

ACTUALIDAD / CHILE / MEDIO AMBIENTE / PORTADA

Modelo “Minga” de La Pintana sobre planta de compostaje es ejemplo internacional frente a la crisis climática

El Ciudadano · 8 de diciembre de 2022



Se estima que a nivel global un tercio de los alimentos para consumo humano se pierden o desperdician, generando un gran impacto medioambiental, ya que producen metano, gas de efecto invernadero responsable del cambio climático.

En esa línea, Chile presentó un reforzamiento de la Contribución Determinada a Nivel Nacional (NDC), donde se comprometió a revertir la tendencia creciente de emisiones de metano.

Del total de basura que se genera en los hogares de Chile, un 58% son residuos orgánicos, sin embargo, solo se recicla un 1%. Por otro lado, según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), **mundialmente son las frutas y verduras junto con las raíces y tubérculos (45%), los alimentos que más se desperdician a lo largo de la cadena alimentaria, desde la fase de producción hasta la de consumo.** Cabe destacar, que la gran mayoría de residuos orgánicos terminan en vertederos, donde producen gases de efecto invernadero.

El reciclaje de residuos orgánicos comienza a ser una alternativa cada vez más conocida en Chile, no obstante, solo un 1% de estos residuos se recicla. **Reciclar los desechos orgánicos, no solo trae beneficios como el compost, sino que también representa una forma de combatir la crisis climática, a través de la disminución de los gases de efecto invernadero (GEI) que se emiten en los rellenos sanitarios.** Los vertederos son la tercera fuente antropogénica más grande de metano en el mundo, siendo responsables de aproximadamente el 11% de las emisiones mundiales estimadas de metano.

Novedoso modelo de La Pintana contra el desperdicio de alimentos

Hace más de dos semanas participaban del acuerdo en la COP27 de Egipto y recientemente se reunieron en la comuna de La Pintana para seguir impulsando la acción climática. **Se trata de la ministra del Medio Ambiente, Maisa Rojas, y la Secretaria de Estado y Enviada Especial para la Acción Climática de Alemania, Jennifer Morgan, junto a la alcaldesa Claudia Pizarro**, quienes fueron hasta la Dirección de Gestión Ambiental (DIGA) para recorrer las instalaciones de compostaje con las que cuenta la comuna.

Se estima que a nivel global un tercio de los alimentos para consumo humano se pierden o desperdician, generando un gran impacto medioambiental, ya que producen metano, gas de efecto invernadero responsable del cambio climático.



En esa línea, Chile presentó un reforzamiento de la **Contribución Determinada a Nivel Nacional (NDC)**, donde se comprometió a revertir la tendencia creciente de emisiones de metano.

Y para enfrentar esta situación, a nivel de consumidor, una buena medida es comprar solo lo que se va a consumir y no descartar frutas o verduras solo por su aspecto.

Durante la actividad, la ministra Maisa Rojas explicó que **“el desperdicio de alimentos es un fenómeno que concierne a diversos sectores de la sociedad, por lo que urge tomar medidas para luchar contra esto. Entre las acciones más fáciles de adoptar y más efectivas en la reducción de emisiones es el aprovechamiento de alimentos que, de no ser consumidos, serían destruidos o desechados”**.

La Secretaria de Estado y Enviada Especial para la Acción Climática de Alemania, Jennifer Morgan, aseguró que **“en la lucha contra el cambio climático es fundamental que todos participemos y nos involucremos activamente. Hoy tuvimos la oportunidad de conocer muchas ideas innovadoras y de gran compromiso comunitario para reducir el desperdicio de alimentos -una importante fuente de emisiones de metano- y con ello contribuir al cuidado medioambiental”**.

La Pintana y la fundación Gastronomía Social, presentaron cómo está funcionando el proyecto Minga en la comuna. Este promueve un modelo de acción comunitaria que otorga puntos de impacto por el clima para quienes donen, transporten y cocinen los alimentos que no serán vendidos, pero que están aún aptos para consumo humano.

“La Pintana es pionera en el manejo y reciclaje de vegetales y le hemos presentado y la colaboración que hay entre fundaciones y el municipio, preocupándonos de que el alimento en condiciones de ser consumido no sea botado al tacho de la basura”, comentó la alcaldesa Claudia Pizarro.

En la actividad, Gastronomía Social ofreció un menú producido solo con alimentos que iban a ser desechados. “Llevamos más de dos años trabajando en La Pintana y, hasta ahora, gestionar el desperdicio de alimentos era una teoría. Sin embargo, ganamos unos fondos que permitirán que la comuna sea la primera en Chile con este modelo”, explicó Anke Kessler, parte de la fundación.

“La valorización del alimento es un proceso que exige que cada uno de

nosotros se transforme en agente por el clima. No podemos continuar con una cultura de desechar comida que sí se puede comer”, recalcó.

Pérdida de alimentos

Actualmente, se discute en el congreso un proyecto de Ley que regula la distribución de alimentos aptos para el consumo humano. **Esta iniciativa parlamentaria busca disminuir y prevenir la pérdida de alimentos aptos para consumo humano, en cualquier punto de su cadena productiva, recuperarlos, distribuirlos, promover su consumo y fomentar sistemas alimentarios sostenibles.**

“Este proyecto de Ley va en línea con el trabajo que hemos realizando en el fortalecimiento de las Contribuciones Determinadas a Nivel Nacional (NDC), donde aumentamos la ambición en todos sus componentes, incluyendo compromisos de reducción de las emisiones de metano, poniendo fin a su tendencia creciente. Esto es lo que hemos conseguido este año, y esperamos que en la actualización de la NDC en 2025 presentemos más acciones”, profundizó la Ministra Rojas.

“Es por esto por lo que celebro esta importante iniciativa de la comuna de La Pintana, que demuestra una vez más la importancia del trabajo mancomunado entre el Gobierno Local, la sociedad civil y el sector privado”, concluyó la secretaria de Estado.

Fuente: [El Ciudadano](#)