EL DIARIO DE Atacama

Fecha: 19/08/2025 Audiencia: 6.600 Sección: ACTUALIDAD
Vpe: $146.335 Tirada: 2.200 Frecuencia: 0
Vpe pág: $891.200 Difusión: 2.200
Vpe portada: $891.200 Ocupación: 16,42%

UN TERCIO DE LOS CHILENOS CONGELA COMIDA PARA EVITAR DESPERDICIARLA

El 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 WWE.

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 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 causas 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 de Ciudades de WWF, Uri Colodro, quien destaca que ello ocurre a pesar de que el país no tiene una ley que regule la materia.

La FAO y el Ministerio del Medio Ambiente 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.