

Desperdicio cero

Señor director:

A nivel global, cerca de una 5ª parte de los alimentos disponibles para consumo humano se pierde o desperdicia cada año. Son más de mil millones de toneladas. En Chile, la magnitud del problema también es evidente: alrededor de 1,6 millones de toneladas se pierden o desperdician anualmente.

Reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos puede contribuir hasta en un 10% a la disminución de las emisiones globales de gases de efecto invernadero. Desde el gremio de la industria de alimentos y bebidas, estamos avanzando en una lógica concreta: medir, inter-

venir y escalar, a través del Acuerdo de Producción Limpia (APL) para la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos, impulsado junto a la Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático.

El desafío no termina en la industria, ya que la mayor parte del desperdicio ocurre en los hogares. Planificar, conservar y revalorizar los alimentos no son gestos menores son parte de una transformación cultural necesaria. Cuando desperdiciamos alimentos, no solo botamos comida, sino que también agua, energía, trabajo y oportunidades.

Carolina Pizarro Torres