

Gracias a una iniciativa de la municipalidad de La Florida

Hay nueva vida para los residuos de las ferias

CIRO COLOMBARA C.

Hace dos años, en la comuna de La Florida, el equipo de la Dirección de Salud llevó a cabo una experiencia piloto con el objetivo de dar acceso a alimentos frescos y sanos a un grupo de personas que por motivos económicos no podía adquirirlos. Tal como cuenta Ximena Aravena, junto al Cesfam de Los Quillayes y gracias al rescate de alimentos, en dos años se logró alimentar a más de 7.000 personas de un sector de alta vulnerabilidad social. "El 2024, en tanto, quisimos abrirnos a otro modelo, esta vez fomentando un trabajo conjunto entre salud y educación, levantando el primer microbancos de alimentos en coordinación con el Liceo Polivalente Municipal en su especialidad de gastronomía y la feria libre Los Copihues.

Aravena -encargada y responsable de la implementación de los microbancos- explica que para que una iniciativa se instale en la cultura organizacional de una institución, como por ejemplo ferias libres o un liceo, se requiere de un trabajo de largo aliento. "En ese sentido, durante los meses de abril

Luego de recolectar durante varios meses tallos y hojas de diferentes productos, alumnos del Liceo Polivalente Municipal mostraron recetas saludables que se pueden hacer con ellos, como escalopas de tallo de coliflor.

a septiembre se desarrollaron coordinaciones asesorías, transferencia técnica, charlas y talleres. En tanto, la recolección de alimentos en la feria se llevó a cabo entre octubre y diciembre, una vez por semana. El total recolectado fue cerca de 600 kilos de alimentos".

El trabajo en terreno corrió por parte de quince alumnos y alumnas de tercero medio del Liceo Polivalente de La Florida, quienes dieron una segunda vida a tallos y hojas -entre otros-, transformándolos en recetas saludables como sándwiches integrales de tallos de coliflor, escalopas de tallo de coliflor, ensaladilla de tallos de coliflor y un postre a base de tallos. "Dicha actividad se promocionó mostrando las recetas de innovación alimentaria en la misma feria, al igual que en plataformas comunicacionales. El gran objetivo es



El alcalde Daniel Reyes junto a un grupo de estudiantes, su profesor y el director del liceo.



Así lucen los sándwiches elaborados por los alumnos.

enseñarles a las personas cómo pueden aprovecharlos", agrega Ximena Aravena.

Según explica el alcalde de La Florida, Daniel Reyes, "para nuestra comuna, así como para muchas otras municipalidades del país, la gestión de residuos orgánicos en las ferias libres es un desafío permanente. Generar estrategias como la de recuperación de alimentos en esos espacios forma parte de las acciones que pueden dar una respuesta integral al problema ambiental que se genera cada vez que una feria se retira de un lugar, dejando en las calles y veredas residuos de sus productos".

¿Qué tipo de apoyo han entregado, o piensan entregar, a quienes desarrollaron este proyecto?

"A través de nuestra Corporación Municipal, hemos liderado esta estrategia. Los profesionales del área de salud han generado transferencia técnica tanto a los feriantes como a los actores relevantes como la comunidad educativa del Liceo Polivalente Municipal donde se desarrolla esta iniciativa. Asimismo, hemos donado

implementos básicos para su instalación, asesoría nutricional y comunicacional".

El alcalde Reyes agrega que los planes para este año son ofrecer acompañamiento y asesoría en la generación de la primera cooperativa de servicios, con la participación del liceo, los alumnos y feriantes de la feria Los Copihues. "Con esto buscamos darle proyección no solo a la labor de promoción de salud, sino también generar un modelo asociativo con foco en la alimentación saludable".

¿Creen que es posible replicar esta iniciativa en otras zonas de la comuna, incorporando otras ferias libres?

"Este modelo ha tenido gran aceptación por parte de la comunidad de feriantes, por lo que ya se ha comprometido la apertura para este año de tres microbancos de alimentos frescos en las ferias de La Unión, Villa O'Higgins y San Jorge. Con ello, ya tendremos cuatro ferias libres con sus respectivos bancos de alimentos, aportando a la reducción de residuos orgánicos y promoción de salud en sus territorios correspondientes".