

TE

INFORME EXCLUSIVO

Más de mil toneladas de comida se botan en Cali cada día

Con todos los alimentos que se botan diariamente en Cali se podría brindar un plato de comida a cada caleño. Para dimensionarlo, basta saber que si un plato de almuerzo balanceado pesa alrededor de 450 gramos, según la nutricionista Sandra Alfaro, con lo que se desperdicia en la ciudad saldrían aproximadamente 2.800.000 platos de comida de ese mismo peso todos los días.

De acuerdo con el Dagma, diariamente se generan alrededor de 1800 toneladas de residuos sólidos, de las cuales el 70 %, es decir 1260 toneladas, equivalen a comida procesada y sin procesar que era completamente aprovechable.

La problemática se vive a diario desde los recolectores de basura que cuentan cientos de bolsas con comida en buen estado, hasta los trozos de frutas y verduras que ruedan por las calles de las diferentes galerías de la ciudad.

Según datos del Dagma, en 2018 se desperdiciaron 319.305 toneladas de comida únicamente en los hogares caleños, y según las proyecciones realizadas, este año se generaría un total

Arroz, frutas y ensaladas es lo que más se desperdicia. Con los alimentos que se pierden se podría brindar un plato de comida a cada caleño diariamente. Falta más conciencia de la gente al momento de alimentarse, opinan especialistas.

POR VALENTINA PARADA LUGO - SEMILLERO DE PERIODISMO UAO - EL PAÍS

de 330.169 toneladas de comida en las basuras de las zonas residenciales.

Verónica Manzi, ingeniera sanitaria y docente de la Universidad Autónoma de Occidente, investigadora del tema, dice que en la etapa de consumo hay mucho desperdicio porque las personas suelen pensar que comen más de lo que en realidad son capaces de ingerir. “A nivel de estudios internacionales se atribuye una gran pérdida de comida en la etapa de cosecha, pero a nivel de ciudad, la etapa donde más se desperdicia es en el consumo de las personas, por los sobrantes en la mesa”.

En el caso de los restaurantes y

galerías, sería casi imposible saber con exactitud cuánta comida se bota pero, por ejemplo, en el Esquinazo del Río, restaurante ubicado sobre la Avenida del Río, en el norte de la ciudad, se bota diariamente una bolsa con capacidad de 25 kilogramos, únicamente con comida que quedó en los platos de los clientes después de servida. Esto, a la semana, son 150 kilogramos de alimentos cocinados que terminan desechados en el relleno sanitario.

En el restaurante Pacífico, en el barrio Granada, su propietaria, Claudia Ruiz, cuenta desde la cocina del establecimiento que, a pesar de que

no hay mucho desperdicio, todos los días deben botar comida en perfecto estado que el cliente no tocó.

“Nos pasa mucho con los postres, a veces las personas piden algo y cuando se van, nos damos cuenta de que ni siquiera lo probaron”, dice la administradora y dueña del lugar.

En ambos sitios los alimentos cocinados que más quedan en los platos son el arroz y las ensaladas. En eso coincide también Manzi, la investigadora que durante dos años analizó los residuos de las residencias de la ciudad y asegura que en las basuras de los hogares caleños, muy poco se botan las carnes.



En Colombia, cada año se desperdician 6,1 millones de toneladas de frutas y verduras. En las galerías y supermercados de las ciudades es donde más se daña la comida.

“Hay muchos sobrantes en la mesa”

La docente e investigadora Verónica Manzi, quien lleva más de trece años indagando sobre el desperdicio de alimentos en Cali, habló con El País sobre esta problemática.

¿Cuáles son las características del desperdicio de comida en la ciudad?

De acuerdo con una investigación que realizamos en la Universidad Autónoma de Occidente, encontramos que del total de biorresiduos en las residencias, un 7 % son alimentos cocinados, un 85 % son alimentos crudos y el 8 % restante son residuos de jardinería.

¿En qué etapa de los alimentos hay más desperdicio?

A nivel internacional se atribuye una pérdida significativa a la etapa de cosecha, pero en el caso de Cali, una de las razones más comunes son las compras excesivas. También, por la gran cantidad de alimentos que se preparan y que generan sobrantes en la mesa.

¿Cuál es la gestión ambiental de Cali con los residuos de comida?

Cali no está haciendo nada por la gestión de esos desechos, todo se envía al relleno sanitario. Una ciudad ejemplar en el manejo de los residuos de alimentos es Ciudad de México. Allí está una de las plantas de compostaje más grandes del mundo, que procesa 2500 toneladas de comida en el día.

