muchos agricultores de pequeña escala viven en los márgenes de la inseguridad alimentaria, una reducción en la pérdida de comida podría tener un impacto inmediato y significativo en sus vidas. Lo mismo ocurre en el caso de los consumidores pobres, cuya prioridad es tener acceso a alimentos nutritivos, seguros y, sobre todo, alcanzables. Para Tristram Stuart, investigador del Centro de Historia Medioambiental Mundial de la Universidad de Sussex, en Inglaterra, y autor del libro *Waste: Uncovering the global food scandal (Despilfarro: develando el escándalo global de la comida)*, la inseguridad alimentaria es “frecuentemente más una cuestión de posibilidad de acceso que de recursos disponibles”. En tal sentido, mejorar la eficiencia de la cadena de oferta de alimentos podría ayudar a abaratar el costo de los alimentos para los consumidores y así aumentar la posibilidad de acceso.

Diferentes países, diferente despilfarro

Aunque parezca increíble, la pérdida de comida en los países industrializados es tan alta como en los países en vías de desarrollo. Sin embargo, hay entre ellos una diferencia sustancial: en estos últimos, más del 40% de las pérdidas de comida ocurren en el proceso de post-cosecha y procesamiento de los alimentos, mientras que en los países industrializados,

más del 40% de las pérdidas de comida ocurren a nivel del comercio y los consumidores. Los volúmenes son de escándalo. En su libro, Stuart señala que la pérdida de alimentos a nivel de los consumidores en los países industrializados (222 millones de toneladas anuales) es casi tan alta como la producción alimentaria total del África Subsahariana (230 millones de toneladas).

La pérdida de comida -que, como ya fue señalado, ocurre en la cosecha y fases de tratamiento industrial de los alimentos- es mayor en los países en vías de desarrollo debido a la pobre infraestructura, los bajos niveles de tecnología de procesamiento y almacenamiento y la poca inversión en los sistemas de producción alimentaria. En contraste, el desperdicio de comida, que caracteriza la decisión consciente de deshacerse de los alimentos por considerarlos no aptos para el consumo, es más problemático en los países industrializados. Sólo por señalar una cifra, el desperdicio per cápita de los consumidores europeos y norteamericanos es de entre 95 a 115 kilos por año, una cifra que se reduce a entre 6 y 11 kilos en el caso de los consumidores del África Subsahariana y el sur y sudeste asiático.

En Chile, a diferencia de otros países de la región, no existen datos que definan específicamente el impacto de las pérdidas en cada tramo de la cadena. Gustavo Rojas Le-Bert, director nacional de la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (ODEPA), dependiente del ministerio de Agricultura, señala, respondiendo a un llamado hecho a través de la Ley de Transparencia, que tal organismo “no dispone de antecedentes o estudios que dimensionen la pérdida de alimentos en las diferentes etapas de producción de alimentos, ni los factores que inciden en dichas pérdidas. Sin embargo, al tratarse de productos perecibles (frutas y verduras), es posible identificar pérdidas o desechos en las diferentes etapas de la cadena productiva, hasta llegar al consumidor final”. A pesar de la gravedad que

implica la ausencia de estos datos, quizás lo más preocupante se encuentra en la segunda parte de su respuesta, que vuelve a diferenciarnos de otros países de la región, como Colombia o Ecuador: “No existe en Chile una política específica, por parte del sector público, orientada a frenar la pérdida de alimentos en las distintas fases de producción”.

Supermercados: desperdicio planificado

Pocas deben ser las personas capaces de resistir estoica y austeramente una visita regular al supermercado. Esto, porque frecuentemente, sin mucho raciocinio de por medio, un carro de compras puede terminar tan lleno de artículos necesarios para la casa como de calcetines que se encontraron a mitad de precio en un pasillo o chocolates de una marca recién llegada al país. De todo se encuentra hoy en los supermercados, que con la premisa de facilitar la vida de la gente, bombardean a los consumidores con un sinfín de productos que, precisamente por ser innecesarios, muchas veces no son aprovechados de la forma más eficiente posible y terminan en la basura.

Claro, no siempre se compró así. Esta forma de “vitrineo” alimentario está muy ligada a la aparición de los primeros supermercados, que en Chile se remonta al año 1957, cuando surgió Almac en la comuna de Providencia, convirtiéndose en el primer supermercado a nivel latinoamericano. Cuatro años después nació Las Brisas, en Temuco y Cooperativa Unicoop. En 1969 llegaría Montserrat.

En la década del 80 y de la mano de la diversificación de la demanda de los consumidores y el éxito de este tipo de comercios, los supermercados chilenos se dedicaron a aumentar el número de sus locales y las dimensiones de los ya existentes. En esta etapa surgieron empresas líderes

en varias regiones del país, como Korlaet en Antofagasta; Rendic en La Serena; Santa Isabel en Valparaíso; Bryc en Curicó; Bigger en Osorno; KeyMarket en Concepción y Multimarket en Puerto Montt. En Santiago, en tanto, los líderes indiscutidos eran Almac, Montecarlo, Economax y Montserrat.

Curiosamente para la mentalidad oligopólica de nuestro tiempo, la existencia de estos poderosos comercios escasamente limitaba el crecimiento paralelo de otro tipo de supermercados, denominados “económicos”, como Marmantini y Letelier, que nació en 1982, o Ekono y Multiahorro, que emergieron en 1984 y 1985, respectivamente.

Sin embargo, esta forma de hacer negocios cambiaría muy pronto, como consecuencia de los fenómenos sociales y económicos descritos en el primer capítulo. Desde comienzos de la década del 90 se precipitó la concentración del comercio a través de la expansión de las cadenas más poderosas, que a la vez comenzaron a fusionarse y a adquirir los comercios más pequeños.

Las principales fusiones y adquisiciones del período las protagonizó Santa Isabel, que absorbió a Multimarket y a Marmantini Letelier y que luego vendió un 35% de la propiedad a la cadena argentina Disco, la que a su vez formó una empresa conjunta con la multinacional holandesa Royal Ahold. Motivados por las jugosas ganancias de estos comercios, más competidores entrarían al mercado. En 1995 se inauguró el primer supermercado Líder, en la comuna de Maipú. Este evento marcaría un punto de inflexión para la transnacional D&S, dueña de este comercio, que experimentó un alza sostenida en su participación durante este período y comenzó a competir agresivamente, hasta convertirse en una de las empresas dominantes del mercado.

En 2003 Cencosud, propiedad del empresario Horst Paulmann, adquirió Santa Isabel, Las Brisas, Montecarlo y Economax. Por su parte, la multitienda Falabella entró al negocio de los supermercados en 2004, con la compra del 88% de supermercados San Francisco, gracias a lo que inauguró Tottus, en 2005.

Desde esa fecha hasta ahora, se consolidó la participación de mercado de los dos más grandes, Líder y Cencosud, que permanecen relativamente estables y que ven sin temor la arremetida de empresas como la sociedad SMU, que compró Unimarc y una serie de cadenas regionales, como Deca, Bryc, Korlaet, El Pilar y el 40% de Montserrat, lo que la ubicó en el tercer lugar de participación nacional.

El fenómeno de la concentración y las grandes cadenas, que se da con más frecuencia en los países industrializados, impacta enormemente sobre el aumento del desperdicio de alimentos. Con la desaparición de los supermercados pequeños, que ofertaban de acuerdo a la demanda contingente y puntual de sus consumidores, y la emergencia de estos gigantes del comercio, surgieron dos problemas relevantes: el nacimiento de la posibilidad de comprar mucha mercadería de una sola vez para, muchas veces, perderla en el fondo del refrigerador, que será discutida en el siguiente capítulo, y la batalla sin cuartel de los supermercados por dominar el mercado, sin importar que esto implique perder, de manera planificada, grandes cantidades de comida con tal de satisfacer la demanda de los clientes y ganar su preferencia.

Aquí se hace necesario aclarar un punto que, aunque obvio, puede inducir a error: no toda la comida puede ser aprovechada. Las cáscaras de plátano, por ejemplo, o las hojas de ciertas frutas y verduras no son consumidas e inevitablemente terminan en la basura. Lo mismo ocurre con

ciertos alimentos que, incluso habiendo hecho bien los cálculos de consumo, se desperdician, como los de los platos que los clientes no terminan en los restaurantes. Es por eso que el estándar mundial, definido por agrónomos expertos en la materia, señala que lo adecuado para los comercios es trabajar con un superávit de 30% de alimentos, o sea, comprar un 130% de un determinado producto para llegar a comercializar 100%. Sin embargo, a pesar de esto, según el estudio de Tristram Stuart, que es la única información sobre esta materia disponible para nuestro país, las tiendas y restaurantes chilenos trabajan con un superávit de 58%, o sea, compran 158% de comida para vender el 100%. “La diferencia entre ese 130% y el 158% de Chile es lo que llamo ‘superávit innecesario’, que da cuenta de cuánta comida se desperdicia en cualquier país entre las tiendas, restaurantes y consumidores”.

Obviamente, esta realidad se replica globalmente, con mayor fuerza en los países con más alto nivel de desarrollo. En el mundo, de acuerdo a Jonathan Bloom, autor del libro *American Wasteland: How America throws away half of its food (La tierra americana del desperdicio: Cómo América bota la mitad de su comida)*, la lógica de funcionamiento de los supermercados es la que permite algo que, a primera vista, parece ilógico: comprar mucha más comida de la que se necesita para hacer funcionar eficientemente un negocio, lo que, obviamente, acarrea desperdicio.

Todo entra por la vista

Botar más de lo estrictamente “necesario” afecta los márgenes de ganancia de cualquier comercio, algo que sus dueños, obviamente, tratan de evitar. La lógica de compra y venta en este ámbito es simple: un comerciante compra un producto por un cierto valor y lo vende a un precio relativamente superior, gracias a lo cual produce ganancias. Sin embargo, en el caso de los

supermercados, esta transacción tiene características de escala y el precio que pagan los consumidores es muchísimo más alto que el pagado por el supermercado a los proveedores: según Bloom, este valor termina siendo por lo menos dos o tres veces el precio de costo. Tener conciencia de los alcances de esta ecuación es vital para comprender el porqué del desperdicio planificado de alimentos en los supermercados, que gracias a ella pueden darse el lujo de desperdiciar comida aduciendo las razones más increíbles.

Según Bloom, los supermercados acumulan comida deliberadamente basándose, en diferentes niveles, en un solo criterio: la estética. Este tipo de comercios, asegura el especialista, se rigen por la suposición de que a los consumidores les gusta ver los estantes llenos, pues entregan una impresión de infinita abundancia, una ilusión positiva que se encuentra al centro de las expectativas de la cultura consumista de hoy. Si los estantes están vacíos, creen los encargados de ventas, los consumidores se irán a cualquier otro supermercado, donde la ilusión de la libre elección aparezca de manera más ostentosa. La enorme oferta de supermercados, que afloraron en todos los sectores de cada ciudad, ha hecho innecesario que los clientes sean fieles a un determinado comercio, por lo que estos, según Bloom, se sienten forzados a fidelizar a sus clientes a través de una oferta interminable de productos.

¿Y cómo pueden los supermercados permitirse ese lujo? Fácil: gracias a la provechosa ecuación descrita anteriormente. Si un local compra un sándwich al precio de venta final de un tercio de uno de ellos, vendiendo sólo uno ya ha recuperado completamente la inversión, sin importar que el segundo y el tercero puedan estar destinados a la basura.

