LITORALPRESS

Fecha: 09-10-2020 **Visitas:** 10.748 **Favorabilidad:** ☐ No Definida
Fuente: la Discusion
Título: **Guía entrega más de 80 tips para evitar el desperdicio de alimentos en casa – La Discusión**

Link: http://www.ladiscusion.cl/guia-entrega-80-tips-para-evitar-el-desperdicio-de-alimentos-en-casa/

Guía entrega más de 80 tips para evitar el desperdicio de alimentos en casa En su cuarta visita a la Región de Ñuble, el Subsecretario de Servicios Sociales, Sebastián Villarreal, visitó el Mercado de Chillán para conmemorar la cuarta versión del Día Nacional de la Fruta y la Verdura, fecha instaurada en 2017 con el objetivo de promover el consumo de estos alimentos como parte de hábitos de vida saludable.

Junto con anunciar que la sandía, la frutilla, la lechuga y la palta son las frutas y verduras preferidas de los chilenos, en compañía del intendente Martín Arrau, la seremi de Desarrollo Social, Doris Osses, y el seremi de Agricultura, Juan Carlos Molina, el Subsecretario hizo entrega de una guía con recomendaciones y consejos prácticos para evitar y disminuir la pérdida de alimentos en el hogar.

“En el mundo un tercio de todos los alimentos que se producen son eliminados, son botados, no son utilizados, y cuando estamos hablando de inseguridad alimentaria, cuando estamos hablando que un 20% de las familias de nuestro país, durante esta pandemia, han tenido dificultad para acceder a alimentos sanos y saludables, es importante poder entregar consejos y poder acompañar a las familias en darles herramientas para ver de qué manera se pueden utilizar de mejor forma, y de esta manera promover los principios del Elige Vivir Sano que tienen que ver con una alimentación y un estilo de vida saludable”, sostuvo el Subsecretario Villarreal.

La seremi de Desarrollo Social y Familia, Doris Osses, destacó, en tanto, que “según datos de la Encuesta Social Covid-19, uno de cada cinco hogares en el país (19,4 %) presenta inseguridad alimentaria moderada a severa en el último mes, mientras que un 2,2% enfrenta una situación de inseguridad alimentaria severa.

“Estamos reforzando y enseñando al ñublensino cómo puede conservar mejor sus alimentos, de tal manera que no se echen a perder y tengamos que botarlos finalmente, lo que hace que la economía del hogar sea mejor y que tengamos más alimentos saludables”, apuntó.

Tryo Teatro Banda y Orquesta Clásica Usach se unen en Historia del soldado de Igor Stravinsky

domingo, 16 de mayo de 2021, Fuente: Radio Bío-Bío

La guía con recomendaciones, documento que fue trabajado con apoyo de la Fundación Banco de Alimentos Lo Valledor y el Centro de Estudios en Ciencia y Tecnología de Alimentos de la U. de Santiago, siguiendo los lineamientos de la FAO y otras instituciones, está disponible en versión impresa y digital para descargar acá o desde la página web de Elige Vivir Sano en la plataforma Vida Saludable en Casa, y contempla más de 80 tips para planificar las compras de alimentos, cómo almacenar las frutas y verduras, cómo conservar y congelar alimentos además de ideas para aprovechar alimentos que generalmente se desechan por falta de conocimiento. Newsletter La Discusión Nombre o nombre completo Email Al continuar, acepta la política de privacidad.