

Fecha: 11-06-2025
Medio: La Estrella de Arica
Supl.: La Estrella de Arica
Tipo: Noticia general
Título: Romper la tendencia

Pág. : 6
Cm2: 199,5

Tiraje: 7.300
Lectoría: 21.900
Favorabilidad: No Definida

Romper la tendencia

Según información divulgada por la Nasa y la Organización Meteorológica Mundial, 2024 fue el año más caluroso de la historia, y la última década contiene los 10 años consecutivos más cálidos jamás registrados. Y no sólo eso: hace pocos días se publicó un nuevo reporte elaborado por World Weather Attribution, Climate Central y la Cruz Roja- que alertó que casi la mitad de la población mundial experimentó un mes adicional de calor extremo durante el último año producto de la crisis climática.

El calentamiento global es una realidad en nuestros tiempos, que provoca muertes y el surgimiento de nuevas (y, en algunos casos, antiguas) enfermedades; causa la ocurrencia de una mayor cantidad de eventos meteorológicos extremos; degrada los ecosistemas; tiene consecuencias directas en la escasez hídrica; sobrecarga los sistemas energéticos, y, además, pone en riesgo la seguridad alimentaria de todo el planeta.

Lamentablemente, aún no se habla lo suficiente del impacto de las actividades industriales -más allá de la utilización de combustibles fósiles- en la triple crisis ambiental. Lo cierto es que desde la industria

agroalimentaria tenemos mucho por hacer en esta materia: el reporte No Food Left Behind, publicado en 2025 por WWF, asegura que las poblaciones de vida silvestre monitoreadas han disminuido un 73% en los últimos 50 años, producto (en gran medida) a la pérdida de hábitat impulsada por la producción de alimentos; mientras que cifras del Banco Mundial dan cuenta que el 70% del agua extraída en el mundo (un recurso cada vez más escaso), se utiliza en la industria de la agricultura.

Esta información resuena con más fuerza cuando sabemos que cerca del 14% de la producción alimentaria mundial se pierde entre la cosecha y la llegada a las tiendas, y que un 17% adicional acaba siendo desperdiciado entre la venta y los hogares de los consumidores: una pérdida de comida que podría alimentar a más de 1.200 millones de personas cada año.

Atún más: el desperdicio de alimentos es responsable de hasta el 10% de las emisiones de gases de efecto invernadero, según el Food Waste Index 2024 de PNUMA, lo que convierte a este mal hábito en responsable directo de la realidad climática que hoy enfrentamos, y tam-

bién revela que estamos desaprovechando recursos valiosos y degradando ecosistemas completos para producir comida que muchas veces termina en los vertederos, contaminando y no alimentando. En el marco de la reciente conmemoración de un nuevo Día Mundial del Medio Ambiente, la Organización de Naciones Unidas nos recuerda que "el tiempo se acaba y la naturaleza se encuentra en situación de emergencia": es momento de que el sector privado, la sociedad civil y el Estado trabajemos codo a codo para poder poner freno a todas las prácticas que están llevando a la humanidad y nuestra subsistencia en este hermoso planeta a un callejón sin salida.

En estos esfuerzos, todas las acciones cuentan y sabemos que trabajando colaborativamente -y desde todos los frentes- lograremos romper esta nefasta tendencia.

Benjamín De Oto,
Country Manager de Cheaf Chile