Pero hay más sobre el poder de la estética. Obviamente, en el ir y venir

del transporte de los alimentos en camiones y su posterior almacenamiento, algunos empaques se dañan. Esto, frecuentemente, no se traduce en más que una pequeña merma en el envase exterior, que no afecta la comida, pero sí la percepción de los clientes y, por tanto, la política de los supermercados, que inmediatamente retiran los productos y los lanzan a la basura. Así es como las lechugas con una hoja café, las manzanas con manchas o las papas irregulares ni siquiera llegan a exhibirse en los estantes: los clientes no las consideran dignas de consumo.

Lamentablemente, esta realidad no sólo refuerza la pérdida a nivel del comercio, sino que también crea un sistema perverso donde la comida sólo sirve dependiendo del valor estético que le damos, lo que está “forzando” no sólo a los supermercados a deshacerse de comida en perfecto buen estado, sino también a los agricultores que los proveen a botar productos saludables y aptos para el consumo, pero que no cumplen con los requerimientos de las grandes cadenas.

En Chile, ninguna de las empresas consultadas quiso hablar sobre este tema, pero las cifras internacionales no mienten. En el Reino Unido, la Asociación Soil, una entidad humanitaria que promueve el aprovechamiento de los alimentos, estima que entre el 25% y 40% de las frutas y vegetales que se producen en los campos ingleses es rechazado por los supermercados, por cosas tan simples como lechugas con una hoja marchita o papas con “ojos”. Otro estudio, de la compañía de manejo de desperdicios Biffa, estima que entre un tercio y la mitad las frutas y vegetales británicos que se plantan y cuyos destinatarios son los supermercados, termina siendo rechazado, en general por especificaciones tan absurdas como determinantes, como el tamaño, las manchas o la apariencia de los productos. Miles de hectáreas son explotadas, los bosques son talados para producir más campos de cultivo y la mayor parte del agua fresca disponible

en el planeta se va a las cosechas, muchas veces sólo para que sus frutos vuelvan a la tierra en calidad de basura. Si bien la industria ha introducido grandes mejoras tecnológicas, los estándares políticos y tecnocráticos que exacerbaban el desperdicio han hecho perder el foco del objetivo último de los alimentos: nutrir a la población.

En Europa, las normas más estrictas están buscando clasificar los productos en diferentes clases. Extra, Clase I y Clase II, que los comerciantes se verán obligados a adoptar. En Inglaterra, el Departamento de Asuntos Ambientales, Alimentarios y Rurales (Defra, por su sigla en inglés) estipula que las zanahorias de menos de un centímetro de diámetro no pueden ser comercializadas; es más, la venta de una zanahoria bifurcada, que nosotros llamaríamos una zanahoria “con hijo”, un evento muy recurrente en la naturaleza y que en nada afecta la salud ni el sabor del producto, es ilegal, según Jonathan Bloom. Trabas similares afectan a numerosas frutas y vegetales en Estados Unidos, donde, desde la introducción de las últimas leyes, que datan de los 2000, las manzanas de menos de 50 mm de diámetro o 70 g de peso deben ser retiradas de las tiendas.

Una encuesta realizada en 2002 por la Fundación Amigos de la Tierra a los agricultores de manzanas en el Reino Unido encontró que el 11% de los agricultores reconoce que más de la mitad de sus cosechas son rechazadas y el 3% confesó que sus cosechas completas eran rechazadas, mientras que sólo un tercio de los agricultores dijo cumplir con el estándar de los supermercados, con más del 80% de sus cosechas aceptadas. Casi dos tercios dijeron que por esta misma razón alguna fruta ni siquiera era cosechada y simplemente se apartaba o se botaba a la basura.

Bajo este tipo de presiones, en 2008 la Comisión Europea finalmente anunció un cambio en los estándares cosméticos y desde julio de 2009 estas

estipulaciones se relajaron. Las “reglas innecesarias”, dijo en el anuncio el vocero de la Comisión Europea, Michael Mann, “han sido más bien tontas... la gente dice que los precios están muy altos, de modo que no tiene sentido estar botando la comida”. Pero las reformas fueron menos alegres de lo esperado, pues sólo se aplicaron a 26 tipos de fruta y vegetales, mientras que los viejos estándares continúan siendo impuestos a las diez mayores categorías, que dan cuenta del 75% del valor de comercio en esta área. Manzanas, todas las frutas cítricas, kiwis, lechugas, duraznos y nectarines, peras, frambuesas, uva de mesa y tomates: todos continúan cosechándose y comercializándose bajo los estándares cosméticos de la Comunidad Europea.

La resistencia de las ferias libres

A pesar de su enorme y rápido crecimiento y de la enorme variedad de productos que ofrecen, los supermercados no han logrado destronar a las populares ferias libres en el consumo de frutas y verduras, sobre todo en los sectores de menores ingresos. Actualmente, dos millones de personas visitan las ferias libres semanalmente, sólo en Santiago, y son las responsables de vender el 70% de la fruta y la verdura a nivel nacional. Sólo el 15% lo venden los supermercados. Nada de raro, considerando que las ferias tienen productos hasta 40% más baratos que los supermercados, aunque la media se mantiene cerca del 20%.

En nuestro país, las ferias libres nacieron en La Serena, en 1789. Su nombre proviene de su nacimiento, cuando este tipo de comercio gozaba de exención de impuestos. En Santiago surgieron gracias a un decreto que establecía las ferias libres en la Plaza de Armas bajo el lema de “Cristiandad de la Indianada”. Fue el presidente Pedro Aguirre Cerda quien las dotó de ciertas estructuras básicas e incluso creó el Código Sanitario para sanear su

funcionamiento

Hoy, tras un largo andar carente de asociación sindical, existe la Asociación de Ferias Libres de Chile, creada hace 14 años como una forma de apoyar a los trabajadores y potenciar la idea del desarrollo microempresarial de los puestos. Así lo cuenta Froilán Flores, su vicepresidente, quien relata que “con la crisis asiática y la invasión de los supermercados, había que darle un giro organizacional a las ferias libres para hacer frente a lo que se venía”.

Este tipo de comercios sigue una lógica mucho más desestructurada que los supermercados respecto del desperdicio de alimentos y quizás esa sea una de sus grandes armas para frenarlo. Obviamente, en las ferias libres también se pierde la comida, pero mucho menos. Lo más desperdiciado son los tomates en el verano y el repollo y las lechugas en invierno. Pero por su carácter informal, la mayoría de los feriantes ofertan las frutas y las verduras que no se venden a un precio menor al finalizar el día, de modo de evitar el desperdicio y recuperar al menos el precio de costo de los productos. Algunos, incluso, se organizan para llevar lo que sobra a distintos centros de beneficencia. Flores recuerda uno, particularmente, en Pudahuel Norte, un hogar de ancianos que recibe gustosamente lo que sobra de la venta de cada día de las ferias del sector. Sin embargo, eso depende exclusivamente de la buena voluntad de cada feriante y de la organización de cada feria, ya que no existen políticas concretas que regulen esto.

Criticadas por la basura que dejan en las calles, que las hacen aparecer como grandes derrochadoras, las ferias libres siguen liderando la venta de frutas y verduras y aprovechándolas mucho más que los supermercados. Sus beneficios se extienden incluso más allá, ya que promueven el consumo de frutas y verduras frescas a bajo costo, una de las últimas armas posibles

contra problemas como la obesidad, sobre todo entre las personas más pobres.

Impacto sobre el medio ambiente

Al teléfono, Tristram Stuart piensa unos momentos antes de responder la pregunta, que le parece capciosa: “Si aceptamos que en un sistema capitalista la comida tiene dueños, sin importar quién termine comiéndosela. ¿Qué lo hace pensar que aquellos que son dueños de la comida se la darían a las personas pobres si no existiera el desperdicio?” Demora, pero es sumamente claro:

“El argumento que tengo en contra del desperdicio de comida no depende de ‘donaciones’ caritativas de comida. Cuando desperdiciamos comida, la sacamos de los recursos que se utilizan para producirla, del stock común de recursos disponibles en la Tierra. Por tanto, en un sistema global de alimentación, donde los ricos y los pobres compran comida del mismo mercado mundial, este desperdicio, de hecho, le quita comida al mercado de donde los ricos y pobres obtienen comida. Así que cuando compramos más de lo que podemos comer y botamos el resto, le quitamos la comida de la boca a las personas hambrientas”. Y, de paso, le quitamos a la Tierra los mismos recursos que utiliza para producir los alimentos necesarios para todo el planeta.

Para comprender cabalmente el impacto medioambiental del desperdicio de comida, hay que considerar los recursos destinados al crecimiento, cosecha, procesamiento, transporte e incluso la cocción de nuestros alimentos. Producir la comida que llega a nuestros platos es un proceso que toma mucha energía y que impacta poderosamente sobre los ecosistemas. Perder esa comida desperdicia nuestros suministros de agua,

debilita los nutrientes del suelo y desperdicia los combustibles fósiles que son usados a lo largo de toda la cadena, ya sea en las máquinas utilizadas para la extracción y conservación de los alimentos, o en las que utilizamos para mantenerlos frescos o cocinarlos. Hoy el mundo siembra casi dos veces la cantidad de comida que necesita y eso no pasa desapercibido para el medioambiente.

En este sentido, según el documento FAO de 2012, *Iniciativa global de reducción del desperdicio y pérdida de comida*, entre más alto el nivel de procesamiento exigido para producir alimentos cosméticamente perfectos, o mientras más tarde en la cadena se desperdicien, peor para el medio ambiente. De hecho, según *El rol crítico del consumo global de alimentos: patrones para alcanzar sistemas alimentarios sustentables y comida para todos* (2009), del Programa de Naciones Unidas para el Medio Ambiente (UNEP), “el aumento del consumo de comida que requiere de más energía (o sea, comida más cuidadosamente seleccionada) es directamente responsable de la creciente presión sobre el ecosistema en términos de tierra, agua y otros recursos naturales utilizados en la producción de alimentos”.

El sector de la agricultura global es extremadamente intensivo en el uso de recursos. La producción global de comida ocupa cerca de un cuarto de toda la tierra habitable del planeta, es responsable por más del 70% del consumo de agua fresca, 80% de la deforestación, se erige como la primera causa de pérdida de especies y biodiversidad y produce más del 30% de las emisiones de gas de invernadero en el mundo. Eso, sin contar que sigue siendo el factor más determinante en el cambio de uso de la tierra, que ha acabado con una infinidad de ecosistemas: desde 1980 a 2000, 83% de la expansión de terrenos de cultivo en el trópico se originó a partir de bosques, hasta ese momento, intactos, según la UNEP.

Mientras que los bosques son quizás las víctimas más grandes de los cambios en los patrones de consumo, de igual preocupación es el deterioro de los recursos agroecológicos inmediatos a través de las prácticas intensivas utilizadas para producir los alimentos destinados a consumidores urbanos y con cada vez más dinero para gastar en alimentos. La producción de comida, después de todo, depende completamente del buen funcionamiento de los ecosistemas, en forma de, según la UNEP, tres elementos clave.

En primer lugar, está la tierra. Más de tres cuartos del suelo en la superficie terrestre no son aptos para el cultivo, de modo que la producción de comida está y seguirá estando determinada por el potencial de sólo un cuarto de la tierra existente. De ella, actualmente 25% se destina a la crianza de ganado, mientras que otro 25% se destina a los cultivos destinados a la alimentación del mismo. Aquí asoma, además, un dilema ético: 50% del suelo cultivable tiene como único fin alimentar a la población que puede permitirse el lujo de comer carne regularmente, que no supera el billón de personas. En tanto, la gran mayoría en Africa sólo puede acceder a este recurso una vez al año. Citando uno de los ejemplos más dramáticos, en Estados Unidos cerca del 70% de los cultivos de granos son usados para la alimentación de los animales y cerca de 35% de los granos cultivados en el mundo van a la producción de proteínas animales.

