

**Especial
Sostenibilidad**

App para comprar alimentos a mitad de precio suma 2 millones de usuarios

¿Odia botar comida? Aquí, alternativas para rescatarla

Jefa de laboratorio del INTA aclara duda razonable: ¿se puede comer un yogurt vencido?

OSCAR VALENZUELA

Al año se desperdician en el mundo 931 millones de toneladas de alimentos, que terminan produciendo 10% de las emisiones globales de gases invernadero. En Chile, según datos del Ministerio del Medio Ambiente, se botan 121 kilos de comida por persona al año, que se traducen en 2 millones de toneladas a nivel país.

Más gráficamente, equivale a que este 2025 cada familia chilena tire a la basura 63 kilos de pan.

Para mitigar esta pérdida se están desarrollando distintas iniciativas que conectan a locales que tienen comida en perfecto estado pero próxima a vencer, con potenciales compradores que la rescatan a menor precio.

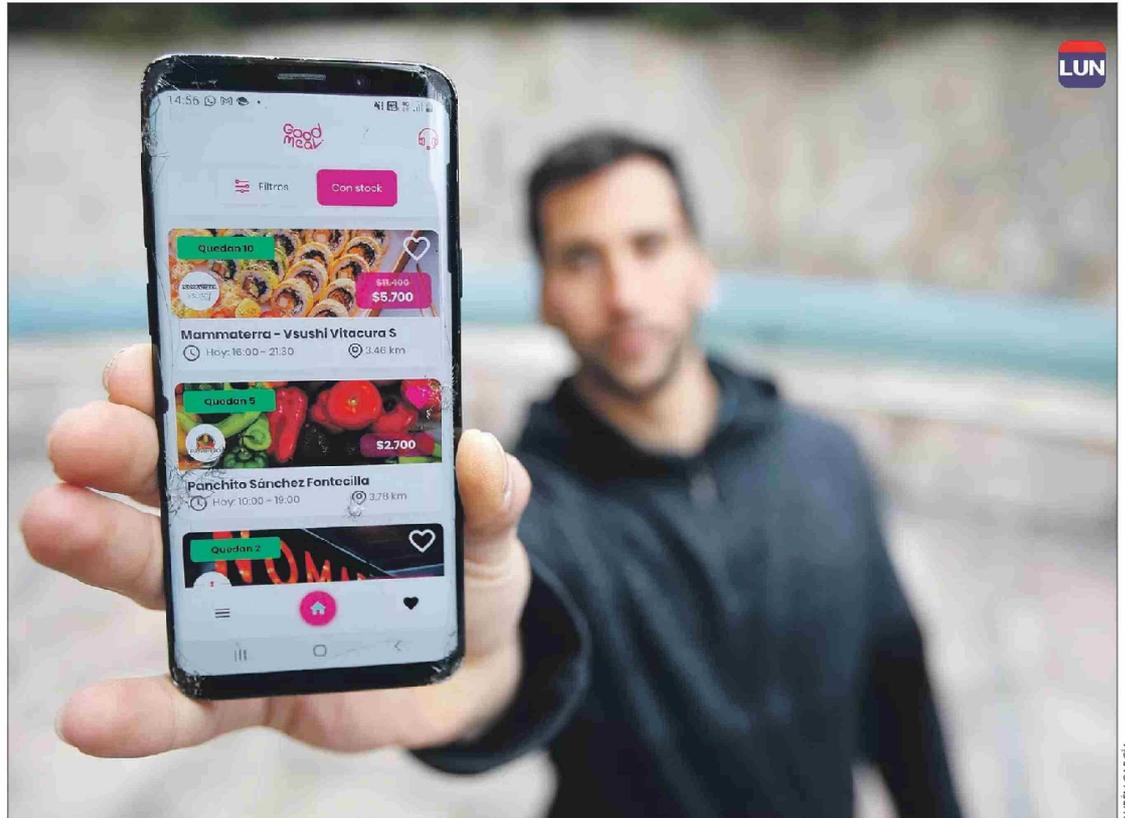
Beneficio mutuo

Un ejemplo es la aplicación GoodMeal. "Permite a los negocios de comida, restaurantes o cafeterías vender todos aquellos productos que ellos, por distintos motivos, no pudieron hacerlo mediante sus canales tradicionales. Los venden a través de nuestra aplicación, con descuento de 50%", explica Maximiliano Acosta, cofundador de GoodMeal.

