

Planificar, la clave para cuidar el bolsillo y el medio ambiente en estas Fiestas Patrias

El “Dieciocho” es una de las festividades más queridas y esperadas por los habitantes del país, y este año las Fiestas Patrias prometen ser memorables: al ser particularmente largas (cuentan con tres días feriados, aunque para muchas familias comenzaron este viernes 13 y terminarán el domingo 23), permitiendo que muchas personas puedan viajar dentro o fuera del país o quedarse en sus lugares de residencia y festejar en casa nuestra primer junta de gobierno y la llegada de la primavera.

Y es que estas fiestas son conocidas por invitar a comer y cocinar en abundancia: asados, empanadas, chori-panes, anticuchos o motes con huesillo son parte de los platos típicos que salen a relucir en estos días, lo que sin duda levanta los espíritus después de un invierno duro, pero también elevan preocupaciones respecto del desperdicio de alimentos que se puede ocasionar. “En Chile, se estima que cada año más de 1,62 millones de toneladas de alimentos terminan en la basura, contribuyendo a la crisis climática y el calentamiento global, producto de la emanación de gases de efecto invernadero de esos desperdicios”, expresa Rodrigo Ramírez, country manager de Cheaf, y añade que, afortunadamente, este es un problema con una solución



“simple”: “Sólo necesitamos dejar de botar comida”. El ejecutivo -aplicación que trabaja junto a diversos supermercados y tiendas de conveniencia del país para eliminar la pérdida de alimentos- explica que en un estudio que elaboraron recientemente desde la compañía (llamado Voces contra el Desperdicio de Alimentos) donde se encuestó a más de mil personas, el 87% de los habitantes del país aseguró que considera que el desperdicio de alimentos es un gran problema, mientras que un 90% indicó que, a nivel personal, le molesta que se produzca esta pérdida. “Sabemos que las personas no quieren botar comida,

tanto por el despilfarro de dinero que esto implica (sobre todo en contextos de inflación y costos más elevados en la canasta familiar), como por las implicancias medioambientales de aquello”, comenta

Ramírez. Andrea García, directora de Odepa, estima que “es importante disfrutar sin descuidar el presupuesto”, por lo que desde la organización hace un llamado a “preferir productos de

la agricultura local y de temporada. Esto no solo asegura alimentos frescos y de calidad, sino que también ayuda a mantener los costos bajo control”, asevera y añade que para planificar las compras con

anticipación, desde Odepa recomiendan visitar su sitio web, donde a través del MAT (Mejores Alimentos de Temporada) se encontrará información sobre los productos a los mejores precios.

