

DE LOS ALIMENTOS DESPERDICADOS A NIVEL PERSONAL EN CHILE, EL 44,1% CORRESPONDE A COMIDAS PREPARADAS

Pérdida y desperdicio de alimentos, un desafío humanitario y ambiental

Noticias UdeC

En un mundo en que más de 800 millones de personas padecen de hambre, la pérdida de alimentos es un contrasentido y un llamado a la ética humanitaria.

Los datos internacionales indican que cada año, a nivel global se pierde un tercio de alimentos para consumo humano, unos mil 300 millones de toneladas, un hecho que también impacta a nivel de recursos naturales y el medio ambiente.

Naciones Unidas (ONU) estima que el 14% de los alimentos producidos se pierden entre la cosecha y la venta minorista, y que el 17% de la producción total de éstos se desperdicia en los hogares (11%), en los servicios de comidas (5%) y en el comercio al detallista (2%).

Estos son los datos que están detrás de la instauración en 2019 del 29 de septiembre como el Día Internacional de la Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos (PDA) que también reconoce la importancia de la producción sostenible en la promoción de la seguridad alimentaria y la nutrición. Así, este año se celebra la cuarta edición de esta fecha con que Naciones Unidas busca hacer patente la pérdida de alimentos en la sociedad, instando al mismo tiempo a la búsqueda de soluciones, algunas de ellas propuestas en los Objetivos Desarrollo Sostenible (ODS).

La académica de la Facultad de Ciencias Ambientales (FCA), Patricia González Sánchez, señala que este problema de alcance mundial está abordado directamente en el ODS 12, sobre producción y consumo responsables.

“La meta específica 12.3 establece que para el 2030 se debe reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las

Naciones Unidas estima que el 14% de los alimentos producidos se pierden entre la cosecha y la venta minorista y que el 17% de la producción total de éstos se desperdicia en los hogares (11%), en los servicios de comidas (5%) y en el comercio al detallista (2%)



FOTO: ARCHIVO/ DIRCOM UDEC

cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha”, señala.

De acuerdo a la doctora en Ciencias Ambientales, en América Latina las cifras de PDA llegan a las 127 millones de toneladas por año, donde las frutas y verduras representan el mayor volumen de productos que se desecha, un 55% de todo lo que se produce.

“Chile no cuenta con cifras oficiales, pero en el Informe sobre el índice de des-

perdicio de alimentos 2021, del Programa de Naciones Unidas para el Medioambiente (Pnuma) se ha estimado un potencial de generación de 1,4 millones toneladas de desperdicios de alimentos al año, con un per cápita de 74 kg por persona. No obstante, esta estimación tiene un nivel de confianza muy bajo” acota.

La investigadora detalla que las pérdidas ocurren en todo el ciclo de vida de los alimentos, desde la etapa primaria de producción agro-

pecuaria, hasta el consumo final, incluyendo actividades de transporte, almacenamiento y procesamiento.

Y si bien los datos de la realidad chilena no son precisos, la Dra. González que se infiere que hay pérdidas significativas de frutos y vegetales por descomposición antes de su consumo, así como de productos cárnicos debido a inadecuadas condiciones de almacenamiento. Por otro lado menciona que un estudio realizado por la Universidad de Talca en 2011

arrojó que dentro de los alimentos desperdiciados a nivel personal en Chile, el 44,1% corresponde a comidas preparadas, 24,4% son verduras y el 12,9% es pan.

Este estudio también calculó que anualmente cada persona pierde unos 200 mil pesos por estos desperdicios.

Costos ambientales

La PDA lleva consigo una serie de consecuencias, entre ellas las ambientales, partiendo por la pérdida de los recursos renovables y no re-

Título: Pérdida y desperdicio de alimentos, un desafío humanitario y ambiental

novables que se utilizan para producir alimentos que son desechados y que podrían servir para alimentar a millones de personas en el mundo.

