LITORALPRESS

Fecha: 27-03-2019 Visitas: 110.774 Favorabilidad: No Definida
Fuente: Publimetro.cl VPE: 371.093

Título: **Chile pionero: inauguran el primer laboratorio certificador de envases sustentables en Latinoamérica**

Link: https://www.publimetro.cl/cl/noticias/2019/03/27/fase-dos-del-plastico-inauguran-chile-primer-laboratorio-certificador-envases-sustentables-latinoamericano.html

Chile pionero: inauguran el primer laboratorio certificador de envases sustentables en Latinoamérica Ecolaben comenzará a operar en la **Universidad de Santiago**. Paralelamente, allí se trabaja en crear los nuevos envoltorios del futuro. Primero fue la Ley de Responsabilidad Extendida al Productor y luego la Ley de Bolsas Plásticas. Con esas dos medidas Chile tomó la delantera en la región en los mecanismo de lucha con los residuos y el uso de plástico en ambientes no controlados. Y en esa línea, ayer dio otra. En la **Universidad de Santiago** se lanzó junto a Corfo el primer laboratorio en Latinoamérica de compostabilidad. La institución será la única en la región capacitada para certificar la biodegradabilidad y compostabilidad de los envases de la industria alimentaria, para catalogar así a aquellos que realmente cuiden el medioambiente. "Necesitamos urgentemente agregar valor, tecnologías y capacidades en nuestras industrias. Desde Corfo, la invitación es a sentir que este laboratorio es una puerta de entrada al futuro", señaló el director ejecutivo de Corfo Sebastián Sichel. Gracias al nuevo laboratorio, que tiene por nombre Ecolaben, la certificación de sustentabilidad de envases alimentarios ya no se deberá hacer en Estados Unidos, China o Europa. Inclusive, eso abre una puerta para que los envoltorios de países vecinos se certifiquen en territorio nacional. “La industria chilena tiene que realizar un reingeniería de los envases con foco en generar menor impacto ambiental. Este laboratorio pone a disposición de la industria las capacidades para verificar y certificar que los materiales que utilizan son biodegradables y que no sean ecotoxicos. Por lo tanto, será pionero”?, destacó María José Galotto, directora del Consorcio Co-Inventa. Un futuro con menos plástico La profesora Galotto, académica española con varios años Chile, lidera en Co-Inventa un centro de innovación en envases alimenticios. Según ella, es la oportunidad de mejorar el impacto de los envases que al menos representan el 80% del plástico que un consumidor se lleva a su casa luego de una compra en un supermercado. "El impacto medioambiental que generan los plásticos se deben en parte a que muchos de ellos provienen de fuentes no renovables", explica Galotto. Por eso, dice que en el laboratorio chileno trabajan en tres líneas: sustentabilidad, inocuidad y envases inteligentes. "Se está trabajando intensamente en nuevos materiales, en lo posible a partir de materias primas renovables y que cumplan con condiciones de biodegradabilidad, compostabilidad o al menos reciclabilidad". Por la estabilidad del plástico, muchos alimentos hacen imposible la eliminación de este material en la industria. Eso no quita, según la experta, que se trabaje en reducir sus capas, los componentes fósiles y su toxicidad. El futuro incluso estará acompañado de envases con nanotecnología en los que, por ejemplo, la carne cambiará de color dentro del envoltorio ante cualquier cambio relevante en su vida útil. Dentro de la veintena de prototipos en que se trabaja, también hay envoltorios para fruta comestibles hechos de propóleo. "La economía de “usar y tirar”? debe desaparecer y hemos de buscar una economía circular que nos permita disminuir los deshechos y también valorizarlos. No solo trabajamos en encontrar nuevos materiales, sino que incorporar funcionalidad en los envases", cierra Galotto