



La instancia culminó con la preparación de alimentos a partir de subproductos de origen vegetal.



FAC. AGRONOMÍA  
 diario@ladiscusion.cl  
 FOTOS: UDEC

EN LAS REGIONES DEL BIOBÍO Y ÑUBLE

## UdeC refuerza su compromiso con la reducción del desperdicio de alimentos

**La iniciativa, financiada por la VRIM-UdeC,** busca sensibilizar a la comunidad, fortalecer redes territoriales y apoyar la gestión de Ecomercados y microbancos de alimentos en Ñuble y Biobío.

Mientras toneladas de alimentos terminan en la basura y millones de personas luchan contra el hambre, expertos de la Facultad de Agronomía, en conjunto con la Facultad de Farmacia y el Centro de Vida Saludable de la Universidad de Concepción se encuentran comprometidos con la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos, en un proyecto que se ejecuta con fondos de la Vicerrectoría de Relaciones Internacionales y Vinculación con el Medio, VRIM-UdeC para fortalecer la sostenibilidad y la seguridad alimentaria. Este proyecto trata de concienciar sobre el desperdicio de alimentos, que suponen un alto costo económico, y de recursos, como agua, energía y trabajo que se usaron para producirla y que además esto se agrava con el cambio climático.

En este contexto realizaron un hito de lanzamiento de la iniciativa, que implicó presentaciones sobre diversos temas relacionados a la temática y donde la Directora del proyecto, la Dra. María Dolo-

res López Belchí, de Agronomía UdeC, destacó que, "queremos promover iniciativas de difusión sobre la pérdida y desperdicio de alimentos para crear sensibilización y conciencia social, apoyándonos en una plataforma online ubicada en la web del Centro de Vida Saludable, fomentar un sistema de voluntariado y enseñar sobre los trabajos que se están haciendo a nivel nacional e internacional a través de asignaturas de pregrado de las carreras de Agronomía y Nutrición y Dietética. Buscaremos cooperar con voluntariado, trabajos de investigación, y apoyar a los Ecomercados y Microbancos de alimentos de las Regiones de Ñuble y Biobío para recuperar excedentes alimentarios de la sociedad y apoyar en los procesos logísticos de recepción, clasificación y dis-

tribución de los alimentos, entre otras tareas".

La jornada realizada en el Auditorio Ruperto Hepp del Campus Chillán, fue una ocasión para ahondar sobre la "Transformación de los sistemas agroalimentarios: Una mirada desde las pérdidas y desperdicios de alimentos", charla dictada por Macarena Jara, especialista en nutrición y sistemas alimentarios de la FAO en Chile. "Tenemos en el país un desafío porque no manejamos cifras exactas de pérdidas y desperdicios; dónde ocurren, en qué etapa de la cadena, entre otros aspectos, entonces se requiere información más exacta para poder tomar decisiones y fijar políticas y normativas".

También se expuso sobre los "Logros y desafíos para avanzar en una región más sustentable en relación

con las pérdidas y desperdicios de alimentos", charla en la que ahondó Mario Rivas Peña, Seremi del Medioambiente de Ñuble. "Estamos trabajando de manera articulada en iniciativas a nivel nacional, como las ciudades verdes junto con el ministerio de Vivienda y Urbanismo y FAO-Chile, pero también estamos desarrollando acciones a nivel local impulsadas desde la Seremía de Medioambiente, como la vermiculita que trabajamos con 115 familias de Chillán Viejo, o en Portezuelo donde trabajamos en suelos orgánicos abordando la valorización de los residuos orgánicos", explicó el Seremi.

La instancia culminó con la preparación de alimentos a partir de subproductos de origen vegetal y una degustación por parte de la chef Katherine Toro Véjares.

### Contenidos para promover un cambio

Se abordó el tema "Más allá de la cuantificación, desafíos asociados a la estimación de pérdidas y desperdicio", que presentó la Dra. Karín Albornoz Molina de Clemson University (USA), y sobre "Los bancos de alimentos y ecomercados, una experiencia en Ñuble" expuso María Magdalena Serna Ramírez, coordinadora Ecomercado Solidario de la Municipalidad de Coelemu.