



FOTO: CEDIDA



“Donde más se pierden o desperdician alimentos es en los hogares”

Con mirada de futuro, el propósito transformador es que la sociedad comprenda cómo se configura e impacta la pérdida y desperdicio de alimentos. Entonces, se fortalecerá la gestión y ahorro de recursos naturales, humanos y económicos usados en la producción, suministro y consumo.

La académica María Dolores López explica que la problemática ocurre en toda la cadena. Desde el campo en que se producen frutas y vegetales hasta el hogar, pasando por mercados y restaurantes, se echan a perder y botan productos que pueden o pudieron ser fuente de nutrición y bienestar, y se tira lo que costó obtenerlos.

“Todo lo que producimos y no usamos como alimento es una gran pérdida”, advierte.

“Para producir un alimento se ha degradado un suelo, se han usado insumos que han costado dinero, se ha usado energía, agua y recursos naturales”, detalla sobre un proceso productivo que tiene huella ambiental, por ejemplo con emisiones de gases de efecto invernadero (GEI), que también se genera en el suministro y consumo. Además, hay merma directa a la economía personal/familiar, y cuando un producto se bota continúa la emisión de GEI y otros efectos.

FRASE

“Un alimento debe serlo el máximo tiempo posible, para humanos primero y luego animales, y finalmente hay que valorizarlo con otros usos como compost”.

María Dolores López, académica Agronomía UdeC y coordinadora proyecto VRIM.

Valoración y solución

Son diversas las causas, desde desarte de frutas, verduras y hortalizas porque no tienen la forma o tamaño deseable para exportar, venta o consumo, hasta descomposición de alimentos que no alcanzaron a ser vendidos o consumidos.

En este sentido la investigadora plantea que “se sabe que donde más se pierden o desperdician alimentos es en los hogares”.

De hecho, un estudio de la Universidad de Talca reveló que en Chile más del 26% de personas/familias compran más alimentos de lo necesario, 95% considera normal botar comida acumulada en el refrigerador, y de forma individual se podrían ahorrar hasta \$200 mil al año si no se desperdiciaran los alimentos.

Entonces, para solucionar tan grave problema hay que partir por concienciar al núcleo básico

de la sociedad.

El principal mensaje de la doctora López es que “un alimento debe serlo el máximo tiempo posible, para humanos primero y luego animales, y finalmente hay que valorizarlo con otros usos como compost”.

La clave y desafío está en valorar al alimento como fuente de nutrición y bienestar más allá de la apariencia: no porque la cáscara de una fruta esté dañada está mala, si una parte se deterioró queda para aprovechar, hasta como desecho sirve.

También releva como crucial “aprender a comprar y preparar los alimentos para no tirar nada a la basura”. Como estrategias básicas está comprar y cocinar según la cantidad que se consumirá en un periodo según la vida útil y caducidad de alimentos. Al comprar o cocinar más hay que saber que se puede conservar con métodos como congelar. Y conocer diversos usos de un alimento es clave para aprovechar al máximo.

Se suman acciones de supermercados y mercados o el quehacer bancos de alimentos, ya sea reduciendo precios de productos deteriorados o gestionando su recepción y distribución en comunidades que los aprovechen.

OPINIONES

Twitter @DiarioConce
 contacto@diarioconcepcion.cl

