



## COMER ES UN ACTO POLÍTICO

Detrás de cada producto hay un modelo de producción y consumo. En el caso de los alimentos, se estima que alrededor de un tercio de lo producido en todo el mundo se desperdicia. Durante los últimos años han surgido diversos grupos que plantean la necesidad de encontrar alternativas a que la comida sea solo una mercancía.

Por Vanina Lombardi

Agencia TSS — El sistema alimentario actual no responde a las necesidades de la población mundial: según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), alrededor de un tercio de los alimentos producidos en el mundo para el consumo humano se desecha o desperdicia. Eso representa cerca de 1.300 millones de toneladas anuales, que equivalen a unos 680.000 millones de dólares en los países industrializados y a unos 310.000 millones de dólares en los países en desarrollo. Sin embargo, alrededor de 800 millones de personas padecen de hambre crónica y otros 2.000 millones tienen carencias nutricionales.

“En el caso de que todo siga igual, sin ningún esfuerzo extra para promover el desarrollo en favor de los pobres, en 2030 unos 653 millones de personas seguirán estando subalimentadas”, indica el informe El futuro de la alimentación y la agricultura: Tendencias y desafíos, publicado por la FAO en 2017. Esto permite presumir que el panorama será aún más sombrío en el año 2050, cuando se estima que la población mundial alcanzará los 10.000 millones de habitantes. Entonces, ¿cómo se alimentarán?



Esa es una de las preguntas que motivó al documentalista alemán Valentín Thurn a viajar por distintos continentes y filmar, entre otros, Bucear en la basura (Taste the waste, 2011) y 10 mil millones, ¿cómo alimentar al mundo? (10 Milliarden, 2015), en los que muestra las inconsistencias del modelo alimentario actual. Las producciones fueron proyectadas durante el Encuentro Comunes, que se desarrolló en el Centro Cultural de la Cooperación, en Buenos Aires, entre el 28 de junio y el 1 de julio pasados. “Me inspiró la experiencia de mi madre y el hambre que pasaron en mi país después de la guerra, pero en especial me acerqué al tema de la alimentación por la cantidad de basura que veía en los supermercados. Había mucha comida en buen estado y quise comprender este sistema loco”, le dijo Thurn a TSS.

## “Islotes de alternativas”

En cuanto al debate sobre soberanía alimentaria, las dos películas de Thurn analizan la producción y el acceso a los alimentos desde distintos ángulos. Bucear en la basura indaga en las razones por las que casi la mitad de los alimentos producidos en las sociedades de bienestar termina desperdiciada. También refleja problemas de escala mundial, como los conflictos entre pequeños campesinos y grandes empresarios. 10 mil millones, ¿cómo alimentar al mundo?, en cambio, busca respuestas y alternativas a las miradas de la industria, la biotecnología y el mercado sobre la comida, tanto desde la perspectiva de distintas culturas, como a través de la experiencia de comunidades de pequeños productores agrarios y de consumidores urbanos que han puesto en práctica alternativas para acceder a alimentos sanos y de calidad. Este último film refleja cómo la distinción entre el campo y la ciudad parece desdibujarse en el mundo industrializado: en las zonas rurales hay cada vez más industrias que se dedican a generar productos comestibles, mientras que en las poblaciones urbanas se multiplican los grupos que han comenzado a cultivar su propia comida en espacios públicos y privados, desde jardines y techos, hasta canteros y espacios verdes en hospitales y otros edificios públicos.

Los movimientos urbanos, como el que promueve la agricultura en las ciudades, fue uno de los temas centrales que se debatieron tras la proyección de 10 mil millones. En la charla se destacó, entre otras, la experiencia de Venezuela, donde se creó “el primer Ministerio de Agricultura Urbana del mundo, en un momento de crisis económica muy fuerte y en respuesta a una demanda real y concreta, que era el tema de la alimentación y el acceso a los alimentos, porque la mayor parte de la dieta era de alimentos importados y procesados”, dijo la ingeniera química María Claudia Rossel, que trabajó en ese organismo durante el primer año de funcionamiento, en 2016. Según Rossell, “en las principales ciudades de Venezuela mucha gente le daba la espalda al campo y predominaba una idea de progreso y desarrollo en la que todo esto les parecía arcaico, consideraban que era como volver al pasado”.

