

DÍA INTERNACIONAL DE LA CONCIENCIACIÓN SOBRE LA
 PÉRDIDA Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

"SIN UNA MIRADA HOLÍSTICA NO SERÁ POSIBLE LOGRAR LA META DE REDUCIR LA PÉRDIDA DE ALIMENTOS"

Mario Lubetkin, subdirector general y representante regional de FAO para América Latina y el Caribe asegura que el problema va más allá del desperdicio de alimentos en los hogares e incluye a toda la cadena agroalimentaria. POR FRANCISCA ORELLANA

En Chile, como en otros países, se debe seguir impulsando medidas para reducir la pérdida y desperdicio de alimentos, dice con preocupación el subdirector general y representante regional de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura para América Latina y el Caribe, (FAO, por su sigla en inglés) Mario Lubetkin.

"El objetivo de reducir a la mitad la pérdida y desperdicio de alimentos de aquí a 2030 no solo está estancado, sino que ha marcado un retroceso a nivel mundial", señala, al hacer un balance de lo que plantean los Objetivos de Desarrollo Sostenible del organismo, y considerando que, de acuerdo con el ministerio de Medio Ambiente, en Chile una persona bota alrededor de 121



kilos de alimento al año.

Pero Lubetkin observa que el escenario es más complejo. "El problema no es solo el desperdicio en los hogares, sino que en toda la cadena agroalimentaria, desde la cosecha, con pérdidas de alimentos debido a manejo inadecuado de la postcosecha, falta de tecnologías en la distribución, y luego en los puntos de venta, donde se descartan

alimentos solo por motivos estéticos", señala.

-¿Cómo ve que se avanza en la concientización para evitar la pérdida de alimentos?

-Vemos con esperanza que en diversos países existen iniciativas en estos niveles de postcosecha, con incursiones en envasado inteligente y en la venta al detalle, con emprendedores dedicados a promover el consumo de lo que

las personas llaman "las frutas o verduras feas". Es importante seguir impulsando estas iniciativas para que el consumidor final no solo deje de hacer esa diferencia, sino que incorpore en sus hogares técnicas que prolonguen la vida de los alimentos.

-¿Qué hace falta a nivel normativo para bajar los niveles de pérdida?

-Es importante que las leyes aborden integralmente tanto las pérdidas como los desperdicios. Identificar desde el inicio de la cadena de valor de los alimentos

cuáles son las responsabilidades y acciones vinculadas a los productores, intermediarios, industrias y comercio, para poder prevenir y disminuir la pérdida. Esto debe ser apoyado fuertemente por marcos normativos y la intervención de otros actores de la cadena agroalimentaria, ya que, sin una mirada holística, con investigación, aplicación de tecnologías e innovación, la participación activa de la sociedad civil, además de la generación de leyes y estrategias, no será posible lograr la meta de reducir la pérdida de alimentos.