

En el Día Mundial del Medio Ambiente, autoridades políticas y locales lanzan manual de experiencias locales “Reduciendo la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos”

<https://radionuevomundo.cl/wp-content/uploads/2023/06/060523PROG-TPLM-Subsecretaria-agricultura.mp3>

En el día del Medio Ambiente que se celebra a nivel internacional, la subsecretaria de Agricultura, Ignacia Fernández junto a la Asociación Chilena de Municipalidades y a Ori Colodro, encargado de Cambio Climático de WWF Chile, dieron el lanzamiento oficial del manual “Reduciendo la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos”.

En conversación con la Subsecretaria de Agricultura, se refiere al sistema alimentario y a su proceso de producción que ha sido históricamente causante de los problemas ambiental, pero que también puede resultar ser una fuente de de soluciones y para la mitigación de los efectos del cambio climático y de un medio ambiente más sostenible, indicó.

Cerca del 40 % de los alimentos no son aprovechados, lo que ocurre principalmente en dos momentos del proceso de producción: en el cultivo y cosecha, y también en la etapa más cercana del consumo, donde a partir de procesos formales e informales de selección el destino de los alimentos es la basura.

La representante de la cartera de Agricultura, señala que a través de esta herramienta se busca difundir buenas prácticas para recuperar estos alimentos aprovechables. El texto está construido con la información de experiencias locales, como por ejemplo, la de mercados alternativos o la creación de un banco de alimentos como ocurre en la Comuna de Cerro Navia.