

Fecha: 24-06-2025
 Medio: La Discusión
 Supl.: La Discusión
 Tipo: Noticia general
 Título: UdeC refuerza su compromiso con la reducción del desperdicio de alimentos

Pág.: 7
 Cm2: 812,0

Tiraje:
 Lectoría:
 Favorabilidad: ☐ Sin Datos ☐ No Definida

La instancia culminó con la preparación de alimentos a partir de subproductos de origen vegetal.



FAC. AGRONOMÍA
 diario@ladiscusion.cl
 FOTOS: UDEC

EN LAS REGIONES DEL BIOBÍO Y ÑUBLE

UdeC refuerza su compromiso con la reducción del desperdicio de alimentos

La iniciativa, financiada por la VRIM-UdeC, busca sensibilizar a la comunidad, fortalecer redes territoriales y apoyar la gestión de Ecomercados y microbancos de alimentos en Ñuble y Biobío.

Mientras toneladas de alimentos terminan en la basura y millones de personas luchan contra el hambre, expertos de la Facultad de Agronomía, en conjunto con la Facultad de Farmacia y el Centro de Vida Saludable de la Universidad de Concepción se encuentran comprometidos con la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos, en un proyecto que se ejecuta con fondos de la Vicerrectoría de Relaciones Internacionales y Vinculación con el Medio, VRIM-UdeC para fortalecer la sostenibilidad y la seguridad alimentaria. Este proyecto trata de concienciar sobre el desperdicio de alimentos, que suponen un alto costo económico, y de recursos, como agua, energía y trabajo que se usaron para producirla y que además esto se agrava con el cambio climático.

En este contexto realizaron un hito de lanzamiento de la iniciativa, que implicó presentaciones sobre diversos temas relacionados a la temática y donde la Directora del proyecto, la Dra. María Dolo-

Contenidos para promover un cambio

Se abordó el tema "Más allá de la cuantificación, desafíos asociados a la estimación de pérdidas y desperdicio", que presentó la Dra. Karin Albornoz Molina de Clemson University (USA), y sobre "Los bancos de alimentos y ecomercados, una experiencia en Ñuble" expuso María Magdalena Serna Ramírez, coordinadora Ecomercado Solidario de la Municipalidad de Coelemu.

res López Belchí, de Agronomía UdeC, destacó que, "queremos promover iniciativas de difusión sobre la pérdida y desperdicio de alimentos para crear sensibilización y conciencia social, apoyándonos en una plataforma online ubicada en la web del Centro de Vida Saludable, fomentar un sistema de voluntariado y enseñar sobre los trabajos que se están haciendo a nivel nacional e internacional a través de asignaturas de pregrado de las carreras de Agronomía y Nutrición y Dietética. Buscaremos cooperar con voluntariado, trabajos de investigación, y apoyar a los Ecomercados y Microbancos de alimentos de las Regiones de Ñuble y Biobío para recuperar excedentes alimentarios de la sociedad y apoyar en los procesos logísticos de recepción, clasificación y distribución de los alimentos, entre otras tareas".

tribución de los alimentos, entre otras tareas".

La jornada realizada en el Auditorio Ruperto Hepp del Campus Chillán, fue una ocasión para ahondar sobre la "Transformación de los sistemas agroalimentarios: Una mirada desde las pérdidas y desperdicios de alimentos", charla dictada por Macarena Jara, especialista en nutrición y sistemas alimentarios de la FAO en Chile. "Tenemos en el país un desafío porque no manejamos cifras exactas de pérdidas y desperdicios; dónde ocurren, en qué etapa de la cadena, entre otros aspectos, entonces se requiere información más exacta para poder tomar decisiones y fijar políticas y normativas".

También se expuso sobre los "Logros y desafíos para avanzar en una región más sustentable en relación

con las pérdidas y desperdicios de alimentos", charla en la que ahondó Mario Rivas Peña, Seremi del Medioambiente de Ñuble. "Estamos trabajando de manera articulada en iniciativas a nivel nacional, como las ciudades verdes junto con el ministerio de Vivienda y Urbanismo y FAO-Chile, pero también estamos desarrollando acciones a nivel local impulsadas desde la Seremía de Medioambiente, como la vermicriatura que trabajamos con 115 familias de Chillán Viejo, o en Portezuelo donde trabajamos en suelos orgánicos abordando la valorización de los residuos orgánicos", explicó el Seremi.

La instancia culminó con la preparación de alimentos a partir de subproductos de origen vegetal y una degustación por parte de la chef Katherine Toro Véjares.