

ARTÍCULO DE OPINIÓN

EL ROL DE LOS BANCOS DE ALIMENTOS EN PAÍSES EN DESARROLLO

La pérdida y desperdicio de alimentos, a nivel mundial, es de alrededor de un tercio de la producción destinada al consumo humano, es decir, alrededor de 1300 millones de toneladas de alimento por año que se desechan [1], ésta cantidad es suficiente para alimentar 2000 millones de personas [2]. A pesar de este absurdo desperdicio de alimentos, en el mundo, 821 millones de personas sufren de hambre y desnutrición [3].

Los alimentos se pierden o se desperdician a lo largo de toda la cadena de suministro, desde la producción agrícola inicial hasta el consumo final de los hogares. En América Latina y el Caribe se estima que se pierde el 28% en la producción, el 6% en el procesamiento, 22% en el manejo y almacenamiento, además se tiene un desperdicio del 7% en el mercado y distribución y el 28% en el consumo. Esto sucede mientras en la región, 47 millones de personas sufren por hambre ya que el promedio de pobreza es de 28,2% [4].

Es impresionante que se desperdicien tantos alimentos en zonas donde hay altos índices de pobreza. El problema del hambre en los países en desarrollo, no se debe por tanto a la falta de alimentos, se trata más bien de un problema de distribución incorrecta de los mismos. Como parte de la solución a esta problemática social nacen los bancos de alimentos, que son una solución comprobada para alimentar a las comunidades a través de una acción dedicada y unificada [5]. El primer banco de alimentos fue fundado en Arizona, Estados Unidos, en 1967 con el fin de actuar como vínculo entre las empresas comercializadoras y productoras de alimentos y personas que sufren de hambre. El beneficio que generó la creación de este banco de alimentos fue motivo de inspiración para la fundación de otros bancos en diferentes países, actualmente existen más de 2000, los cuales fueron integrándose en redes tales como la Red de Bancos de Alimentos de Argentina, Asociación de Bancos de Alimentos de Colombia (ABACO), la Federación

Española de Bancos de Alimentos (FESBAL), Federación Europea del Banco de Alimentos (FEBA) y la red mundial Global FoodBanking Network (GFN).

Un banco de alimentos es una organización, sin ánimo de lucro que se encarga (en resumen) de las siguientes acciones:

- 1) Recupera los alimentos que, por diversos motivos como defectos estéticos, fechas de caducidad próximas, entre otros, han llegado al final de su ciclo de comercialización, más no de consumo. Estos alimentos donados se recuperan de empresas comercializadoras, centrales de abastos, cadenas de supermercados y centros de distribución en general.
- 2) Los alimentos recibidos se seleccionan y se clasifican con la ayuda de voluntarios hasta que sean totalmente aptos para el consumo humano y estén listos para su distribución. En algunos casos los alimentos incluso se procesan para ampliar su vida útil y evitar su desperdicio.
- 3) El alimento recuperado se distribuye entre personas de escasos recursos a través de instituciones de ayuda social que están en contacto con los grupos vulnerables que más los requieren.
- 4) Una vez que se han realizado las entregas de alimentos, se generan datos e informes para los donantes, de tal forma que se pueda verificar claramente el destino de las donaciones. Se verifica el buen uso de los mismos dentro de las organizaciones beneficiarias, a quienes además se les brinda acompañamiento a través de capacitación y atención personalizada.

La Figura 1 resume, en cuatro pasos, las acciones principales que realizan los bancos de alimentos.



Fig. 1: Resumen en cuatro pasos de la acción que realizan los bancos de alimentos.

Antes de la crisis sanitaria por COVID-19 los bancos de alimentos estaban a la vanguardia para prevenir el desperdicio de alimentos y combatir el hambre, sin embargo, con la propagación del coronavirus participan en una lucha global, masiva, urgente contra el hambre como nunca antes en la historia moderna [6]. La crisis económica y social asociada a esta pandemia ha incrementado de forma sustancial la inseguridad alimentaria en muchos lugares del mundo y aún más en América Latina y el Caribe. Es por esto que ningún banco de alimentos de la región detuvo su trabajo en esta época tan difícil, todos prestaron sus servicios a millones de personas, incluso mientras se enfrentaban a las interrupciones de la cadena de suministro y a los riesgos para la salud de sus voluntarios y empleados.

