Así aprovecha Corea del Sur sus desechos de comida

Tiempo de lectura: 7 min.
John Yoon, Chang W. Lee
Sáb, 17/06/2023 - 10:28

Hace casi 20 años, el país prohibió que los desechos de comida terminaran en vertederos. Ahí, la mayor parte de estos se convierten en alimento para animales, fertilizantes y combustible para calentar los hogares.

La mayor parte de los 1400 millones de toneladas de desechos de comida que se producen en todo el mundo termina en los basureros. Al pudrirse, los desechos contaminan el agua y el suelo y liberan enormes cantidades de metano, uno de los gases de efecto invernadero más potentes.

Pero eso no sucede en Corea del Sur, país que hace casi 20 años prohibió que los desechos de comida terminaran en los vertederos. Aquí, la mayor parte de esos desperdicios se convierten en alimento para animales, fertilizantes y combustible para calentar los hogares.

Los desechos de alimentos son uno de los mayores contribuyentes al cambio climático, no solo por el metano sino también porque la energía y los recursos que se usaron en su producción y transporte también se desperdiciaron.

Gobiernos de todo el mundo han estudiado el sistema de Corea del Sur, el cual mantiene cerca del 90 por ciento de sus desechos de comida fuera de los basureros y los incineradores. Funcionarios de China, Dinamarca y otros países han recorrido las instalaciones de Corea del Sur. Un portavoz del departamento sanitario de la ciudad de Nueva York, que el próximo otoño exigirá que todos sus residentes separen sus desechos de alimentos del resto de la basura, señaló que han estado analizando el sistema coreano durante varios años.

Aunque varias ciudades tienen programas parecidos, solo unos cuantos países, si acaso, hacen lo mismo que Corea del Sur a nivel nacional. Esto se debe al costo, comentó Paul West, científico principal de Project Drawdown, un grupo de

investigación que estudia la manera de disminuir las emisiones de carbono. Aunque tanto las personas como las empresas pagan una pequeña cuota para desechar los desperdicios de alimentos, el programa le cuesta a Corea del Sur 600 millones de dólares al año, según el Ministerio del Medioambiente del país.

Sin embargo, West y otros especialistas afirman que debe ser emulado. “El ejemplo de Corea del Sur señala que es posible disminuir las emisiones a gran escala”, aseveró.

Como consecuencia de la tradición culinaria de Corea del Sur, muchos alimentos se quedan sin ser consumidos. La mayor parte de los platillos van acompañados de pequeñas guarniciones (a veces unas cuantas y otras veces más de una decena). Durante años, prácticamente todas esas sobras terminaban en la tierra.

Sin embargo, el terreno montañoso del país limita la cantidad de basureros que se pueden construir y la distancia a la que pueden estar de las zonas residenciales. En 1995, el gobierno introdujo el reciclado obligatorio del plástico y el papel, pero las sobras de alimentos seguían enterrándose junto con los demás desechos.

El respaldo político para cambiar esto fue motivado por la gente que vivía cerca de los vertederos que se quejaba de los malos olores, señaló Kee-Young Yoo, investigador del Instituto de Seúl, una institución gubernamental, quien ha brindado asesoría a algunas ciudades acerca del manejo de los desechos de alimentos. Como los estofados son un alimento básico de la cocina coreana, aquí las sobras de los alimentos tienden a conservar un alto contenido de agua, lo cual implica olores más fuertes y mayor volumen.

“Cuando todo eso se iba al vertedero, liberaba una terrible pestilencia”, comentó Yoo.

Desde 2005 es ilegal enviar residuos de alimentos a los vertederos. Los gobiernos locales han construido cientos de centros para procesarlos. Los consumidores, propietarios de restaurantes, conductores de camiones y otras personas son parte de la red que los recolecta y los convierte en algo útil.

En Jongno Stew Village, un popular local para almorzar ubicado en el distrito de Dobong-gu en la zona norte de Seúl, la comida que más se vende es el estofado de abadejo y el kimchi jjigae, un plato hecho con repollo o col. Pero independientemente del pedido, Lee Hae-yeon, el propietario, sirve pequeñas

guarniciones de kimchi, tofu, brotes de soya hervida y hojas de perilla marinada.

Al final del día, los desperdicios de alimentos del restaurante de Lee van a un contenedor especial. Una pegatina prueba que ha pagado por su procesamiento.

Los clientes pueden servirse más y “casi siempre la gente toma más de lo que se va a comer”, comentó Lee. “Cuando se trata de comida, a los coreanos les gusta la abundancia”.

Lee tiene que pagar cerca de 2800 wons, poco más de dos dólares, por cada 20 litros de alimento que desecha. Durante todo el día, las sobras se tiran en una cubeta que hay en la cocina y, a la hora de cerrar, Lee la vacía en un contenedor destinado para eso que se encuentra en el exterior. En la tapa le adhiere una pegatina que le compra al distrito y que es una prueba de que ha pagado para la eliminación de esta comida.

