

**Fecha:** 18-06-2023  
**Medio:** La Tercera  
**Supl.:** La Tercera  
**Tipo:** Noticia general  
**Título:** **seminario Fensa Zero Waste**

**Pág.:** 38  
**cm2:** 429,7  
**VPE:** \$ 4.275.372

**Tiraje:** 78.224  
**Lectoría:** 253.149  
**Favorabilidad:** ☐ No Definida

## SOCIALES

# Seminario Fensa Zero Waste

¿Sabías que 1/3 de los alimentos de todo el mundo terminan en la basura? Esto fue lo que inspiró el primer Seminario Zero Waste organizado por Fensa (parte de Electrolux Group), Reciclapp y la Facultad de Economía y Negocios de la Universidad de Chile (FEN). Durante el pasado 14 de junio se vivió este evento en el Aula Magna de la casa de estudios, actividad que se enmarca en el mes de la sustentabilidad de

la marca nacional. Su anfitriona fue Bárbara Tupper, periodista y editora de Ladera Sur, y contó con la presencia de Rafael Rincón, presidente de la Fundación Gastronomía Social; Alejandra Kopaitic, jefa de Proyectos de Consumo y Producción Sustentable de Fundación Chile; Maximiliano Acosta, CMO & Co-Fundador de GoodMeal App; y Fran Lucero, Greenfluencer de Vida Sustentable.



▲ Matías Romero, Francisca Sandoval, Maximiliano Acosta, Alejandra Kopaitic, Fran Lucero, Rafael Rincón, Manuel Figueroa y Bárbara Tupper.



▲ Alejandra Kopaitic, de Fundación Chile, y Francisca Lucero, de Vida Sustentable Chile.



▲ Manuel Figueroa, de Electrolux Group, Francisca Sandoval, de FEN, y María Eugenia Torres, de Red de Alimentos.



▲ Matías Romero y Daniela Riveros, de Reciclapp.



▲ Rafael Rincón, Fernanda Fuentes y Enrique Gellona, de Fundación Gastronomía Social.