

Link: <http://www.laserenaonline.cl/2020/09/09/proponen-microbancos-de-alimentos-saludables-en-ferias-libres/>

0 34 Investigadores del Departamento de Gestión Agraria y del Centro de Estudios en Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Universidad de Santiago trabajan en una iniciativa para recuperar productos que no se venden en estos lugares, por apariencia o sobremaduración. El objetivo es recuperar, al menos, 100 kilos de frutas y hortalizas por feria al día, para luego donarlas a la comunidad. De acuerdo a cifras de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), en Chile ya había 600 mil personas en situación de inseguridad alimentaria antes de la pandemia. La FAO estima que esta población, que no tiene todo el alimento disponible que necesita, puede ascender hasta el millón de personas una vez terminada la crisis sanitaria provocada por el coronavirus.

Para el ingeniero agrónomo y académico de la Universidad de Santiago, Luis Sáez Tonacca, la magnitud de las necesidades alimentarias de la población se ha reflejado, en gran medida, en la conducta de las personas que llegan a las ferias libres. “Bastante gente acude a las ferias a buscar alimentos que no se venden por algún defecto de los productos o por la sobremadurez de los mismos”, afirmó el máster en comportamiento del consumidor. “Estas necesidades que antes habían estado invisibilizadas, durante la emergencia sanitaria se han notado mucho más”, lamentó.

Ante este escenario, Sáez aseguró que investigadores del Departamento de Gestión Agraria y del Centro de Estudios en Ciencia y Tecnología de Alimentos (CECTA), ambos de la U. de Santiago, han elaborado una propuesta de solución junto a la Corporación Observatorio del Mercado Alimentario (Codema) y la Asociación Chilena de Organizaciones de Ferias Libres (ASOF). Microbanco de alimentos “Los bancos de alimentos son importantes instituciones que reciben donaciones de productos en buen estado, aptos para el consumo humano y que están a punto de vencer, provenientes, principalmente, desde supermercados. Luego, se los entregan a instituciones sociales”, explicó el experto en comercialización y mercados agrícolas. Sin embargo, señaló que uno de los problemas de este modelo es que los supermercados donan, por lo general, productos “ultra procesados”. En el caso de los alimentos saludables, tales como frutas y verduras, debido a su rápida descomposición y necesidad de refrigeración, estos raramente son incluidos en sus donaciones. “Por eso, se nos ocurrieron los microbancos de alimentos, para recuperar y donar frutas y verduras”, sostuvo. En la Universidad de Santiago, comenzaron a estudiar las pérdidas y desperdicios de alimentos desde 2010.

Desde 2014, el académico desarrolla una iniciativa que denominan como “recuperación de alimentos saludables” en la que, luego de recuperar frutas y hortalizas en las ferias libres, se instalan junto a voluntarios en lugares públicos para hacer jugos y ensaladas con estos alimentos, a fin de sensibilizar a la población.

“Ahora, queremos hacer esto dentro de la feria. Es decir, que haya un puesto especial donde voluntarios de la Usach recuperemos estos alimentos, para lavarlos, desinfectarlos y dejarlos a disposición de organizaciones sociales, lo que hemos denominado como microbancos de alimentos”, explicó. Según los estudios realizados por el ingeniero la merma de frutas, verduras y papas por feria asciende a 747 kilos al día. Con sus estudiantes de Ingeniería en Agronegocios, asegura que han llegado a recuperar 100 kilos diarios de estos productos, lo que permite alimentar a alrededor de 200 personas. Higiene Sáez reconoce que una práctica común entre los feriantes es donar los productos que no utilizan, lo que durante la emergencia sanitaria se ha dirigido a diferentes ollas comunes. Sin embargo, algunos alimentos que quedan en el suelo son recogidos por personas, lo que implica un alto riesgo de inocuidad. “Queremos que los municipios autoricen un puesto más en la feria, este microbanco de alimentos del que hablamos, para que cumpla la función de acopiarlos antes de que caigan al suelo, a fin de que podamos lavarlos, desinfectarlos y entregarlos de una forma digna a las personas, educando y sensibilizando, también, a la población”, sostuvo. “Los feriantes, cuando empiezan a ordenar sus frutas y hortalizas, ya advierten que hay productos que no lograrán vender y, normalmente, los botan. Lo que queremos es recorrer los puestos, recibiendo donaciones voluntarias”, detalló.

Sáez revela que la idea de los microbancos de alimentos saludables surgió de la integración de diferentes investigaciones previas, y que la propuso en reunión del Comité Nacional para Evitar y Disminuir las Pérdidas y el Desperdicio de Alimentos (CN-PDA). Posteriormente, al Ministerio de Agricultura. El académico asegura que han acogido positivamente la iniciativa. “Estamos muy agradecidos y esperanzados de su pronta ejecución”, finalizó.