En segundo lugar está el suelo. Las tierras de cultivo de las que la producción de comida depende se están degradando rápidamente, principalmente debido a las prácticas de agricultura intensiva. La UNEP estima que durante la segunda mitad del siglo XX, dos millones de hectáreas de tierra cultivable fueron degradadas como consecuencia de las prácticas de agricultura intensiva. De dos a cinco millones de hectáreas se suman a

estas cifras anualmente. El Instituto Internacional de Investigación sobre Políticas Alimentarias estima que 24% de las tierras globales han sido afectadas por la degradación del suelo, representando una pérdida de producción de 20 millones de toneladas de granos cada año o un 1% de la producción global anual de granos. En el mundo, un billón y medio de personas y 42% de los más pobres vive en territorios degradados por la agricultura intensiva utilizada para alimentar a personas de otras latitudes.

Por último, está el bien máspreciado, el agua. La agricultura tiene un impacto significativo sobre los recursos de agua y la calidad de la misma. De las reservas de agua fresca, al menos un 70% se destina a la agricultura, particularmente a las cosechas intensivas. En el probable evento de que más tierra sea convertida a la producción alimentaria, con el objetivo de responder al aumento de la demanda de alimentos, esta cifra probablemente crecerá. La erosión actual también juega un rol importante en el aumento observado de la sedimentación y la polución de ríos y recursos acuíferos.

En sí misma, la acumulación de basura orgánica, proveniente mayoritariamente de las tan desperdiciadas frutas y verduras, también afecta gravemente al medio ambiente, ya que fomenta la producción de metano, un potente gas de invernadero que contribuye al calentamiento global del planeta. En Chile, según cifras de 2005, 1,62 millones de toneladas de basura urbana son generadas cada año: la comida basura representa 43% del desperdicio municipal. Eso significa que para 2025, podría haber 2.25 millones de toneladas de basura urbana cada año, lo que obviamente impacta sobre el ecosistema.

Capítulo 3

El millonario basurero de los hogares

Se ha hecho hincapié en ellas, pero, por supuesto, la culpa del desperdicio no recae completamente en las grandes industrias. El desperdicio de alimentos, según la FAO, se puede producir en tres etapas: la producción alimentaria, la comercialización de los alimentos y el consumo de los mismos. En América Latina y en los países en vías de desarrollo en general, el gran problema persiste, como ya hemos visto, en las primeras etapas. O bien no se utilizan los mecanismos tecnológicos necesarios para alcanzar la máxima eficiencia de las cosechas, o no se cuenta con los métodos de distribución adecuados para mantenerla con vida durante un largo período de tiempo. Esto, a diferencia de las potencias industrializadas, donde se produce un desperdicio más fuerte entre los consumidores. Según el reporte *Pérdida y desperdicio global de comida*, en los países en vías de desarrollo, un 40% de las pérdidas ocurren entre la cosecha y el procesamiento de los alimentos, mientras que en los industrializados, más del 40% de la pérdida alimentaria ocurre a nivel del comercio y los consumidores.

Lentamente, Chile está siguiendo una ruta de desperdicio que se aleja de la senda latinoamericana y se acerca peligrosamente a la de los países desarrollados. A pesar de que no existen cifras específicas sobre este punto, ya que la FAO no cuenta con el detalle de la cantidad de alimentos que se pierden en los tres procesos relacionados con la merma alimentaria en nuestro país y Chile tampoco ha emprendido políticas de medición local sobre este punto, los especialistas ya han comenzado a dar cuenta de esta realidad. Como resultado de los movimientos políticos, sociales y económicos de las últimas décadas, caracterizados por notables tasas de crecimiento interno y alto endeudamiento y consumismo exacerbado entre las personas, Chile, aun estando lejos de los países industrializados, ha comenzado a desperdiciar sus alimentos como uno de ellos, es decir, con una alta negligencia de parte de los consumidores de por medio. Así lo

corroborar Tristram Stuart, cuando, en una de las tablas comparativas con las que documenta su postura, compara el ingreso per cápita de los países con la cantidad de comida disponible para sus habitantes. La relación entre estas dos variables es simple, según Stuart: a medida que los países incrementan su PIB per cápita, incrementa también el desperdicio alimentario de cada uno de sus habitantes.

Así, el cambio que ya se percibe al vaciar los contenedores de basura de las casas, se justifica con las cifras: actualmente, el PIB per cápita chileno llega a los 15.400 dólares anuales, por encima de Argentina (14.700), Brasil (10.800), Colombia (9.800), Perú (9.200) y muy arriba de países como Ecuador (8.000) o Bolivia (4.800).

La escasa valoración de la comida

No importa a quién se le pregunte o si su postura es más o menos radical frente a la pérdida de comida: todo el mundo tiene una historia de desperdicio que contar, ya sea una vivida en su casa, una que ha visto o una que le han contado. La razón de que estos detalles permanezcan en nuestra memoria recae en que todos, en mayor o menor medida, nos sentimos culpables del desperdicio, y tendemos a recordar esa típica frase de la mesa de la infancia: “Cómete todo; en (inserte aquí un país subdesarrollado) no tienen qué comer”.

Sin embargo, esa culpabilidad poco aterrizada, considerando que no hay razones logísticas o tecnológicas que hagan creer que con lo que queda de nuestro plato se pueda alimentar a los niños de África o cualquier país con altas tasas de hambruna, no hace que valoremos más la comida y los enormes recursos monetarios y medioambientales dedicados a ella. Según Jonathan Bloom, autor del libro *La tierra americana del desperdicio*, es

precisamente este factor, la valoración del gasto y del esfuerzo que requiere contar con alimentos, uno de los elementos claves para el máximo aprovechamiento de la comida. No se trata de comer con culpa porque otros no tienen recursos o de llenarse el estómago más allá de lo recomendable, dice Bloom, sino de apreciar el inmenso valor depositado en nuestro plato.

Pero poco de esto termina siendo relevante. Botar comida es, desafortunadamente, algo que todos, en mayor o menor grado, hacemos desde que tenemos memoria. Para Natalia Marambio, una periodista de 25 años, el tema trasciende las generaciones. "Mi abuela se ponía muy feliz cuando veía al resto comer y, por ende, su casa siempre estaba llena de comida, porque cocinaba sin ningún cálculo entre las personas que comían y la cantidad de comida que hacía". Su mamá, cuenta, heredó esa práctica, y por años cocinó para seis en vez de para los cuatro que realmente componen la familia, "pensando siempre que 'alguien podía llegar' o, simplemente, por costumbre". Así es como hoy Natalia calcula que en su casa se pierde, a la semana, un 30% de la comida que se compra, entre frutas, verduras y yogurts que se botan sin siquiera abrir.

En esto, su familia no es una isla en nuestro país. Según el informe *Cuánto alimento desperdician los chilenos*, del Centro de Estudios de Opinión Ciudadana de la Universidad de Talca, realizado a petición del diario La Tercera y dirigido por la investigadora Marcela Castro en 2011, para el 94,9% de los hogares chilenos, botar comida es una práctica habitual. En ellos, lo que más se tira a la basura es la comida preparada (44%), seguida de las verduras (24,4%) y el pan (12,9%). Increíblemente, la razón más aludida para el desperdicio de los alimentos es haber olvidado que la comida estaba en el refrigerador, algo que le ocurre a un 57,6% de los entrevistados.

En esto, los solteros llevan la discutible ventaja, con un 58,7% de ellos

que señala haberse olvidado de la comida, versus el 56,1% de los casados, y un 22,1% que indica no haber aprovechado la comida por haber salido a comer fuera de la casa más veces de lo presupuestado. En el otro extremo, un 18,7% de los que viven en familia dijo haberse olvidado de la comida que había.

Por lo visto, el tránsito de pasar de ser un joven al que le sirven la comida en la mesa a asumir el desafío de organizar la despensa de una casa se traduce, al menos inicialmente, en un desperdicio de dinero y comida. Sobre todo, dicen los consultados, en un despilfarro de "cosas ricas" que no había en la casa de los padres. Ese fue el caso de Andrea Inostroza (27), que hace cuatro años dejó la casa materna para empezar a vivir con su pololo. "Fue todo un proceso en el que aprendimos a comprar sólo lo que necesitábamos. Al principio, llenábamos el refrigerador una vez a la semana, pasaba un mes y el 75% de lo que habíamos comprado se había podrido", cuenta. Además, dice, el cansancio y las salidas no programadas contribuyen a llenar el tarro de la basura: "Con mi pololo llegamos cansados del trabajo, sin ganas de cocinar y la opción más rápida es pedir algo a la casa o salir a comer. Así es como se iban juntando cosas en el refrigerador y había que botarlas. Ya no nos pasa tanto, pero nos demoramos bastante en tener una actitud diferente hacia el tema".

Precisamente este factor, las salidas a comer fuera, han cambiado mucho el panorama en Chile. Hace una década, había que estar de cumpleaños, celebrar un ascenso o una graduación para ir a un restaurante. Debía existir un motivo de peso para el gasto. En ese tiempo, los restaurantes chilenos vivían de las celebraciones de sus clientes, pero hoy estas salidas no programadas están incorporadas a tal punto a nuestra rutina cotidiana, que ya no es nada de raro elegir un restaurante para una cita de negocios o salir en la noche simplemente a pasar un buen rato. Las cifras

confirman el fenómeno. Según un reciente estudio de la consultora Visión Humana, 42% de los encuestados salió a comer semanalmente durante el 2010, comparado con el 36% de 2009. Entre las mujeres, las tradicionales aprovechadoras de la comida del hogar, la cifra de ambos años ha variado casi en un 10%, pasando de un 31 a un 40%.

Vivir demasiado rápido

Décadas atrás, profundos cambios sociales produjeron enormes desplazamientos en la estructura del hogar. La definitiva incorporación de la mujer al mundo del trabajo no sólo ha cambiado su rol en la sociedad, ahora indispensable para el mercado laboral y, en un plano más íntimo, la manutención económica del hogar, sino que también la ha liberado, en muchos casos, del papel de dueña de casa y cuidadora del hogar que había asumido tradicionalmente hasta entrado el siglo XX. Dueña de casa que cocinaba, por lo demás, un hábito que se ha ido perdiendo progresivamente. En la mayoría de los casos, ni siquiera se ha tratado de una rebelión a las trabas que implicaban tener que cumplir con antiguas labores y clásicos moldes, sino a algo infinitamente más básico y acorde a la vida actual: ya no hay tiempo para hacer las mismas cosas que se hacían antes en la casa. El tiempo disponible para la comida y todo lo que ella implica, su preparación, conocimiento, disfrute y traspaso de hábitos culinarios a los hijos, se comprimió para negociarlo con las nuevas demandas del trabajo, de los hijos o de una tercera jornada. Según el autor del libro *Siútico: Arribismo, abajismo y vida social en Chile*, Oscar Contardo, en el caso chileno, la incorporación de la mujer al mundo del trabajo se ha producido en desajuste a la forma en que es concebida la casa. “En este país, nada está hecho para que la mujer trabaje fuera de la casa. La institución más importante en el discurso político chileno, que es el matrimonio y la familia, está concebida para un tipo de matrimonio y un tipo de familia y eso significa una donde la mujer se queda

en la casa. Si ellas tienen que trabajar y no son capaces de hacer el doble rol, nadie va a ocupar ese lugar en la casa, porque el hombre no está acostumbrado a asumir esa labor. La única que puede ocupar ese lugar es otra mujer a la que se le paga, una empleada doméstica, y eso implica contar con un alto ingreso que muchas personas no tienen, por lo que no cuentan con nadie que se haga cargo de la buena alimentación familiar”.