¿En Cali no hay planta de compostaje?

En algún momento el Dagma mencionó que había algunas plantas de unos privados, como la de San Antonio, pero no son apoyadas a nivel municipal ni hay una principal que preste el servicio a toda la ciudad.

¿Qué tanta comida bota Cali en comparación con otras ciudades del país?

¿Cuál es el panorama de la situación? Es grave la situación. Cali, por ejemplo, únicamente en residuos de alimentos genera más toneladas que lo que produce una ciudad como Ba-

rranquilla con el total de todos sus residuos sólidos, no solo de comida. Cabe aclarar que Barranquilla tiene la mitad de la población de la ciudad.

¿Cuáles son las consecuencias ambientales de no tratar de manera adecuada los residuos de comida?

Si van al relleno sanitario, que es lo que está pasando en Cali, lo que sucede es que esos desechos producen muchos metales como el metano y el dióxido de carbono, ambos son gases de efecto invernadero. El impacto más preocupante sería el calentamiento global por el mal tratamiento de los desechos. También hay que tener en cuenta que esos alimentos contienen nutrientes y generan lixiviados (líquidos que contienen sustancias tóxicas que contaminan el ambiente) que pueden afectar las aguas donde se vierten.

¿Cuáles son las zonas de la ciudad donde más hay desperdicio?

En general están muy parejas las cifras, pero la investigación nos arrojó que el Oriente es donde más se concentran los residuos de comida, luego el Sur de



Verónica Manzi, investigadora, se enfoca en los residuos de zonas residenciales

la ciudad, después el Centro, luego el Norte y por último el Occidente.

¿Por qué cada vez más se incrementa la generación de residuos de alimentos en Cali?

Es muy difícil que baje el índice de desperdicio porque además de estar ligado a los hábitos de consumo de las personas, eso incrementa en función de la población. Si la población aumenta habrá más residuos. Lo que no se espera que aumente es la producción de residuos por persona y eso es lo que suele suceder en Cali.



El arroz y las ensaladas son los alimentos que más dejan los caleños en los platos de restaurantes y hogares.

Aunque lo contrario sucede en una cadena internacional de comidas rápidas que tiene una de sus sedes en una esquina principal en el sur de Cali, donde se botan diariamente más de 125 kilogramos de hamburguesas y papas fritas. Raciones que son preparadas, pero, al final, no se venden.

Así lo contó una joven de 23 años que labora en ese sitio y que explicó que la política interna es que cada siete minutos deben ser desechados todos los alimentos que no se vendieron porque no cumplirían con los estándares de calidad internacionales. “Tampoco donan esas hamburguesas y papas, aunque a veces uno ve habitantes de calle que ya conocen las horas del desecho y se alimentan de eso”, añadió.

La razón por la que esta y muchas otras empresas y restaurantes no donan la comida que no vendieron es porque corren el riesgo de que, si algún alimento no está en buen estado, una persona se pueda ver perjudicada a nivel de salud y pueda entablar demandas contra el sitio.

Para evitar el derroche, dice la nutricionista Paula González, es necesario que las personas no pidan o no se sirvan más de lo que realmente pueden ingerir porque allí se genera la mayor parte del desperdicio.

González explicó que una buena guía para saber cuánto se debe comer es utilizar la mano para dimensionar las porciones adecuadas. Por ejemplo, en el caso de la proteína, lo ideal es que la porción sea del tamaño de la palma de la mano. Con los carbohidratos como la papa, las pastas o el arroz, se debe ingerir el tamaño del puño de la mano y en el caso de las verduras y ensaladas, se recomienda servirse lo equivalente a la mano abierta con los dedos extendidos.

“Es un problema social”

Diego Benavides, jefe del grupo de residuos sólidos del Dagma, dijo que la entidad considera el desperdicio como un problema netamente social por la falta de conciencia de los caleños al momento de alimentarse. Además, añadió que “en Cali no hay un correcto manejo de esos residuos porque, aunque podrían aprovecharse, llegan directamente al relleno sanitario de Yotoco”.

Pero el problema no preocupa solo a las entidades ambientales. Stella

Tenga en cuenta

■ **Para evitar el desperdicio de alimentos**, las especialistas consultadas por El País dicen que lo más importante es evitar las compras excesivas en los mercados. Por ejemplo, en el caso de las frutas y verduras, las nutricionistas recomiendan que se compren semanalmente porque son los alimentos que tienen menos tiempo de conservación.

