

Fecha: 19-06-2025 Visitas: 10.101 Favorabilidad: ☐ No Definida Fuente: La Hora VPE: 33.838

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

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

(seven, 18 de junio de 2525, Fuente: La Hora



El combre haria este spo de alimentación se al país compres a tener ferros a baselo de emprendimientos que sonitaron recoveráns dibar y compromes antiental.

ecros decados estruturades siguer senata argentes.

Cerco de un 24% da la producción globar de elémentos en perde antes de llegar di concurreitor, y abodiçator de un tercom attenda attenda describato. Escriba con selectivo con como especia del 25% de las estimantes de perso de efector inversation a reservicio de la countrie a la Organicación de las Productivos (anticipas y la Aprimisión de la Conferencia de las Conferencias de la Aprimisión (anticipas de la Conferencia del Conferen

Sin ear collecte, le gastimisente institution emergio cono sin requestra imparta una comi qui est suno architente ciano comlib como acco, reputando par la Organización en las fujuciones limitas érade 2015, propore si o estopas que comisiónes el cropa en las impoderante, las comisciones de su producción, la forma en que se transportar y el impacto de se compresa, personanda en sistema preventarion que se compresante las resumans naturancion si las indicionas colorantes. Su alguiente en finos coepares que de facilizar preventarion puedos espaís administraciónes sin agriren las elegispaladarios el candinos el distrimos del plantes.

Macadion and Board power

Pues lams, se gamboranisis connection no occo consiste on velory production de reducción a reducción deriporation. Serbete respect formenter el connecto sumo, protegoli la lacidimientada, cenciale sobrete disculen y optimizar el uso de recorsos coino el egas y la menga en roce el celo de producción o comissami. Y euragio les adequados de cate enfoque asia sa incipiorne, algunes mensas har lagrade construir rocelalms de respecto que la sistem-sel el remina de su existença.

Uso de eles as Pessas, ampreso anadorans de obsocioles son processo en Chile, que decide a la tracta quel por vinsularse descinamire son pequeñas productivas, de interendiante. La maria tradiqui con este de sualis, est agriculturas que reciber un paga polis, condicionale el uso de jactico agricultura que principa la semenución del estoria y el údifico arginera de coloso.

Ordinate or other updates integrate production for including an expectation and continued as controlled in a soft distriction upon any other productions. In controlled in a soft distriction of the controlled in the controlled in

On special de sela sentre can il transformatio, se prime a terminata en Cité en dissere certificatio el prime di tras.

Anti- de fischio contrado con la recontrata de los ingressesses y una entres polica consciolo de provendesse qui parentiran regime a inmesi there de quintires, posiciones producciones conficuente.

Naziro desallo fue sampre conesse une belate consistens can lo que courses. De aix les aplaceses para cartificacion organismo, ser 3001 resentes y retar par el touro con de los recursos en selo la cudena protectival explica se familiada Pretas: approprieto que retar ella comprendicates del cue del país las intentación entre las reses belatals com respet espais del epor legación en el para, vialibales un susteto que comercia sallad. Suqueta existential positivo y subspirates amusi.

Cyllania, accessing consensationality

Pass di acadencio unimitativo, pass a nimia giustita, el mancro tracti uno giazzonorio unidebioratoria posicioti enfenti discolini estructuriato. Lake identifico tras straticipo prospieto. El presero de catello: nies del OSIs del desposicio del discretico un Cole le games un las hoganes, familio participo ateristro como discreta presuzione en favor el dello el contra en acesso. A ceso se suma el participose del delete con del condesido refreso, lo que implice use alexado hando sidente o del contratorio.

El segundo proderes es el acceso, pues nerebas una pade de la pobezón desperática, con no puede sustenir una estimaturo sesciolar. Esta secrito, que tondese tere sel componente sesciolar, revers in necessad de posicios publicas que faminen el prodecior a mismatero y las questionos in singulos a rodes los sectionos. Franteseus, el heror cosside se estruttura, que ap pede qui la coloria aliminataria sigua apromido lega experiente sintenira, con altas revetos de comunicación y estatu alforesis

paticus, service de other-terms, furnamente de professioniste de enteque ordendate y una s'entramission qualitaria professioniste de enteque ordendate y una s'entramission qualitaria professioniste entermana de entermana qualitaria de entermana de la companio de entermana de en

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.