

Del plato a la basura: el desperdicio de alimentos en el campus y cómo detenerlo



COLABORACIÓN | Dra. Karla Yuritzi Amador Rodríguez, karla.amador@edu.uaa.mx / Mtro. Alejandro Rafael Casillas Peñuelas, alejandro.casillas@edu.uaa.mx Departamento de Ciencias de los Alimentos, Centro de Ciencias Agropecuarias **Un problema global con impacto local** ¿Alguna vez has pensado en la cantidad de comida que se tira en la cafetería de la universidad o en tu propia casa? Lo que a primera vista parece un problema pequeño en realidad forma parte de una crisis mundial. El desperdicio de alimentos no solo representa una pérdida económica, también provoca graves consecuencias ambientales y sociales. Aquí analizaremos por qué ocurre este problema y cómo, desde nuestra trinchera universitaria, podemos ser parte de la solución. **¿Qué es el desperdicio de alimentos y por qué es tan grave?** El desperdicio alimentario es la pérdida de comida apta para el consumo humano, lo que suele deberse a una mala gestión en las compras semanales en casa, las inadecuadas prácticas de almacenamiento o, simplemente, a no consumir parcial o totalmente lo que se compra o se prepara. Sus impactos son claros:

- **Impacto económico:** Se pierden miles de millones de dólares a nivel global. Para un estudiante, esto significa dinero desperdiciado en comida que nunca se comió. En México, se estima que se desperdician alrededor de 20 millones de toneladas de alimentos al año, lo que equivale a cerca del 34 % de la producción nacional. Este desperdicio representa pérdidas superiores a 400 mil millones de pesos anuales (BID, 2021).
- **Impacto ambiental:** Al tirar la comida también se pierden todos los recursos invertidos que se usaron durante su producción (agua, energía, tierra); inclusive las emisiones que generaron durante los traslados en toda la cadena alimentaria. Además, los desperdicios terminan en vertederos generando metano, un gas de efecto invernadero mucho más potente que el dióxido de carbono (CO₂) y, sobre todo, metano (CH₄). El metano tiene un potencial de calentamiento global 28 veces mayor que el CO₂, lo que contribuye directamente al cambio climático. En México, el desperdicio de alimentos genera más de 36 millones de toneladas de CO₂ equivalente al año.
- **Impacto social:** En un mundo donde millones de personas padecen hambre, tirar comida es una paradoja moral y ética. En México, más de 23 millones de personas viven en inseguridad alimentaria moderada o severa (CONEVAL, 2022). Estados del sur como Guerrero, Oaxaca y Chiapas registran los mayores índices de hambre extrema.

El desperdicio en el ámbito universitario La vida universitaria suele favorecer este problema. Las prisas, las largas horas de estudio y la mala planificación hacen que la comida se pierda fácilmente. Ejemplos comunes son:

- Dejar comida en el plato de la cafetería, o en la mochila.
- Comprar víveres para la semana y no consumirlos antes de que caduquen.
- Preparar porciones demasiado grandes.

- Descartar frutas o verduras por no lucir “perfectas”.

Acciones concretas para estudiantes y la universidad La buena noticia es que todos podemos hacer algo. La solución empieza con pequeños cambios individuales que, sumados, generan un gran impacto. Estas son algunas estrategias que recomendamos para la comunidad estudiantil y para los servicios concesionados dentro de la Universidad.



Conclusión: Un llamado a la acción El desperdicio de alimentos es un reto complejo, pero no imposible de superar. Si comprendemos su magnitud y asumimos una responsabilidad personal, podemos marcar una diferencia real. Reducir la comida que tiramos no solo nos ayuda a ahorrar dinero, también contribuye a un futuro más sostenible para todos. ¡El cambio comienza en nuestro plato!