En gran medida, debido a fenómenos como éste se cambió la forma de cocinar en Chile y el mundo occidental: hoy las comidas no aprovechan completa ni eficientemente el potencial de los alimentos, simplemente porque muchas veces no hay nadie en la casa que se ocupe de ver qué queda en la despensa o el refrigerador. Y para cuando se viene a tomar conciencia de los alimentos disponibles dentro del hogar, suele ser demasiado tarde, el producto ya está vencido o ha tomado un aspecto si no letal, al menos sospechoso.

Con esto concuerda Froilán Flores, vicepresidente de la Asociación de Ferias Libres, quien recuerda una anécdota: “Por mucho tiempo yo dije que la hoja de betarraga se podía consumir. La otra vez me tocó ir a un encuentro en el Hotel Sheraton con un montón de empresas exportadoras de alimentos y ahí encontré que comercializaban las hojas de la betarraga en el extranjero. Por otro lado, si vas a una tienda naturista, te encontrarás con lo mismo, que las hojas de betarraga se consumen y que son carísimas. El perejil se puede ocupar en muchas cosas y sólo usamos un poquito de él en las comidas. La hoja de coliflor se puede echar a los porotos y a las lentejas. Lamentablemente, aquí todo se bota, cuando perfectamente podría aprovecharse. Oye, si la comida china, piensa, ¿En qué se fundamenta? En aprovechar todos los alimentos. Pero eso acá, en Chile, no sucede, porque ya nadie cocina ni tiene tiempo para dedicarle a aprender a cocinar de verdad, aprovechando los alimentos”.

La industria, por supuesto, se aprovecha de esta nueva forma de vida y les da a sus clientes la “ventaja” de aprovechar bien su dinero y escaso tiempo en compras eficientes, como las que promueven las típicas ofertas “lleve tres y pague dos”. Según los especialistas, este gasto desmedido, a partir del cual se compra no pensando en las necesidades, sino en una mal comprendida noción del aprovechamiento de recursos, lleva inevitablemente al desperdicio.

Por supuesto, la descrita no es más que la realidad de una buena parte del mundo. La creciente competencia mundial en el mercado de los alimentos ha disminuido los precios de los productos a lo largo de las últimas décadas. En nuestro país, según datos de la última Encuesta de Presupuestos Familiares, desarrollada por el Instituto Nacional de Estadísticas (INE), las familias destinan el 22,5% de su presupuesto a alimentos y bebidas. Sólo en 1997, este gasto alcanzaba al 26,7% del presupuesto familiar. Pero por muy positivo que esto pueda sonar para el bolsillo, no hemos sabido sacar provecho de esta ventaja y la baja de precios sólo ha contribuido a acrecentar nuestra negligencia respecto de la alimentación. En las naciones desarrolladas y en vías de desarrollo, la gente compra más comida que nunca, principalmente porque hoy está disponible en mayores cantidades y está destinada a un público mucho más masivo que el de antaño. En Estados Unidos, por ejemplo, entre 1983 y 2004, la cantidad de comida disponible en las tiendas y restaurantes subió 18%. Europa no se queda atrás. Basándose en un prolongado examen de los contenedores de basura de más de 2.000 hogares ingleses, la organización WRAP (Waste & Resources Action Programme o Programa de Acción de Desperdicio y Recursos), cuyo lema es “trabajando juntos por un mundo sin desperdicio”, concluyó que los ingleses tiran, sólo desde sus casas, 7,6 millones de toneladas de comida cada año.

Una parte de ese desperdicio no debería ser considerado comida, ya que cerca de un quinto de él consiste en cáscaras de naranja o bolsas de té, que nunca estuvieron destinadas a alimentar a nadie. Aun así, los ingleses se las arreglan para tirar cerca de 4,1 millones de toneladas de comida que, definitivamente, pudo ser consumida si se empleaba o manejaba apropiadamente. Esto incluye la comida que sobra después de cocinar demasiado y la que se deja en los platos, pero también una enorme cantidad de envases ni siquiera tocados de fruta, vegetales, queso, carne y comidas preparadas, que la gente tira a la basura incluso antes de la fecha de vencimiento, simplemente porque les dan “mala espina”. En ese país, 484 millones de potes de yogurt sin abrir, 1,6 millones de manzanas sin tocar (27 manzanas por persona), y 2,6 billones de rebanadas de pan están entre los más sorprendentes y vergonzosos desperdicios anuales de comida.

Para cualquiera es muy difícil imaginar lo que realmente representan todos estos millones de toneladas de comida, pero convertir esa medida en un número de personas que pudieron ser potencialmente alimentadas con esos recursos hace todo más comprensible, y el valor de la comida, más extraordinario. Ese fue el trabajo que realizaron el historiador Tristram Stuart y la investigadora Laura Yates. Ambos utilizaron estudios de hábitos alimentarios en Gran Bretaña y Estados Unidos y con ellos construyeron una base de datos con diferentes tipos de comida desperdiciada, desde los tomates hasta el jamón, pasando por el pan y los pasteles, y le dieron a cada ítem el valor calórico que le correspondía. 138 kcal. por cada 100 gramos de arroz, 47 para las manzanas, 75 para las papas y así hasta llegar a 200 alimentos. Luego, multiplicaron el valor calórico por las cantidades desperdiciadas cada año.

En la FAO, su representante de la Dirección de Estadísticas, el experto

Ricardo Sibrián, ha calculado cuánta comida extra necesitarían las cerca de mil millones de personas que hoy padecen hambre en el mundo para salir de su estado de desnutrición. Según el especialista, el déficit calórico de cada persona desnutrida es de 250 calorías al día. Esto significa que adicionando 250 calorías diarias a la dieta de cada una de ellas, se podría lograr que alcanzaran un peso corporal aceptable y realizar un mínimo de actividades físicas. Nada menor, sobre todo cuando se considera que la desnutrición o malnutrición causa retraso y malformación cerebral, daña el sistema inmune y, en los casos graves, lleva a la muerte. Con estos antecedentes en mano, Stuart y Yates sacaron sus cálculos y no quisieron creerlo: sólo el Reino Unido sería capaz de sacar de su condición de desnutrición a 30 millones de personas cada año.

La psicología del exceso

Todos estos datos parecen increíbles. ¿Qué hace que las personas pierdan comida a niveles descomunales y avergonzantes? Una de las principales respuestas, según Jonathan Bloom, está en el consumismo desbocado de nuestra sociedad, que vive más preocupada de proyectar una imagen de bonanza financiera que de ajustarse a sus necesidades reales, tal como fue descrito en el primer capítulo. En Inglaterra, WRAP ha hecho una enorme cantidad de investigaciones sobre las razones por las que las personas compran más comida de la que pueden comer y ha llegado a semejantes conclusiones.

Ellos, precisamente, hablan de un fenómeno que los psicólogos llaman “síndrome de la buena madre”, algo que afecta tanto a hombres y mujeres y que exagera su preocupación por contar siempre con diferentes alternativas para comer dentro de la casa y suficiente comida para satisfacer los requerimientos de la familia. El clásico “que no se note pobreza” se traduce,

así, en una despensa bien abastecida, que, desde la antigüedad y a través de muchas culturas, ha sido un símbolo de estatus y abundancia. De hecho, la noción de bonanza en muchos grupos humanos de diferentes épocas siempre ha llamado a la idea de que todo el mundo debe tener más de lo suficiente de todo, no sólo comida. Peor se vuelve el escenario cuando no es sólo la familia a la que se intenta satisfacer, sino también a las personas externas. Cualquier anfitrión prefiere cocinar más de lo que necesita antes que enfrentar el escenario de no contar con la cantidad de comida requerida por sus invitados. En ese sentido, funcionamos un poco como los supermercados, cuyo modelo de negocio fue discutido anteriormente, tratando de proyectar siempre una imagen de ilimitada abundancia, que concuerda, según el sociólogo Tomás Moulián, con la imagen más cotizada y anhelada en nuestra sociedad consumista.

Diversas organizaciones mundiales han intentado acabar con el problema del desperdicio alimentario en los hogares y pocas han tenido éxito dando a conocer el peligroso panorama de escasez al que nos enfrentamos de seguir acabando con recursos finitos. Por eso, algunas han tomado caminos más prácticos. En Europa, por ejemplo, WRAP ha comenzado a apelar a lo que más puede dolerle a un consumidor, su billetera. Parte de la campaña de esta organización pone énfasis en el hecho de que en los hogares de Reino Unido, la comida tirada a la basura llega a acumular 10.2 billones de libras cada año, lo que se traduce en unas 167 libras por persona o unas 420 por un hogar promedio. Esta última cifra representa más de 320 mil pesos chilenos por familia anualmente. En los Estados Unidos, los estudios especializados han detallado que una familia promedio tira a la basura 2.200 dólares de comida cada año.

En Chile, la gran mayoría de las personas, de acuerdo a la encuesta *Cuánto alimento desperdician los chilenos*, dice perder hasta 10 mil pesos en

alimentos cada mes, lo que se traduce en unos 120 mil pesos al año.

Un asunto de peso

La sociedad consumista ha naturalizado hasta tal punto la mecánica del gasto excesivo, que escasamente nos damos cuenta del intrincado sendero negativo que sigue el desperdicio irracional de comida en nuestros hogares. A medida que aumenta la facilidad para conseguir alimentos, compramos sin control, una cuestión que, pensamos, nos concede el tan deseado estatus de la abundancia. Sin embargo, al hacerlo desperdiciamos recursos de nuestro bolsillo y del planeta: no sólo no calculamos bien nuestro presupuesto y no lo hacemos rendir eficientemente, sino que a costa de este desperdicio, se menosprecia el esfuerzo medioambiental y económico global de la producción de comida, como fue discutido anteriormente. Pero este no es el único efecto negativo. Una de las principales causas del desperdicio alimentario tiene que ver con la compra desmedida, que, a su vez, también nos hace comer más de la cuenta, ocasionando severos daños a la salud.

Tristram Stuart asegura que al alejarnos del proceso de producción de la comida, que hoy se desarrolla en lejanos campos que procesan los alimentos en lugares aún más desconocidos y hacen aparecer frente a nuestros ojos, casi por arte de magia, la comida envasada y succulenta en los estantes del supermercado, no somos capaces de dimensionar exactamente qué es lo que estamos comiendo. Por esto, las porciones XL ya no son patrimonio sólo de la comida rápida. En los últimos años, todo en la industria alimentaria, desde las porciones a las calorías, ha aumentado. Así lo comprobó un artículo de la Universidad de Nueva York, de 2002, publicado en la revista científica *American Journal of Public Health*, que examinó la relación entre estas crecientes porciones y la epidemia de obesidad que afecta a todo el mundo y con bastante fuerza a nuestro país. (Según la

Encuesta Nacional de Salud de 2010, casi nueve millones de personas viven con exceso de peso en Chile, pasando de un 61% en 2003 a un 67% en la actualidad. De estos, un 39,3% tiene sobrepeso, un 25% obesidad y un 2,3% obesidad mórbida. Más aún, según los antecedentes de la OCDE, Chile es el sexto país con más obesidad. Este informe comparó a los países a partir de los índices de sobrepeso que presentan los niños y jóvenes de entre 5 y 17 años. Así, según los indicadores asignados al país, el 27,1% de las niñas y el 28,6% de los niños supera la talla correspondiente a su edad, lo que ubica a Chile entre las naciones más afectadas por la obesidad y a continuación de Grecia, Estados Unidos, Italia, México y Nueva Zelanda).

La investigación neoyorkina, dirigida por las especialistas Lisa Young y Marion Nestle, *comparó recetas idénticas de postres y galletas del libro de cocina The joy of cooking (El placer de cocinar)* en sus versiones de 1964 y 1997. Los ingredientes eran los mismos en ambas ediciones, pero en la del 97 el número de porciones que se podían conseguir con esos productos se había reducido drásticamente, lo que significaba sólo una cosa: desde la misma tradición culinaria se les recomendaba a las personas que comieran más que antes. Desde el 2006, las porciones se redujeron aún más. Por ejemplo, una receta de waffles que se recomendaba para 12 personas en 1997, lo hacía para sólo seis en 2006, sin variar la cantidad de ingredientes. El tamaño de las porciones se dobló en menos de diez años.