■ **Otra de las recomendaciones de la ingeniera Manzi**, es que los residuos de alimentos que ya no pueden ser consumidos por las personas puedan pasar por un proceso de transformación para convertirse en alimento para animales o en compostaje casero.

■ **Ayudarse con nuevas tecnologías** es otra alternativa. La empresa Samsung, por ejemplo, lanzó la nevera inteligente ‘Family Hub’. Este electrodoméstico, que tiene acceso a internet, permite que las personas que tienen un smartphone de la misma marca, puedan registrar la fecha de vencimiento de los alimentos que refrigeran y así, la máquina envía mensajes al teléfono celular recordando cuando algún alimento está próximo a vencer.

■ **Otra opción es aprovechar las frutas** que se maduran rápidamente en la preparación de tortas, postres o pulpas.

Burbano, comerciante de la galería Santa Elena, dice que cada semana pierde 200 kilogramos de las frutas que ofrece. En su mayoría, racimos de banano o cajas de mango que al no venderlos, termina por casi regalarlos al primero que pase con interés de comprarlos. “En época de cosecha, mucho se pudre aquí mismo en el local y uno ve mucha fruta en buen estado en la basura porque no se vende”.

Sin embargo, muchos vendedores de la galería, para evitar las pérdidas por el desperdicio, han optado por comercializar pulpa, de manera que cuando se están madurando frutas como la guayaba, el mango, el banano, la fresa o la mora, puedan pasar por un proceso de conservación que permita congelarlas y venderlas para jugo.

Esa fue la decisión que tomó una de las vendedoras más antiguas del lugar, quien asegura que su negocio es

uno de los más rentables.

“Yo antes vendía las frutas como todos, pero perdía casi la mitad de lo que traía. Ahora con las pulpas, difícilmente pierdo dinero y la fruta muy poco se me pudre en las canastas”, asegura la mujer.

En un recorrido que hizo El País, solo en una cuadra de la galería se encontraron tres morros de comida desperdiciada y tirada sobre un andén. Lechugas, tomates, pimentones, naranjas, aguacates, chontaduros y otros alimentos se pudren a plena luz del día, por el exceso de comida que hay en Santa Elena.

En el caño ubicado sobre el planchón, había un bulto de ullucos que había sido arrojado desde la calle, al parecer, por su rápida maduración. Cuando los alimentos no están completamente frescos o comienzan a adquirir texturas distintas por el clima, la mayoría de compradores los desechan en sus mercados, pese a que estén en buen estado.

Al respecto, Manuel Sendoya, vocero de la operadora de aseo EMAS, aseguró que una de las zonas donde hay más recolección de basura con comida es en la Calle 26, en esa galería, donde cada semana hay un total de hasta 26 toneladas.

Sendoya agregó que la mayoría de desechos son frutas y verduras que no fueron vendidas y se pierden en los locales o carretillas de venta.

Lo que más se pierde

La nutricionista Sandra Alfaro, del Centro Médico Imbanaco, dice que una de las razones por las que las frutas y verduras tienen tan altos índices de desperdicio en la ciudad es porque, de acuerdo con la Unidad de Investigación en Salud de la Universidad del Valle, el 70 % de la población no tiene un consumo consciente de este tipo de alimentos en el hogar, pese a que los incluyen en la canasta familiar.

La especialista mencionó que diariamente las personas deben consumir en promedio dos porciones de fruta al día y una de verdura. Sin embargo, expresó que la mayoría de los caleños tiene unos hábitos de alimentación con alto consumo de fritos y carbohidratos (harinas).

Por ejemplo, María Angelina Guapacho dice que en el hogar donde trabaja, que es estrato 5, bota cada semana alrededor de 2 kilogramos de alimentos. Lo que más se desperdicia son las verduras. “Esta semana tuve que botar una libra de habichuelas que se dañó en la nevera; a veces pasa lo mismo con la espinaca y el brócoli”, aseguró.

El derroche de comida, según una investigación realizada por el docente de la Universidad del Valle, Luis Fernando Marmolejo, está relacionado con el estrato socio-económico. La estadística muestra que mientras una persona de estrato 6 genera 0,77 kilogramos de residuos de comida, alguien de estrato 1 produce 0,43 kilogramos al día. Es decir, casi la mitad.

Los especialistas hacen un llamado a los caleños para que tomen más conciencia al momento de la compra y consumo de los alimentos, con el fin de que Cali y el Valle del Cauca dejen de ser la cuarta zona con más pérdida de comida en todo el país.



Cada lunes, miércoles y viernes, Elizabeth Novoa realiza el proceso de compostaje con los residuos de alimentos.

