

La clave está en tu cocina ¿A dónde van a parar tus sobras?

Por Heidi Schmidlin

La cifra es total: el 96% de los residuos orgánicos generados en las cocinas chilenas va a disposición final: “Lo que nos deja en el penúltimo lugar en cuanto al aprovechamiento de residuos entre países miembros de la OCDE”, según informa el Ministerio de Medio Ambiente nacional.

Paralelamente, desde las veredas locales advierten que el problema de los vertederos y la recepción de desechos municipales no puede seguir bajo la alfombra, porque ya no cabe. De ahí que, enmarcado en las soluciones de una Economía Circular (EC), nace en agosto del 2020, y al alero del Acuerdo de Cooperación Ambiental Canadá-Chile, la Estrategia Nacional de Residuos Orgánicos (ENRO). En esta hoja de ruta, nuestro país se compromete a un aumento del actual 1% de reciclado de restos vegetales municipales hasta llegar al 66%, con plazo para el 2040.

De ahí que en todo plan de mitigación del Cambio Climático se incorpore el “Compostaje”. Acción no menor, considerando que el 58% de nuestros desperdicios domésticos son restos biológicos. En el contexto del Acuerdo de París, Chile tiene el encargo de entregar este 2025, una actualización de su medida en “Contribución Determinada Nacional (NDC)”. El informe detalla el avance en políticas y programas que aporten a mantener la temperatura global media bajo los 2°C. Empeño que, desde el retiro de Canadá en 2022, Chile lidera con estrategias y otras gestiones que apuntan a un cambio de hábitos.

Con el propósito de apoyar el cumplimiento de la meta reductiva, el 2020 se instituyó la Comisión Asesora Ministerial para la Prevención y Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos.

La comitiva reunió, hasta el 2023, al Ministerio de Agricultura con la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (ODEP) y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Su principal foco estuvo en el desarrollo de proyectos como la implementación de ecomercados solidarios de FOSIS, junto con microbancos de alimentos, en convenio con el programa gubernamental Elige Vivir Sano, y la Corporación Observatorio del Mercado Alimentario (CODEMA).



© Diego Argote

Las actividades desarrolladas hasta el año pasado estuvieron en sintonía con el movimiento global por el cuidado alimentario que en Europa instala sencillos, pero importantes gestos. La entrega de *doggy bags* en restaurantes para los comensales que no terminen sus platos; neveras comunitarias y composteras comunales, surgen a nivel global como *start ups* de creativos emprendimientos e industrias. En su conjunto, ponen a foco la nueva consigna: “**tirar comida cuesta dinero**”. Esta pauta del “nuevo normal” («LA PANERA #169»), estimula por igual a productores y a consumidores, a reducir sobras de alimentos, sobre todo en los rubros hostelería/gastronomía y en la cuantificación de desechos domésticos.



Un hueso duro de roer

El documento oficial que desde 2021 orienta la transición de Chile hacia un modelo de producción y consumo responsable (mma.gob.cl/economia-circular), subraya la necesidad de “implementar una ley que norme la Gestión de Residuos, desde la Responsabilidad Extendida del Productor y el Fomento al Reciclaje (R.E.P); junto con catalizar un entorno de innovación y un marco regulatorio, entre otros instrumentos que permitan avanzar hacia un modelo de Economía Circular de país”. Es decir, que en la producción industrial o artesanal, se reincorporen los desechos.

Aunque hueso duro de roer, nuestro nuevo marco regulatorio es un elemento crucial para ir de la palabra al hecho. Con este fin, se han presentado dos proyectos legislativos, pero ambos esperan en el cajón de los miles “sin urgencia”.

En agosto de 2023 ingresó con “urgencia suma” el Boletín 16182-12 (Promueve la valorización de los residuos orgánicos y fortalece la gestión de los residuos a nivel territorial), una coautoría de las carteras de Hacienda, Salud y Medio Ambiente, para “modificar hábitos y patrones de consumo de la sociedad; introducir con fuerza los principios de jerarquía en el manejo de residuos, de prevención en su generación; y de ‘el que contamina paga’”. ¿Su objetivo? Racionalizar la forma en que se gestionan los desechos a nivel local. En septiembre de 2024, la Comisión de Medio Ambiente modificó el concepto de “urgencia” de ese proyecto de ley, por el de “suma urgencia simple”.

Una segunda propuesta, en mayo de 2024 –y que nunca tuvo urgencia– es el Boletín 16831-12 (Modifica la ley N° 20.920, que establece marco para la gestión de residuos). El espíritu de la normativa presentada por los senadores Keitel y Kusanovic modifica la Responsabilidad Extendida del Productor (REP), para integrar en una gestión única de residuos el multipropósito de mejorar suelos locales, reducir desperdicios y paliar la escasez de capacidad en los vertederos.

Al respecto, **Gerardo Canales**, director fundador de ImplementaSur, consultora especializada en Cambio Climático, puntualiza: “Durante mucho tiempo, los rellenos sanitarios han sido la única alternativa. Pero en materia de residuos orgánicos, hoy estamos en un cambio de paradigma, aunque pasar a un modelo de gestión de la basura puede significar cosas distintas para cada Municipio. Un tema importante en la eficacia de un engranaje comunal de compostaje son las capacidades que, debido a la disparidad de formaciones, generan una inequidad a nivel de municipios”.

Hasta aquí se han anunciado, o ya operan, plantas de compostaje en las administraciones edilicias de La Pintana, Las Condes y Vitacura (RM), Talca (región del Maule), Santa Juana (región del Bío Bío), y Zapallar (región de Valparaíso). Es suma, **faltan 338 municipalidades que en 5 años más (o sea, para el 2030)** deberán tener operativos planes de recuperación y tratamiento de residuos orgánicos comunales y domiciliarios.

