

Fecha: 20-11-2020

Fuente: Vive Pais

Título: **Anuncian creación de microbanco de alimentos para apoyar ollas comunes**

Visitas: 1.218

Favorabilidad: No Definida

Link: <http://www.vivepais.cl/blog/2020/11/20/114663/>

Anuncian creación de microbanco de alimentos para apoyar ollas comunes La secretaria ejecutiva de Elige Vivir Sano, Daniela Godoy, junto a la secretaria técnica de la Comisión Nacional para la Prevención y Reducción de las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos del Ministerio de Agricultura, Pilar Eguillor, anunciaron hoy la creación de un microbanco de alimentos en la Feria Libre “Curacaví” de Estación Central, instancia que va en ayuda de ollas comunes y comedores solidarios de la comuna.

Esta iniciativa es coordinada por la Red de Valoración de Alimentación Saludable (Revaloras) de la Universidad de Santiago de Chile, quienes son los encargados de gestionar la recuperación de frutas y verduras en buen estado donadas por los feriantes, para luego entregarlas a organizaciones comunitarias, fundaciones, corporaciones y agrupaciones.

“En el país perdemos 3.700 millones de kilos de alimentos al año y debemos tener iniciativas para reutilizar estos alimentos, en especial considerando que un 20% de las familias chilenas se encuentran en situación de inseguridad alimentaria, es decir, que no siempre tienen acceso a alimentos nutritivos e inocuos. Por eso estamos impulsando esta iniciativa para crear el primer banco de alimentos de Estación Central.

Lo que estamos haciendo acá es recibir todos los distintos alimentos, las frutas y verduras que no se comercializan o no se venden en la feria pero que están en buen estado, y los estamos entregando a distintas organizaciones sociales que tienen ollas comunes o comedores solidarios”, señaló la secretaria ejecutiva.

Luis Sáez, académico miembro de la Red “Revaloras” de la U. de Santiago, quien ha coordinado en terreno este microbanco de alimentos, explicó que “nosotros hablamos con los feriantes, y aquellos productos que por diferentes motivos como golpes, sobre madurez, tamaño y otros, no lograrán vender durante el día, les pedimos que los donen en vez de botarlos.

Entonces antes que estos alimentos sean botados, los tomamos de la tarima del feriante y los llevamos a este lugar que el municipio de Estación Central nos ha facilitado, y junto a estudiantes de la Usach los acondicionamos, pesamos y acopiamos.

Hoy hemos recuperamos más de 200 kilos de alimentos que se iban a perder y que ahora se entregarán a ollas comunes y comedores solidarios”. En tanto, la secretaria técnica de la Comisión Nacional para la Prevención y Reducción de las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos del Ministerio de Agricultura, Pilar Eguillor, destacó que con estas iniciativas también se busca “que alimentos que regularmente van a la basura, no se desperdicien. Por ejemplo, ocupar las hojas de las betarragas para una tortilla, o la hoja de zanahoria para un pesto.

Queremos que estos alimentos sean vistos desde otro punto de vista, para que se aprovechen todos y no terminen en la basura”. Finalmente Mariela Peñaloza, integrante de la olla común “Las Magnolias” calificó la creación del microbanco de alimentos de Estación Central como “un proyecto que va a apoyar a las ollas de la comuna con verduras y frutas, que nos proveen los feriantes, y yo considero que es una muy buena iniciativa. Todas las ollas comunes sabemos que necesitamos de mucho apoyo para seguir funcionando.

Nosotros estamos dando alrededor de 130 almuerzos los días martes (1) y estamos agradecidos de esta iniciativa, tanto de Elige Vivir Sano y de la municipalidad que nos está apoyando con traslados y espacios, como con la gente de la feria y los vecinos que siempre nos han colaborado (1) Esperamos que esto se replique ojalá en todas la comunas de Santiago”.

Anuncian creación de microbanco de alimentos para apoyar ollas comunes

Víernes, 20 de noviembre de 2020, Fuente: Vive Pais



Anuncian creación de microbanco de alimentos para apoyar ollas comunes La secretaria ejecutiva de Elige Vivir Sano, Daniela Godoy, junto a la secretaria técnica de la Comisión Nacional para la Prevención y Reducción de las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos del Ministerio de Agricultura, Pilar Eguillor, anunciaron hoy la creación de un microbanco de alimentos en la Feria Libre “Curacaví” de Estación Central, instancia que va en ayuda de ollas comunes y comedores solidarios de la comuna. Esta iniciativa es coordinada por la Red de Valoración de Alimentación Saludable (Revaloras) de la Universidad de Santiago de Chile, quienes son los encargados de gestionar la recuperación de frutas y verduras en buen estado donadas por los feriantes, para luego entregarlas a organizaciones comunitarias, fundaciones, corporaciones y agrupaciones. “En el país perdemos 3.700 millones de kilos de alimentos al año y debemos tener iniciativas para reutilizar estos alimentos, en especial considerando que un 20% de las familias chilenas se encuentran en situación de inseguridad alimentaria, es decir, que no siempre tienen acceso a alimentos nutritivos e inocuos. Por eso estamos impulsando esta iniciativa para crear el primer banco de alimentos de Estación Central. Lo que estamos haciendo acá es recibir todos los distintos alimentos, las frutas y verduras que no se comercializan o no se venden en la feria pero que están en buen estado, y los estamos entregando a distintas organizaciones sociales que tienen ollas comunes o comedores solidarios”, señaló la secretaria ejecutiva. Luis Sáez, académico miembro de la Red “Revaloras” de la U. de Santiago, quien ha coordinado en terreno este microbanco de alimentos, explicó que “nosotros hablamos con los feriantes, y aquellos productos que por diferentes motivos como golpes, sobre madurez, tamaño y otros, no lograrán vender durante el día, les pedimos que los donen en vez de botarlos. Entonces antes que estos alimentos sean botados, los tomamos de la tarima del feriante y los llevamos a este lugar que el municipio de Estación Central nos ha facilitado, y junto a estudiantes de la Usach los acondicionamos, pesamos y acopiamos. Hoy hemos recuperamos más de 200 kilos de alimentos que se iban a perder y que ahora se entregarán a ollas comunes y comedores solidarios”. En tanto, la secretaria técnica de la Comisión Nacional para la Prevención y Reducción de las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos del Ministerio de Agricultura, Pilar Eguillor, destacó que con estas iniciativas también se busca “que alimentos que regularmente van a la basura, no se desperdicien. Por ejemplo, ocupar las hojas de las betarragas para una tortilla, o la hoja de zanahoria para un pesto. Queremos que estos alimentos sean vistos desde otro punto de vista, para que se aprovechen todos y no terminen en la basura”. Finalmente Mariela Peñaloza, integrante de la olla común “Las Magnolias” calificó la creación del microbanco de alimentos de Estación Central como “un proyecto que va a apoyar a las ollas de la comuna con verduras y frutas, que nos proveen los feriantes, y yo considero que es una muy buena iniciativa. Todas las ollas comunes sabemos que necesitamos de mucho apoyo para seguir funcionando. Nosotros estamos dando alrededor de 130 almuerzos los días martes (1) y estamos agradecidos de esta iniciativa, tanto de Elige Vivir Sano y de la municipalidad que nos está apoyando con traslados y espacios, como con la gente de la feria y los vecinos que siempre nos han colaborado (1) Esperamos que esto se replique ojalá en todas la comunas de Santiago”.