

REDUCE EL VOLUMEN DE DESECHOS:

¿Congelar comida ayuda a combatir el cambio climático?

NOEMÍ MIRANDA G.

Pensemos en algo tan simple como una manzana; para que ese producto llegue a una cocina se requirió inversión de horas de trabajo de personal del rubro agrario, uso de tierra cultivable, agua, energía en las plantas empaquetadoras, combustible en su traslado y nuevamente energía, si es que necesita mantención refrigerada hasta que llega al estante de una tienda, supermercado o feria. El comprador, por su parte, también realizó una inversión: traslado, uso de la energía de la caja o máquina pagadora y de aquella que se utiliza para mantener refrigerada esa manzana.

Toda la energía ocupada en esa cadena genera, a su vez, una huella de carbono, es decir, gases de efecto invernadero (GEI) asociados a su producción.

Esto quiere decir que cada vez que una manzana termina en la basura por no consumirla estamos botando energía y enviando alimentos a los vertederos que, además, generan GEI. Según el Índice de Desperdicio de Alimentos 2024, de la Organización de Naciones Unidas (ONU), más de mil millones de toneladas de alimentos que aún sirven para consumo acaban en la basura en todo el mundo.

Es por eso que organizaciones como World Wildlife Foundation, entre otras, e investigadores de diversas universidades han señalado que congelar alimentos ayuda a combatir el cambio climático. Stacey Snelling, académica en Estudios de

Preservar productos que ya generaron huella de carbono permite que dicho gasto de energía no vaya, literalmente, a la basura.



LAS VERDURAS CONGELADAS tienen una vida útil más larga que las refrigeradas o frescas.

la Salud de la American University en EE.UU., señala en Food Dive que reducir el desperdicio de comida es una gran oportunidad para abordar de manera significativa el cambio climático a nivel de consumidores y de la industria.

Agrega que no solo se trata de congelar en el hogar, lo que —dado el volumen de comida fresca que se desperdicia— ya implica un cambio significativo. A nivel macro, optar por alimentos congelados también es clave: "Las verduras congeladas tienen una vida útil más larga, dependiendo del producto, que las refrigeradas o frescas (a ve-

ces hasta seis meses). Esto significa menos sobras y menos deterioro".

La experta comenta que un análisis hecho por la Universidad de Cornell reveló que los alimentos congelados, en particular frutas y verduras, se desperdician menos que los frescos en los supermercados y en los hogares. Dado que ofrecen mayor flexibilidad en las comidas y son menos propensos a echarse a perder si el consumidor los olvida en el refrigerador, son una gran opción para reducir el desperdicio y aportar desde cada hogar a la lucha contra el cambio climático.