En esa misma investigación, Young and Nestle también compararon el tamaño promedio de las comidas entre 1982 y 2002. Los resultados fueron sorprendentes. Una dona promedio solía ser de unos 7,6 centímetros de diámetro en la primera fecha, para llegar a más de 14 en 2006.

En nuestro país, el cambio alimentario ha sido impresionante, al punto de convertirse en caso de estudio dentro de América Latina. Según el doctor,

profesor de la Facultad de Medicina de la Universidad Católica y experto internacional en temas nutricionales, Francisco Mardones, la epidemia de obesidad comenzó en Chile hace no más de 25 o 30 años, en forma similar a lo ocurrido en el mundo, pero también reconoce que en nuestro país, la “transición nutricional ha transcurrido a una velocidad impresionante y la obesidad tiene alta prevalencia en todos los grupos de edad”. Por ejemplo, la obesidad pre-escolar se pudo estudiar hace 23 años en forma comparable con los datos actuales. Un estudio de 1986, con datos del consultorio La Pincoya, en la zona norte de Santiago, utilizó el mismo patrón peso/talla usado habitualmente por el ministerio de Salud, revelando, en esos años, una prevalencia de 2,4% de obesidad para ese grupo etario. Hoy, 9,8% de los niños menores de cinco años padece de obesidad en Chile.

De este cambio también da cuenta la última Encuesta Nacional de Consumo Alimentario (ENCA), estudio hecho a 4.920 personas en Chile continental por las facultades de Medicina y Economía y Negocios de la Universidad de Chile, a pedido del ministerio de Salud.

La investigación, la primera publicada en Chile de su tipo, reveló los cambios en los hábitos, alimentos y cantidades que consumen los chilenos. Hugo Amigo, académico del Departamento de Nutrición de la Universidad de Chile y director técnico a cargo del estudio, lo explica en una nota del 17 de septiembre de 2011 publicada en el diario La Tercera: "Si hubiéramos hecho esta investigación en décadas anteriores, los resultados hubieran mostrado que había un problema de acceso a la comida, hoy -al contrario- el problema es de exceso", sentencia. Pero no es sólo la cantidad, sino también la calidad de la alimentación la que ha cambiado, y que hoy ha declinado a niveles peligrosos.

Otras investigaciones cualitativas del Instituto de Nutrición y Tecnología

de los Alimentos, INTA, dan cuenta del dramático cambio alimentario que ha existido en nuestro país en los últimos 40 años. Según ellos, nuestro país ha adoptado hábitos de vida “modernos”, como incluir bebidas gaseosas al almuerzo, pizzas el fin de semana o hamburguesas preparadas “a la rápida” cualquier día con poco tiempo en la casa. Hace treinta o cuarenta años, señalan estas publicaciones, el consumo de legumbres era diario, tal como ocurre, hasta el día de hoy, en países como Brasil. Ahora, en cambio, las consumimos menos de una vez por semana. Lo mismo ocurre con las guaguas. Antes, en un postre común y corriente, ellas sólo consumían frutas frescas, en compotas o jugos, pero hoy es muy común que ingieran yogurts, flanes y otros productos calóricos. Para qué hablar de las verduras, que en la población general se han restringido casi únicamente a las ensaladas.

Por su parte, la ENCA señala que los chilenos tenemos hoy un muy bajo grado de cumplimiento de las recomendaciones alimentarias básicas. La proporción más alta de cumplimiento está en frutas y verduras, con un 52,7%. En el caso de las legumbres, casi un cuarto de la población cumple con lo sugerido y los menores de seis años son los que más las consumen (31%). La proporción más baja de cumplimiento se da en los lácteos (21,4%) y pescados (17,3%). Los adolescentes entre 14 a 18 años son los que menos comen pescado: apenas superan el 10%. Hoy consumimos más carnes rojas, de las que podemos llegar a comer medio kilo a la semana. Y junto con ello, nos inventamos una comida más en el día, que la ENCA llama “colación nocturna”, que se consume entre las ocho y las diez de la noche. No es muy difícil imaginarse la escena en la que se ingiere: en la cama y frente al televisor.

Por todo esto, nuestros cuerpos han cambiado enormemente. A principios del siglo XX, la mujer promedio pesaba cerca de 50 kilos y los hombres, 57. El índice de masa corporal para ambos no superaba los 21.

Hoy, esa cifra llega a 28 para los varones y 27,7 para las mujeres, índices que entran en la categoría de sobrepeso.

Este es un problema grave. Según Mardones, son tres las consecuencias más problemáticas de la obesidad: enfermedades durante la niñez, obesidad y otros riesgos durante la edad adulta, y consecuencias económicas y sociales para los países. En su informe *Obesidad en la niñez en Chile: Un tema pendiente*, Mardones asegura que la obesidad en los escolares implica la presentación de problemas de salud tales como la dislipidemia (alteración del metabolismo de los lípidos), alteraciones del metabolismo de la glucosa, hipertensión arterial, dificultades sicosociales, trastornos de la alimentación y problemas ortopédicos, entre otros.

En cuanto a los mayores riesgos durante la edad adulta, dice Mardones, varios estudios han mostrado que los obesos durante la niñez tienden a ser obesos en el futuro, lo que implica un factor de riesgo cardiovascular mayor. En Chile, la enfermedad cardiovascular es hoy la primera causa de muerte.

Capítulo 4: Vivir de la basura

Marcelo vive en la calle para poder tomar tranquilo. Eso dice, aunque no se reconoce como alcohólico. Pero cuando contabiliza todo lo que ha perdido por culpa de la botella, retrocede, se ríe y dice que sí, que probablemente tenga un problema con el alcohol. Marcelo no se acuerda si tiene 51 ó 52 años, pero está seguro de no llegar todavía a los 53. Hace cerca de diez años que vive en la calle, sin tener contacto con su mujer, que lo echó del hogar que compartían en Cerro Navia, ni con su hijo, que debe bordear los 17. Hasta donde él sabe, ninguno ha tratado de ubicarlo. Si lo intentaran, la empresa por hallarlo no sería intrincada. Su caminata diaria difiere muy poco de un patrón que ya se le ha vuelto habitual: sus días pasan en el centro de Santiago, cruzando la Alameda, frente al edificio de La Moneda. Ahí duerme frecuentemente, asilado en un rincón de las afueras del Centro de Ayuda Espiritual, ubicado en la esquina de la avenida con Nataniel Cox y perteneciente a la Iglesia Evangélica. Este centro probablemente sea más recordado como “Pare de sufrir”, por el lema que hasta hace un par de años colgaba de su fachada. Cuando el día está bueno, cuando alguien le regala algunas monedas, Marcelo alcanza a juntar lo que, dice, le piden por pasar la noche en el Hogar de Cristo (aun cuando esta institución asegura no cobrar por sus servicios). La comida, eso sí, la consigue casi íntegramente en la calle. En los basureros, más específicamente.

Al principio, Marcelo pensó que los supermercados del sector, el Tottus, Ekono y Santa Isabel, podían ser una alternativa de comida gratis. Sin embargo, poco tiempo le llevó darse cuenta de que no había alternativa: dichos locales botan su comida en los contenedores de sus patios interiores y retiran la basura a través de camiones que se llevan los desechos directamente a un vertedero, sin pasar por los basureros municipales ubicados en la calle. Por eso, Marcelo ahora recurre directamente a los contenedores ubicados en las afueras de las decenas de edificios de departamentos que no dejan de surgir en el sector. Yogurts, comida restante

en envases de comida china y pan duro son parte de su ingesta diaria. Extrañamente, nunca se ha enfermado por culpa de la comida que podría estar en descomposición. Al menos, eso es lo que él recuerda.

Marcelo es parte del 2.8% de indigentes que, según los datos de 2011 y publicados en 2012, reconoce la Encuesta de Caracterización Socioeconómica Nacional, CASEN. También es parte del menos de 5% que, según Rodrigo Flores, investigador y periodista de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), sufre hambre en Chile. En nuestro país, esta es una delicada cifra fantasma, pues no se conoce el detalle oficial del número de personas que no cuenta con suficientes recursos para alimentarse adecuadamente todos los días, lo que ya fue descrito bajo el concepto de inseguridad alimentaria. Según Flores, Chile no aparece en los registros de inseguridad de dicha entidad, que sí tiene datos claros para el resto de América Latina. ¿La razón? Esta organización reconoce a la inseguridad alimentaria como un problema a evaluar cuando afecta a más del 5% de la población de una nación, por lo que Chile, con niveles inferiores, no aparece en los registros y es el país mejor posicionado en esta materia en todo el continente. Sin embargo, esto no significa que la realidad sea menos dolorosa o que no afecte a un número considerable de personas. Según datos extraoficiales, en Chile hay 2.567.000 personas que viven en inseguridad alimentaria y 629.000 que sufren hambre.

En todo el mundo, mientras aquellos con más recursos (y otros con no tantos, pero acostumbrados al desperdicio como práctica) desechan alimentos en buen estado, millones de personas como Marcelo pasan hambre. Para ellos, la única posibilidad de enfrentar la inanición es buscar la comida en el único lugar donde la pueden conseguir permanentemente gratis: la basura. La mayoría de estas personas no sabe que en miles de

comercios y hogares la comida sobra y que bajo ciertas modificaciones a las políticas públicas del país, podría llegar perfectamente a sus manos en condiciones salubres y éticas. Afortunada o desafortunadamente, dependiendo del punto de vista, en la mayoría de los casos tampoco saben que la negación de estos recursos ocurre por una negligencia planificada que posibilita que a la vuelta de cada esquina los casos de desperdicio aberrante sobren. Dos son los elementos que más pesan en esta discusión: el fantasma de las enfermedades alimentarias y la escasa preocupación política y legal por hallar mecanismos destinados a reaprovechar los alimentos.

La política comercial de las grandes compañías ligadas a la alimentación predispone casi completamente a sus dueños hacia la idea de no redistribuir los alimentos que no alcanzan a comercializarse. En un capítulo anterior se discutió acerca de los colosales volúmenes de pérdidas de los supermercados, que en otros comercios, como restaurantes y tiendas más pequeñas, llega a cifras nada despreciables. La pregunta es inevitable: Si la pérdida es parte de los cálculos de los comerciantes y, por tanto, un fenómeno cuantificable y previsible, ¿por qué no se generan las instancias para redistribuir esos alimentos a las personas que los necesitan? La mayor parte de esta respuesta tiene que ver con el fantasma de la intoxicación alimentaria. Bastaría un caso de intoxicación alimentaria a causa de alimentos donados por algún tipo de comercio o el surgimiento de un cuadro clínico remotamente ligado a la redistribución, para que cualquiera de ellos tuviera pérdidas millonarias por mala publicidad. Un riesgo difícil de correr para cualquier empresa entre cuyos objetivos no se encuentra la contribución social, sino ganar dinero y en lo posible, no perderlo dedicándose a temas que no son de su estricta competencia.

Las ETA o Enfermedades Transmitidas por Alimentos se dividen en dos: infecciones transmitidas por la comida, que resultan de la ingesta de

alimentos que contienen microorganismos vivos perjudiciales para la salud, e intoxicación causada por alimentos, que ocurre cuando se consumen toxinas o venenos presentes en productos infectados por hongos o bacterias, aun cuando estos microorganismos ya no estén presentes. La Escherichia Coli, la Salmonella, la Listeria y la temida infección por Estafilococo dorado son algunas de las más peligrosas enfermedades que pueden transmitirse a través de alimentos no certificados para el consumo.

