

Link: <http://www.semanariolocal.cl/archivos/43429>

En el marco del Día Internacional de Concienciación contra la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos, celebrado este martes, investigadores de la Usach junto a feriantes recuperaron cerca de 300 kilos de productos que no se venden por defectos o sobremaduración. El evento, que contó con el respaldo del Ministerio de Agricultura, permitió llevar estas frutas y verduras a ollas comunes. La iniciativa busca disminuir aglomeraciones en ferias libres. Este martes se celebró el Día Internacional de Concienciación contra la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos. Ante la presencia del subsecretario de Agricultura, del alcalde Germán Codina, de la Directora Nacional de la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (ODEPA) y de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), se lanzó en la Feria Grande de Puente Alto el primer microbanco de alimentos del país. La iniciativa, impulsada por el Departamento de Gestión Agraria de la Facultad Tecnológica de la Universidad de Santiago en conjunto con el Centro de Estudios en Ciencia y Tecnología de Alimentos (CECTA) de la Usach, permitió recuperar cerca de 300 kilos de productos que los feriantes donan por considerar que no se venderán, debido a defectos de orden estético o por sobremaduración de los mismos.

Los estudiantes de la carrera de Ingeniería en Agronegocios de la Universidad, que participan de manera voluntaria en este proyecto, recibieron las donaciones de los feriantes, pesaron los productos, los limpiaron y los lavaron con un líquido especial.

Luego, los llevaron a ollas comunes y organizaciones sociales cercanas, donde personal de la Fundación Actuemos explicó cómo preparar estos alimentos de la mejor manera. El objetivo es doble. Por una parte, buscan disminuir la contaminación causada por este tipo de productos que terminan siendo desperdiciados.

Por la otra, y en el contexto de la pandemia del coronavirus, intenta que las personas que participan en instancias sociales, que llevan un plato de comida a los que más lo necesitan, no causen mayores aglomeraciones de las que ya se provocan en las ferias, previniendo el contagio. "Veníamos haciendo esto antes", afirmó el académico del Departamento de Gestión Agraria de la Usach, Luis Sáez. "Los productos con algún daño pueden servir perfectamente para hacer jugos, tortillas, etcétera. En el contexto de la pandemia, se nos ocurrió hacer lo mismo, pero con el puesto dentro de la feria. Eso es lo que llamamos microbanco de alimentos", explicó. "La semana pasada -durante la marcha blanca que se realizó en la misma feria de Puente Alto-, recuperamos 310 kilos y hoy estamos en el mismo orden. Estamos recuperando alrededor de 300 kilos cada vez que realizamos esta actividad", destacó el ingeniero agrónomo, experto en comercialización y mercados agrícolas.

Además de recuperar alimentos, estudiantes y académicos de la Usach explicaron a las personas que pasan por el lugar la importancia de esta actividad, además de facilitar material didáctico para que los niños también conozcan los beneficios de la iniciativa.

Este miércoles, a las 18.00 horas, Sáez participará en la Expo Chile Agrícola, para hablar sobre 'Reducción de las pérdidas y desperdicios de alimentos en tiempos de COVID / Un pilar en la lucha contra el hambre'. El académico anticipó que se referirá a esta iniciativa de microbanco durante la conferencia en línea.

Universidad de Santiago lanza primer microbanco de alimentos de Chile.

martes, 29 de septiembre de 2020, Fuente: Semanario Local

En el marco del Día Internacional de Concienciación contra la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos, celebrado este martes, investigadores de la Usach junto a feriantes recuperaron cerca de 300 kilos de productos que no se venden por defectos o sobremaduración. El evento, que contó con el respaldo del Ministerio de Agricultura, permitió llevar estas frutas y verduras a ollas comunes. La iniciativa busca disminuir aglomeraciones en ferias libres. Este martes se celebró el Día Internacional de Concienciación contra la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos. Ante la presencia del subsecretario de Agricultura, del alcalde Germán Codina, de la Directora Nacional de la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (ODEPA) y de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), se lanzó en la Feria Grande de Puente Alto el primer microbanco de alimentos del país. La iniciativa, impulsada por el Departamento de Gestión Agraria de la Facultad Tecnológica de la Universidad de Santiago en conjunto con el Centro de Estudios en Ciencia y Tecnología de Alimentos (CECTA) de la Usach, permitió recuperar cerca de 300 kilos de productos que los feriantes donan por considerar que no se venderán, debido a defectos de orden estético o por sobremaduración de los mismos. Los estudiantes de la carrera de Ingeniería en Agronegocios de la Universidad, que participan de manera voluntaria en este proyecto, recibieron las donaciones de los feriantes, pesaron los productos, los limpiaron y los lavaron con un líquido especial. Luego, los llevaron a ollas comunes y organizaciones sociales cercanas, donde personal de la Fundación Actuemos explicó cómo preparar estos alimentos de la mejor manera. El objetivo es doble. Por una parte, buscan disminuir la contaminación causada por este tipo de productos que terminan siendo desperdiciados. Por la otra, y en el contexto de la pandemia del coronavirus, intenta que las personas que participan en instancias sociales, que llevan un plato de comida a los que más lo necesitan, no causen mayores aglomeraciones de las que ya se provocan en las ferias, previniendo el contagio. "Veníamos haciendo esto antes", afirmó el académico del Departamento de Gestión Agraria de la Usach, Luis Sáez. "Los productos con algún daño pueden servir perfectamente para hacer jugos, tortillas, etcétera. En el contexto de la pandemia, se nos ocurrió hacer lo mismo, pero con el puesto dentro de la feria. Eso es lo que llamamos microbanco de alimentos", explicó. "La semana pasada -durante la marcha blanca que se realizó en la misma feria de Puente Alto-, recuperamos 310 kilos y hoy estamos en el mismo orden. Estamos recuperando alrededor de 300 kilos cada vez que realizamos esta actividad", destacó el ingeniero agrónomo, experto en comercialización y mercados agrícolas. Además de recuperar alimentos, estudiantes y académicos de la Usach explicaron a las personas que pasan por el lugar la importancia de esta actividad, además de facilitar material didáctico para que los niños también conozcan los beneficios de la iniciativa. Este miércoles, a las 18.00 horas, Sáez participará en la Expo Chile Agrícola, para hablar sobre 'Reducción de las pérdidas y desperdicios de alimentos en tiempos de COVID / Un pilar en la lucha contra el hambre'. El académico anticipó que se referirá a esta iniciativa de microbanco durante la conferencia en línea.