

Para que este 18 sea más sustentable, aproveche de reciclar los adornos tricolores

Evitar el uso de envases plásticos para no generar tanta basura y no comprar productos que después se convertirán en “sobras”, son algunas de las recomendaciones de expertos.

El 18 de Septiembre es la fiesta más esperada del año entre los chilenos y generalmente se extiende a más de ese día por lo que implica estar en modo “celebración” por al menos cuatro jornadas.

No faltan los asados familiares ni las fondas de modo que en esta ocasión se come mucho y se generan bastantes residuos relacionados con las tradiciones de este mes.

Desde el año pasado el Ministerio del Medio Ambiente (www.mma.gob.cl) invita a celebrar de manera responsable. Esta es su idea de un “18 sustentable”:

■ **VOLANTINES:** Evite los de plástico, pues este material termina contaminando nuestros paisajes y, además, tarda años en degradarse. Prefiera los que se fabrican de papel.

■ **EQUIPAMIENTO PROPIO:** Se puede llevar a las celebraciones una bolsa propia, bombilla, vaso y cubiertos reutilizables. Su uso ayuda a reducir la generación de residuos durante los festejos.

■ **CIGARRILLOS Y FILTROS:** No arrojárselos a la vía pública, pues contaminan.

■ **ENVASES:** Prefiera los que son retornables y/o reciclables para darles una segunda vida o que se puedan reutilizar.

■ **ADORNOS DIECIOCHEROS:** Revise cómo están las guirnaldas, banderitas, manteles y remolinos del año pasado para reciclarlos. Para qué botarlos y comprar nuevos.

■ **ALIMENTOS:** Evite su desperdicio, pues los residuos orgánicos se pueden compostar. Si quedan sobras, puede reutilizarlas o crear *compost*.

■ **CONOCER LA NORMA:** La Ley de Plásticos

CONCIENCIA

La Ley 21.368, que regula la entrega de plásticos de un solo uso y las botellas de ese material busca proteger el medio ambiente y disminuir la generación de residuos, mediante la limitación en la entrega de los mismos en locales de expendio de alimentos. También fomenta su reutilización y certificación.

de un Solo Uso prohíbe a los establecimientos de venta de alimentos la entrega de productos de poliestireno expandido, bombillas, revolvedores, cubiertos y palillos plásticos desechables. Cada ciudadano puede cumplir el rol de fiscalizar en esta materia.

■ **OTRAS LEYES:** La Ley de Bolsas Plásticas prohíbe la entrega de estos productos en el comercio. Las modificaciones a la Ley 21.413 no permiten fumar en playas, ríos o lagos ni botar filtros/collillas en la vía pública y espacios al aire libre. Lo que se busca es reducir la contaminación y proteger nuestros entornos naturales.

Puede encontrar más información en su sitio web (economiacircular.mma.gob.cl).

Aprovechar todo

El desperdicio de alimentos es un tema que también se trata a nivel parlamentario. Recientemente se llevó a cabo en el Congreso Nacional, en Valparaíso, el Segundo Encuentro entre el Frente Parlamentario contra el Hambre y la Malnutrición (FPHM) y el Observatorio del Derecho a la Alimentación (ODA-Chile). En la ocasión se reunieron con académicos y representantes de organismos internacionales como la FAO e instituciones locales con un objetivo de avanzar hacia una legislación que garantice el derecho a una alimentación adecuada, sostenible y justa.

La cifra que oficializaron fue impactante: cada año Chile desperdicia más de 5,6 millones de toneladas de alimentos. Son cantidades enormes de productos que podrían haber servido a millones de personas que las necesitan pero que, en cambio, terminan en la basura.

Como nos explicó Perla Valenzuela, nutricionista y académica de la UNAB, sede



MARÍA LAQUEBREGO

OTRA OPORTUNIDAD.— Revise si le quedaron banderitas, manteles, vasos o remolinos del año pasado para volverlos a usar.

Viña del Mar, una buena planificación es clave para evitar el desperdicio de alimentos en Fiestas Patrias. “Lo ideal es definir un menú con días de anticipación y calcular las porciones necesarias, considerando el número real de comensales. Esto permite com-

prar solo lo necesario y evitar pérdidas posteriores, promoviendo una alimentación más sustentable y responsable, junto con cuidar la economía familiar”, afirma.

Otra estrategia útil es almacenar adecuadamente los alimentos antes y después de las celebraciones para conservar su calidad, utilizando envases herméticos, refrigeración adecuada y etiquetado con fecha.

Una aplicación gratuita —que fomenta la reducción de desperdicios de comidas— es Cheaf Chile (www.cheaf.com/cl). Su *country manager*, Benjamín de Oto nos explica que su plataforma tecnológica les permite a supermercados, restaurantes y tiendas ofrecer sus excedentes, mientras que los clientes tienen la oportunidad de rescatar paquetes de alimentos con altos descuentos. Comenzaron sus operaciones en 2020 en Ciudad de México y en 2023 se expandieron al resto de la región, abriendo oficinas en Chile. Aquí han logrado el rescate de más de 4 millones de kilos de comida, aseguran.

Recogen productos que en el comercio —por protocolo— sacan de sus góndolas mucho antes de la fecha de expiración. Es una opción de economía circular responsable con el medio ambiente y también es sostenible en materia de negocios. Así los pequeños emprendedores pueden vender hasta la totalidad de sus existencias, afirma Benjamín de Oto.

Sus consejos para evitar el desperdicio de comida para este 18 son:

■ **PLANIFICAR:** Saber qué se va a cocinar cada día y para cuántas personas.

■ **SERVIR LO JUSTO:** Fijarse en que sean porciones pequeñas y lo que sobre, sin que haya sido tocado, reaprovecharlo al día siguiente en otras preparaciones.

■ **CONGELAR.** También es posible congelar todos los alimentos que no se hayan ocupado en las preparaciones de estas celebraciones (siempre que no hayan sido previamente descongelados) o aquellas sobras de la comida preparada y no consumida.