

# Un tercio de los chilenos congela comida para evitar desperdiciarla, pero se revela falta de planificación

El 41% admite que bota alimento al menos una vez por semana porque cocinó de más, según un reporte regional de Cheaf.

Leo Riquelme

**E**l congelamiento de comida en el refrigerador es la principal medida de los chilenos para reducir el desperdicio de alimentos, un problema con alto impacto social, económico y ambiental, según reveló un encuesta aplicada en Chile, México y Argentina por la aplicación Cheaf, que gestiona excedentes, y que contó con el respaldo de la organización ambientalista WWF.

El reporte reveló que el 26,4% de los chilenos admite que una a dos veces por semana bota comida, lo que en un 41,72% de los casos pasa porque cocinó de más. Para reducir el desperdicio el 33,2% congela, el 21% planifica sus compras, el 21,6% reutiliza las sobras o cocina con excedentes, el 16,1% prioriza sus compras revisando las fechas de vencimiento del producto y el 7,1% comparte sus excedentes con vecinos o familiares. Los datos en México y Argentina son similares.

A nivel global se desperdician 1.300 millones de toneladas de alimento al año, según la FAO, con los que Chile "aporta" con 5,6 millones, de acuerdo a estimaciones del



Planificar la comida ayuda a la economía y el medioambiente: en Chile se desperdician 5,6 millones de alimentos al año.

Observatorio del Derecho a la Alimentación (ODA-Chile). Esto en un planeta con más de 800 millones de personas que pasan hambre y en que este problema genera el 10% de los gases invernadero.

Según la encuesta de Cheaf, para el 47,2% de los chilenos el desperdicio es un "problema muy relevante que debería tener mayor

atención", y si bien está un par de décimas por debajo de la opinión de sus pares argentinos y mexicanos, cuando se consulta qué tanto saben sobre el impacto ambiental de esta práctica, están muy por sobre lo que dicen sus vecinos: un 54,9% se declara medianamente informado y el 16,2% muy informado. El 55,2% cree que

el desperdicio contribuye mucho al cambio climático.

"Aunque las personas mayoritariamente entienden el impacto de este problema, reconocen desperdiciar una cantidad importante de alimentos en sus casas y que esto ocurre, en general, por una mala planificación doméstica de las compras y cantidades a preparar. Abordar estas cau-

sas con soluciones prácticas, como recetas de rescate o guías de conservación, puede marcar la diferencia entre que un alimento llegue a la mesa o termine en la basura", comenta la cofundadora y COO de Cheaf, Elena López.

"Chile se posiciona como el mercado más avanzado en términos de comprensión del problema", dice el líder global

“ (Desarrollar) soluciones prácticas como recetas de rescate o guías de conservación puede marcar la diferencia entre que un alimento llegue a la mesa o termine en la basura.

ELENA LÓPEZ  
COFUNDADORA DE CHEAF

de Ciudades de WWF, Uri Colodro, quien destaca que ello ocurre a pesar de que el país no tiene una legislación que regule la materia, a diferencia de México, que tiene una pero sin reglamento.

La FAO y el Ministerio del Medio Ambiente hace unos días realizaron el encuentro "Hacia una estrategia nacional para prevenir y reducir las pérdidas y desperdicios de alimentos en Chile al 2040", que busca articular los esfuerzos de instituciones públicas, empresas, gremios, academia y organizaciones sociales, que según los expertos es la manera de abordar este asunto junto a una legislación, algo que se discute desde 2015.