

Fecha: 19-06-2025

Fuente: La Hora

Título: **Hogares chilenos desperdician más del 60% de sus alimentos: el avance pendiente hacia una gastronomía sostenible**

Visitas: 10.101

VPE: 33.838

Favorabilidad: ☐ No Definida

Link: <https://lahora.cl/estilo-de-vida/2025/06/19/hogares-chilenos-desperdician-mas-del-60-de-sus-alimentos-el-avance-pendiente-hacia-una-gastronomia-sostenible/>

El camino hacia este tipo de alimentación en el país comienza a tomar forma a través de emprendimientos que combinan innovación, ética y compromiso ambiental. <p>Pero los desafíos estructurales siguen siendo urgentes. </p> <p> Cerca de un 14% de la producción global de alimentos se pierde antes de llegar al consumidor, y alrededor de un tercio del total termina desechado.

Esto no solo implica una enorme ineficiencia, sino que también representa cerca del 10% de las emisiones de gases de efecto invernadero a nivel mundial, de acuerdo a la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Así lo advierte Jorge Leiva, jefe de carrera de Ingeniería Civil en Medio Ambiente y Sustentabilidad de la **Universidad Bernardo OHiggins (UBO)**, quien subraya la paradoja de un sistema alimentario que desecha toneladas de comida mientras millones de personas en el mundo enfrentan hambre o malnutrición. </p> <p> En ese contexto, la gastronomía sostenible emerge como una respuesta integral a una crisis que es tanto ambiental como social.

El concepto, impulsado por la Organización de las Naciones Unidas desde 2016, propone un enfoque que considera el origen de los ingredientes, las condiciones de su producción, la forma en que se transportan y el impacto de su consumo, promoviendo un sistema alimentario que no comprometa los recursos naturales ni las tradiciones culturales.

Su objetivo es claro: asegurar que las futuras generaciones puedan seguir alimentándose sin agravar las desigualdades ni acelerar el deterioro del planeta. </p>

<p> Alternativas que ganan terreno</p> <p> Para Leiva, la gastronomía sostenible no solo consiste en elegir productos de estación o reducir el desperdicio. También implica fomentar el comercio justo, proteger la biodiversidad, rescatar saberes locales y optimizar el uso de recursos como el agua y la energía en todo el ciclo de producción y consumo.

Y aunque la adopción de este enfoque aún es incipiente, algunas marcas han logrado construir modelos de negocio que lo sitúan en el centro de su estrategia. </p>

<p> Una de ellas es Paccari, empresa ecuatoriana de chocolates con presencia en Chile, que desde sus inicios optó por vincularse directamente con pequeños productores, sin intermediarios.

La marca trabaja con más de cuatro mil agricultores que reciben un pago justo, condicionado al uso de prácticas agroecológicas que priorizan la conservación del entorno y el cultivo orgánico del cacao. </p> <p> "Desde el inicio quisimos romper paradigmas en la industria del chocolate", señala su fundador, Santiago Peralta, quien agrega que la visión de la compañía ha sido demostrar que es posible alcanzar altos estándares de calidad sin renunciar a la sostenibilidad.

Reconocida como Empresa B, Paccari alcanzó la carbono neutralidad, reafirmando su compromiso con un sistema alimentario más justo y respetuoso con el medio ambiente. </p> <p> Otro ejemplo de esta tendencia es Kombuchacha, la primera kombucha en Chile en obtener certificación orgánica.

Detrás del hito hay años de trabajo centrado en la trazabilidad de los ingredientes y una estricta política de selección de proveedores que garantizan materias primas libres de químicos, pesticidas y organismos genéticamente modificados. </p> <p> "Nuestro desafío fue siempre construir una bebida coherente con lo que creemos.

De ahí los esfuerzos para certificarnos orgánicos, ser 100% naturales y velar por el buen uso de los recursos en toda la cadena productiva" explica su fundadora, María Prieto, agregando que este año el emprendimiento del sur del país fue destacado entre las cinco bebidas con mayor índice de triple impacto en el país, validando un modelo que combina salud, impacto ambiental positivo y compromiso social. </p> <p> Cultura, acceso y concientización</p> <p> Para el académico universitario, pese a estas apuestas, el avance hacia una gastronomía verdaderamente sostenible enfrenta desafíos estructurales. Leiva identifica tres obstáculos principales. El primero es cultural: más del 60% del desperdicio de alimentos en Chile se genera en los hogares, donde persisten prácticas como desechar productos en buen estado o cocinar en exceso.

A esto se suma el predominio de dietas con alto contenido cárnico, lo que implica una elevada huella hídrica y de carbono. </p> <p> El segundo problema es el acceso, pues mientras una parte de la población desperdicia, otra no puede costear una alimentación saludable. Esta brecha, que también tiene un componente territorial, revela la necesidad de políticas públicas que fomenten la producción sustentable y que garanticen su llegada a todos los sectores. Finalmente, el tercer desafío es estructural, ya que gran parte de la cadena alimentaria sigue operando bajo esquemas intensivos, con altos niveles de contaminación y escasa eficiencia energética. </p> <p> Para Leiva, abordar estos retos requiere algo más que campañas de concientización. "Supone continuidad en las políticas públicas, inversión en infraestructura, formación de profesionales con enfoque sostenible y una transformación cultural profunda que empiece en los hogares y se extienda a las instituciones. Solo así -con educación, coherencia y voluntad- la sostenibilidad dejará de ser un ideal, para

Hogares chilenos desperdician más del 60% de sus alimentos: el avance pendiente hacia una gastronomía sostenible

viernes, 19 de junio de 2025, Fuente: La Hora



El mundo busca este tipo de alimentación en el país comienza a tomar forma a través de emprendimientos que combinan innovación, ética y compromiso ambiental.

