

## Desperdicios alimentarios, hambre e inocuidad

En los medios de comunicación aparece recurrentemente que los desperdicios alimentarios podrían ayudar a mitigar el hambre en el mundo. Si bien es cierto, es un objetivo noble y parece razonable tomar los alimentos que “sobran” y entregárselos a las personas que los necesitan, la evidencia internacional muestra una realidad distinta.

Entre el 40 y 50% de los desperdicios alimentarios lo generan los hogares. Según un estudio de la Universidad de Talca, de una muestra de 311 personas en la Región Metropolitana, 95% de los encuestados indicó que bota alimentos de su refrigerador al menos todos los meses, 58% bota comida porque se le olvidó su existencia y 23% lo considera normal. Según la evidencia internacional, para muchas personas es necesario desperdiciar comida si se busca una dieta a base de alimentos frescos. Por otra parte, muchos botan alimento después de que estos excedieron su fecha de vencimiento. Es decir, la inocuidad alimentaria es un elemento clave en el debate de los desperdicios de alimentos.

La evidencia internacional indica que mitigar los desperdicios alimentarios a nivel de consumidor es complejo porque, muchas veces, implica modificar los hábitos de compra, almacenaje, preparación o consumo de alimentos en los hogares.

Entonces, la posibilidad de mitigar el hambre en el mundo con los desperdicios alimentarios dependerá, fuertemente, de la educación alimentaria del consumidor y un trabajo coordinado entre actores de las cadenas de suministro. Para Chile, con altas tasas de sobrepeso y obesidad, el desafío es lograr una dieta saludable al mismo tiempo que mitigamos los efectos negativos de la producción, comercialización y desperdicios en el medioambiente.

Andrés Silva Montes  
Investigador Facultad de Economía y  
Negocios, U. Central