Medio ambiente se ve afectado

La situación del desperdicio de comida es preocupante en Cali, no solo por la cantidad de alimentos que se derrocha en una ciudad en donde más de cien mil personas no prueban bocado alguno, sino porque el mal manejo de este tipo de residuos genera mayor calentamiento global y contaminación en ríos y suelos.

Una investigación de la organización de desarrollo sostenible de América Latina, Cegesti, dice que por cada tonelada de comida en los rellenos sanitarios, se emiten 25 toneladas de dióxido de carbono. En el mundo se generan 2000 millones de toneladas de CO2 al año. En Cali, se emitirían 8.254.225 toneladas de dióxido de carbono durante este año por el desperdicio de comida.

Una de las alternativas para mitigar el impacto ambiental es el compostaje. En el barrio San Antonio, por ejemplo, desde hace tres años existe el proyecto de compostaje comunitario La Milpa.

La iniciativa, liderada por el presidente de la Junta de Acción Comunal



La compostera de San Antonio recibe cada semana cerca de 100 kilogramos de residuos de alimentos que se procesan para elaborar abono.



Carlos Gálvez, tiene como fin aprovechar los residuos de comida que generan varios restaurantes y residencias de la zona para elaborar compostaje orgánico.

Las cáscaras de alimentos y restos de comida pueden ser procesadas para convertirse en abono orgánico.

El compostaje es un proceso en el que se transforman diferentes tipos de residuos en materia orgánica con alto nivel de nutrientes para obtener un abono natural para plantas.



“Somos los pioneros en la consolidación de un ecobarrio en la ciudad con el que queremos ser ejemplo de un modelo de cuidado del medio ambiente. En la zona tenemos instalados varios paneles solares, hacemos un mercado orgánico, tenemos un sistema de captación de aguas lluvias y contamos con una compostera comunitaria”, comentó el presidente de la JAC.

En Colombia, al año, se botan 6,1 millones de toneladas de frutas y verduras; 2,4 millones de toneladas de tubérculos; 772.000 toneladas de cereales y 269.000 toneladas de carnes.

Cada semana se reciben unos 100 kilogramos de residuos de alimentos que son tratados por Elizabeth Novoa, vecina del barrio encargada de la compostera. Allí, hay un lugar a cielo abierto donde se realiza el proceso completo de transformación de los residuos a un abono para las plantas.

A la iniciativa ya se han unido 50 hogares y 10 restaurantes del barrio.

Sobre este proceso, el Jefe de residuos sólidos del Dagma, dijo que es fundamental que los caleños busquen este tipo de alternativas para evitar el impacto ambiental que genera el desperdicio de alimentos en los rellenos sanitarios.

Por su parte, Johana Aguilera, especialista en temas ambientales, indicó que es importante que la solución sea la recolección de estos residuos por separado desde los camiones de basura, pero también resaltó la importancia de que los mismos ciudadanos propongan alternativas de mitigación como el compostaje casero.

El Banco que mitiga el hambre en Cali

Al Banco de Alimentos de la ciudad llegan casi 12 toneladas de alimentos diarios, entre frutas, verduras y comida empacada. Astrid Giraldo, coordinadora de Gestión de la entidad, dice que muchos supermercados de cadena de la capital del Valle hacen donaciones de productos que están a punto de vencerse, pero pueden ser consumidos, y alimentos en perfecto estado.

Entre enero y octubre del 2018, el Banco recibió 2880 toneladas de comida de más de 245 donantes. Esta fue distribuida en 260 instituciones vulnerables como comedores infantiles, hogares geriátricos, centros de rehabilitación, comedores comunitarios, entre otros.

“Aquí lo que hacemos es analizar la población que solicita los alimentos y saber qué podemos darles de acuerdo con sus necesidades nutricionales. Por ejemplo, a personas en rehabilitación por droga, se les da mucha más comida dulce y carbohidratos; mientras que a los hogares geriátricos e infantiles, se entrega más cantidad de frutas y verduras”.

La institución, encabezada por la



Cada mes, en promedio, se benefician 65.000 personas con las donaciones del Banco de Alimentos de Cali.

Arquidiócesis de Cali, tiene el objetivo de mitigar el hambre en la ciudad a través de donaciones y distribuyéndolas entre la población más vulnerable. Cada año se benefician más de 800.000 personas. “La mayor parte de las personas favorecidas son niños y jóvenes, seguido de adultos mayores”, manifestó Giraldo.



Vea en nuestro portal web varios videos y otras fotografías que muestran el derroche de comida en Cali.