Pero los desafíos estructurales siguen siendo urgentes.

Cerca de un 14% de la producción global de alimentos se pierde antes de llegar al consumidor, y alrededor de un tercio del total termina desechado. Esto no solo implica una enorme ineficiencia, sino que también representa cerca del 10% de las emisiones de gases de efecto invernadero a nivel mundial, de acuerdo a la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Así lo advierte Jorge Leiva, jefe de carrera de Ingeniería Civil en Medio Ambiente y Sustentabilidad de la Universidad Bernardo OHiggins (UBO), quien subraya la paradoja de un sistema alimentario que desecha toneladas de comida mientras millones de personas en el mundo enfrentan hambre o malnutrición.

En ese contexto, la gastronomía sostenible emerge como una respuesta integral a una crisis que es tanto ambiental como social. El concepto, impulsado por la Organización de las Naciones Unidas desde 2016, propone un enfoque que considera el origen de los ingredientes, las condiciones de su producción, la forma en que se transportan y el impacto de su consumo, promoviendo un sistema alimentario que no comprometa los recursos naturales ni las tradiciones culturales. Su objetivo es claro: asegurar que las futuras generaciones puedan seguir alimentándose sin agravar las desigualdades ni acelerar el deterioro del planeta.

Alternativas que ganan terreno:

Para Leiva, la gastronomía sostenible no solo consiste en elegir productos de estación o reducir el desperdicio. También implica fomentar el comercio justo, proteger la biodiversidad, rescatar saberes locales y optimizar el uso de recursos como el agua y la energía en todo el ciclo de producción y consumo. Y aunque la adopción de este enfoque aún es incipiente, algunas marcas han logrado construir modelos de negocio que lo sitúan en el centro de su estrategia.

Una de ellas es Paccari, empresa ecuatoriana de chocolates con presencia en Chile, que desde sus inicios optó por vincularse directamente con pequeños productores, sin intermediarios. La marca trabaja con más de cuatro mil agricultores que reciben un pago justo, condicionado al uso de prácticas agroecológicas que priorizan la conservación del entorno y el cultivo orgánico del cacao.

Desde el inicio quisimos romper paradigmas en la industria del chocolate", señala su fundador, Santiago Peralta, quien agrega que la visión de la compañía ha sido demostrar que es posible alcanzar altos estándares de calidad sin renunciar a la sostenibilidad. Reconocida como Empresa B, Paccari alcanzó la carbono neutralidad, reafirmando su compromiso con un sistema alimentario más justo y respetuoso con el medio ambiente.

Otro ejemplo de esta tendencia es Kombuchacha, la primera kombucha en Chile en obtener certificación orgánica. Detrás del hito hay años de trabajo centrado en la trazabilidad de los ingredientes y una estricta política de selección de proveedores que garantizan materias primas libres de químicos, pesticidas y organismos genéticamente modificados.

Nuestro desafío fue siempre construir una bebida coherente con lo que creemos. De ahí los esfuerzos para certificarnos orgánicos, ser 100% naturales y velar por el buen uso de los recursos en toda la cadena productiva" explica su fundadora, María Prieto, agregando que este año el emprendimiento del sur del país fue destacado entre las cinco bebidas con mayor índice de triple impacto en el país, validando un modelo que combina salud, impacto ambiental positivo y compromiso social.

Cultura, acceso y concientización

Para el académico universitario, pese a estas apuestas, el avance hacia una gastronomía verdaderamente sostenible enfrenta desafíos estructurales. Leiva identifica tres obstáculos principales. El primero es cultural: más del 60% del desperdicio de alimentos en Chile se genera en los hogares, donde persisten prácticas como desechar productos en buen estado o cocinar en exceso. A esto se suma el predominio de dietas con alto contenido cárnico, lo que implica una elevada huella hídrica y de carbono.

El segundo problema es el acceso, pues mientras una parte de la población desperdicia, otra no puede costear una alimentación saludable. Esta brecha, que también tiene un componente territorial, revela la necesidad de políticas públicas que fomenten la producción sustentable y que garanticen su llegada a todos los sectores. Finalmente, el tercer desafío es estructural, ya que gran parte de la cadena alimentaria sigue operando bajo esquemas intensivos, con altos niveles de contaminación y escasa eficiencia energética.

Para Leiva, abordar estos retos requiere algo más que campañas de concientización. "Supone continuidad en las políticas públicas, inversión en infraestructura, formación de profesionales con enfoque sostenible y una transformación cultural profunda que empiece en los hogares y se extienda a las instituciones. Solo así -con educación, coherencia y voluntad- la sostenibilidad dejará de ser un ideal, para

convertirse en parte cotidiana de lo que ponemos en la mesa", concluye el experto de la **UBO**. </p>