

## **Cuando tiramos un alimento a la basura, desperdiciamos los recursos invertidos en su producción**

21 Feb 2019

- Así lo explicó Héctor Barco en el programa radiofónico Ecovoz, donde analizó la problemática que, en la actualidad, representa el desperdicio alimentario, presente en toda la cadena.
- Uno de cada tres kilos de alimentos que se producen en el planeta, y que son válidos para el consumo humano, se están tirando a la basura
- Barco llama la atención sobre un fenómeno con importantes implicaciones ambientales, económicas, sociales y éticas, y que precisa de la colaboración de todos. “Somos ciudadanos y consumidores, y tenemos nuestra parte de responsabilidad”.
- Incidió en la necesidad de abandonar el modelo lineal y transitar hacia una economía circular que disminuya la generación de residuos y propicie la transformación de éstos en recursos.
- En el Joint Research Centre de Italia, centro de investigación de la Comisión Europea donde está realizando actualmente una estancia, estudia cómo cuantificar, de forma robusta y clara, el desperdicio alimentario en distintos territorios. También cómo medir el impacto ambiental de este fenómeno, cómo solucionar el problema y cómo replicar las buenas prácticas en Europa y fuera de Europa.

**Cerceda, a 21 de febrero de 2019.**- Una de las pasiones de Héctor Barco, especialista en medio ambiente y ordenación del territorio, es el estudio del desperdicio alimentario. No recuerda con exactitud el momento en el que esta temática despertó su interés. Probablemente, tal y como señaló en una entrevista concedida al programa Ecovoz, emitido por Radio Voz Galicia, fue la extraordinaria influencia de sus profesores durante la etapa escolar y muy especialmente su familia, que siempre le han educado en el respeto y conocimiento de la Naturaleza.

Ya entonces mostraba una especial sensibilidad hacia la biología y la naturaleza, gracias también al privilegio de haber tenido una infancia en un entorno rural, concretamente en los municipios extremeños de Fregenal de la Sierra y Fuentes de León. Conforme su formación iba avanzando, su interés se extendió al medio ambiente en su globalidad, área en la que trabaja actualmente.

El desperdicio alimentario representó para él una verdadera preocupación a partir del año 2008 y siguientes. En el marco de la crisis económica a nivel mundial y el incremento de los índices de pobreza, resultaba evidente que los bancos de alimentos necesitaban ayuda y comida y, paradójicamente, el desperdicio alimentario también se hacía muy patente. Colaboró como voluntario en el banco de alimentos de Sevilla y vivió muy de cerca esta situación. Llegó a la conclusión de que era un área con gran potencial y en la que necesariamente había que trabajar, y a ello dedica su vida profesional.

### UN PROBLEMA CON MUCHAS ARISTAS

A diferencia de lo que parte de la población pueda creer, el desperdicio alimentario se encuentra en toda la cadena agroalimentaria: desde que plantamos y cultivamos los productos hasta que se distribuyen y consumen. Lo dramático es que, tal y como señaló Barco Cobalea, uno de cada tres kilos de alimentos que se producen, y que son válidos para el consumo humano, se están tirando a la basura; un problema que, además de sus consecuencias económicas, sociales y éticas, tiene un considerable impacto ambiental pues, tal y como explicó, cuando arrojamos un tomate al cubo de la basura, estamos dilapidando recursos naturales que hemos invertido para cultivarlo (tierra, agua,

combustible, trabajo de los agricultores, emisiones de gases efecto invernadero, etc). Los datos son todavía escasos y están deslocalizados. De ahí el alcance de la tesis doctoral en la que está inmerso en estos momentos.

Héctor Barco llama la atención sobre un problema que precisa de la colaboración de todos. “Somos ciudadanos y consumidores, y tenemos nuestra parte de responsabilidad”, precisó. La mala planificación en el supermercado, las compras apresuradas por la falta de tiempo, la confusión entre fecha de caducidad y fecha de consumo preferente, y la falta de método para conservar los alimentos son algunas de las malas prácticas que hacen que la cantidad de comida desperdiciada siga creciendo.

Afortunadamente, ya hay empresas que están tomando cartas en el asunto e incluso restaurantes que se distinguen por evitar el desperdicio alimentario. Este tipo de empresas y restaurantes son los que, a su juicio, deben ser premiados por los consumidores mediante el uso preferente de sus servicios frente a otras alternativas menos comprometidas, una cuestión que ejercería de círculo virtuoso, ya que desplazaría a muchas entidades no comprometidas en esta materia.

## DENTRO DEL CÍRCULO

Tal y como explicó, la economía funciona de forma lineal, es decir, extraemos recursos para generar productos que, al cabo de un tiempo, en algunos casos periodos cada vez más cortos, acaban en la basura. La circularidad se alcanzará cuando seamos capaces de reducir la actual generación de residuos y que aquellos que no puedan evitarse, sean transformados en recursos para ser reutilizados. Para ello, se precisan soluciones innovadoras y, como ejemplo, puso el caso de los pañales usados en un hospital de Grecia que están sirviendo para calentar las instalaciones de toda la infraestructura.

En el Joint Research Centre de Italia, centro de investigación de la Comisión Europea donde está actualmente realizando una estancia, estudia cómo cuantificar, de forma robusta y clara, el desperdicio alimentario en distintos territorios. También cómo medir el impacto ambiental de este fenómeno, cómo solucionar el problema y cómo replicar las buenas prácticas en Europa y fuera de Europa.

## PERFIL

Héctor Barco Cobalea es Licenciado en Ciencias Ambientales por la Universidad Pablo de Olavide y Máster sobre la Ordenación Territorial en el Área Mediterránea en la misma Universidad. Ha trabajado en distintas instituciones tales como el Priority Actions Programme/Regional Activity Center (PAP/RAC) de Naciones Unidas, el Coastal & Marine Research Centre (CMRC), la Agencia de Medio Ambiente y Agua de la Junta de Andalucía o la Universidad Pablo de Olavide.

Actualmente se encuentra realizando el doctorado en la Universidad de Deusto sobre la reducción de las actuales tasas de despilfarro alimentario a nivel local y supralocal. Su tesis doctoral forma parte del proyecto europeo Waste4Think, que tiene que ver con la economía circular, y, en estos momentos, se encuentra realizando una estancia en el centro de investigación de la Comisión Europea Joint Research Centre.

No es de extrañar que, con este dilatado currículum, su visión medioambiental sea extraordinariamente amplia. Es por ello que insiste en que el medio ambiente no se debe abordar como algo aislado, debido a que forma parte de la vida en su conjunto. Todo tiene implicaciones sobre el entorno y por esta razón el medio ambiente debe formar parte de todas y cada una de las políticas.

Saludos, Departamento de Comunicación

**Source URL:** <https://www.sogama.gal/es/noticia/cuando-tiramos-un-alimento-la-basura-desperdiciamos-los-recursos-invertidos-en-su-produccion>