

DFMAS SUPLENTO

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

BOTAR COMIDA: UN MAL HÁBITO QUE CONTRIBUYE A LA CRISIS CLIMÁTICA



Se estima que la pérdida y desperdicio de alimentos causa un enorme impacto climático, al generar entre el 8% y 10% de las emisiones mundiales de gases de efecto invernadero.

POR CLAUDIA POBLETE

El Informe del Índice de Desperdicio de Alimentos 2024, elaborado por el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (Pnuma) reveló que el mundo desperdició, solo durante 2022, un total de 1050 millones de toneladas de alimentos, en un contexto donde se calcula que el alimento que es desperdiciado cada día podría brindar 1,3 comidas diarias a todas las personas que padecen hambre en el mundo.

Se trata de un problema que no solo exacerba la inseguridad alimentaria en el planeta, sino que tiene un trasfondo medioambiental, ya que se estima que la pérdida de comida es responsable de entre el 8% y 10% de las emisiones mundiales de gases de efecto invernadero (GEI), lo que lo convierte en un importante contribuyente a la triple crisis ecológica.

Tamara Ortega, directora ejecutiva de Fundación Basura, subraya que este problema no solo implica la pérdida de alimentos: "Se está desperdiciando energía, transporte, trabajo humano, agua, toda la cadena del ciclo de vida de ese alimento".

Desde el Ministerio de Medio Ambiente destacan que, para enfrentar este desafío también latente en el país, están desarrollando una serie de iniciativas, entre las que destacan la Comisión Nacional para la Prevención y Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos, liderada por la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (Odepa), y el Comité de Consumo y Producción Sustentables del Ministerio del Medio Ambiente " que se encuentra formulando, entre otras tareas, una metodología para cuantificar la cantidad de alimentos desechados en toda la cadena productiva, así como implementar un trabajo interministerial donde se promuevan acciones destinadas

a la prevención de la pérdida y desperdicio de alimento", asegura la cartera que lidera Maísa Rojas.

Andrea García, directora de Odepa, añade que existen diferentes políticas públicas e iniciativas comunitarias en esta materia, que buscan ser articuladas y propulsadas a través de la comisión: "Abordan los diferentes eslabones de la cadena productiva hasta el consumidor final, pero también es fundamental la colaboración de la ciudadanía como consumidor de alimentos", indica.

Soluciones desde la industria

Supermercados de Chile A.G. considera crucial visibilizar esta problemática para impulsar a todos los actores a redoblar los esfuerzos. Por esta razón, en 2023 publicaron un primer informe abordando su gestión para reducir el desperdicio alimentario. "Con esto buscamos hacer una contribución para enfrentar uno de los principales déficits que enfrenta nuestro país: la falta de información sistematizada y confiable para cuantificar el fenómeno y medir el impacto de las medidas que lo abordan", dice la asociación.

En el mismo segmento trabaja la aplicación Cheaf, startup mexicana que llegó a Chile hace 11 meses para colaborar con cadenas de

supermercados locales en el rescate de alimentos, y que en este período ha logrado salvar 1,8 millones de kilos de comida, los que equivalen a más de 4,3 millones de kilos de GEI que no han sido emitidos y al correcto aprovechamiento de sobre 1.700 millones de litros de agua. Su cofundadora y COO, Elena López, estima que en el país existe una mayor concientización sobre este problema que en el resto de la región: "En Chile vemos que las personas están muy comprometidas con el rescate de alimentos y prefieren a los comercios que ofrecen la posibilidad de hacerlo; y, del mismo modo, observamos que las empresas también están más avanzadas en generar o adoptar iniciativas que les permitan dar solución a este problema", expresa.

El proyecto Ferias Libres Cero Desperdicio de Fundación Basura también suma esfuerzos en la misma dirección, ya que busca hacer educación socioambiental, interviniendo estos mercados y recuperando toda la fracción orgánica, tanto aquella apta para el consumo humano (que es donada a un comedor solidario), como aquella que no (que es compostada): "En una sola jornada recuperamos alrededor de una tonelada, de la cual cerca de 300 kilos son aptos para el consumo humano", aclara Ortega.

14%
 DE LOS ALIMENTOS PRODUCIDOS SE PIERDEN ENTRE LA COSECHA Y LA VENTA MINORISTA, SEGÚN LA ONU.