



Minga La Pintana busca realizar una intervención social a través del rescate de alimentos de descarte.

EL PROYECTO QUE TRANSFORMA ALIMENTOS Y COMUNIDADES

En tiempos donde la colaboración es clave para enfrentar los desafíos sociales y medioambientales, la alianza entre la Municipalidad de La Pintana y la Fundación Gastronomía Social se ha convertido en un ejemplo de innovación y compromiso. A través del programa Minga La Pintana, ambas entidades impulsan una intervención social centrada en la recuperación de alimentos descartados para su transformación en productos saludables, todo dentro de un modelo de economía circular.

Minga nació en 2023 como parte del proyecto piloto "Construyendo economía circular", y ha crecido como un modelo participativo que promueve el rescate y revalorización de productos en desuso. Su misión va más allá del reciclaje: busca empoderar a mujeres jefas de hogar y feriantes de la zona sur de la comuna para combatir la inseguridad alimentaria y formar en sostenibilidad, soberanía alimentaria y cambio climático.

La alcaldesa de La Pintana, Claudia Pizarro, relata que conoció a la Fundación Gastronomía Social durante la pandemia: "Algo bueno que nos dejó fue descubrir a muchas personas que, desde sus propios saberes, se dedicaron a apoyar a sectores más vulnerables. Así fue como llegamos a trabajar en conjunto". La fundación ha capacitado a grupos de mujeres y feriantes para reutilizar frutas y verduras descartadas, transformándolas en conservas que no solo evitan el desperdicio, sino que también alimentan.

Para Claudia Pizarro, Minga "es cuando todos movemos el barco hacia el mismo lugar". La alianza ha sido enriquecedora, afirma, especialmente al ver cómo emprendedores gastronómicos, cuyos negocios cerraron durante la crisis sanitaria, se involucraron en territorios que antes no conocían, enseñando nuevas formas de cocinar y conservar alimentos.