



Minagri y Comisi3n que previene p3rdidas de alimentos: 2021 la innovaci3n es la apuesta

Descripci3n

Al a3o se pierden 1.300 millones de toneladas de alimentos en el mundo, seg3n la FAO. Comotas, vitam3nicos, barritas e ingredientes funcionales, son algunas propuestas pioneras en rescatar parte de la producci3n nacional.

La constante innovaci3n es una de las soluciones clave para cumplir con el objetivo principal de la reci3n publicada Comisi3n Nacional para la Prevenci3n y Reducci3n de las P3rdidas y Desperdicios de Alimentos, a fin de frenar el creciente 30% en desperdicio de alimentos que se producen 2021 con recursos naturales limitados 2021 en Chile y el mundo.

«Hace unos d3as 2021 14 de octubre 2021 se public3 en el Diario Oficial la Comisi3n que tiene por objetivo encontrar soluciones efectivas para producir suficientes alimentos inocuos y nutritivos para todos, a trav3s de Pol3ticas P3blicas que permitan hacernos cargo de nuestro compromiso como Estado de alimentar y nutrir a nuestra poblaci3n, en el marco de la Agenda 2030 de la ONU. Una de esas acciones, es la innovaci3n, pues creemos es la apuesta para el a3o 2021. No queremos recibir el pr3ximo a3o como una deuda, al contrario, es una oportunidad para hacer cambios, para at3rnos a pensar con novedades 2021 qu3 mejor que comenzar desde ahora a promover iniciativas de todo Chile que por estos d3as ya son impulsadas FIA. Sigamos los buenos ejemplos», dijo el ministro de Agricultura, Antonio Walker.

Seg3n la Organizaci3n de las Naciones Unidas para la Alimentaci3n y la Agricultura (FAO) se define como P3rdida de Alimentos 2021 que a la fecha son 1.300 millones de toneladas al a3o 2021 a la merma de estos en cualquier parte de la cadena de suministro, ya sea en la etapa de producci3n, postcosecha, almacenamiento o procesamiento; es decir, antes de llegar a su fase de producto final o a la venta minorista.

INNOVACIONES

En esa l3nea, el director ejecutivo de FIA, 3lvaro Eyzaguirre, sostuvo que 2021 hace algunos d3as cerramos la Convocatoria Nacional 2020, con un aumento en postulaci3n del 25% en comparaci3n al

año 2018. Sin duda esa cifra refleja cómo la innovación se ha ido comprendiendo como una necesidad y no como un lujo. Innovar, es pensar en lo que viene y si lo hacemos, seremos capaces de enfrentar con más herramientas las posibles adversidades del mañana. Tal como lo hacen los pioneros en la Economía Circular en todo Chile.

Membrillos

A más de cien kilómetros de Iquique, en la comuna de Pozo Almonte, se encuentra la localidad de Quipisca. Lugar habitado por más de 50 personas que componen la Comunidad Quechua y que por estos días elaboran productos gourmet y económicos como compota, chutney y snack dulce y salado a base de membrillos descartes del valle.

El membrillo de Quipisca tiene una producción anual (época estival) de 2 mil 200 Kilos, con un 20% de producto de descarte, equivalente a 440 kilos. Cifra considerada, antes de este proyecto, como una pérdida en la producción. Sin embargo, esta comunidad tiene una historia marcada por el cultivo de las tierras, gracias a las condiciones geográficas y climáticas favorables que posee. Por ello, en la actualidad se sigue potenciado la agricultura en todas sus formas, con el acercamiento de turistas o visitantes que quieran conocer las técnicas ancestrales que poseen de cultivos, comentó el representante legal del proyecto, Wilfredo Bacian.

Galletas

Otro caso es Ami Crackers, galletas preparadas con verduras descartes (hojas, tallos y cascara) de Lo Valledor, es la línea de negocio de la empresa Cormo, emprendimiento de jóvenes que buscan aportar también al planeta con productos sustentables, inocuos y nutritivos. Desde la Región Metropolitana pero con materias primas de diferentes zonas de Chile.

La directora ejecutiva de la marca, María Francisca Silva, comenta que se usa 1/3 de porción diaria del remanente por porción. Es decir, si la porción diaria obtenida de tallos de betarraga es de 50 gramos, se usa 16,6. Por lo tanto, al vender nuestro producto tipo de 4 porciones (30 gramos), restamos 66,4 de alimento que se podría desechar.

Su oferta que se retoma en diciembre contemplan 4 sabores: betarraga (tallos), mix verde (tallo de brócoli), cebolla (hojas) y zapallo (uso de sus pepas).

Subproductos

En la región del Maule, a partir del orujo de Uva Alicante Bouschet una externalidad de la industria del vino y los mostos de la Región se elaboran ingredientes funcionales en polvo, ricos en activos que fortalecen al sistema inmune. Desarrollamos un proceso innovativo de 6 años de investigación y desarrollo, apoyados por Fia y Corfo, lo que nos condujo a la elaboración de un extracto rico en antioxidantes específicos, el que hemos utilizado para formular ingredientes para la industria de los alimentos y de los suplementos, ingredientes validados por la Escuela de Medicina de la Universidad Católica del Maule, nos comenta Jorge Cifuentes, CEO.

Es importante generar conciencia respecto a que las externalidades de una empresa pueden ser la materia prima de otra, además, en este caso, evitando impacto medio ambiental y generando la posibilidad de crear empleos. Jorge Olavarria, COO, por su parte, indica que su proveedor procesa 2

MM kg de uva/mes y 600 mil kilos se contemplan para la producción de ingredientes.

A la fecha, los productos se venden en Alemania y en Amazon Europa.

Suplemento vitamínico

Finalmente, en La Araucanía, luego de un gran trabajo colaborativo entre la Asociación Gremial hortícola de la Región y los científicos de la Unidad de Tecnología y Ciencia de los Alimentos del Centro de Genética Nutricional Agropecuaria (CGNA), próximamente se lanzará el primer núcleo vitamínico hecho de acelga, espinaca, cilantro, perejil, zanahoria, arveja, choclo y puerros cultivados en el territorio y que tienen venta en fresco en las ferias libres de la Región. Pero además, consideran los alimentos que no tienen salida por su sobreproducción, evitando que se conviertan en descarte. «La idea es que seamos capaces de utilizar todos los alimentos», afirma el Till Daube, tesorero de la Asociación.

Para obtener el producto final, se consideró la información nutricional mediante un innovador sistema de algoritmos matemáticos que permitió formular una combinación de vitaminas, minerales y otros biocompuestos esenciales para el funcionamiento del cuerpo humano.

Categoría

1. Uncategorized

Etiquetas

1. Agricultura
2. FAO
3. FIA
4. Minagri

Fecha de creación

martes, 10 noviembre, 2020 a las 18:57

Autor

prensa