



Nestlé Good food, Good life



Estrategia Comunicaciones y Asuntos Públicos

Estudio Maggi sobre desperdicio de alimentos

Antecedentes



En el marco del Día Mundial Contra el Desperdicio de Alimentos, que se conmemora cada 29 de septiembre, Nestlé Maggi dio a conocer de manera inédita los resultados del primer estudio enfocado en conocer el comportamiento de los consumidores chilenos en los hogares respecto a esta materia.

El sondeo fue llevado a cabo por Ipsos y cuenta con el patrocinio de Pacto Global, Red de Alimentos, Biobío Solidario, Banco de Alimentos Lo Valledor, Fundación Gastronomía Social y GoodMeal.

Estrategia de difusión

Teniendo el desafío de posicionar a Maggi como la marca chilena preocupada por el tema del desperdicio de alimentos, se desarrolló el primer estudio enfocado en conocer el comportamiento de los consumidores chilenos en materia de desechos alimenticios en sus hogares.

Sus resultados fueron presentados de manera inédita en el marco del Día Mundial Contra el Desperdicio de Alimentos, en el mercado de Lo Valledor.

Para impulsar la difusión de los resultados del estudio, se negoció de manera free press, una exclusiva con El Mercurio que resultó en media página de la sección de Innovación, destacando la cuña de Úrsula Preisler.

Luego, se gestionó también la publicación del comunicado de prensa –con cuñas de Nestlé, FAO y Lo Valledor– en medios de alcance nacional y de los nichos sustentabilidad y alimentos. Esto resultó en 37 notas de tipo free press: 1 en medios escritos, 6 en televisión, 4 en radio y 30 online. De estas últimas, 3 fueron publicaciones de la columna de opinión relacionada.

FREE PRESS

TV: 6

\$ 23.321.519

RADIO: 4

\$3.050.504

ESCRITO: 1

\$13.807.509

ONLINE: 30

\$21.324.010

N° DE NOTAS: 41

Total: \$61.503.542



TELEVISIÓN

CNN Chile
Programa CNN Tarde
28.09.2023
\$6.919.453



Chilevisión
CHV Noticias
28.09.2023
\$2.180.000



CNN Chile
Hoy es noticia
28.09.2023
\$8.285.573



CNN Chile
CNN Prime
30.09.2023
\$2.832.200



CNN Chile
Noticias express
02.10.2023
\$2.821.093



Canal TV+
Agenda agrícola
30.09.2023
\$283.200*



RADIO

Radio ADN
Medio Día en ADN
28.09.2023
\$573.757



Radio ADN
AND Hoy
29.09.2023
\$498.939



Radio ADN
ADN Te Acompaña
30.09.2023
\$1.738.027



Cooperativa
Cambio de Switch
07.10.2023
\$239.781



ESCRITO

El Mercurio
Innovación
28.09.2023
\$13.807.509

Además, una gran proporción de los chilenos reconoce que pierde alimentos por motivos evitables, como comprar o preparar en exceso. Y aunque a la mayoría le molesta desperdiciar comida, el principal motivo es de carácter económico. **MANUEL FERNÁNDEZ B.**

Mañana se conmemora el Día Mundial Contra el Desperdicio de Alimentos, una fecha que busca sensibilizar en torno a un problema que es tan cotidiano como relevante en términos de impacto económico, ambiental y social.

Es que los alimentos no solo generan huella de carbono en su producción y distribución, por lo que su desperdicio tiene impacto climático. Además, esta mala práctica genera inequidades sociales y efectos en las economías familiares. Por lo mismo, Naciones Unidas advierte que un tercio de la comida que se genera en el mundo se pierde, siendo responsable del 10% de las emisiones globales de gases de efecto invernadero.

"Cocinar es un acto poderoso en muchos aspectos, porque crea momentos para compartir en cada hogar, pero a la vez genera impactos a través del desperdicio, no solo económicos, sino también sociales y ambientales, que están determinados por las decisiones que cada día tomamos al definir qué vamos a cocinar, la compra, el almacenaje y su preparación", dice Úrsula Preisler, gerente de Negocios Culinarios de Nestlé Chile.

Precisamente, para cuantificar esta realidad a nivel local, la compañía presentará hoy el "Primer estudio nacional Maggi e Ipsos sobre desperdicio de alimentos en Chile". Y el principal hallazgo es que el 92% de los hogares encuestados reconoce algún nivel de desperdicio de alimentos. Casi igual número (91%) indica que "le molesta sobremanera" que se pierda comida y 72% tiene conciencia de que se trata de "un gran problema".

LA ECONOMÍA FAMILIAR PRIMERO

Claro que al preguntárseles a quienes les molesta este desperdicio sobre las razones de esa rabia, solo el 14% la vincula al efecto medioambiental que se genera y 29% se preocupa por lo social. La mayoría (56%) se inquieta por el gasto que implica.

"Estamos experimentando una coyuntura económica que ha llevado a que muchas familias en Chile estén actualmente más preocupadas respecto de los gastos que realizan a diario para cocinar", comenta Preisler, quien advierte una contradicción entre esta preocupación y el hecho de que exista tanto desperdicio. Ante ello, cree, se requiere un cambio de hábitos y acceso a información: "Todo lo anterior contribuye no solo a la economía familiar, sino también al medioambiente y la seguridad alimentaria".

Los impactos sociales y ambientales son un tema que varias organizaciones y startups están intentando visibilizar en nuestro país, con casos emblemáticos como los de Fundación Gastronómica Social, GoodMeal y Red de Alimentos, además de iniciativas como el Banco de Alimentos de Lo Valledor, donde se lanzará hoy el análisis.