Un encargado de ventas de un importante supermercado nacional, que prefiere reservar su nombre, hace carne del temor de la industria de verse ligada su marca al contagio de cualquiera de estas patologías: “Imagínate que regalemos algo que no está para la venta y que se nos enferme una sola persona. Nos queda la escoba, porque no sólo seríamos responsables de la enfermedad de esa persona, sino que se nos vendría encima toda la carga social que eso implica. O sea, la cuestión aparecería como que el supermercado enfermó a una persona pobre. Nos harían pedazos, porque se trataría de un caso discutible de discriminación”.

Incluso las personas que tienen la capacidad de adquirir sus alimentos en los comercios establecidos y fiscalizados sufren del terror a las enfermedades y son presa de la “mala espina” que producen los alimentos que se encuentran en fechas cercanas al vencimiento. Lógico, pudiera pensarse: nadie quiere enfermarse y los resguardos nunca son pocos para evitar el contagio. Sin embargo, esta preocupación es inconsciente del enorme gasto que se realiza en la producción planetaria de alimentos. Además, está fuera de toda lógica sanitaria. No hay por qué temer de un alimento al que aún le faltan semanas para alcanzar su fecha de vencimiento, pues es perfectamente apto para el consumo hasta ese mismo día. Es más, incluso hay muchos alimentos bajo un nuevo rótulo aplicado en Estados Unidos, el *best before* (mejor antes de), que no indica caducidad,

sino que el alimento puede perder algunas propiedades de textura y sabor después de esa fecha, pero sigue siendo perfectamente saludable.

La práctica de desechar alimentos que aún no alcanzan su fecha de vencimiento para dejar tranquilos a los consumidores es mucho más común de lo que se piensa. Así lo retrata un reponedor del supermercado Jumbo de Las Condes: “La comida de este supermercado tiene un 50% de vida útil. Por ejemplo, si un producto tiene seis meses de duración, ya a los tres meses lo sacamos. Utilizamos normas sanitarias europeas sumamente estrictas. Una vez se decidió donar la comida buena que el supermercado rechazaba, pero pensamos que es algo con lo que se corre mucho riesgo, por si alguien se enferma, así que todo se va a la basura”. Incluso, el empleado recalca cómo esta realidad cambia dependiendo de la ubicación de los supermercados, ya que “en el barrio alto, la gente es más jodida y no va a aceptar comprar un producto que va a vencer pronto, así que mejor se bota al tiro, para que la gente compre otros, que tienen una fecha de vencimiento más lejana”.

De lo mismo da cuenta el dueño del restaurant Open, en Las Condes: “La comida del local que no se usa, se bota”. Esto, porque “para que los platos sean 100% de calidad, los alimentos no pueden tener más de dos días. No le damos la comida que sobra a los garzones, porque si fuera así, cocinarían mucho más comida y probablemente tendríamos muchas pérdidas. Por lo general, aquí las cosas se usan un día y medio, no más que eso; lo demás todo se va directo al basurero”. Aunque parezca increíble, hoy se produce comida cuya vida útil no supera unos pocos minutos. Así lo explica un encargado del McDonald’s de Alto Las Condes: “Si los productos no se van en 10 minutos, se botan. O sea, el tiempo de calidad de nuestros productos (como hamburguesas, papas fritas o empanaditas de queso) es de sólo 10 minutos. No le damos la comida a los trabajadores porque no podemos darles comida de poca calidad a ellos”. Orgullosos de esta práctica,

que asegura calidad según las normas sanitarias de la compañía, señala que “constantemente estamos botando comida. No se dona, ni se guarda: todo va directo a la basura”.

Allí es precisamente donde la encuentran los que más la necesitan, que pueden llegar a hallar tanta cantidad como para incluso revenderla. Así como las personas más favorecidas pueden darse el “lujo” de pasearse por un supermercado eligiendo comida de acuerdo a sus gustos y caprichos personales, otros eligen la suya en los vertederos. La única diferencia parece ser el tiempo. Los primeros pueden tardar horas en su selección. Los segundos, deben ingeniárselas en unos pocos minutos.

“Los moscas”

Al norte de la capital, la rapidez es clave para “los moscas”, así apodados por los choferes de los camiones que retiran la basura de los supermercados y la depositan en la Estación de Transferencia de Quilicura, una moderna planta de tratamiento y compactación de residuos que recibe basura de varias comunas de Santiago. Ellos explican que se trata de grupos de personas, generalmente hombres, que eligen los “mejores” camiones para “asaltarlos” durante un lapso de sólo dos cuadras antes de llegar al basural industrial. De los casi 850 cargamentos que diariamente llegan a este vertedero, sólo unos pocos vienen de retirar mercadería vencida o dañada de los supermercados, que es, obviamente, la que tiene mayor valor. Estos son los camiones de “servicios especiales”, que “los moscas” tienen plenamente identificados.

La forma de actuar es simple: “los moscas” esperan estos pocos transportes instalados en la calle Alcalde Guzmán y se suben en grupos de 4 a 5 a los camiones que vienen por la Autopista Central y provenientes de

alguno de los 24 municipios de la Región Metropolitana que tiene contrato con KDM, la empresa que administra la Estación de Transferencia.

Temporalmente instalados sobre los camiones, quitan las amarras de un toldo plástico de color azul o rojo y comienzan a revisar la “mercadería”. Tarros de café, leche y conservas abolladas. Carnes a punto de vencer, frutas, verduras y hasta platos preparados o pollos asados. Todo lo que no sirve en los supermercados se convierte aquí en un apetecido botín.

En menos de dos cuadras, “los moscas” escarban entre estos restos de comida y llenan un largo saco típicamente usado para guardar papas, con una capacidad de más de 50 kilos. Una vez que el camión llega a la entrada de la Estación de Transferencia, el grupo se baja con su botín. No siempre hay tanta suerte. Cuando el camión va muy rápido, la única forma que tienen los conductores de evitar este “saqueo”, que escasamente les importa, “los moscas” optan por tirar al suelo, desde el vehículo en marcha, todo lo que pueden, para revisar con más calma lo que les puede servir una vez que el camión ya se ha ido.

Esta rutina comienza cerca de las 11.30 de cada mañana, cuando los camiones terminan el retiro de alimentos de los supermercados y comienzan a llegar a la Estación de Transferencia, pero puede durar hasta las 16.00 horas. En un día normal puede haber entre 15 a 20 “moscas” esperando camiones. “Ellos se van turnando para subirse a los camiones”, cuenta un guardia de KDM que prefiere conservar el anonimato. “A veces, cuando consiguen cosas buenas, hasta hacen asados con la carne y los pollos que bajan de los camiones”, relata.

“Casi todos son de Renca y van a distintos lados a vender las cosas que sacan” dice Iván, otra persona que ha creado una forma de subsistir

gracias a la basura de los camiones, pero que a diferencia de “los moscas”, prefiere los vehículos que vienen cargados con metales y escombros que luego puede vender.

En toda la calle Alcalde Guzmán está la huella de “los moscas”. Restos de comida, carbón y una parrilla artesanal cerca de unas rocas, que usan como un improvisado quincho cuando la recolección es buena. También su firma en uno de los muros frente a la Estación de Transferencia de Quilicura. En esta moderna planta de acopio de desechos se almacenan hasta 5.500 toneladas de residuos sólidos que luego son compactados y trasladados en tren al Relleno Sanitario Loma Los Colorados, en Til Til. Más de US\$ 250 millones recibirá la empresa KDM por los 24 municipios de la Región Metropolitana que renovaron contrato para el manejo de sus desperdicios durante los próximos 14 años. Un millonario negocio que no se preocupa de unas cuantas moscas que merodean y escarban en su basura.

Curiosamente, el desconocimiento hace que tampoco les preocupe mucho a los consumidores finales de estos alimentos, quienes los adquieren en las ferias libres. Allí una lata de jurel puede tener un valor hasta 50% inferior al que alcanza en un comercio establecido. Raquel nunca va al supermercado y compra todos los alimentos necesarios para la alimentación familiar semanal en la feria Dorsal de la comuna de Renca, que se instala los días miércoles y sábado. Tarros de conservas, huevos, fideos, arroz, todo lo encuentra acá por un precio mucho menor que en cualquier otra parte. Obviamente, Raquel estaba consciente de que alguna trampa debía haber tras los bajos precios, pero siempre lo atribuyó a la naturaleza ilegal de muchos de esos productos, que provienen directamente del robo hormiga en los supermercados. Poco le importa la procedencia bajo cuerda de estos productos, pero parece bastante más preocupada cuando reflexiona sobre la posibilidad de que al menos algunos de los productos que lleva a su hogar

provengan del camión de la basura. A pesar de que el “casero” (que no tiene un puesto estable en la feria, sino que acomoda su mercadería sobre el suelo en los pequeños espacios entre los puestos) que se dedica a vender estos productos niega tajantemente que su mercancía provenga de la basura, otro, en un puesto regulado de frutas y verduras, dice estar seguro de que al menos algunos de los productos que su “colega” ofrece, vienen directamente de la basura. “No, no todos, pero los tarros son ‘a la mala’. Se supone que no se puede, pero aquí se hacen los locos, porque todos tenemos que vivir de algo”.

Hacia una forma digna de aprovechar los alimentos

En su libro *Despilfarro: develando el escándalo global de la comida*, Tristram Stuart señala que el factor con menos impacto sobre la final redistribución de la comida en buen estado no es la disponibilidad de la misma, sino factores como la escasez de fondos necesarios para repartirla entre las personas o los aspectos legales relacionados con la redistribución de los alimentos, que hacen que en muchas instancias sea incluso ilegal donar alimentos inicialmente destinados a la venta.

Sin embargo, Stuart cree que hay esperanzas. A pesar de que el mundo, en promedio, cuenta hoy con más ingresos, lo que se traduce en mayores recursos para comprar comida y, potencialmente, desperdiciarla, “hay señales muy positivas de que las personas, las empresas y el sector público están despertando y viendo esto como un problema social y medioambiental masivo, que se puede solucionar con estrategias relativamente simples, como comer y disfrutar la comida en vez de tirarla a la basura”.

Una de las soluciones estructurales a las que se ha llegado en las

últimas décadas tiene que ver con la masificación de las instituciones dedicadas precisamente a sacar la comida en buen estado de los puntos de distribución para hacerla llegar a quienes más la necesitan, conocidas como bancos de alimentos. En el pasado, las donaciones de los supermercados tenían poco valor y eran casi nada más que algo que podían poner en sus informes de cumplimiento de responsabilidad social empresarial. Hoy, muchos de ellos están tomando un rol constructivo en la expansión de la redistribución de la comida.

La aparición de estos bancos data del año 1965, cuando en la ciudad de Phoenix, en Arizona, un arquitecto jubilado observaba cómo diariamente pasaba junto a su casa una mujer que transportaba una carretilla llena de alimentos. Un día decidió preguntarle a la mujer por el origen y destino de esa comida. Ella le respondió que tenía nueve hijos y un marido en la cárcel, y que para dar de comer a su familia, iba todos los días a los supermercados, donde sabía que se desperdiciaba una gran cantidad de comida. Este hombre, llamado John Van Hengel, comprendió en ese momento la efectividad de dicha práctica y pensó que quizás muchas otras personas podrían beneficiarse de esa vieja forma de obtener comida pero que, sin embargo, no contaba hasta el momento con ningún canal institucionalizado para expandir la ayuda.

