

Fecha: 05-07-2025
 Medio: Diario Concepción
 Supl.: Diario Concepción
 Tipo: Noticia general

Pág.: 11
 Cm2: 904,8
 VPE: \$ 1.087.580

Tiraje: 8.100
 Lectoría: 24.300
 Favorabilidad: ☐ No Definida

Título: Consciencia social será motor para reducir pérdidas y desperdicio de alimentos en Biobío y Ñuble

Diario Concepción Sábado 5 de julio de 2025

11

Ciencia&Sociedad

El ODS 12.3

se centra en reducir la pérdida y desperdicio de alimentos a nivel mundial el 2030 y en toda la cadena, desde producción y suministro hasta consumo (población general y hogares).

PROYECTO BUSCA IMPULSAR EL DESARROLLO SOSTENIBLE, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y BIENSTAR

Consciencia social será motor para reducir pérdidas y desperdicio de alimentos en Biobío y Ñuble

Un grupo de la UdeC campus Concepción y Chillán abordará a nivel local un problema global desde la sensibilización para un consumo responsable. Es que cada año miles de millones de kilos de comida terminan en basureros chilenos, botando recursos naturales, humanos y económicos que costó obtener un producto, mientras demasiadas personas luchan contra el hambre y el planeta soporta graves crisis.

Natalia Quiero Sanz
 natalia.quiero@diarioconcepcion.cl

Mientras millones de personas luchan contra el hambre en el mundo, millones de kilos de comida terminan en la basura cada año.

Cerca de un tercio de los alimentos se pierden o desperdician, según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO); equivale a 1.300 millones de toneladas anuales a nivel mundial y para Chile se estiman 3.700 millones de kilos al año.

Un fenómeno que se traduce en impactos ambientales, económicos y sociales a toda escala, hasta los hogares. Y su solución es parte de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) que estableció la ONU lograr en 2030 para asegurar la prosperidad de la humanidad y el planeta en crisis climática y ambiental, siendo en total son 17 con varias metas específicas, el 12 es de "producción y consumo sostenibles" y su tercera meta es reducir la pérdida y desperdicio de alimentos.

En ese contexto global un grupo de especialistas de la Universidad de Concepción (UdeC) campus Chillán y Concepción se unió para abordar la problemática en Biobío y Ñuble e impulsar el desarrollo sostenible y bienestar local. Es el proyecto "Compromiso UdeC para la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos", financiado por la Vicerrectoría de Relaciones Internacionales y Vinculación con el Medio (VRIM) con dos años de ejecución de reciente



FOTO: CEDIDA

Un tercio de los alimentos

terminan en la basura en todo el mundo, perdidos y desperdiciados como fuente de nutrientes, salud y materia prima en nuevos usos.

inicio oficializados con una actividad reciente.

Proyecto de impacto social

Profesionales de la Facultad de Agronomía, Facultad de Farmacia y el Centro de Vida Saludable de la UdeC trabajan en una iniciativa que apuesta por educar y concienciar a la sociedad para fortalecer la sostenibilidad y seguridad alimentaria en Ñuble y Biobío.

"Queremos promover iniciativas de difusión para sensibilizar y crear conciencia social para re-

ducir las pérdidas y desperdicios de alimentos en las dos regiones", releva la doctora María Dolores López, académica de la Facultad de Agronomía y coordinadora del proyecto VRIM.

Para lograr ese objetivo, que debe trascender al desarrollo del proyecto, habrá distintas acciones.

Por un lado, destaca que se va a fomentar un sistema de voluntariado para apoyar especialmente a ecomercados y microbanco de alimentos de ambas regiones para recuperar excedentes alimentarios

y facilitar procesos logísticos desde la recepción a la distribución.

Además, cuenta que se formará en el fenómeno y su abordaje a través de asignaturas de pregrado de las carreras de Agronomía, y Nutrición y Dietética. También se avanzará en trabajos de investigación para ampliar conocimientos y crear soluciones.

Y para abordar las distintas aristas del proyecto se diseñó una plataforma digital alojada en la página web del Centro de Vida Saludable.

