



INGENIERÍA CIVIL INDUSTRIAL

BECA CAE 50% ARANCEL

MATRÍCULA COSTO CERO
ALUMNADO TELEVISOR600 498 0000
USEK.CL

universitadSEKchile
 @USEK_Chile



Existe un proyecto de ley y varias instituciones que buscan recuperar los alimentos que se botarán.

Natalia Heusser H.

El próximo 1 de julio comenzará a regir en Francia una ley que prohíbe que los supermercados despidan comida o productos que no fueron vendidos y que todavía se pueden consumir, los que deberán entregarse a bancos de alimentos.

El desperdicio de comida es una preocupación mundial y Chile no está ajeno a esta.

En julio del año pasado los senadores Manuel José Ossandón (RN) y Guido Cuzani (PPD) presentaron un proyecto que busca modificar el Código Sanitario para que los locales comerciales que vendan alimentos preparados, ofrezcan a sus clientes la posibilidad de llevar aquello no ingerido y que los supermercados de más de 100 metros cuadrados donen a organizaciones de caridad los alimentos mal rotulados, con defectos de empaque o por vencer.

La iniciativa se encuentra en la Comisión de Salud del Senado y la decisión se retomará en marzo.

"Solo el 4% de los suelos en nuestro país son arables, el resto es de uso forestal, para la ganadería o simplemente montaña. De ellos solo el 1% es del tipo I, esto quiere decir que permiten producir alimentos de manera adecuada. Por eso es importante proteger la producción de alimentos. Así bajarían sus precios, permitiría que gente que no pueda acceder a ellos lo haga y no se perdería el suelo en cosechar alimentos que se desechan. A lo mejor este tema no se percibe con urgencia, pero es muy urgente. No hay consciencia del drama que significa", afirma Cuzani a La Hora.

Por su parte Ossandón señala que hay que considerar que hoy se

CHILE GENERA TONELADAS DE ESTOS RESIDUOS QUE SON UTILIZABLES

Los esfuerzos para salvar la comida que se va al basurero



generan 1,62 millones de toneladas de basura de residuos de alimentos al año en el territorio nacional. "Este es un asunto que debemos tener en cuenta porque uno de cada siete chilenos pasa hambre o come en forma deficiente", dice.

250

toneladas mensuales de alimentos entrega Red de Alimentos a 130 fundaciones.

Existen instituciones preocupadas de darle una solución a este tema y una de ellas es Recuperalab, que se esfuerza por concientizar a la gente sobre la problemática y para conectar actores y promover acciones que ayuden a evitar el desecho alimentario y a generar modelos de recuperación.

"Somos un laboratorio que realiza propuestas contra el desperdicio alimentario y que invita a recuperar cada fruta y verdura que aún está en condiciones de ser utilizada. Estamos frente al desafío de un cambio cultural", explica Alejandra Naranjo, socióloga y experta en alimentación de Recuperalab.

Naranjo afirma que han reconvertido mercados de abastecimiento como La Valledor, ferias libres, restaurantes, centros de ejercicios y han visitado a agricultores para conocer la realidad del consumo y el desperdicio de comida. "El trabajo es de hormiga porque efectivamente no existe a priori un reconocimiento de la pérdida", dice.

Red de Alimentos también se mueve en este ámbito. Hace cinco años que se creó este banco de alimentos con el propósito de rescatar todo tipo de comestibles que están aptos para el consumo humano, los que son entregados a más de 130 fundaciones.

"Cómo se opera? Las empresas productoras de alimentos y supermercados le entregan a la Red sus productos, ya sea porque están por vencer o porque no serán utilizados, los que luego se almacenan en centros de distribución.

"Sería ideal contar con una ley que contemple mayores incentivos para las empresas que donen alimentos y con acceso a financiamiento", afirma Marianne HeyL.

Por último, está Disco Sopa Chile, una acción colectiva que recoge las verduras y frutas que los feriantes desechan, y las transforman en jugos y ensaladas.

¿Qué acciones se pueden tomar ahora?

El objetivo final de la ley que se aplicará en Francia es que en el 2025 los sobras de alimentos se reduzcan a la mitad, tomando en cuenta que hoy cada hogar en Chile desperdicia hasta 30 kilos de comida al día.

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) uno de los principales motivos por los cuales Chile pierde 140 toneladas de comida por año, equivale a 14 millones de porciones familiares. ¿Qué se podría hacer para evitar esto? "Los supermercados podrían vender la fruta más dañada cuando ya la consideran fuera de su ciclo de comercialización. En el caso de los restaurantes podrían ofrecer porciones de comida más pequeñas, usar doggy bag para que las personas puedan llevar sus alimentos que no consumieron y a nivel doméstico las posibilidades se amplían, desde hacer un plato de día anterior hasta hacer compost o contar con una buena organización de los alimentos en el refrigerador", dice Alejandra Naranjo.

"Los alimentos son considerados como una mercancía y no como un recurso vital".

Alejandra Naranjo, miembro de Recuperalab.

directora de Gestión Social de Red de Alimentos.

Por último, está Disco Sopa Chile, una acción colectiva que recoge las verduras y frutas que los feriantes desechan, y las transforman en jugos y ensaladas.