Ese año, Van Hengel creó el primer banco de alimentos en Estados Unidos. En 1971 la iniciativa saltó a Canadá y en 1984, Francisco López, un canadiense de origen español, los llevó a Europa. Actualmente, según The Global FoodBanking Network (La Red Global de Bancos de Alimentos), Argentina, Australia, Brasil, Bulgaria, Canadá, Colombia, Costa Rica, Ecuador, Egipto, El Salvador, Guatemala, Honduras, Hong Kong, India, Israel, Japón, México, Namibia, Nicaragua, Paraguay, Sudáfrica, Taiwán, Turquía, Reino Unido, Estados Unidos y Europa como continente, cuentan

con bancos de comida. Chile no es la excepción.

En diciembre de 2010 comenzó a funcionar en nuestro país la Red de Alimentos, una corporación sin fines de lucro cuya meta es reunir aquellos productos alimentarios que, siendo aptos para el consumo de las personas, no pueden ser comercializados por las empresas, ya sea por sobreproducción, baja comercialización o cercanía a la fecha de vencimiento, entre otros motivos. El objetivo es que los productos que solían terminar en la basura o incinerados puedan ahora ser distribuidos y aprovechados.

Pierina Bocic, vicepresidenta de esta institución, explica la Red recoge lo que supermercados y empresas no van a utilizar y se encarga de redistribuirlos a quienes los necesitan. Estos últimos pueden ser organizaciones, personas individuales o fundaciones. “No es reciclar, es reutilizar y entregar gratuitamente a quienes lo necesitan”, puntualiza Bocic. “En Europa, la mayoría de los bancos de alimentos recogen y reparten gratis. En Israel, los bancos de alimentos tienen cultivos propios. En Estados Unidos tienen todo tipo de programas. Hay uno para la tercera edad donde los viejitos pueden entrar a una bodega y elegir lo que ellos quieran. Es como ir a un mini supermercado. No se paga, pero pasan por una caja donde los timbran. Hay todo tipo de variaciones del modelo”.

En Chile, particularmente, fue difícil incluso poner la primera piedra de un centro de redistribución. Bocic señala que enorme fue su sorpresa cuando, entre 2002 y 2003, comenzaron con las incipientes gestiones para echar a andar un banco de alimentos nacional y se dieron cuenta de que la redistribución de comida estaba penalizada en el país. “Las donaciones de alimentos se consideraban gastos rechazados”, que según el Servicio de Impuestos Internos “corresponden a gastos que no se permite que sean restados en la determinación de la utilidad para efectos del pago de los

impuestos. Se dice también que los gastos rechazados son aquellas operaciones que no cumplen con los requisitos o condiciones establecidos en el artículo 31 de la Ley sobre Impuesto a la Renta para poder ser deducidas de los ingresos brutos del ejercicio comercial, en concordancia con el artículo 33 de la norma señalada”. Esto significaba, dice Bocic, “que una empresa, por ejemplo, Nestlé, que por cualquier motivo no podía comercializar sus productos, ya sea por tener la etiqueta rota o una fecha cercana al vencimiento, no lo podía regalar. Si lo hacía, tenía que pagar una multa que correspondía a 35% del precio del producto. Además perdía el IVA que le había costado producir ese producto”.

Desde ese momento, Carlos Ingham, actual presidente de la Red de Alimentos, comenzó un intenso trabajo de lobby que duró ocho años y que incluyó reuniones con los ministerios de Hacienda del gobierno de Ricardo Lagos y de Michelle Bachelet. El abogado Rodrigo Peralta, de Peralta & Asociados y miembro de la Fundación Pro Bono y de distintas organizaciones, como el Hogar de Cristo, Corporación Esperanza, Coaniquem y Fundación Las Rosas, fue clave en este proceso.

En octubre de 2009, el Servicio de Impuestos Internos (SII) emitió la Circular 54, que se complementó en agosto de 2010 y que se convirtió en el reglamento que finalmente permitiría el funcionamiento de los bancos de alimentos en Chile. En dicho cuerpo legal se exponía que desde ese momento se creaba un registro de entidades receptoras de alimentos cuya comercialización fuera inviable. Dice Bocic: “En pocas palabras, es un registro del SII que hace que un productor de alimentos pueda donar sus mermas en condiciones aún de consumo a una entidad distribuidora de alimentos, que sea sin fin de lucro”. Además, generaron un incentivo a la donación: si una empresa entregaba sus mermas de producción a una entidad receptora, podía recuperar el IVA que le había costado adquirir los

productos.

Tributariamente, esto asemejaba a Chile a lo que desde años ocurre en Estados Unidos en esta materia, donde existe un marco legislativo favorable a la redistribución de comida. Bajo la administración del Presidente Bill Clinton se aprobaron una serie de leyes cuyo fin era entusiasmar a las corporaciones para que donaran la comida en vez de botarla. La ley “Buen Samaritano”, por ejemplo, que tiene un símil en Italia y México, limita la responsabilidad civil de los donantes de alimentos, evitando que si una persona se intoxica o tiene algún inconveniente con algún alimento donado, la empresa se vea perjudicada legalmente si ha realizado la donación de buena fe. Esto les da a confianza a las compañías, explica Tristram Stuart, y elimina el pretexto en el caso en que el miedo a la intoxicación alimentaria fuera la excusa para no donar comida. Esta no entrañaría grandes riesgos, sostiene el autor, ya que son casi inexistentes los casos de intoxicación relacionados con la donación de alimentos. En Estados Unidos también se les permite a las grandes compañías deducir el costo de la comida donada de los impuestos.

En Chile, la Red de Alimentos ha tenido un avance veloz: recibe ayuda de cerca de 35 o 40 empresas y actualmente beneficia a 54 instituciones, entre las que se encuentran las Aldeas Infantiles SOS, el Ejército de Salvación, la Fundación Las Rosas, la Sociedad Protectora de la Infancia y Caritas Santiago. Paula Aravena, encargada del Programa de Atención Social de esta última institución, señala que de la Red reciben alimentos no perecibles, como lácteos, café, salsa de tomates, cremas y más. Eso sí, evitan recibir golosinas y comida que no sea de primera necesidad, para privilegiar la buena alimentación de las personas a las que acogen, repartidas en 43 comedores en la capital. Sin embargo, el aporte que representan los productos donados por la Red de Alimentos representa sólo

entre el 10 y el 20% de lo que requiere una institución como Caritas. El motivo no es mezquindad, sino un fenómeno más complejo que también entra en discusión cuando se discute la alimentación de las personas a través de una forma más sofisticada de la caridad, pero caridad, a fin de cuentas. Pierina Bocic señala que entre los objetivos de la Red se encuentra prestar ayuda a las personas que la necesitan, pero no generar una relación de dependencia de parte de ellas.

Tim Lang, profesor de políticas alimentarias en la Universidad City de Inglaterra y que por años ha sido un consejero pionero para mejorar el sistema ambiental y social y evitar el desperdicio de comida en ese país, sostiene hace muchos años una encarnizada batalla contra las instituciones caritativas que se dedican a la redistribución de alimentos. El académico considera que entregar comida a los pobres crea círculos de dependencia y les quita a los gobiernos la presión para hacer algo más fundamental y, obviamente, estructural, a la hora de buscar soluciones de largo plazo para la pobreza.

En su libro, Stuart señala que en una oportunidad se reunió con Lang en un programa transmitido por radio BBC 4 sobre el tema y que no dejó de sorprenderse de la vehemencia de las palabras de Lang, quien llegó a comentar que entregarles comida sobrante a las personas era equivalente a “tratarlas como cerdos”. A lo que apunta el argumento de Lang es a evidenciar el problema estructural relacionado con la distribución de alimentos y la estructura de la sociedad, donde poco puede hacer simplemente regalarle o no comida a las personas. A pesar de que reconoce que las soluciones deben ser de más largo aliento, Stuart defiende la redistribución de comida que, de otra forma y bajo el sistema imperante, se perdería en la basura. Sobre el comentario de los cerdos, asegura que “los cerdos domésticos en cautiverio no tienen ninguna opción frente a la comida

que comen. Las personas, sí. El escenario que propone Lang, en el que millones de toneladas de comida de buena calidad se van a la basura, pero que no pueden ser adquiridas por las personas más pobres porque supuestamente sería dañino contra su dignidad, es aquel que priva a las personas de su capacidad de elegir y, por tanto, también de su dignidad". De muestra, las opiniones de las mismas personas, dice Stuart. Una encuesta bianual de la fundación inglesa FareShare, dedicada a erradicar el hambre en ese país, arrojó que el 92% de los beneficiados por la redistribución de alimentos señala que la comida que reciben los ayuda a mantenerse saludables. 29% dice que es la única oportunidad que tiene de comer frutas y vegetales y 78% que esta ayuda les permite hacer durar más el dinero.

Tanto ha avanzado la preocupación mundial, que hoy incluso hay grupos organizados que, sin tener la necesidad económica de escharbar en la basura para alimentarse, han acogido esta forma de vida como modo de protesta contra el sistema neoliberal que, a su juicio, ampara el hambre mundial, mostrándoles a las personas que lo importante es tener más y que ha convertido incluso a la comida en un asunto de mero estatus.

Los freegans

"En 2007 hice un documental sobre los 'buzos de basurero', la gente que vive de la comida que se bota. Al principio parecía un tema interesante, pero más bien exótico. De cualquier forma, investigando, me sorprendió darme cuenta de la gigantesca dimensión de la cantidad de desperdicio y sus implicancias para el clima y la seguridad alimentaria global. Me puse en contacto con la locura del desperdicio hace 30 años: mientras andaba en un tour en bicicleta a través de Inglaterra con un amigo, nos quedamos sin dinero. Yo tenía 18 años en ese momento. Teníamos un ticket de regreso, pero no queríamos volver antes, de modo que decidimos sobrevivir los nueve

días que nos quedaban sin dinero. Así es como terminé viviendo de las frutas y vegetales que botaba un hipermercado en Londres: un mendigo nos dio el dato”.

Esa fue la motivación inicial del director alemán Valentin Thurn para lanzar en 2011 el documental *Taste the Waste (Saborea el desperdicio)*, que revela el escándalo global del desperdicio de comida. La cinta parte con dos jóvenes que rebuscan en un basurero industrial, del que sacan vegetales, pan, arroz y todo tipo de comida en perfecto estado, con la que llenan un canasto que se llevan a sus hogares montados en sus bicicletas. Uno de ellos dice asegurar hasta el 90% de su alimentación con esta práctica. “Generalmente sólo compro aceite de oliva, pero esta vez ni siquiera eso fue necesario”.

Aún no hay evidencias de que en Chile existan *freegans*, un nombre que deriva de la palabra inglesa *free*, libre o gratis, y *vegan*, vegano o vegetariano y que denomina a las personas que se alimentan de lo que encuentran en la basura. Sin embargo, tan cerca como Argentina ya son un grupo visible y en Europa y Estados Unidos, el movimiento ha cobrado bastante fuerza, sobre todo desde la reivindicación, en 2012, que hizo el movimiento de ocupación de Wall Street en Estados Unidos, que denunciaba el escándalo de desperdicio y despreocupación con el que vivía el 1% más rico del mundo. ¿Quiénes son? Generalmente se trata de jóvenes profesionales impactados por el derroche de alimentos. ¿Qué los diferencia de las personas que, durante toda la historia, han debido alimentarse de los restos de otros? Que ellos sí tienen el dinero para comprar alimentos, pero deciden generar estrategias alternativas de supervivencia, basadas en una participación acotada en los mecanismos e instituciones de la economía tradicional y en un consumo mínimo de recursos materiales

Los *freegans* intentan evitar al máximo su participación en el sistema económico como una forma de negarse a consumir productos que tarde o temprano generarán ingresos económicos a personas o empresas involucradas en la explotación animal o humana. Además, apuntan a la toma de conciencia del impacto ambiental que produce la explotación indiscriminada de la tierra para la producción de alimentos que nadie consumirá y de la contaminación derivada de empaques, comida, muebles, ropa y otros productos que, pudiendo ser reutilizados, terminan en la basura. Por eso, los *freegans* consumen los desechos en “buen estado” de tiendas o particulares para alimentarse o vestirse. A la actividad de buscar en los contenedores y zonas de desecho le llaman “buceo de basurero”, o sea, zambullirse en ellos para buscar comida. También practican las ocupaciones o invasiones de propiedades abandonadas, algo que los emparenta con los grupos okupa, quienes también creen que poseer una vivienda es un derecho, no un privilegio.