El firme compromiso del servicio a la población vulnerable de todos los miembros de los bancos de alimentos fue, en todos los casos, más fuerte que el miedo y ellos encontraron, a pesar de estar exhaustos, las estrategias efectivas para mantener en funcionamiento su red de distribución. Esta capacidad de adaptación para continuar alimentando a las personas que los necesitan, fue fundamental cuando se tuvo que hacer frente a problemas sociales tan graves como los que se han vivido el último año. De esta forma, en el año 2020, el trabajo comprometido y constante de los bancos de alimentos de Latinoamérica permitió la entrega 365'290.337 kilos de alimento, lo que representa un 61% de incremento respecto al año anterior. Este alimento ha beneficiado a 11'999.767 personas de escasos recursos, con un aumento de 156 % respecto al 2019 [5].

En Ecuador existen solo dos bancos de alimentos

certificados, el Banco de Alimentos de Quito con 18 años de experiencia, que tiene un origen académico y el Banco de Alimentos Diakonía en Guayaquil con 10 años de experiencia cuyo origen es eclesial. Ambas organizaciones en el 2020 multiplicaron más de 100 veces su capacidad de entrega de alimentos y de atención a la población que sufre inseguridad alimentaria.

A pesar de que uno de los retos más grandes de la humanidad es terminar con el hambre y la desnutrición, los bancos de alimentos han demostrado a lo largo del tiempo que pueden ser parte de la solución. Su enfoque basado en la sustentabilidad, su expansión territorial, su nivel de desarrollo institucional y su capacidad para vincular diferentes actores de la sociedad, los convierte en un modelo que tiene un enorme potencial [6].

Referencias

- [1] FAO 2018. FAOSTAT. <http://www.fao.org/faostat/en/#data/QC/visualize>
- [2] Enkerlin, D., L. García R., and F. López M. Mexico, Central and South America. In: A. S. Robinson and G. Hooper (eds.). World crop pests, volume 3A: fruit flies their biology, natural enemies and control. First Edition. Amsterdam, The Netherlands: Elsevier; 1989. p 83-90.
- [3] (OIEA) Organismo Internacional de Energía Atómica. 1989. Informe de la Misión de Experto del Proyecto de Cooperación Técnica ECU5013 "Control de mosca de la fruta" (1989-1990). Elaborado por el Consultor Walther Enkerlin. Noviembre 1989, Viena, Austria.
- [4] Knipling, E. F. 1979. The basic principles of insect population suppression and management.

Agriculture Handbook Number 512. SEA, USDA, Washington, DC, USA.

[5] Liedo P., W.R. Enkerlin and J. Hendrichs. La Técnica del Insecto Estéril. En: Toledo, J. & F. Infante (eds.). Manejo integrado de plagas. Primer Edición. México, D. F.: Editorial Trillas; 2008. p. 202-213.

[6] Hendrichs J, Vreysen MJB, Enkerlin W and Cayol JP. Strategic options in using sterile insects for area-wide integrated pest management. In: Dyck VA, Hendrichs J and Robinson AS (eds.). Sterile Insect Technique. Principles and practice in area-wide integrated pest management. First Edition. Dordrecht, The Netherlands: Springer; 2005. p. 563-600.

[7] Enkerlin, W. R. 2008. Análisis costo-beneficio del manejo integrado de plagas. En: Toledo, J. & F. Infante (eds.). Manejo integrado de plagas. Primer Edición. México, D. F.: Editorial Trillas; 2008. p. 63-287.

[8] Enkerlin, W. Impact of fruit fly control programmes using the Sterile Insect Technique. In: Dyck VA, Hendrichs J and Robinson AS (eds.). Sterile Insect Technique. Principles and practice in area-wide integrated pest management. Second Edition. Boca Raton, Florida, USA. © 2020 IAEA. CRC Press; 2020. p 980-996.



Alicia Guevara es Ingeniera Química de la Escuela Politécnica Nacional, Master en Ciencias de la Université catholique de Louvain (Bélgica) y PhD en Ciencias Agronómicas e Ingeniería Biológica en la misma universidad.

Actualmente es Profesora Principal de la Facultad de ingeniería Química y Agroindustria de la Escuela Politécnica Nacional. Es directora y colaboradora de varios Proyectos de Investigación en el Área de Suelos, Medio Ambiente y Mineralurgia

Es autora de varias publicaciones Nacionales e Internacionales. Algunas de sus investigaciones han sido Laureadas por la Academia de Ciencias de Ultramar con sede en Bruselas.

Es Fundadora del Banco de Alimentos de Quito que lleva 18 años brindando ayuda en el área alimentaria a población vulnerable, organización que ha recibido varios galardones como: el primer lugar en el Reconocimiento a las buenas prácticas de desarrollo sostenible y responsable (ODS2) de Pacto Global y Primer Lugar Quito sostenible y responsable del Consejo Metropolitano de Responsabilidad Social, entre otros.

Alicia Guevara
Ingeniera Química
Escuela Politécnica Nacional