

Fecha: 19-06-2025
Fuente: El Desconcierto
Título: ¿Y tú, cuánto desperdicias?: Chilenos botan más del 60% de sus alimentos y urge avanzar hacia una cocina sostenible

Visitas: 77.027
VPE: 438.669

Favorabilidad: No Definida

Link: <https://eldesconcierto.cl/2025/06/19/y-tu-cuanto-desperdicias-chilenos-botan-mas-del-60-de-sus-alimentos-y-urge-avanzar-hacia-una-cocina-sostenible>

El alarmante desperdicio de comida sugiere cambios de hábitos y nuevas políticas públicas.

Al respecto, empresas atienden esta problemática mediante el fomento del comercio justo, proteger la biodiversidad, rescatar saberes, optimizar el uso del agua y utilizar energías limpias. <p> Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) alrededor del 14% de la producción global de alimentos se pierde antes de llegar al consumidor, sumado a eso, cerca de un tercio termina desechado.

Esto implica una gran ineficiencia, representando el 10% de las emisiones de gases de efecto invernadero a escala mundial. <p> <p> Adicionalmente, el Informe sobre el Índice de Desperdicio de Alimentos 2024, del PNUMA, afirmó que en 2022 se generaron 1.050 millones de toneladas de desperdicios alimentarios llevando la delantera los hogares con un 60%, seguidos por los proveedores de servicios alimentarios, con un 28%, y el comercio minorista con un 12%. <p> <p> Al respecto, Jorge Leiva, jefe de carrera de Ingeniería Civil en Medio Ambiente y Sustentabilidad de la **UBO**, menciona la existencia de una paradoja: un sistema alimentario que “desperdicia toneladas de comida mientras millones de personas en el mundo padecen hambre o malnutrición”. <p> <p> En ese marco, la gastronomía sostenible propone un foco en el origen de los ingredientes, las condiciones de su producción, la forma en que se transportan y el impacto de su consumo, promoviendo un sistema alimentario que no comprometa los recursos naturales ni las tradiciones.

Su objetivo es asegurar que las futuras generaciones puedan seguir alimentándose sin extender las desigualdades ni apresurar el deterioro del planeta. <p> <p> La gastronomía sostenible implica fomentar el comercio justo, proteger la biodiversidad, rescatar saberes locales y optimizar el uso del agua y la energía en ciclos de producción y consumo.

Algunas marcas han levantado modelos de negocio que se ocupan de estas variables para conectarlas con sus estrategias. <p> <p> Por ejemplo, Paccari, empresa ecuatoriana de chocolates presente en Chile, se vincula directamente con pequeños productores y sin intermediarios.

Hoy trabajan con más de cuatro mil agricultores que reciben un pago justo, condicionado al uso de prácticas agroecológicas que priorizan la conservación del entorno y el cultivo orgánico del cacao. <p> <p> “Desde el inicio quisimos romper paradigmas en la industria del chocolate”, apunta su fundador, Santiago Peralta, quien agrega que la visión de la compañía ha sido demostrar que es posible alcanzar altos estándares de calidad sin renunciar a la sostenibilidad.

Reconocida como Empresa B, Paccari alcanzó la carbono neutralidad, en línea con el compromiso de un sistema alimentario más justo y respetuoso con el medio ambiente. <p> <p> Por otra parte está Kombuchacha, la primera kombucha en Chile en obtener certificación orgánica.

Su trabajo se centra en la trazabilidad de los ingredientes y una estricta política de selección de proveedores que garantizan materias primas libres de químicos, pesticidas y organismos genéticamente modificados. <p> <p> “Nuestro desafío fue siempre construir una bebida coherente con lo que creemos. De ahí los esfuerzos para certificarnos orgánicos, ser 100% naturales y velar por el buen uso de los recursos en toda la cadena productiva” explica su fundadora, María Prieto <p> <p> Para el académico, el avance hacia una gastronomía sostenible enfrenta tres obstáculos principales. El primero es cultural: más del 60% del desperdicio de alimentos en Chile se genera en los hogares, donde persisten prácticas como desechar productos en buen estado o cocinar en exceso.

