



EN SEMINARIO ORGANIZADO POR "EL MERCURIO":

Expertos debatieron sobre iniciativas para evitar la pérdida de alimentos

Un tercio de toda la comida del mundo termina en la basura. Planteando soluciones a este problema, representantes del sector público y privado conversaron sobre proyectos que se pueden desarrollar tanto desde la casa como a nivel país.

SEBASTIÁN SILVA ALCAÍNO

Cada año se pierden 1.300 millones de toneladas de alimentos en el mundo, según la FAO. Con este dato se dio comienzo al segundo panel del seminario "Agenda Alimentos 2025: Una conversación sobre sostenibilidad y alimentación saludable", organizado por "El Mercurio".

La cifra no es menor. Implica que un tercio del alimento producido a nivel global termina en la basura. Esta problemática tiene diversas aristas, incluido su impacto negativo en el planeta. Maisa Rojas, ministra del Medio Ambiente, explicó que el desperdicio de alimentos se produce en toda la cadena de producción: "Esa pérdida y desperdicio va obviamente desde el agricultor hasta nuestro plato, y eso ya te puede dar una indicación de que son varias las cosas que hay que hacer para regularlo y para abordar el problema". Agregó que "esa comida que se pierde o se desperdicia produce un 10% de los gases de efecto invernadero; o sea, está contribuyendo al calentamiento global". A pesar de este complejo escenario, la ministra destacó las iniciativas globales que apuntan a mitigar este problema, como el marco global de diversidad y los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), impulsados por la ONU.

INSEGURIDAD ALIMENTARIA

Chile no está exento de este problema. Hugo Espinosa, director ejecutivo del Banco de Alimentos de Lo Valledor, afirmó que según un estudio, 9 de cada 10 hogares de nuestro país afirma que desperdician alimentos. Explicó que "compramos mal" y que el desperdicio de comida está vinculado a alimentos que han vencido, a productos mal conservados y también a comida que sobra y que termina por no ser consumida.

"Los bancos de alimentos tenemos un rol importante, por cuanto nos permite recuperar esos alimentos que mantienen su valor nutricional, que son aptos todavía para su consumo y pueden entregarse a aquellas personas que tienen insuficiencia alimentaria, es decir,



DURANTE EL PANEL, MODERADO POR OCTAVIA RIVAS, editora de Radio Universo, los expertos hicieron un llamado a no desperdiciar alimentos y a buscar formas de darle una segunda vida a los productos.



Esa comida que se pierde produce un 10% de los gases de efecto invernadero".

MAISA ROJAS,
ministra del Medio Ambiente.



Es un llamado a la industria a no botar los alimentos que todavía se pueden consumir".

HUGO ESPINOSA,
director ejecutivo del Banco de Alimentos de Lo Valledor.



Encontramos desperdicio en toda la cadena".

FRANCISCO PÉREZ,
director del INTA.



Trabajamos por un modelo con el menor desperdicio posible, buscando oportunidades de negocio para reducir excedentes".

RAÚL TRONCOSO,
subgerente corporativo de Sostenibilidad de Cencosud.

que no tienen asegurado su alimento diario", detalló Espinosa. Chile cuenta con solo cuatro bancos de alimentos, muy lejos de los 53 que existen en México. Por esto, aseguró que el país sigue al deber y necesita aumentar su número. El desperdicio de alimentos se

puede separar en tres principales categorías, precisó Francisco Pérez, director del INTA. "Uno es el producto fresco, que es un desperdicio que viene de las cosechas; otro viene de alimentos que están procesados, y también existe el que viene de los alimentos ultra-

procesados. En cualquiera de los tres ítems, no los aprovechamos y generamos un desperdicio que, en su gran mayoría, va a la basura", dijo. Añadió que el desperdicio de alimentos tiene tres implicancias: medioambiental, económica y social. "El tirar toda esta cantidad de

comida que es rescatable frente a una crisis de inseguridad alimentaria es aberrante. Es algo que no podemos continuar", afirmó.

Frente a este complejo escenario, los privados también han tomado una postura activa. Raúl Troncoso, subgerente corporativo de Sostenibilidad de Cencosud, explicó que cuentan con tres grandes ejes de acción: encontrar oportunidades comerciales respecto de los excedentes; entregar gratuitamente alimentos a fundaciones y bancos de alimentos, y valorizar los residuos orgánicos.

Troncoso destacó una solución que existe en el mercado, a través de la aplicación Cheaf, que consiste en dar la posibilidad al consumidor de comprar "bolsas sorpresa" con productos perecibles pero en buen estado, por un precio más conveniente.

El llamado final de los presentes fue a evitar la pérdida de alimentos en toda la cadena de producción; a potenciar el consumo de frutas y verduras; a utilizar la tecnología e innovación para ayudar a la nutrición de las personas, y a ver este problema desde su dimensión social, económica y comercial.

TODOS PUEDEN APORTAR

Ya que este problema es multifactorial, la forma de abordarlo también es múltiple. La ministra Maisa Rojas destacó dos proyectos de ley vinculados a esta temática. Uno busca dar soluciones al problema del desperdicio de alimentos, y el otro, a la valorización de desechos orgánicos, por ejemplo, a través del uso de lombriceras y composteras. Por otra parte, Hugo Espinosa destacó que el Banco de Alimentos de Lo Valledor ayuda a más de 80 organizaciones sociales de la Región Metropolitana. Además, explicó cómo participan de un proyecto que usa tallos y hojas de verduras para la elaboración de sopas.

A nivel global, Francisco Pérez valoró los esfuerzos que apuntan a reutilizar alimentos con tecnología para generar nuevos productos. Detalló que en Nueva Zelanda utilizan el pan añejo en la industria cervecera y para la elaboración de pan de masa madre. Igualmente, en el país oceánico, una startup usa la borra del café para la elaboración de bioplásticos. Mientras tanto, en Brasil se usan flores en la elaboración de productos para celíacos.

El retail tampoco se queda atrás. Raúl Troncoso destacó cómo ellos reutilizan sus residuos orgánicos, en conjunto con una startup, con el fin de comercializarlos en sus tiendas como sustrato de jardinería.

INFP/PHOTOS