"Si se hace la equivalencia, en superficie, a nivel mundial, se estima que se utilizan aproximadamente 1.400 millones de hectáreas para producir alimentos que no son consumidos.

Adicionalmente, la producción de alimentos que no se consumen causan emisiones innecesarias de gases de efecto invernadero, contribuyendo al cambio climático", indica la académica.

La Dra. González ahonda en este tema, citando un informe de la FAO de 2015 que reveló que la huella de carbono global asociada a PDA asciende al 8% de las emisiones totales.

Por otro lado, agrega que se estima que la producción de estos alimentos consume una cuarta parte del agua dulce utilizada por la agricultura cada año.

"A esto habría que agregar el uso de agroquímicos que se han utilizado en dichas operaciones. Todo lo anterior contribuye fuertemente a la degradación de los ecosistemas naturales y a la pérdida de biodiversidad", añade.

Para la especialista, para hacer frente a este problema se requiere una mejor gestión de los alimentos, considerando su durabilidad y requerimientos particulares de almacenamiento y procesamiento; mientras que en los hogares es fundamental mantener un control de las cantidades almacenadas, fechas de vencimiento, condiciones adecuadas de almacenamiento de los alimentos perecibles, entre otros.

También destaca la existencia de experiencias positivas en la implementación de bancos de alimentos que están próximos a su fecha de vencimiento para ser donados a quienes lo necesitan que afirma son una contribución a al ODS 12 y a reducir las pérdidas evitables.

Finalmente, para la académica en la soluciones también están los aspectos formativos. "Es necesario invertir en educación acerca de estas materias, para lograr un consumo responsable de los alimentos y mi-



EL EQUIPO DEL PROYECTO liderado por la académica Manola Olea.

nimizar las pérdidas evitables", asevera.

Cocinar con alimentos recuperados

Del otro lado del desperdicio están las iniciativas orientadas a la recuperación de alimentos próximos a vencer o que no cumplen con criterios estéticos para su venta, pero que son completamente aptos para el consumo.

Entre ellas están los bancos de alimentos -de data reciente en Chile- que recogen los productos descartados y los entregan a quienes los requieren, ayudando así a suplir sus necesidades.

En ese contexto se sitúa una iniciativa UdeC destinada a contribuir a la disminución del desperdicio de frutas y verduras en las familias de las juntas de vecinos beneficiarias del Banco de Alimentos Biobío Solidario (Babbs).

Fueron seis meses de trabajo, tres de ellos en terre-

no, que concluyeron con el lanzamiento de la Guía a práctica de utilización de frutas y verduras recuperadas, que contiene recetas para cocinar platos y consejos para conservar los alimentos recibidos.

"La guía contiene recetas con alimentos recuperados, además del aporte nutricional de éstas, porción sugerida para una persona adulta, costo de las materias primas para la elaboración de la receta -considerando el valor con alimentos recuperados v/s comprados-, tiempos de preparación y dificultad de la receta", cuenta la académica de la Facultad de Farmacia y Magister en Nutrición Humana, Manola Olea Vidal, líder del proyecto desarrollado al alero Comunidades Sustentables UdeC de la Vicerrectoría de Relaciones Institucionales y Vinculación con el Medio (Vrim).

También ayuda a las personas a identificar si los alimentos recuperados están

aptos para su consumo y manipularlos adecuadamente para asegurar su inocuidad, además de aportar información sobre la mantención de las preparaciones y técnicas de conservación.

La investigadora comenta que a través de esta iniciativa fue posible constatar que los vecinos son muy conscientes respecto del desperdicio de alimentos y por ello buscan estrategias para aprovechar al máximo los productos.

Y si bien la guía está pensada en los beneficiarios del banco de alimentos, el material es igualmente útil para cualquier persona, "ya que es una temática transversal a la población. De hecho, es una guía con preparaciones sencillas, sin complejizar nada, para que las personas, con poco tiempo puedan realizarlas y sumarse a esta causa", dijo.

OPINIONES
 Twitter @DiarioConce
 contacto@diarioconcepcion.cl