

Opini3n

Carolina Peña



*Directora Alterna Programa Agrosimbiosis
Centro de Biotecnologfa de Sistemas UNAB*

El valor oculto de los alimentos que desperdiciamos

Uno de cada tres kilos de alimentos de consumo humano producidos a nivel mundial se pierde o desperdicia. Son m1s de 1.300 millones de toneladas anuales de alimentos que, adem1s de no llegar a los platos de personas que los necesitan, generan 8 a 10% de las emisiones mundiales de gases de efecto invernadero producto de su descomposici3n o quema.

A ello se suman malos olores y atracci3n de vectores, entre otros efectos indeseables.

En el Dfa Internacional de la Conciencia sobre la P3rdida y Desperdicio de Alimentos es importante poner el foco no solo en los alimentos que desperdiciamos en los hogares en Chile, sino en un 1mbito menos visible: el inicio de la cadena de producci3n.

Seg1n datos del Ministerio del Medio Ambiente, a lo largo de la cadena de suministro se desperdicia cerca de 17% de los alimentos: desde frutas y vegetales que se pudren en los campos, hasta comida que se desecha en los hogares. Alrededor de dos tercios de estas p3rdidas se generan en la actividad agrfcola y ganadera.

Chile est1 implementando diversas iniciativas para una gesti3n m1s sostenible de los residuos org1nicos domiciliarios, con la meta de valorizar 66% de estos al 2040, pero ¿qu3 pasa con los residuos que genera la agroindustria?

Actualmente, s3lo 10% a 15% se recicla o se utiliza en procesos de compostaje y biodigesti3n. Adem1s del impacto ambiental y social que conlleva la deficiente gesti3n de esos residuos org1nicos, se producen p3rdidas econ3micas importantes debido a los impactos negativos en las aguas, suelos y mano de obra.

En el programa tecnol3gico Agrosimbiosis, que lidera el Centro de Biotecnologfa de Sistemas de la Universidad Andr3s Bello con apoyo de Corfo, estamos convencidos de que no existe la basura org1nica, sino s3lo subproductos con valor esperando ser aprovechados.

¿C3mo lograrlo? El primer paso que la industria agroalimentaria deberfa dar es valorar hasta el m1nimo recurso invertido y asf reducir la generaci3n de residuos en el origen. Para ello es clave intervenir en todo el ciclo de vida de sus productos, incluyendo una gesti3n hfdrica adecuada, fertilizaci3n 3ptima y oportuna, manejo integrado de plagas y disminuci3n de descartes por calibre y pudriciones.

En el agro, tradiciones como quemar rastrojos y restos de cultivos es un sinsentido, que adem1s de emitir gases de efecto invernadero, convierte en humo nutrientes esenciales que el mismo campo requiere para restaurar tierras agrfcolas degradadas y combatir la erosi3n.

Para avanzar hacia una producci3n agroalimentaria m1s sostenible resulta esencial incorporar principios de economfa circular, por ejemplo, utilizar como materia prima los descartes y subproductos de origen vegetal que no se incorporan al proceso productivo. Para las empresas que generan estos residuos, existen soluciones biotecnol3gicas que permiten transformarlos en insumos valiosos, como bioestimulantes agrfcolas y abonos fermentados que se producen m1s r1pidamente que el compost tradicional y sin generar malos olores.

Este tipo de fertilizantes org1nicos aportan nutrientes y mejoran las condiciones para los microorganismos del suelo y sus comunidades, sustituyen el uso de fertilizantes qufmicos, tienen un potencial de secuestro de CO2 y aumentan la retenci3n de agua en los cultivos.

Si bien la industria agroalimentaria est1 en el centro del problema, tambi3n est1 en la soluci3n, la que pasa por un cambio de mirada y un compromiso por agregar valor a los residuos de sus procesos. Solo uniendo ciencia y tecnologfa con industria convertiremos este gran desaffo en oportunidad.