

Advierten que desperdicios de alimentos potencian el cambio climático

Según María Elvira Zúñiga, directora del CREAS, ubicado en el Campus Curauma de la PUCV, los alimentos no consumidos que se desechan generan un 3,3 gigatoneladas de dióxido de carbono equivalente, cifra comparable a países en extremo contaminantes como la India



Los alimentos no consumidos que se desechan generan 3,3 gigatoneladas de dióxido de carbono equivalente, cifra comparable a países en extremo contaminantes, así lo afirmó María Elvira Zúñiga, directora del Centro Regional de Estudios en Alimentos Saludables (CREAS), institución ubicada en el Campus Curauma de la PUCV.

En un llamado a abordar los desafíos climáticos del sistema alimentario, la investigadora destacó la importancia de reducir tanto las emisiones provenientes de la producción de carne como del impacto de los alimentos que se desperdician.

De acuerdo con cifras de la FAO, la ganadería generó 7,1 gigatoneladas (Gt) de dióxido de carbono equivalente (CO₂eq) en 2013, cifra que se redujo a 6,2 Gt en 2023. Aunque la producción de vacuno continúa siendo responsable de 3,8 Gt, la ingeniera de la PUCV se muestra optimista sobre el potencial de tecnologías como la carne cultivada y los productos basados en plantas para reducir estas emisiones en la próxima década.

“El sector alimentario está mostrando avances significativos en la mitigación de gases de efecto invernadero, y las innovaciones en proteínas alternativas están acelerando este cambio”, señaló Zúñiga.

Sin embargo, el desperdicio de alimentos plantea un reto aún mayor. Según la FAO, un tercio de los alimentos producidos a nivel mundial no se consume, lo



que genera 3,3 Gt de CO₂eq. Este problema, que abarca desde residuos agrícolas hasta desperdicios domésticos, requiere soluciones diversificadas y urgentes.

“Mitigar de alguna forma los gases de efecto invernadero que se producen debido a estos residuos, descartes y desperdicios de alimentos es más complejo de solucionar y requerirá de respuestas diversificadas”, aseguró la directora de CREAS. “Debemos considerarlo como una prioridad, porque lograr avances significativos en esta

materia es fundamental para alcanzar el objetivo de NetZero en 2050, una estrategia que busca equilibrar las emisiones de gases de efecto invernadero con su eliminación de la atmósfera”, agregó.

Desde el CREAS, se están desarrollando proyectos para transformar residuos alimentarios en productos de mayor valor agregado, aprovechando los principios de la economía circular, entre ellos el Proyecto ANID Regional R23F0004, “INTERESA”, sobre revalorización del bagazo de

vino y cerveza y el Programa TT Green Foods, de transferencia tecnológica.

Los equipos de investigación trabajan en evaluar propiedades bioactivas de los descartes y diseñar tecnologías sostenibles que permitan escalar soluciones innovadoras. “El objetivo es crear alimentos estables, saludables y sostenibles que aprovechen al máximo los recursos disponibles”, explicó Zúñiga, quien enfatizó la importancia de transferir estas tecnologías al sector productivo.