



Bienestar Humano & Biodiversidad

EL ESPECTADOR

80

por ciento de la dieta humana la representan las plantas. Hoy solo ocho especies cultivadas proveen el 50 % de las calorías diarias.

16

kilos de comida se desperdician en los hogares colombianos. Además, un 28 % de desperdicios en los restaurantes se dan porque los clientes no lo consumen todo.

400

tipos de semillas nativas existen en Colombia. En el mundo se conocen 30 mil especies de plantas comestibles.

bibo.elespectador.com



Facebook.com/BIBOCol



@BIBOCol



bibocol



BIBOCol

Radiografía de la producción de alimentos



Por cada 100 kilos de comida dañada, **21** es producida en supermercados, tiendas de barrio y plazas de mercado.



En Colombia, **16** kilos se desperdician en los hogares, según el DNP.



Un **28%** del desperdicio en los restaurantes se da porque los clientes no consumen todo.



Plantas, aliadas para la conservación del medio ambiente



Hoy solo ocho especies de plantas cultivadas proveen el 50% de las calorías diarias.



El 80% de la dieta humana lo representan las plantas.



Se conocen 30.000 especies terrestres de plantas comestibles.



Aumentar la producción de frutas. ¿Una salida?



En Colombia existen 400 frutas o semillas nativas.



90,5 kilos de frutas al año consume cada colombiano.



US\$1.036 millones recibe Colombia por la venta de frutas.

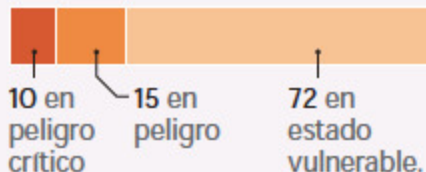
Comida de mar, una práctica que no es del todo amigable con el ambiente



» Dos de las tres principales especies capturadas de Camarón en Colombia están sobreexplotadas.

» 692 toneladas anuales de camarones se origina en el Puerto de Tumaco.

97 especies de peces e invertebrados marinos están amenazados.



Ganadería, el sustento de Colombia que buscar ser sostenible

» Un colombiano consume en promedio 50 gr de carne de res.

» Seis departamentos concentran más del 50% de las reses en Colombia.

» Colombia, Brasil y Bolivia son los principales países de América Latina que más desaparecen bosques para la ganadería.

Fascículos Bibo

¿Cuál es la huella de los alimentos que consumimos?

La producción de alimentos es responsable del 24 % al 30 % de las emisiones de gases de efecto invernadero. Los Fascículos Bibo explican cómo se pueden cocinar algunos de los platos típicos de Colombia de manera más sostenible.

En la actualidad, en el mundo habitan casi ocho mil millones de personas, que representan una demanda continua de alimentos. Para suplir la demanda alimenticia de esta población se requiere el 34 % del suelo disponible y el 69 % del agua dulce del planeta en su elaboración, según el Observatorio Hambre Cero, de la Facultad de Economía de la Universidad Externado. Y eso sin contar que la producción de alimentos es responsable del 24 % al 30% de las emisiones de ga-

ses de efecto invernadero, las principales causas del cambio climático.

Los diez principales cultivos del mundo (cebada, mandioca, maíz, palma de aceite, colza, arroz, sorgo, soya, caña de azúcar y trigo) representan el 83 % de todas las calorías producidas en las tierras de cultivo. Por eso, comprender cómo el cambio climático puede afectarlos se convirtió en una tarea necesaria. Una investigación dirigida por la Universidad de Minnesota evaluó el impacto potencial del cambio climático observado. El análisis publicado en PLOS ONE recopiló los datos de estos diez cultivos desde 1974 hasta 2013, e hizo proyecciones de su rendimiento en las zonas del planeta donde se siembran.

“La temperatura de la temporada de crecimiento, en todas las áreas cosechadas para los diez principales cultivos

mundiales, aumentó de 0,5 °C a 1,2 °C”, señalaron los autores del estudio. Además, descubrieron que los cambios en las lluvias durante la temporada de crecimiento se han hecho cada vez más variables. Los expertos también encontraron que los impactos del cambio climático en la producción mundial de alimentos no son iguales en todos los continentes. En Europa, África del Sur y Australia generalmente son negativos y en América Latina son positivos, mientras que en Asia, Norte y Centroamérica resultan ser mixtos.

Si a todo este impacto ambiental se le suma que para 2050 la población mundial estará cerca de los diez mil millones de personas, el desafío incrementa y es necesario plantearse cómo alimentarnos sin modificar el uso del suelo ni modificar los ecosistemas naturales como se hace en la actualidad. La mayoría de expertos concuerdan en que no necesariamente se trataría de producir más, sino de aumentar la disponibilidad de esos alimentos. En la actualidad se estima que el 30 % de los alimentos producidos en el mundo se pierden o desperdician.

Si la naturaleza nos hiciera

pagar la factura total del desperdicio 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 invernadero 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.

Y es paradójico, porque se supone que el mundo es capaz de elaborar lo suficiente para alimentar a sus habitantes, pero 815 millones de personas se acuestan sin haber probado un plato de comida. Para encontrar el punto de equilibrio es necesario convertir la producción actual en una más sostenible o reducir al menos a la mitad las pérdidas o desperdicios, para evitar que la producción de alimentos sea una amenaza a los ecosistemas. Pero ¿cómo hacerlo? En los fascículos Bibo, los expertos explican cómo se pueden cocinar algunos de los platos típicos de Colombia de manera más sostenible.