A esto se suma el predominio de dietas con alto contenido cárnico, lo que conlleva una elevada huella hídrica y de carbono. <p> <p> El segundo problema es el acceso, pues mientras una parte de la población desperdicia, otra no puede costear una alimentación saludable. Esta brecha, revela la necesidad de políticas públicas que fomenten la producción sustentable y que garanticen su llegada a todos los sectores. Finalmente, el tercer desafío es estructural, ya que gran parte de la cadena alimentaria sigue operando bajo esquemas intensivos, con altos niveles de contaminación y poca eficiencia energética. <p>

¿Y tú, cuánto desperdicias?: Chilenos botan más del 60% de sus alimentos y urge avanzar hacia una cocina sostenible

jueves, 19 de junio de 2025, Fuente: El Desconcierto

El alarmante desperdicio de comida sugiere cambios de hábitos y nuevas políticas públicas. Al respecto, empresas atienden esta problemática mediante el fomento del comercio justo, proteger la biodiversidad, rescatar saberes, optimizar el uso del agua y utilizar energías limpias.

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), alrededor del 14% de la producción global de alimentos se pierde antes de llegar al consumidor, sumado a eso, cerca de un tercio termina desechado. Esto implica una gran ineficiencia, representando el 10% de las emisiones de gases de efecto invernadero a escala mundial.

Adicionalmente, el Informe sobre el Índice de Desperdicio de Alimentos 2024, del PNUMA, afirmó que en 2022 se generaron 1.050 millones de toneladas de desperdicios alimentarios llevando la delantera los hogares con un 60%, seguidos por los proveedores de servicios alimentarios, con un 28%, y el comercio minorista con un 12%.

Al respecto, Jorge Leiva, jefe de carrera de Ingeniería Civil en Medio Ambiente y Sustentabilidad de la UBO, menciona la existencia de una paradoja: un sistema alimentario que “desperdicia toneladas de comida mientras millones de personas en el mundo padecen hambre o malnutrición”.

En ese marco, la gastronomía sostenible propone un foco en el origen de los ingredientes, las condiciones de su producción, la forma en que se transportan y el impacto de su consumo, promoviendo un sistema alimentario que no comprometa los recursos naturales ni las tradiciones. Su objetivo es asegurar que las futuras generaciones puedan seguir alimentándose sin extender las desigualdades ni apresurar el deterioro del planeta.

La gastronomía sostenible implica fomentar el comercio justo, proteger la biodiversidad, rescatar saberes locales y optimizar el uso del agua y la energía en ciclos de producción y consumo. Algunas marcas han levantado modelos de negocio que se ocupan de estas variables para conectarlas con sus estrategias.

Por ejemplo, Paccari, empresa ecuatoriana de chocolates presente en Chile, se vincula directamente con pequeños productores y sin intermediarios. Hoy trabajan con más de cuatro mil agricultores que reciben un pago justo, condicionado al uso de prácticas agroecológicas que priorizan la conservación del entorno y el cultivo orgánico del cacao.

Reconocida como Empresa B, Paccari alcanzó la carbono neutralidad, en línea con el compromiso de un sistema alimentario más justo y respetuoso con el medio ambiente.

Por otra parte está Kombuchacha, la primera kombucha en Chile en obtener certificación orgánica. Su trabajo se centra en la trazabilidad de los ingredientes y una estricta política de selección de proveedores que garantizan materias primas libres de químicos, pesticidas y organismos genéticamente modificados.

Nuestro desafío fue siempre construir una bebida coherente con lo que creemos. De ahí los esfuerzos para certificarnos orgánicos, ser 100% naturales y velar por el buen uso de los recursos en toda la cadena productiva” explica su fundadora, María Prieto.

Para el académico, el avance hacia una gastronomía sostenible enfrenta tres obstáculos principales. El primero es cultural: más del 60% del desperdicio de alimentos en Chile se genera en los hogares, donde persisten prácticas como desechar productos en buen estado o cocinar en exceso. A esto se suma el predominio de dietas con alto contenido cárnico, lo que conlleva una elevada huella hídrica y de carbono.

El segundo problema es el acceso, pues mientras una parte de la población desperdicia, otra no puede costear una alimentación saludable. Esta brecha, revela la necesidad de políticas públicas que fomenten la producción sustentable y que garanticen su llegada a todos los sectores. Finalmente, el tercer desafío es estructural, ya que gran parte de la cadena alimentaria sigue operando bajo esquemas intensivos, con altos niveles de contaminación y poca eficiencia energética.