¿LO LOGRARÁN?

Si no lo hace usted, no habrá milagro

Frente a esta incierta realidad, surge una certeza: y es que la separación en origen actúa como la única alternativa capaz de apurar el paso a las propuestas legislativas que, de Cámara en Cámara, se pasean por los pasillos locales y nacionales. Eso significa que, desde cada casa, desde la voluntad de cada persona, se pueden echar los residuos orgánicos a una compostería. En base a su experiencia, Canales observa que la tendencia hacia este cambio en el consumidor@, va en alza: “Los programas de separación en origen han sido quizás los casos más notorios de cambio de hábito; casi todos han funcionado bien cuando la municipalidad ofrece condiciones materiales y operativas adecuadas”. Asimismo, “el cambio adaptativo se incentiva con políticas públicas que mejoren el sistema de retiro y cadena de reciclaje. Esto lleva a que cada ciudadano, como generador, aporte a reducir; lo que, a su vez, impulsa el engranaje municipal hacia la separación y reutilización de materia orgánica para mejorar los entornos”, según agrega el Máster en Planificación de Recursos.

Ampliar apoyos sistemáticos, fomentarlos entre vecinos, y establecer una cadena comunal inserta en sistemas de Economía Circular, requiere de la gestión administrativa que hoy espera con “Nula Urgencia” su turno legislativo. Con vistas a que esto ocurra, toda estrategia adaptativa a los Cambios Climáticos tiene su eje central puesto en tu cocina.

Y, de tu cocina a la cocina del mundo

Con varios años de ventaja, los continentes de Europa y Oceanía han logrado perfeccionar diversos sistemas de recolección selectiva. ¿Cuáles son las nuevas reglas domésticas y criterios obligatorios que se instalan a nivel global?

Los mecanismos y cadenas de recogida de residuos, administrados en origen, debutan en 2015 con lo básico: reciclaje de papel, metal, plástico, vidrio.

El salto largo viene en 2008, cuando la Unión Europea vota por una unificación de criterios y establece el “Marco Directivo de Residuos 2008/98/CE”, pauta obligada por igual en todos los Estados miembros. Entre 27 países, destacan Alemania, Países Bajos e Italia con exitosas normas específicas sobre “Gestión de Residuos” cuyo énfasis apunta a la prevención, reutilización, reciclaje, recuperación de energía y reducción de residuos. En ese orden jerárquico.

De acuerdo con las investigaciones de cumplimiento por metas, estos altos logros en la administración y reutilización de desechos, se deben a dos factores principales: políticas obligatorias de clasificación de residuos en origen; y un sistema de devolución de depósitos, que impacta significativamente en la conciencia pública y compromete su participación.





**Cuando l@s habitantes aman su terruño, lo cuidan.
Eso es “civil-ización”.**

Sobre la *Via Belvedere di Castelrotto*, pueblo de histórica belleza en la *Valpolicella* veronesa de *San Pietro in Cariano*, la **Villa Cris-tani** abre sus puertas. Rodeada por legendarias colinas de parras vineras de calidad mundial y tabernas medievales que por siglos han sido refugios/escondites para el alma, el corazón y la supervivencia de vidas enfrentadas a la guerra. La Villa N° 21, sostiene desde 1780 el patrimonio material e inmaterial piedemontino, un hogar de largas raíces familiares que extienden sus cuidados de generación en generación.

Pilar importante en las restauraciones del ancestral espacio Cristani, es Giovanna quien, paralelo a su labor como nutricionista, *past president* de la asociación gremial; coautora del referencial «*Manuale di ANDID di valutazione della stato nutrizionale*», recuperó junto a su esposo Antonio, una de las alas del inmueble para acoger visitas que llegan desde distintos vuelos y latitudes a vivenciar el histórico protagonismo del condado veronés, ahí donde los Montesco y los Capuleto rivalizaron su amor y poder. Uno de los cuidados centrales de toda la comuna es el tratamiento de su basura. Cuando Giovanna invita al recorrido por salones y habitaciones, enfatiza una detención en la cocina para informar a los huéspedes la Normativa Municipal Obligatoria de desechos y su calendario de recolección diferenciado: “Recibimos un instructivo que se ajusta a las realidades domésticas de nuestra comuna; este año, por ejemplo, se sumaron el reciclado de ropas y textiles”, especifica como anfitriona.



Vista de Castelrotto.

"Lo que me costó al inicio, fue organizar espacios de reserva", detalla, "pero una vez que encontré un sistema, pasó a ser un hábito. El camión retira las bolsas desde la casa, lo que implica un beneficio que instala un orden compartido con nuevas reglas comunitarias que tod@s respetamos", aclara la especialista en experiencias nutritivas.

"De hecho, cada Municipio tiene su propia ordenanza y es libre de elegir sus propias estrategias de separación en origen", puntualiza. "En Trento se incorporó una tarjeta personalizada que permite abrir los contenedores de basura. La *Tessera di Riconoscimento*, cobra por los desperdicios según tamaño del inmueble, número de moradores, servicio (urbano/rural), y cantidad de sobrantes producidos". De ahí que **-dato de utilidad para todo viajero-**, es necesario informarse previamente sobre los sistemas de eliminación de residuos que imperan en las localidades que nos hospedan.

Esta civilidad obligada ha demostrado, tanto a los habitantes locales como a las visitas de paso, que existe un punto de coincidencia entre las más variadas culturas y costumbres domésticas: "La organización de los desperdicios reduce su impacto tanto dentro de la casa, como en los espacios públicos que son de cuidado colectivo. Finalmente, hemos convenido que separar y reducir lo descartado no es tan difícil: todo es cosa de buena costumbre". 

Instructivo tratamiento sobrantes/desperdicios, Municipio de *Castelrotto*.