Los *freegans* surgieron en Estados Unidos a principios de los 90, manifestándose contra el consumo y el desperdicio excesivo de productos, del materialismo, la intolerancia y la codicia, y están a favor del reciclaje y de compartir los bienes. Al mismo tiempo, abogan por la comunidad, la generosidad, la conciencia social, la libertad y la cooperación, ya que no sólo recolectan estos productos para consumirlos individualmente, sino que hay grupos, como el movimiento Food not Bombs (Comida, no bombas), que rescatan la comida para ofrecerla en una suerte de “ollas comunes” al aire libre, a las que puede asistir cualquier persona.

Se calcula que existen casi tres millones de *freegans* en el mundo, organizados en cerca de 3.800 comunidades. Algunos de los países donde existe este movimiento son Estados Unidos, Brasil, Argentina, España, Corea, Estonia, Suiza y Gran Bretaña. Nueva York es la ciudad con la

comunidad *freegan* más grande del mundo.

Epílogo

El objetivo de este reportaje es, a grueso modo, uno: crear conciencia sobre la necesidad de reducir el desperdicio de comida en el mundo, con el fin de mejorar las condiciones de acceso a la alimentación de todas las personas, frenar el gasto descomunal en la producción alimentaria y reducir la presión sobre el medioambiente que ocasiona la producción excesiva de alimentos que, bajo las políticas actuales, terminan en buena medida en la basura. No se trata sólo de un asunto de buena fe. Según los últimos informes de la Organización de Naciones Unidas, reducir el desperdicio es esencial en un mundo donde se estima que la población humana pasará de los actuales 6,7 billones de habitantes a cerca de 9 billones para el 2050 y donde la producción alimentaria proyectada para el final del siglo podría verse gravemente afectada por fenómenos como el cambio climático y la potencial inutilización de suelo actualmente fértil. Preservar los recursos alimentarios es hoy un asunto de supervivencia.

Como se ha discutido, el desperdicio planetario proviene de dos fuentes principales: los productores y los consumidores, siendo el primer tipo más frecuente en los países pobres o subdesarrollados y el segundo, en naciones con grados de avance económico más sostenido. Curiosamente, a través de diferentes tipos de políticas destinadas a evitar el desperdicio de los alimentos, ambos son evitables.

La inversión en tecnología de punta para conservar y no dejar que los alimentos se pierdan en la producción es prioritaria en los países subdesarrollados, que a través de acuerdos de cooperación económica o subsidios, podrían invertir en tal infraestructura, indispensable en contextos donde el hambre y la inseguridad alimentaria siguen siendo responsables de un alto porcentaje de la mortalidad de la población. En los desarrollados, donde el desperdicio se produce mayoritariamente por inconsciencia de los consumidores, la apuesta clave debería ser la educación.

La producción alimentaria es muy cara y eso hoy no se visibiliza en sociedades donde la comida parece ser un bien siempre accesible y donde se vive tan rápido, que no se alcanza a aprovechar los alimentos. La motivación hacia el reciclaje de la comida, la adquisición de alimentos de forma responsable y planificada y la toma de conciencia sobre el impacto social que tiene el desperdicio son prioritarios en estos países, entre los que curiosamente se cuenta Chile, con una mentalidad desplazada hacia el hiperconsumo y la adquisición de todo tipo de bienes como un símbolo de estatus.

Afortunadamente, iniciativas como los bancos de alimentos y las campañas, aun desorganizadas e incipientes, en torno al aprovechamiento de la comida, hacen creer que este tema se está volviendo cada vez más importante. Sin embargo, aun no son suficientes. Frenar el desperdicio es una tarea de los estados, que deben encargarse de promover políticas de resguardo de los recursos a todo nivel, desde la educación de la población hasta la adquisición de tecnología que permita aprovechar todo el potencial de los alimentos. Pero también es una tarea de cada uno de los habitantes del planeta, para quienes parece haber llegado la hora de abrir el refrigerador y pensar cómo es posible aprovechar los recursos adquiridos antes de correr al supermercado a la vuelta de la esquina y consumir otros, que deben ser hoy, más que nunca, apreciados.

Referencias

Libros

1. Stuart, Tristram (2009): *Waste: Uncovering the Global Food Scandal*. Penguin Books
2. Bloom, Jonathan (2011): *American Wasteland: How America throws away half of its food*. Da Capo Lifelong Books
3. Mouilián, Tomás (1999): *El consumo me consume*. Lom Ediciones
4. Mouilián, Tomás (1997): *Chile actual: Anatomía de un mito*. Lom Ediciones
5. Allende, Salvador (1939): *La realidad médico-social chilena (síntesis)*. Ministerio de Salubridad, Prevención y Asistencia Social
6. Contardo, Oscar (2008): *Siútico: Arribismo, abajismo y vida social en Chile*. Editorial Vergara

Audiovisuales

1. Thurn, Valentin (2011): Documental *Taste the waste*, Alemania.

Artículos académicos

1. Barozet, Emmanuelle y Fierro, Jaime: *Clase media en Chile, 1990-2011: Algunas implicancias sociales y políticas*. Fundación Konrad Adenauer, No 4.
2. Centro de Estudios de Opinión Ciudadana de la Universidad de Talca (2011): *Cuánto alimento desperdician los chilenos*. Informe realizado a petición del diario La Tercera.
3. Calvo Mackenna, Luis (1916): *Propaganda de lactancia materna en las Gotas de Leche*. Impr. Universitaria
4. Crovetto, Mirta (2002): *Cambios en la estructura alimentaria y consumo aparente de nutrientes en los hogares del Gran Santiago 1998-1997*. Revista Chilena de Nutrición, V.29, No 1, Santiago, abril 2002.
5. Godfray, H. Charles et al (2010): *Food Security: The Challenge of Feeding 9 Billion People*. Science Magazine, 12 de febrero, 2010. Vol. 327, No. 5967.

6. Instituto Suizo de Alimentos y Biotecnología (2011): *Global Food Losses and Food Waste*. Organización de Agricultura y Alimentos de la Organización de Naciones Unidas (FAO).
7. Mardones, Francisco: *Obesidad en la niñez en Chile: Un tema pendiente*. Centro de Políticas Públicas UC. Temas de la agenda pública. Año 5 / No 41 / diciembre 2010.
8. Organización de Agricultura y Alimentos de la Organización de Naciones Unidas (2012): *El estado de la inseguridad alimentaria en el mundo*.
9. Organización de Agricultura y Alimentos de la Organización de Naciones Unidas (2012): *Global Initiative on Food losses and Waste Reductlon*.
10. Parfitt, Julian; Barthel, Mark y Macnaughton, Sarah (2010): *Food waste within food supply chains: quantification and potential for change to 2050*. Phil. Trans. R. Soc. B (2010) 365.
11. Pascoe Rippey, Andrés y Vivero Pol, José Luis: *El desperdicio de alimentos en época de crisis. Soluciones a la paradoja del sistema alimentario global*. Observatorio del Hambre. Nota informativa mensual #1.
12. Pemjean, Isabel (2011): *Una historia con olor a leche: de la desnutrición a la obesidad, políticas públicas e ideologías de género*. Revista Punto Género N°1. Abril de 2011.
13. Programa de Naciones Unidas para el Medio Ambiente (UNEP) (2009): *El rol crítico del consumo global de alimentos: patrones para alcanzar sistemas alimentarios sustentables y comida para todos*.
14. Young L.R. y Nestle, M. (2002): *The contribution of expanding portion sizes to the U.S. obesity epidemic*. American Journal of Public Health, February 2002, Vol. 92, No. 2.

Artículos de prensa electrónicos

1. "Carlos Ingham recibe luz verde del SII para crear un banco de alimentos"
<http://diario.elmercurio.com/detalle/index.asp?id=%7Bc71291d6-3eff-4084-94b6-3b021eac575c%7D>
2. "Chile, el mejor país del mundo si usted es un súper rico"
<http://ciperchile.cl/2013/03/22/chile-el-mejor-pais-del-mundo-si-usted-es-un-super-rico/>

3. "El menú de los chilenos"
<http://diario.latercera.com/2011/09/17/01/contenido/tendencias/26-83871-9-el-menu-de-los-chilenos.shtml>
4. "EU to allow 'wonky' fruit and veg on supermarket shelves"
<http://afp.google.com/article/ALeqM5jebZTzRV3OEjLytIY6VksLJFTnTg>
5. "Gracias, doctor"
<http://diario.elmercurio.com/detalle/index.asp?id={df588a86-d58c-4771-93ec-1315b01eb36f}>
6. "La mitad de la comida que se produce en el mundo acaba en la basura"
http://sociedad.elpais.com/sociedad/2013/01/10/actualidad/1357839719_798690.html
7. La historia del retail en Chile
<http://uai.eclass.cl/comunidad/articulo/4496/la-historia-del-retail-en-chile>
8. "Los súper tiran a la basura 50.000 toneladas de comida fresca al año porque no pueden donarla"
<http://www.20minutos.es/noticia/1596371/0/supermercados/comida/basura/>
9. "Reducir el desperdicio para alimentar al mundo"
<http://www.fao.org/news/story/es/item/74327/icode/>
10. "Se desperdicia más comida en el mundo de la que podrían consumir todas las personas hambrientas"
<http://www.intermonoxfam.org/es/editorial/entrevista/se-desperdicia-mas-comida-en-mundo-de-que-podrian-consumir-todas-personas-hambr>
11. "T. Stuart: 'Se desperdicia más comida de la que podrían consumir todas las personas hambrientas'"
<http://www.canalsolidario.org/noticia/t-stuart-se-desperdicia-mas-comida-de-la-que-podrian-consumir-todas-las-personas-hambrientas/27453>

Documentos oficiales

Ministerio de Desarrollo Social, Gobierno de Chile (2012): Encuesta de Caracterización Socioeconómica Nacional 2012.

Ministerio de Salud, Gobierno de Chile (2011): Encuesta Nacional de Consumo Alimentario. Chile 2010-2011

Instituto Nacional de Estadísticas (2008): Encuesta de Presupuestos Familiares (Nov. 2006 – Oct. 2007)

Entrevistas realizadas (Sólo especializadas. No se incluyen las de contexto)

1. Jonathan Bloom, periodista e investigador. Autor del libro *American Wasteland: How America throws away half of its food (La tierra americana del desperdicio: Cómo América bota la mitad de su comida)*.
2. Oscar Contardo, periodista y autor del libro *Siútico: Arribismo, abajismo y vida social en Chile*.
3. Paula Aravena, encargada del Programa de Atención Social de Caritas Santiago
4. Froilán Flores, vicepresidente de la Asociación de Ferias Libres de Chile.
5. Pierina Bocic, vicepresindeta de la Red de Alimentos de Chile.
6. Rodrigo Flores, investigador y periodista de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO).
7. Tristram Stuart, investigador del Centro de Historia Medioambiental Mundial de la Universidad de Sussex, en Inglaterra, y autor del libro *Waste: Uncovering the global food scandal (Despilfarro: develando el escándalo global de la comida)*.

Anexos

“Los moscas”



