LITORALPRESS

Fecha: 15-08-2025
Medio: El Mercurio de Calama
Supl. : El Mercurio de Calama
Tipo: Noticia general
Título: CRISIS DEL SUELO: CIENTÍFICOS PIDEN REFORMAR LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS MUNDIALES

Pág. : 17
Cm2: 229,0
VPE: $ 255.102

Tiraje: 2.400
Lectoría: 7.200
Favorabilidad: No Definida

SHUTTERSTOCK

PROPONEN REDUCIR DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN 75%.

CRISIS DEL SUELO: CIENTÍFICOS PIDEN REFORMAR LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS MUNDIALES

Detener y revertir la degradación del suelo debe ser una prioridad para mitigar el cambio climático y detener la pérdida de biodiversidad. Con ese objetivo, un grupo de científicos propone reducir el desperdicio de alimentos o aprovechar el potencial sostenible de los océanos.

Un artículo que publica Nature abre nuevos caminos al cuantificar el impacto que tendría para 2050 la reducción del desperdicio de alimentos en 75% o la maximización de la producción sostenible de alimentos procedentes del océano.

Además, sugiere el objetivo "ambicioso pero alcanzable" de restaurar el 50% de las tierras para 2050 (actualmente el 30% para 2030), indica en una nota la Convención de Naciones Unidas de Lucha contra la Desertificación (Unccd).

Los investigadores, encabezados por Fernando T. Maestre de la Universidad Rey Abdullah (Arabia Saudí), proponen formas de utilizar los sistemas alimentarios para detener y revertir la degradación del suelo y consideran que hacerlo debe ser una prioridad mundial.

Los sistemas alimentarios aún no se han incorporado plenamente a los acuerdos intergubernamentales, ni reciben "la atención suficiente en las estrategias actuales para abordar la degradación de la tierra", dice el estudio.

Sin embargo, "reformas rápidas e integradas centradas en los sistemas alimentarios mundiales pueden hacer que la salud del suelo pase de la crisis a la recuperación y garantizar un planeta más saludable y estable para todos".

Los investigadores proponen reducir el desperdicio de alimentos en 75%, lo que podría liberar aproximadamente 13,4 millones de kilómetros cuadrados de suelo.

El artículo señala que unos 56,5 millones de kilómetros cuadrados de tierras agrícolas (cultivos y pastizales) se utilizan para producir alimentos.

Cerca del 33% de todos los alimentos producidos se desperdician, de ellos el 14% se pierde después de la cosecha en las granjas; el 19% en las etapas de venta al por menor, servicios de alimentación y hogares.

SUSTITUIR CARNE ROJA

Por otra parte, los científicos indican que la restauración del 50% de las tierras degradadas mediante prácticas de gestión sostenible del suelo equivaldría a la restauración de 3 millones de kilómetros cuadrados de tierras de cultivo y 10 millones de tierras no cultivables.

La restauración de la tierra debe involucrar a las personas que viven en ella y la gestionan, especialmente a los pueblos indígenas, los pequeños agricultores, las mujeres y otras personas y comunidades vulnerables, según el artículo.

Entre las medidas propuestas figura también integrar los sistemas alimentarios terrestres y marinos. Mientras la carne roja producida de forma no sostenible consume gran cantidad de suelo, agua y piensos, el marisco y las algas son alternativas sostenibles y nutritivas.

Los expertos abogan por sustituir el 70% de la carne roja producida de forma insostenible por productos del mar de origen sostenible, como pescado y moluscos silvestres o de piscifactoría. Con ello se ahorrarían 17,1 millones de kilómetros cuadrados de tierra que se utiliza para pastos y piensos para el ganado.

Además, sustituir el 10% del consumo mundial de verduras por productos derivados de algas marinas podría liberar más de 400.000 kilómetros cuadrados de tierras de cultivo.