

Fecha: 28-09-2023
 Medio: El Mercurio
 Supl.: El Mercurio - Innovacion
 Tipo: Noticia general
 Título: El 92% de los hogares desperdicia comida y solo al 14% le preocupan las consecuencias medioambientales

Pág.: 3
 Cm2: 646,0
 VPE: \$ 8.486.489

Tiraje: 126.654
 Lectoría: 320.543
 Favorabilidad: ☒ Positiva

Además, una gran proporción de los chilenos reconoce que pierde alimentos por motivos evitables, como comprar o preparar en exceso. Y aunque a la mayoría le molesta desperdiciar comida, el principal motivo es de carácter económico. **MANUEL FERNÁNDEZ B.**

Mañana se conmemora el Día Mundial Contra el Desperdicio de Alimentos, una fecha que busca sensibilizar en torno a un problema que es tan cotidiano como relevante en términos de impacto económico, ambiental y social.

Es que los alimentos no solo generan huella de carbono en su producción y distribución, por lo que su desperdicio tiene impacto climático. Además, esta mala práctica genera inequidades sociales y efectos en las economías familiares. Por lo mismo, Naciones Unidas advierte que un tercio de la comida que se genera en el mundo se pierde, siendo responsable del 10% de las emisiones globales de gases de efecto invernadero.

"Cocinar es un acto poderoso en muchos aspectos, porque crea momentos para compartir en cada hogar, pero a la vez genera impactos a través del desperdicio, no solo económicos, sino también sociales y ambientales, que están determinados por las decisiones que cada día tomamos al definir qué vamos a cocinar, la compra, el almacenaje y su preparación", dice Úrsula Preisler, gerente de Negocios Culinarios de Nestlé Chile.

Precisamente, para cuantificar esta realidad a nivel local, la compañía presentará hoy el "Primer estudio nacional Maggi e Ipsos sobre desperdicio de alimentos en Chile". Y el principal hallazgo es que el 92% de los hogares encuestados reconoce algún nivel de desperdicio de alimentos. Casi igual número (91%) indica que "le molesta sobremanera" que se pierda comida y 72% tiene conciencia de que se trata de "un gran problema".

LA ECONOMÍA FAMILIAR PRIMERO

Claro que al preguntárseles a quienes les molesta este desperdicio sobre las razones de esa rabia, solo el 14% la vincula al efecto medianoambiental que se genera y 29% se preocupa por lo social. La mayoría (58%) se inquieta por el gasto que implica.

"Estamos experimentando una coyuntura económica que ha llevado a que muchas familias en Chile estén actualmente más preocupadas respecto de los gastos que realizan a diario para cocinar", comenta Preisler, quien advierte una contradicción entre esta preocupación y el hecho de que exista tanto desperdicio. Ante ello, cree, se requiere un cambio de hábitos y acceso a información: "Todo lo anterior contribuye no solo a la economía familiar, sino también al medioambiente y la seguridad alimentaria".

Los impactos sociales y ambientales son un tema que varias organizaciones y startups están intentando visibilizar en nuestro país, con casos emblemáticos como los de Fundación Gastrono-

RESULTADOS DEL "PRIMER ESTUDIO NACIONAL MAGGI E IPSOS SOBRE DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN CHILE":

El 92% de los hogares desperdicia comida y solo al 14% le preocupan las consecuencias medioambientales

"Cocinar es un acto poderoso en muchos aspectos, pero a la vez genera impactos a través del desperdicio, no solo económicos, sino también sociales y ambientales".

ÚRSULA PREISLER
 Gerenta de Negocios Culinarios de Nestlé Chile.



mía Social, GoodMeal y Red de Alimentos, además de iniciativas como el Banco de Alimentos de Lo Valledor, donde se lanzará hoy el análisis.

"Sin duda, (las empresas) tenemos un rol que cumplir comprendiendo el desperdicio de alimentos como un problema grave a nivel mundial y los efectos que produce. En ese sentido, Nestlé desde hace más de una década implementa acciones para reducir impactos en toda su cadena de valor, desde la producción en fábrica, prácticas regenerativas, etiquetado y reciclaje. A ello se suma un completo programa para evitar el desperdicio de sus productos, a través de la donación a los principales bancos de alimentos del país, cuyos aprendizajes nos han permitido abrir las puertas a nuevas alianzas con otras organizaciones y startups con quienes perseguimos objetivos comunes en esta línea y trabajar desde las innovaciones para colaborar frente al desperdicio", destaca Preisler.

MEJORES PRÁCTICAS

Sobre los motivos de por qué se bota comida, 50% de los encuestados dice que por sobreabundancia y 43% por sobrepreparación, ambas razones evitables, según los expertos. De hecho, en muchos casos bastaría con prácticas tan sencillas como revi-

sar adecuadamente las fechas de vencimiento de los productos.

"Teniendo en cuenta que las mayores pérdidas y desperdicios de alimentos se producen en el hogar, algunos consejos son: tener en cuenta cuáles son las necesidades reales de alimentos dentro del hogar, evitando así el sobreconsumo, por lo que llamamos a realizar compras inteligentes, programadas y que vayan en la línea de potenciar el ahorro en el hogar. Segundo, aprender cuáles son las formas adecuadas y más eficientes del mantenimiento de los alimentos para fomentar su óptima conservación, aquí podemos indagar en empaques, contenedores y temperaturas. En tercer lugar, planificar un menú de básicos para la semana con la finalidad de fomentar la cocina dentro del hogar y el aprovechamiento basado en la creatividad con los descartes", acota Rafael Rincón, presidente de Gastronomía Social.

Otro dato interesante es que el 62% declara borrar desechos no comestibles. Se trata de un tema sobre el que se habla poco, pero que es relevante. "Todo desperdicio de alimentos, aunque no sea comestible, genera un efecto que finalmente afecta al medioambiente. Hay diversas soluciones para este tipo de desperdicios no comestibles, como el compost domiciliario", dice Preisler.

CONVOCATORIA A STARTUPS

El desperdicio de alimentos no es la única preocupación de Nestlé. La compañía, a través de su Centro de Investigación y Desarrollo para Latam y el Centro de Innovación UC, abrió la convocatoria "Desafío: Startups FoodTech", para promover el emprendimiento y la innovación de ingredientes y materias primas provenientes de Latinoamérica.

El proyecto seleccionado tendrá la oportunidad de ingresar a la aceleradora de Nestlé R&D Latam y acceder a la infraestructura global de la compañía, así como a la experiencia de sus científicos e ingenieros. Asimismo, se seleccionarán otros cinco proyectos que podrán sumarse a IncubaUC.

"Queremos acelerar proyectos que entreguen soluciones a los desafíos de la industria alimentaria e impacten positivamente a las personas y al planeta, entregando las herramientas y plataformas disponibles para que puedan materializarlas", comenta Aline Mor, directora de Nestlé R&D Latam.

La postulación está abierta hasta el 24 de octubre en el sitio web del Centro de Innovación UC.