Las empresas contratadas por el distrito vacían los botes en la mañana. Park Myung-joo y su equipo comienzan a pasar por las calles a las cinco de la mañana, quitan las calcomanías de los botes y vacían el contenido en el depósito del camión.

Trabajan todos los días excepto los domingos. “Incluso esperar un día causaría una acumulación de enormes cantidades de desechos”, dijo Park.

Alrededor de las once de la mañana llegan al centro de procesamiento de Dobong-gu, donde descargan todo el revoltijo.

Los residuos —huesos, semillas, conchas— se separan a mano. (La planta de Dobong-gu es una de las últimas del país en la que este proceso no está automatizado). Una banda transportadora lleva estos residuos a un molino, el cual los reduce a pequeños trozos. Se filtra cualquier cosa que no se pueda triturar con facilidad, como las bolsas de plástico, y luego se incinera.

Posteriormente, esto se mete al horno y se deshidrata. La humedad va hacia unas tuberías que conducen a una planta de tratamiento de agua, donde una parte se usa para producir biogás. El resto se purifica y se descarga en un arroyo cercano.

Lo que queda del desperdicio en la planta de procesamiento, cuatro horas después de que el equipo de Park lo ha dejado ahí, se tritura para convertirlo en el producto final: un polvo seco de color marrón que huele a tierra. Se trata de un complemento alimenticio para pollos y patos, rico en fibra y proteína, que se le regala a cualquier

granja que lo quiera, señaló Sim Yoon-sik, gerente de este centro.

Dentro de la planta, los fuertes olores se pegan a la tela y al cabello, pero en la zona del exterior casi ni se perciben. Por todo el edificio pasan tuberías que purifican el aire mediante un proceso químico antes de que el sistema lo expulse.

Otras plantas funcionan de manera diferente. En el centro de biogás en Goyang, un suburbio de Seúl, los desechos de comida —casi 70.000 toneladas anuales— se someten a una descomposición anaeróbica. Se quedan hasta 35 días en tanques enormes mientras las bacterias hacen el trabajo de descomponer la materia orgánica y generar biogás, el cual consiste principalmente en metano y dióxido de carbono.

El biogás se vende a un servicio público local que afirma que se usa para calentar 3000 hogares de Goyang. Lo que queda de materia sólida se mezcla con virutas de madera para hacer fertilizantes que luego se regalan.

Los investigadores han revelado que cada tonelada de desechos de alimentos que se pudre en un vertedero emite gases de efecto invernadero equivalentes a 363 kilos de dióxido de carbono. Cuando se convierten en biogás, esto se reduce a la mitad, explicó Lee Chang-gee, un ingeniero en la planta de Goyang.

Los críticos señalan que, pese a todos sus beneficios, el programa de Corea del Sur no ha alcanzado una de sus metas: lograr que la gente descarte menos comida. Según datos del Ministerio del Medioambiente, la cantidad de comida que se desperdicia a nivel nacional se ha mantenido más o menos estable durante varios años.

El sistema ha tenido otras deficiencias. Ha habido quejas dispersas; por ejemplo, en Deogyang-gu, un distrito de Goyang, los residentes de un pueblo contaron que en una ocasión el hedor procedente del centro de procesamiento era tan fuerte que no pudieron dejar las ventanas abiertas. Debido a las protestas de los vecinos, esa planta ha estado clausurada desde 2018.

“Cuando la planta cerró, desaparecieron todos los problemas”, comentó Mo Sung Yun, un residente de Deogyang de 68 años.

Sin embargo, la mayor parte de las plantas de todo el país —a diferencia de los vertederos a los que básicamente están remplazando— no han provocado muchas

quejas graves de los vecinos, por no decir ninguna. Las autoridades gubernamentales afirmaron que la mejora constante de la tecnología ha generado que las operaciones sean más limpias y eficientes.

También ha facilitado el proceso de eliminación de desperdicios para muchos. En los complejos residenciales de todo el país, los residentes reciben tarjetas para escanear cada vez que arrojan desperdicios de alimentos en un contenedor designado. El contenedor pesa lo que vierten; al final del mes reciben una factura.

“Los contenedores son cada vez más limpios y menos malolientes”, afirmó Eom Jung-suk, de 60 años, que vive en uno de esos complejos.

A Eom nunca se le ha cobrado más de un dólar por el servicio. En abril pagó 26 centavos. Sin embargo, la factura mensual la hace ser más consciente de cuánto tira.

“Justo hoy, en el desayuno, les dije a mis hijas que tomaran justo lo suficiente para comer”, dijo.

17 de junio 2023

https://www.nytimes.com/es/2023/06/17/espanol/desperdicio-comida-corea.html

ver PDF
Copied to clipboard