## Proponen microbancos de alimentos saludables en ferias libres

viernes, 10 de septiembre de 2020, Fuente: Laserenaonline



0 34 Investigadores del Departamento de Gestión Agraria y del Centro de Estudios en Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Universidad de Santiago trabajan en una iniciativa para recuperar productos que no se venden en estos lugares, por apariencia o sobremaduración. El objetivo es recuperar, al menos, 100 kilos de frutas y hortalizas por feria al día, para luego donarlas a la comunidad. De acuerdo a cifras de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), en Chile ya había 600 mil personas en situación de inseguridad alimentaria antes de la pandemia. La FAO estima que esta población, que no tiene todo el alimento disponible que necesita, puede ascender hasta el millón de personas una vez terminada la crisis sanitaria provocada por el coronavirus. Para el ingeniero agrónomo y académico de la Universidad de Santiago, Luis Sáez Tonacca, la magnitud de las necesidades alimentarias de la población se ha reflejado, en gran medida, en la conducta de las personas que llegan a las ferias libres. “Bastante gente acude a las ferias a buscar alimentos que no se venden por algún defecto de los productos o por la sobremadurez de los mismos”, afirmó el máster en comportamiento del consumidor. “Estas necesidades que antes habían estado invisibilizadas, durante la emergencia sanitaria se han notado mucho más”, lamentó. Ante este escenario, Sáez aseguró que investigadores del Departamento de Gestión Agraria y del Centro de Estudios en Ciencia y Tecnología de Alimentos (CECTA), ambos de la U. de Santiago, han elaborado una propuesta de solución junto a la Corporación Observatorio del Mercado Alimentario (Codema) y la Asociación Chilena de Organizaciones de Ferias Libres (ASOF). Microbanco de alimentos “Los bancos de alimentos son importantes instituciones que reciben donaciones de productos en buen estado, aptos para el consumo humano y que están a punto de vencer, provenientes, principalmente, desde supermercados. Luego, se los entregan a instituciones sociales”, explicó el experto en comercialización y mercados agrícolas. Sin embargo, señaló que uno de los problemas de este modelo es que los supermercados donan, por lo general, productos “ultra procesados”. En el caso de los alimentos saludables, tales como frutas y verduras, debido a su rápida descomposición y necesidad de refrigeración, estos raramente son incluidos en sus donaciones. “Por eso, se nos ocurrieron los microbancos de alimentos, para recuperar y donar frutas y verduras”, sostuvo. En la Universidad de Santiago, comenzaron a estudiar las pérdidas y desperdicios de alimentos desde 2010. Desde 2014, el académico desarrolla una iniciativa que denominan como “recuperación de alimentos saludables” en la que, luego de recuperar frutas y hortalizas en las ferias libres, se instalan junto a voluntarios en lugares públicos para hacer jugos y ensaladas con estos alimentos, a fin de sensibilizar a la población. “Ahora, queremos hacer esto dentro de la feria. Es decir, que haya un puesto especial donde voluntarios de la Usach recuperemos estos alimentos, para lavarlos, desinfectarlos y dejarlos a disposición de organizaciones sociales, lo que hemos denominado como microbancos de alimentos”, explicó. Según los estudios realizados por el ingeniero la merma de frutas, verduras y papas por feria asciende a 747 kilos al día. Con sus estudiantes de Ingeniería en Agronegocios, asegura que han llegado a recuperar 100 kilos diarios de estos productos, lo que permite alimentar a alrededor de 200 personas. Higiene Sáez reconoce que una práctica común entre los feriantes es donar los productos que no utilizan, lo que durante la emergencia sanitaria se ha dirigido a diferentes ollas comunes. Sin embargo, algunos alimentos que quedan en el suelo son recogidos por personas, lo que implica un alto riesgo de inocuidad. “Queremos que los municipios autoricen un puesto más en la feria, este microbanco de alimentos del que hablamos, para que cumpla la función de acopiarlos antes de que caigan al suelo, a fin de que podamos lavarlos, desinfectarlos y entregarlos de una forma digna a las personas, educando y sensibilizando, también, a la población”, sostuvo. “Los feriantes, cuando empiezan a ordenar sus frutas y hortalizas, ya advierten que hay productos que no lograrán vender y, normalmente, los botan. Lo que queremos es recorrer los puestos, recibiendo donaciones voluntarias”, detalló. Sáez revela que la idea de los microbancos de alimentos saludables surgió de la integración de diferentes investigaciones previas, y que la propuso en reunión del Comité Nacional para Evitar y Disminuir las Pérdidas y el Desperdicio de Alimentos (CN-PDA). Posteriormente, al Ministerio de Agricultura. El académico asegura que han acogido positivamente la iniciativa. “Estamos muy agradecidos y esperanzados de su pronta ejecución”, finalizó.