



El gran problema del desperdicio de alimentos en Chile



Jorge Ortega

Asesor Gastronómico
 Director Ejecutivo FEGACH
 Miembro Honorario American Culinary Federación
 Miembro Academia Culinaria Francesa

Desde ya hace mucho tiempo el desperdicio de alimentos es una preocupación a nivel país y en el mundo, especialmente también del sector gastronómico. Actualmente es vital entender las diferentes variables que influyen en este gran tema, para generar conciencia y una mejora sustancial. En Chile, el desperdicio de alimentos es un problema significativo que ha sido objeto de diversos estudios, según la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), se estima que cada año se pierden o desperdician aproximadamente 1,3 millones de toneladas de alimentos en el país. Esto representa una pérdida considerable de recursos y tiene un impacto ambiental negativo.

Actualmente la mirada se aborda desde diversos puntos, con conceptos claves para comprender el problema:

Volumen de desperdicio:

Según estudios realizados, se estima que alrededor del 30% de los alimentos producidos en Chile se desperdician. Esto representa millones de toneladas de alimentos que nunca llegan a ser consumidos. La mayor parte del desperdicio ocurre en los hogares, y durante la etapa de producción y distribución, debido a problemas como la falta de infraestructura adecuada, el mal manejo de productos y las condiciones climáticas adversas.

¿QUÉ SE PUEDE HACER PARA CONVERTIR LOS ALIMENTOS?

- Convertir un plato en otro distinto permite recuperar alimentos evitando su desperdicio.
- Convierte la comida que te sobre en el almuerzo del día siguiente
- Si te sobra arroz o lechuga conviértela en una tortilla
- Convierte la fruta madura en jugo o mermelada
- Los tomates maduros puedes convertirlos en salsa
- Las verduras mustias puedes convertirlas en cremas o sopas

Ministerio del Medio Ambiente
 Gobierno de Chile

Desperdicio por sector, este se da en diferentes etapas:

-Producción: En la etapa de producción agrícola, se pierden grandes cantidades de alimentos debido a factores como; plagas y problemas de cosecha, también por los estándares estéticos y comerciales en donde muchas frutas y verduras no llegan al mercado debido a que no cumplen con los niveles de calibre y

estéticos establecidos por los supermercados y los consumidores.

- Distribución: En la cadena de distribución, los alimentos pueden perderse por mal manejo, falta de infraestructura adecuada, problemas logísticos y almacenamiento.

-Consumo doméstico: En el hogar, se estima que las familias chilenas desperdician un promedio



Desperdicio de alimentos

A nivel mundial, un 17% de los alimentos producidos son desperdiciados al año, es decir:



de 1.5 kg de alimentos por semana. Esto incluye alimentos que se echan a perder en el refrigerador, por una mala planificación de compras, que no se consumen a tiempo o que se preparan en exceso.

Impacto económico:

El desperdicio de alimentos tiene un costo significativo para el país. De acuerdo con datos de la FAO se estima que el valor de los alimentos desperdiciados asciende a mil millones de dólares anualmente, donde el principal factor es el desecho domiciliario seguido por la agricultura. Como dato; en promedio del gasto incurrido en pan cada de casa en Chile, un 15% termina en la basura.

Iniciativas de recogida y redistribución

Existen organizaciones y proyectos que trabajan en la recolección y redistribución de

alimentos excedentes a personas en situación de vulnerabilidad. Estas iniciativas ayudan a mitigar el desperdicio y a combatir el hambre. Cada día más las empresas están considerando estas iniciativas que en muchos casos se traducen en recuperación de costos de producción con el consecuente aporte social y ambiental.

Estudios e investigaciones

Diversas universidades, centros de investigación y empresas en Chile están realizando estudios para entender mejor la magnitud y las causas del desperdicio de alimentos, así como para desarrollar estrategias efectivas para su reducción. Estos indicadores reflejan la importancia de abordar el desperdicio de alimentos como un desafío multidimensional que requiere la colaboración de diferentes actores

en la sociedad, incluyendo el gobierno, la industria y los consumidores.

Conciencia y educación

En los últimos años, ha habido un aumento en la conciencia sobre el desperdicio de alimentos, con campañas educativas y programas gubernamentales que buscan reducir esta problemática. Sin embargo, aún queda mucho por hacer en términos de educación sobre el manejo adecuado de los alimentos. También podemos mencionar las regulaciones y políticas, en Chile, se han implementado diversas iniciativas para abordar el desperdicio de alimentos, incluyendo la Ley de Fomento al Reciclaje y la Ley de Etiquetado de Alimentos, que buscan mejorar la gestión de residuos y fomentar la donación de alimentos.

Iniciativas para reducir el desperdicio

En respuesta a este problema, han surgido varias iniciativas en Chile para reducir el desperdicio de alimentos. Entre ellas se destacan campañas de concienciación, proyectos de redistribución de alimentos, innovaciones tecnológicas como aplicaciones móviles que conectan a consumidores con productores y tiendas para vender productos que de otro modo se desperdiciarían.

Reducir el desperdicio de alimentos no solo tiene beneficios económicos y sociales, sino que también es crucial para combatir el cambio climático y preservar los recursos naturales, como líderes de opinión los profesionales gastronómicos, y por el impacto que puede causar las empresas del sector, rápidamente deben convertirse en promotoras de iniciativas en este sentido, y estar a la vanguardia evitando malas prácticas. Queda mucha tarea para un futuro sostenible en nuestra industria y el planeta.