

Según estudios de Luis Sáez, académico del Departamento de Gestión Agraria de la Universidad de Santiago de Chile, las ferias libres en el país desperdiciarían hasta 300 toneladas de alimentos por jornada. Estudiantes de Ingeniería en Agronegocios de la Universidad de Santiago de Chile, recuperaron más de 100 kg de frutas y verduras en la Feria San José de las Rosas, Estación Central. La iniciativa impulsada por el Departamento de Gestión Agraria USACH busca rescatar los vegetales en ferias libres antes de ser desechados debido a su aspecto o sobremaduración. Según la Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación (FAO) 1300 millones de toneladas de alimentos son desperdiciados al año. Cifra que equivale a un tercio de la producción global y que podría alimentar a 2.000 millones de personas. Luis Sáez, académico del Departamento de Gestión Agraria USACH señala que el problema es más profundo: “Se ha inculcado a la población que la calidad se relaciona con lo uniforme y lo grande.

Bajo ese concepto de calidad, aquellos productos que no sigan sus parámetros son desechados”. Micro bancos de alimentos Los bancos alimentos reciben productos aptos para el consumo humano y que están a punto de vencer, proveniente principalmente desde supermercados y que luego son distribuidos a organizaciones sociales. Sin embargo, estas instituciones acumulan productos ultra procesados. En el caso de las frutas y verduras, estas son raramente donadas debido a sus altos costos de traslado para los distribuidores. Una práctica común entre los feriantes es donar aquellas frutas y verduras que no logran vender. Sin embargo, una vez finalizada la feria, son varios los productos que quedan en el suelo y son recogidos por vecinos, lo cual implica un alto riesgo de inocuidad. “Vimos la necesidad de dignificar y democratizar la alimentación saludable en la población”, recuerda el especialista. Desde el 2010, el académico del Departamento de Gestión Agraria USACH, estudia la pérdida y desperdicio de alimentos. Para el 2014 desarrolló la iniciativa “recuperación de alimentos saludables”, actividad en donde rescatan principalmente frutas y hortalizas en ferias libres. Luego se instalan en lugares públicos con los voluntarios a preparar jugos, tortillas y ensaladas para sensibilizar a la población. Según los estudios realizados por el ingeniero, a nivel nacional, las ferias libres desperdiciarían hasta 300 toneladas de alimentos por jornada. Junto a sus estudiantes de Ingeniería en Agronegocios, tienen la meta de recuperar a lo menos 100 kg de productos en ferias libres, monto que permite alimentar a alrededor de 200 personas. Los micro bancos de alimentos actúan como intermediario, recolectando aquellos alimentos que feriantes consideren que no venderán por su aspecto o tamaño. De esta forma, se evita el riesgo de inocuidad. “Recogemos los alimentos antes de que se conviertan en basura. Principalmente frutas y hortalizas que tienen algún defecto visual o sobremadurez, pero que son aptos para el consumo humano”, explica el experto. Rescatando para donar Un grupo de estudiantes y voluntarios camina por la feria San José de las Rosas en Estación Central entregando canastas a los feriantes. La idea es que los feriantes depositen aquellos productos que en otras circunstancias acumularían en el suelo. Desde fruta que no cumple con parámetros estéticos, hasta tallos de acelga y hojas de beterraga son rescatados. El trabajo es doble: revalorizar los productos y alimentar a la población.

“Además de entregar alimentos, hemos educado, concientizado y cambiado la dieta de la gente”, comenta Magaly Zúñiga, voluntaria de “Corazoncito Lleno”, agrupación que entrega frutas y verduras a familias y adultos mayores de la población Santiago. “Le enseñamos a los feriantes que no todo es basura y a los vecinos a comer sano”. Una vez recolectadas las frutas y verduras, estas son organizadas, pesadas y desinfectadas. Los productos sobremaduros son preparados como postres y conservas para luego ser entregada junto con porciones de vegetales a los vecinos.

Para Bastián Albán, estudiante de ingeniería en Agronegocios USACH y voluntario de la iniciativa, es de suma importancia revalorizar los vegetales y no desperdiciar los alimentos: “Aquí estamos recuperando frutas y verduras para el consumo y evitando que terminen en vertederos”. Gracias al apoyo del Ministerio de Desarrollo Social y Familia, a través del Sistema Elige Vivir Sano, la iniciativa de los micro bancos se ha expandido en las 16 regiones del país en donde miles de familias pueden acceder a una alimentación más saludable.



The screenshot shows the article on the El Diario website. The title is "Estudiantes de la USACH rescatan alimentos en ferias libres antes de acabar en vertederos". The article text is partially visible, matching the content in the other blocks. There is a photo of students and volunteers at a market stall. The website header includes the date "septiembre 29, 2022" and the logo "EL DIARIO DE SANTIAGO".