

El 28 de marzo, apaga las luces y conéctate con la naturaleza

El mundo celebrará una nueva versión del movimiento global que más personas ha unido por una misma causa, en un año crucial para la naturaleza. Se trata de la Hora del Planeta, la campaña del Fondo Mundial por la Naturaleza (WWF, por sus siglas en inglés) que nació en 2007 y a la que

anualmente se suman más de 188 países y territorios, así como los principales íconos arquitectónicos de las ciudades y organizaciones. Cada año, esta iniciativa invita a apagar las luces, el último sábado de marzo, de 8:30 a 9:30 p.m. como un acto simbólico de conciencia masiva sobre el

efecto que tienen nuestras acciones en el medio ambiente. En 2020, además del tradicional apagón, la campaña busca que todos los ciudadanos se comprometan con pequeños cambios y pidan acciones más ambiciosas para frenar la crisis climática que enfrentamos.



/pixnio



Getty Images

Apoyan



Pacto Sumapaz

El páramo de Sumapaz es el más grande del mundo, a 3.750 metros sobre el nivel del mar. Por eso, los mandatarios de Bogotá, Boyacá, Cundinamarca, Huila, Meta y Tolima buscan avanzar hacia la consolidación de un territorio con equilibrio social, económico y ambiental. Además, quieren actuar de manera coordinada y decidida para avanzar en el cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible. El 28 de febrero firmaron el Pacto Sumapaz como una acción enfocada en mejorar los indicadores del desarrollo económico, social y ambiental. Se encaminarán a consolidar la región central como la despensa agroalimentaria saludable del país, basándose en el fomento de la seguridad hídrica para la sustentabilidad del territorio, la activación de una comunidad regional del conocimiento y la promoción del sistema logístico regional.

¿Cuál es la huella de la comida que llega a nuestra mesa?

Para suplir la demanda de alimentos se utiliza el 34 % del suelo disponible y el 69 % del agua dulce del planeta. Su producción es responsable de entre un 24 % y 30 % de las emisiones de gases de efecto invernadero. Estas son algunas alternativas para reducir ese impacto.

En la actualidad, en el mundo habitan casi ocho mil millones de personas, quienes representan una demanda continua de alimentos. ¿En algún momento se ha detenido a pensar cuáles son las implicaciones de producir esa comida que llega a la mesa? De acuerdo con el Observatorio Hambre Cero, de la facultad de Economía de la Universidad Externado, se requiere el 34 % del suelo disponible y el 69 % del agua dulce del planeta para su

elaboración.

La producción de alimentos es responsable de entre un 24 % y 30 % de las emisiones de gases de efecto invernadero, las principales causas del cambio climático. Si a estas cifras le sumamos que para 2050 seremos cerca de diez mil millones de personas, el desafío es claro: ¿cómo alimentarnos sin modificar el uso del suelo o modificar los ecosistemas naturales como se hace en la actualidad? No necesariamente

se trataría de producir más, sino de aumentar la disponibilidad, ya que el 30 % de los alimentos producidos se pierden o desperdician a nivel mundial.

Si la naturaleza nos hiciera pagar la factura total del despilfarro de alimentos, nos cobraría \$1 billón al año. Los desperdicios son la principal causa de ese dinero, sobre todo porque una vez en el basurero continúan generando emisiones de gases de efecto inver-

nadero y produciendo daños relacionados con el cambio climático. Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), las emisiones globales de gases de efecto invernadero asociadas con pérdida y desperdicio de comida son el 8 % del total de ellas.

Y es paradójico, porque se supone que el mundo es capaz de elaborar lo suficiente para alimentar a todos sus habitantes, pero 815 millones de personas se acuestan cada noche sin un plato de comida. Simultáneamente, hay países en los que más del 70 % de la población adulta padece obesidad o sobrepeso. Para encontrar el punto de equilibrio, es necesario convertir la producción actual en una más sostenible, reducir al menos a la mitad las pérdidas o desperdicios, evitar que la producción de alimentos sea una amenaza a los ecosistemas y generar un cambio en los patrones de consumo.

Pero, ¿cómo hacerlo? Lo primero es conocer la huella que genera lo que comemos. Elegir entre comprar 1 kilo de naranjas importadas o unas locales, es una acción más importante de lo que pueda imaginarse. Los productos alimenticios importados pueden recorrer más de 5.000 km para llegar a la mesa y en su recorrido producir mayores emisiones de gases de efecto invernadero. Por ejemplo, en Colombia, el 5,6 % de los alimentos importados son frutas y verduras. De acuerdo al inventario nacional de Gases de Efecto Invernadero del país, uno de los sectores que más emisiones produce es la agricultura, con un 22 %.

Por eso, antes de llevar un plato a la mesa es fundamental entender cuál ha sido el proceso que hay detrás, qué recursos naturales se necesitan para producirlos y cómo se podría reducir esta huella de carbono. ■