

Odepa llama a no desperdiciar alimentos en Fiestas Patrias

Santiago 16 de Septiembre 2024

De acuerdo con el informe de desperdicio de alimentos del PNUMA 2024, en el año 2022 en el mundo se desperdiciaron 1050 millones de toneladas de alimentos (equivalente a un monte Everest), lo que correspondería al 19% de los alimentos disponibles para ser consumidos (considerando desde el comercio minorista hasta el consumidor final en los hogares).

Es importante relevar, según este mismo informe, que el 60% del desperdicio de alimentos se produce en los hogares (631 millones de toneladas), el 12% se desperdicia en el comercio minorista y el 28% restante se desperdicia en el sector de proveedores de servicios alimentarios.

Deteniéndonos en los hogares, se estima que una persona desperdicia 79kg de comida al año (aprox. 220 gr/persona/día), lo que equivale al desperdicio de, al menos mil millones de porciones de comida al día.

Por ello, **la directora de Odepa, Andrea García**, llama – en especial en estas fiestas patrias – a no desperdiciar alimentos, ya que se puede ahorrar comida y con ello dinero. Es bueno para el planeta y para el bolsillo. Se recomienda planificar el menú y comprar y preparar lo justo. También se sugiere entender las etiquetas de los productos y saber cuándo es la fecha de vencimiento. Para evitar botar comida, se sugiere servir porciones pequeñas y repetir si es necesario. Es importante usar lo que quede para la cena o el almuerzo del día siguiente, por ejemplo, preparar lo que quedó del asado para un reponedor ajiaco o bien compartirlo con familiares y amistades. Si se celebra fuera de la casa, se recomienda pedir porciones que se va a consumir o compartirlas y llevar lo que

queda para la casa.

Antecedentes

En relación con los efectos y consecuencia que tiene la pérdida y desperdicio de alimentos a nivel socioeconómico y ambiental:

Social: prevenir y reducir la pérdida y desperdicio de alimentos tiene impacto en términos de fortalecer la Seguridad Alimentaria mundial, con los 1000 millones de porciones de comida desperdiciadas al día, de acuerdo con el informe de PNUMA, se pueden entregar 1,3 comidas por día a los 783 millones de personas que padecen hambre a nivel mundial.

Ambiental: los alimentos perdidos y desperdiciados que terminan en un vertedero emiten entre el 8% y el 10% de las emisiones mundiales de gases de efecto invernadero (GEI), principalmente metano, lo que equivale a alrededor de 5 veces las emisiones totales del sector de la aviación.

Económica: la producción de alimentos y la elaboración de comidas implica una inversión de recursos tanto naturales como humanos, los que se ven perjudicados si los alimentos se pierden o desperdician, esto abarca desde la reducción de la oferta de productos y la consecuente alza de precios como el gasto de energía respectivo.