Otro caso que se expuso fue el de la iniciativa brasileña De Plato a Plato (Do Prato ao Prato), una red de restaurantes que reciclan sus residuos orgánicos y elaboran compost que es reutilizado para cultivar vegetales que luego vuelven a los restaurantes para ser usados en sus comidas. El proyecto fue impulsado por el Instituto Guandu, un movimiento socioambiental que fomenta la agricultura urbana y la gastronomía sostenible, que comenzó en 2011 en la ciudad de San Pablo, inspirado en las huertas comunitarias. “Ocupamos lugares abandonados y hoy ya son más de cincuenta en la ciudad”, destacó Fernanda Danelon, su fundadora. “Las personas se apoderaron de los lugares libres en las ciudades”, agregó su colega Tatjana Lorenz, del Instituto Goethe de San Pablo, que apoya proyectos de agricultura urbana y prácticas colaborativas, como el que implementaron en el Goethe paulista, [www.zonadamata.org](http://www.zonadamata.org).

En la Argentina, también existen experiencias urbanas de agricultura sustentable: “Hay una red nacional de municipios y comunidades que apoya la agroecología, con más de 15.000 hectáreas en las que se desarrollan este tipo de cultivos. Hay jóvenes que se van a vivir al campo y se multiplican las experiencias que acercan a productores y consumidores por fuera de las cadenas mercadistas”, ejemplificó Marcos Filardi, abogado especializado en derechos humanos de la Cátedra Libre de Soberanía Alimentaria de la Universidad de Buenos Aires. Además, destacó el rol de la academia y las universidades, en las que “también han surgido movimientos que empiezan a debatir qué modelo alimentario queremos: hay 25 cátedras libres en el país, que tienen diferentes metodologías de abordaje y desarrollan distintas actividades”, detalló Filardi, que además es parte del grupo Abogadxs en Red por la Soberanía Alimentaria de los Pueblos.

Durante la charla de cierre de Comunes, Thurn resaltó el valor de visibilizar las pequeñas iniciativas locales exitosas, porque así se van construyendo “islotes de alternativas” para mostrar otro mundo posible. “No vamos a hacer una revolución de la noche a la mañana. Se trata de ir empujando la vara para que lo que hoy suena utópico, mañana suene un poquito más real y posible, pasado mañana suene muy deseable y un día sea la nueva normalidad”, dijo Basch.

### Taller de lectura

#### Grado10º -Las Américas JM

#### Después de realizar la lectura del texto, responda las siguientes preguntas:

- a. ¿Qué tipo de texto es este? ¿Por qué?
- b. ¿Cuál es la problemática que presenta el texto?
- c. ¿Quién es Valentin Thurn y por qué en el texto se hace referencia a este personaje? ¿Cuál es su aporte?
- d. En el texto aparecen estas frases en letra cursiva: Bucear en la basura y ¿cómo alimentar al mundo? ¿Por qué?
- e. ¿Cuál es la función que cumple la infografía en el texto?
- f. ¿Quién es Marcela Basch y por qué se habla de ella en el texto?
- g. ¿Qué alternativas ofrece el texto a la problemática presentada? Explique cada una de ellas.
- h. ¿Qué le llama la atención de la información que presenta el texto? ¿Por qué?
- i. En su territorio ¿conoce alguna propuesta que ayude a solucionar el problema presentado en este texto? Si no conoce ninguna ¿Cuál cree que se puede implementar? Si conoce alguna, explíquela.
- j. ¿Cree que este texto tiene relación con sus prácticas cotidianas? Explique su respuesta.