

[TENDENCIAS]

Chile desperdicia 5 millones de toneladas de alimentos al año

A esa conclusión llegó un estudio del especialista de la Universidad de Las Américas, Daniel Durán, basado en cálculos y modelos estadísticos y matemáticos de los datos de la FAO y el Banco Mundial. La mitad es fruta.

Ignacio Arriagada M.
 Medios Regionales

La pérdida y el desperdicio de alimentos es uno de los mayores desafíos que enfrenta la humanidad actualmente, dadas sus profundas implicaciones en el ámbito social, ambiental y económico.

Según cifras de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), un tercio de la comida producida a nivel mundial, equivalente a 1.300 millones de toneladas, es dilapidada anualmente.

Estimar la cantidad de alimentos que se desperdicia en una nación puede resultar una tarea titánica para los Estados, incluido el chileno. En consideración de lo anterior, la Universidad de Las Américas (UDLA) hizo un estudio para dar con una cifra y los resultados obtenidos son alarmantes: 5,2 millones de toneladas de comida y el 68% de las frutas y verduras dispuestas para el consumo nacional se desperdician cada año.

“En la literatura existen varios métodos para la cuantificación de la pérdida y desperdicio de alimentos, que se pueden agrupar en tres tipos: mediciones directas, aproximaciones e inferencias por cálculo (...) Nosotros para estimar el volumen de pérdida y desperdicio de alimentos en Chile en cada etapa de la cadena alimentaria y para una amplia gama de productos utilizamos un método de inferencias por cálculo tomando bases de datos de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), del Banco Mundial, y diversos estudios agrícolas de Chile y Lati-



LA PÉRDIDA Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS TIENEN UNA MULTIPLICIDAD DE EFECTOS NEGATIVOS.

noamérica y el Caribe”, explica a este medio Daniel Durán, ingeniero comercial, académico e investigador de la UDLA y autor de la investigación.

El trabajo expone cuáles son los alimentos que más se dilapidan en Chile. “Si consideramos por grupos, se tiene que 2,5 millones de toneladas de frutas se pierden, seguido por 840 mil toneladas de verduras. Esto no es de extrañar, ya que el país es un exportador de frutas”, precisa el también doctor en Economía y Desarrollo Sustentable de la Universidad Autónoma de Madrid, en España.

CAUSAS

En Chile, las razones que derivan en el desperdicio y pérdida de más de 5 millones de toneladas de comida



DURÁN ES DOCTOR EN ECONOMÍA Y DESARROLLO SUSTENTABLE.

anualmente son diversas y complejas.

En esa línea, la investigación de la Universidad de Las Américas (UDLA) resalta cuatro: económicas, logísticas, culturales y tecnológicas.

“Chile ha experimentado un importante crecimiento económico en las últimas décadas, lo que ha aumentado los ingresos de las personas y el poder adquisitivo. Esto podría estar provocando comporta-

mientos más descuidados relacionados con el consumo de alimentos que desencadenen el desperdicio en la etapa de consumo”, dice.

“Por otro lado, ha experimentado un desarrollo considerable de la agricultura en las últimas décadas. Entre 1990 y 2021 la producción de frutas aumentó de 2,6 a 7,9 millones de toneladas. Un aumento en la producción de alimentos resultará inevitablemente en niveles más altos de desperdicio, si las causas subyacentes permanecen sin cambios”, sostiene el especialista.

POSIBLES SOLUCIONES

Medir y precisar el volumen y el tipo de alimento que se desperdicia y las etapas donde se produce este fenómeno es clave para que una nación implemente soluciones que promuevan una gestión eficiente y responsable de estos recursos.

A lo anterior se deben sumar otros métodos para alcanzar este objetivo. Para el académico e investigador de la UDLA algunas de ellas podrían ser: “Educar a la población en temáticas ambientales de tal manera que cada persona sea consciente de los problemas sociales y medioambientales que provoca el desperdicio de alimentos”.

“Asimismo -prosigue la fuente-, que cada persona aporte un grano de arena en la mitigación de esta problemática. Por ejemplo, incorporando hábitos de consumo y gestión de los alimentos más saludables, como organizar sus compras en función del volumen que se consumirá u organizar el almacenamiento de los alimentos dándole visibilidad a aquellos próximos a vencer”.