



EDITORIAL

El residuo cero empieza en el plato

Cada 30 de marzo se conmemora el Día Internacional de Cero Desechos, una iniciativa impulsada por la Organización de las Naciones Unidas que busca promover hábitos de consumo más responsables. Este año, el llamado a que el residuo cero comience en el plato pone atención en un problema cotidiano, muchas veces invisible: el desperdicio de alimentos.

No es un tema menor. Cada alimento que termina en la basura implica agua utilizada sin sentido, energía desaprovechada y más presión sobre el entorno. También refleja una contradicción difícil de ignorar: mientras en muchas partes del mundo —y del propio país— la seguridad alimentaria sigue siendo un desafío, todavía se pierde una cantidad importante de comida que podría haberse aprovechado.

En Arica, esta reflexión tiene un significado especial. A diferencia de otras

ciudades del norte, el abastecimiento local cuenta con el aporte permanente de la producción agrícola del valle de Azapa y del valle de Lluta, lo que permite disponer durante gran parte del

“
El Día Internacional de Cero Desechos busca promover hábitos de consumo más responsables”.

año de frutas y hortalizas frescas. Esa ventaja, sin embargo, también supone una responsabilidad mayor: aprender a valorar mejor lo que tenemos a mano.

Porque la disponibilidad no siempre se traduce en cuidado. Con frecuencia, la

abundancia termina volviendo normales prácticas de descarte que pasan inadvertidas en la rutina diaria, pero que con el tiempo generan efectos reales sobre el entorno y sobre la forma en que la ciudad se relaciona con sus propios recursos.

Avanzar hacia una cultura con menos residuos no depende solo de campañas o fechas conmemorativas. Requiere educación ambiental sostenida, mejores alternativas para el tratamiento de residuos orgánicos y políticas públicas que faciliten el aprovechamiento de alimentos antes de que se pierdan. Pero también pasa por decisiones cotidianas, simples y cercanas.

En una ciudad con condiciones tan favorables para producir alimentos, entender que el residuo cero comienza en el plato no es solo una consigna internacional, sino una invitación concreta a cuidar mejor lo que llega cada día a la mesa.