

DESPERDICIO CERO

Señor Director:

A nivel global, cerca de una quinta parte de los alimentos disponibles para consumo humano se pierde o desperdicia cada año. Son más de mil millones de toneladas que nunca cumplen su propósito. En Chile, la magnitud del problema también es evidente: alrededor de 1,6 millones de toneladas se pierden o desperdician anualmente a lo largo de la cadena.

Reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos puede contribuir hasta en un 10% a la disminución de las emisiones globales de gases de efecto invernadero.

Desde el gremio de la industria de alimentos y bebidas, AB Chile, estamos avanzando en una lógica concreta: medir, intervenir y escalar, a través del Acuerdo de Producción Limpia (APL) para la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos, impulsado junto a la Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático.

El desafío no termina en la industria, ya que la mayor parte del desperdicio ocurre en los hogares. Planificar, conservar adecuadamente y revalorizar los alimentos no son gestos menores son parte de una transformación cultural necesaria.

Cuando desperdiciamos alimentos, no solo botamos comida, sino que también agua, energía, trabajo y oportunidades. Pero, sobre todo, desperdiciamos la posibilidad de construir un sistema más eficiente, justo y sostenible.

Carolina Pizarro Torres,
Gerente de Sustentabilidad AB Chile A.G.

* Este contenido es una reproducción de un artículo publicado en el suplemento de Opinión de El Pinguino el día de su publicación.