

Link: https://images.lun.com/LunContents/SupplementPages/2020/10/12/LCTP10MM1210_768.jpg

En las últimas semanas de septiembre llevaron a cabo dos recolecciones de productos sobre maduros o con defectos de apariencia en la Feria Grande de la comuna de Puente Alto. 3 00 kilos de frutas y verduras.

Ese es el total de alimentos que se recolectaron tanto en la marcha blanca como en el lanzamiento de una iniciativa encabezada por la Universidad de Santiago de Chile y que cuenta con el respaldo de los comerciantes de la Feria Grande de Puente Alto. Se trata del primer Microbanco de Alimentos del país que, tal como explica Luis Sáez, académico del departamento de gestión agraria de la facultad tecnológica de la Usach, "consiste en instalar un puesto especial al interior de la feria, en donde los mismos comerciantes o tal vez personal del municipio o algunos voluntarios, acopien y acondicionen frutas y verduras que decidan regalar.

Esto, porque ya sea por razones estéticas o de sobre madurez, piensen que no las van a poder vender durante la jornada". Sáez cuenta que los dirigentes de la Feria Grande fueron una pieza clave para el buen resultado de este proyecto que da sus primeros pasos. "Ellos contactaron a todos los comerciantes de frutas y verduras, quienes a su vez mostraron gran disposición a participar.

Estamos convencidos que con un trabajo en conjunto entre los dirigentes de las ferias libres, el apoyo del municipio y el aporte de nuestra universidad, muchos feriantes estarán dispuestos a participar más adelante". -¿Hubo algún tipo de preparación hacia los feriantes para alinearlos en cuanto a las características de los productos a entregar para el Microbanco? -Se les dio una explicación respecto del tipo de productos que se necesita recuperar, del concepto que hay tras la actividad y del destino de los productos.

Mientras dure la emergencia sanitaria, las frutas y verduras van a comedores solidarios u ollas comunes del sector. ¿Y cuál es el proceso por el que pasan luego de ser recuperados? Todos ellos se pesan y clasifican, lavándolos con agua y un desinfectante inocuo para la salud humana. Eso ayuda a bajar la carga microbiana, lo que aumenta la vida útil y baja el riesgo de que las personas se enfermen.

En cuanto a los objetivos que persiguen, el académico detalla que buscan recuperar alimentos que van a la basura solamente por tener defectos estéticos o sobre madurez. "Queremos es esos productos nunca toquen el suelo, que pasen de la tarima del feriante a la tarima del micro banco y finalmente a la cocina de los hogares. Entonces, por un lado, se recuperan alimentos para que la población se alimente en forma digna, democratizando la alimentación saludable. Por otra parte se sensibiliza a la población para que recupere el respeto a los alimentos que, a pesar de tener algún pequeño defecto de apariencia, siguen siendo aptos nutricionalmente.

Y hay otra cosa importante porque al evitar este desperdicio, no se aumenta la carga de basura en los vertederos y las emisiones de gases, como tampoco se desaprovecha el uso de agua que inevitablemente se genera por la producción agrícola. -¿A corto plazo tienen pensado llevar esta iniciativa a otras ferias libres? -Nuestro deseo, para lo cual estamos trabajando, es seguir fomentando los Microbancos para llevarlos a cada feria libre del país. Incluso, se podría hacer algo semejante en los mercados mayoristas de las diferentes regiones y, hasta en supermercados y verdulerías.

Frutas y verduras son el principal activo de este banco

domingo, 11 de octubre de 2020, Fuente: Las Últimas Noticias

En las últimas semanas de septiembre llevaron a cabo dos recolecciones de productos sobre maduros o con defectos de apariencia en la Feria Grande de la comuna de Puente Alto. 3 00 kilos de frutas y verduras. Ese es el total de alimentos que se recolectaron tanto en la marcha blanca como en el lanzamiento de una iniciativa encabezada por la Universidad de Santiago de Chile y que cuenta con el respaldo de los comerciantes de la Feria Grande de Puente Alto. Se trata del primer Microbanco de Alimentos del país que, tal como explica Luis Sáez, académico del departamento de gestión agraria de la facultad tecnológica de la Usach, "consiste en instalar un puesto especial al interior de la feria, en donde los mismos comerciantes o tal vez personal del municipio o algunos voluntarios, acopien y acondicionen frutas y verduras que decidan regalar. Esto, porque ya sea por razones estéticas o de sobre madurez, piensen que no las van a poder vender durante la jornada". Sáez cuenta que los dirigentes de la Feria Grande fueron una pieza clave para el buen resultado de este proyecto que da sus primeros pasos. "Ellos contactaron a todos los comerciantes de frutas y verduras, quienes a su vez mostraron gran disposición a participar. Estamos convencidos que con un trabajo en conjunto entre los dirigentes de las ferias libres, el apoyo del municipio y el aporte de nuestra universidad, muchos feriantes estarán dispuestos a participar más adelante". -¿Hubo algún tipo de preparación hacia los feriantes para alinearlos en cuanto a las características de los productos a entregar para el Microbanco? -Se les dio una explicación respecto del tipo de productos que se necesita recuperar, del concepto que hay tras la actividad y del destino de los productos. Mientras dure la emergencia sanitaria, las frutas y verduras van a comedores solidarios u ollas comunes del sector. ¿Y cuál es el proceso por el que pasan luego de ser recuperados? Todos ellos se pesan y clasifican, lavándolos con agua y un desinfectante inocuo para la salud humana. Eso ayuda a bajar la carga microbiana, lo que aumenta la vida útil y baja el riesgo de que las personas se enfermen. En cuanto a los objetivos que persiguen, el académico detalla que buscan recuperar alimentos que van a la basura solamente por tener defectos estéticos o sobre madurez. "Queremos es esos productos nunca toquen el suelo, que pasen de la tarima del feriante a la tarima del micro banco y finalmente a la cocina de los hogares. Entonces, por un lado, se recuperan alimentos para que la población se alimente en forma digna, democratizando la alimentación saludable. Por otra parte se sensibiliza a la población para que recupere el respeto a los alimentos que, a pesar de tener algún pequeño defecto de apariencia, siguen siendo aptos nutricionalmente. Y hay otra cosa importante porque al evitar este desperdicio, no se desaprovecha el uso de agua que inevitablemente se genera por la producción agrícola. -¿A corto plazo tienen pensado llevar esta iniciativa a otras ferias libres? -Nuestro deseo, para lo cual estamos trabajando, es seguir fomentando los Microbancos para llevarlos a cada feria libre del país. Incluso, se podría hacer algo semejante en los mercados mayoristas de las diferentes regiones y, hasta en supermercados y verdulerías.