

Fecha: 25-10-2024
 Medio: El Mercurio
 Supl.: El Mercurio - Alimentos
 Tipo: Noticia general
 Título: **Innovación y tecnología permiten rescatar hasta 1.200 toneladas de alimentos**

Pág.: 5
 Cm2: 261,7
 VPE: \$ 3.437.994

Tiraje: 126.654
 Lectoría: 320.543
 Favorabilidad: ☐ No Definida

APORTE A LA SOSTENIBILIDAD:

Innovación y tecnología permiten rescatar hasta 1.200 toneladas de alimentos

En Chile, diversas instituciones impulsan soluciones innovadoras y efectivas para mejorar la eficiencia en la producción, distribución y consumo de comida.

MARÍA JOSÉ VÁSQUEZ

Según datos publicados por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), un tercio de los alimentos producidos para el consumo humano se pierde o desperdicia en el mundo, representando unos 1.300 millones de toneladas de alimentos al año. Las cifras impactan, y en Chile, esta realidad está muy presente.

Estimaciones de la Universidad de Santiago revelan que en Chile botamos 3.700 millones de kilos de comida cada año, lo que equivale a más de 4.000 canchas de fútbol llenas de comida.

La pérdida de alimentos trae consigo una consecuencia igual o más grave: aporta el 10% de las emisiones totales de Gases de Efecto Invernadero (GEI). Eve Crowley, representante de laFAO en Chile, señala que esto es un asunto urgente. "No podemos olvidar que cuando un alimento no llega a nuestros platos, no solo se destruye su valor de uso, sino que también los recursos que se utilizaron para producirlo como energía, tierra, agua, mano de obra y agentes contaminantes, lo que conlleva consecuencias para nuestra alimentación y la crisis climática", explica.

Crowley destaca que en nuestro país diversas instituciones públicas, privadas, de la academia y ONG impulsan soluciones innovadoras y efectivas para mejorar la eficiencia en la producción, distribución y consumo de los alimentos; entre estas, los bancos de alimentos, ecomercados solidarios y las aplicaciones móviles.

En línea con esto, se encuentran los supermercados de Cencosud, que permanentemente impulsan medidas y prácticas de eficiencia para transitar a un modelo con una baja tasa de desperdicio de alimentos. "Como parte del programa re-



A TRAVÉS DE LA ALIANZA CON CHEAF, Cencosud ha rescatado 1.200 toneladas de alimentos en óptimas condiciones durante 2024.

gional de Rescate de Alimentos que tiene Cencosud en los distintos países donde opera, nuestros supermercados en Chile (Jumbo, Santa Isabel y SPID) entregan alimentos a fundaciones y organizaciones sociales que benefician a comunidades vulnerables", comenta Rodrigo Sahr, gerente de

Sostenibilidad y Marketing de Jumbo, Santa Isabel y SPID.

FRUCTÍFERAS ALIANZAS

Cheaf es una aplicación que en 2023 inició una alianza con Supermercados Cencosud, a través

de la cual se ofrece un canal alternativo y económico para la venta de excedentes de alimentos que no llegan a comercializarse en los centros de venta y que se mantienen en óptimas condiciones para ser consumidos. "A través de la alianza que tenemos con la startup mexicana Cheaf, durante el primer semestre de 2024 hemos rescatado más de 1.200 toneladas de alimentos en óptimas condiciones (equivalentes a 606.120 packs de comida), disponibles a través de su app en más de 200 locales Jumbo, Santa Isabel y SPID en Chile", comenta Rodrigo Sahr.

Después de un año de su ingreso a Chile, Elena López, cofundadora y COO de Cheaf, dice que el balance de esta incursión es tremendamente positivo: "Desde el comienzo de nuestro trabajo en el país, nos ha sorprendido el recibimiento de las personas; no solo más del 99% de los productos que ofertamos cada día se vende, sino que además eso ocurre en un lapso de solo horas".

A la alianza con Cheaf se suman otras específicas para la gestión circular de residuos orgánicos, que buscan evitar que desechos lleguen a rellenos sanitarios y generen emisiones, transformándolos en un nuevo producto. Este modelo innovador de revalorización es el que impulsa Supermercados Cencosud Chile, a través de sus marcas Jumbo y Santa Isabel, junto a las startups nacionales Foodforthe Future (F4F) y De Raíz.

"Hace más de dos años nos comprometimos a reducir el desperdicio de alimentos en nuestros supermercados mediante la innovación, y eso hoy significa que incluso estamos aprovechando los propios residuos orgánicos para generar nuevos productos", concluyó el gerente de Sostenibilidad y Marketing de Jumbo, Santa Isabel y SPID.