Los beneficios van para ambos lados. "Las personas ahorran en comida, comprando esos productos que no se pudieron vender; para las marcas es algo positivo, porque recuperan costos y la comida no se pierde, que es lo que más nos importa", agrega.

Ellos partieron a fines de 2020 y hoy cuentan con más de dos millones de usuarios en Chile y convenios con 2.500 marcas que publican diariamente sus productos. Hace un par de meses empezaron a trabajar también en Colombia.

La app goodmeal.app/cl avisa cuando un local ofrece comida cerca de la ubicación del usuario. Si le interesa, paga online y luego va a retirar su compra a la tienda (o programa un delivery ahí mismo). "Los negocios ofertan esta comida para no tener que botarla: así hemos logrado rescatar más de 3.000 toneladas de comida, equivalente a cerca de 7.000 toneladas de CO2 que hemos evitado que se emita a la atmósfera", calcula el ejecutivo.



Maximiliano Acosta, cofundador de la app GoodMeal.

Ojo con la fecha

A nivel domiciliario existen alternativas para aprovechar los productos antes de que se pierdan. Por ejemplo, los tomates maduros pueden convertirse en salsa, las verduras en cremas o sopas, y la fruta en jugo o mermelada. El arroz del día anterior sirve para hacer una buena tortilla.

Para entender bien qué significa la fecha de vencimiento de un alimento es importante tener en cuenta las diferentes categorías en que se clasifican, dice la doctora Angélica Reyes, profesora asociada del INTA Universidad de Chile y jefa del Laboratorio de Microbiología y Probióticos.

"Perecederos son aquellos que tienen una vida útil muy corta, de días, que requieren refrigeración o congelación para mantener su calidad e inocuidad. Por ejemplo, carnes, pescados, embutidos, lácteos y comidas preparadas", aclara.

Semiperecederos son los alimentos cuya vida útil se extiende por semanas o meses. "En general no requieren refrigeración, pero deben almacenarse correctamente. Por ejemplo: pan, huevos o frutos secos", apunta la experta.

Por último, los no perecederos pueden durar años almacenados. Ge-

121
 KILOS
 de comida se botan por persona al año en promedio en Chile

neralmente son secos, como pasta, arroz o legumbres, o han sido sometidos a tratamiento, como los enlatados.

"La fecha de vencimiento indica la fecha en que se garantiza que el alimento conserva sus atributos sensoriales -sabor, olor, textura- y calidad microbiológica o inocuidad. Un alimento perecedero puede perder sus atributos sensoriales e incluso su inocuidad si excede la vida útil declarada en la etiqueta. Por otro lado, los alimentos no perecederos, si son almacenados de manera correcta, pueden ser consumidos, siempre y cuando no se vean alteraciones en el envase o cambios en su olor y textura", detalla

la doctora Reyes.

El yogurt, un lácteo de alta demanda, ¿cuánto tiempo se puede consumir después de la fecha de vencimiento? "Es un alimento perecedero que requiere refrigeración para conservar su calidad. Debido a su proceso de fermentación, podrían producirse cambios en la acidez y textura con el tiempo, lo que afecta sus características sensoriales y su aceptación por parte del consumidor. Si bien estos cambios no necesariamente implican un riesgo para la inocuidad, una vez alcanzada la fecha de vencimiento indicada en el envase no se garantiza que el producto mantenga sus atributos de calidad", sostiene.

Algo similar ocurre con las cajas de jugo o leches individuales. "Son productos semiperecederos, que han sido sometidos a tratamientos térmicos para extender su vida útil. Sin embargo, una vez alcanzada la fecha de vencimiento indicada en el envase su consumo no es recomendable, ya que no se garantiza que mantengan sus características de calidad e inocuidad, especialmente si han estado expuestos a condiciones inadecuadas de almacenamiento, como temperaturas elevadas o daños en el envase", advierte.