RESULTADOS DEL "PRIMER ESTUDIO NACIONAL MAGGI E IPSOS SOBRE DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN CHILE":

El 92% de los hogares desperdicia comida y solo al 14% le preocupan las consecuencias medioambientales

"Cocinar es un acto poderoso en muchos aspectos, pero a la vez genera impactos a través del desperdicio, no solo económicos, sino también sociales y ambientales".

ÚRSULA PREISLER
 Gerente de Negocios Culinarios de Nestlé Chile.



"Sin duda, (las empresas) tenemos un rol que cumplir comprendiendo el desperdicio de alimentos como un problema grave a nivel mundial y los efectos que produce. En ese sentido, Nestlé desde hace más de una década implementa acciones para reducir impactos en toda su cadena de valor, desde la producción en fábrica, prácticas regenerativas, etiquetado y reciclaje. A ello se suma un completo programa para evitar el desperdicio de sus productos, a través de la donación a los principales bancos de alimentos del país, cuyos aprendizajes nos han permitido abrir las puertas a nuevas alianzas con otras organizaciones y startups con quienes perseguimos objetivos comunes en esta línea y trabajar desde las innovaciones para colaborar frente al desperdicio", destaca Preisler.

MEJORES PRÁCTICAS

Sobre los motivos de por qué se bota comida, 50% de los encuestados dice que por sobrecobrar y 43% por sobrepreparación, ambas razones evitables, según los expertos. De hecho, en muchos casos bastaría con prácticas tan sencillas como revisar adecuadamente las fechas de vencimiento de los productos.

Teniendo en cuenta que las mayores pérdidas y desperdicios de alimentos se producen en el hogar, algunos consejos son: tener en cuenta cuáles son las necesidades reales de alimentos dentro del hogar, evitando así el sobreconsumo, por lo que llamamos a realizar compras inteligentes, programadas y que vayan en la línea de potenciar el ahorro en el hogar. Segundo, aprender cuáles son las formas adecuadas y más eficientes del mantenimiento de los alimentos para fomentar su óptima conservación, aquí podemos indagar en empaques, contenedores y temperaturas. En tercer lugar, planificar un menú de básicos para la semana con la finalidad de fomentar la cocina dentro del hogar y el aprovechamiento basado en la creatividad con los descartes", acota Rafael Rincón, presidente de Gastronomía Social.

Otro dato interesante es que el 62% declara botar desechos no comestibles. Se trata de un tema sobre el que se habla poco, pero que es relevante. "Todo desperdicio de alimentos, aunque no sea comestible, genera un efecto que finalmente afecta al medioambiente. Hay diversas soluciones para este tipo de desperdicios no comestibles, como el compost domiciliario", dice Preisler.

CONVOCATORIA A STARTUPS

El desperdicio de alimentos no es la única preocupación de Nestlé. La compañía, a través de su Centro de Investigación y Desarrollo para Latam y el Centro de Innovación UC, abrió la convocatoria "Desafío: Startups FoodTech", para promover el emprendimiento y la innovación de ingredientes y materias primas provenientes de Latinoamérica.

El proyecto seleccionado tendrá la oportunidad de ingresar a la aceleradora de Nestlé R&D Latam y acceder a la infraestructura global de la compañía, así como a la experiencia de sus científicos e ingenieros. Asimismo, se seleccionarán otros cinco proyectos que podrán sumarse a IncubaUC. "Queremos acelerar proyectos que entreguen soluciones a los desafíos de la industria alimentaria e impacten positivamente a las personas y al planeta, entregando las herramientas y plataformas disponibles para que puedan materializarse", comenta Aline Mor, directora de Nestlé R&D Latam. La postulación está abierta hasta el 24 de octubre en el sitio web del Centro de Innovación UC.



ONLINE

Chvnoticias.cl
Salud - Alimentos
28.09.2023
\$1.500.000

Estudio reveló que 9 de cada 10 hogares en Chile desperdicia alimentos en buen estado

Según el estudio de Ipsos, el 92% de las personas encuestadas en Chile desperdicia alimentos en buen estado en sus hogares.



9 de cada 10 hogares en nuestro país desperdicia alimentos, según un estudio de Ipsos. Una cifra preocupante, ya que no solo genera impactos, como causar el **10% de las emisiones globales de gases invernaderos**, sino que **hambre al alterar la seguridad alimentaria**. Actualmente los bancos de alimentos buscan crear conciencia de la importancia de cuidar nuestros recursos, quienes recuperan alimentos en buen estado para ser **entregados a fundaciones y organizaciones sociales**. Al respecto se refirió **Hugo Espinoza**, quien que forma parte del **banco de alimentos de Lo Valledor**: “En 7 años hemos recuperado 4 mil toneladas de alimentos, que si uno lo lleva a ración alimenticia, equivale a más de **26 millones de platos de comida**”,

Estudio Ipsos: 9 de cada 10 hogares desperdician alimentos en Chile

Un estudio dio a conocer que el 92% de los encuestados desecha comida y lo hace en promedio dos veces por semana. Los consultados señalaron botar alimentos por acciones que son evitables, como comprar más de la cuenta (50%) o preparar más comida de la necesaria (43%).



[cnnchile.com](https://www.cnnchile.com)
País - Alimentos
29.09.2023
\$2.975.000

Un estudio dio a conocer que el **nueve de cada 10 hogares desperdician alimentos en Chile**, indicando también que esto es realizado, en promedio, **dos veces por semana**.

Los resultados corresponden a un análisis elaborado por el **Institut de Publique Sondage d'Opinion Secteur** (Ipsos, por su sigla en francés) y **Maggi**, en el marco del **Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos** que se conmemora este viernes 29 de septiembre.



Estudio revela que 9 de cada 10 hogares en Chile desperdician alimentos

La encuesta desarrollada por Ipsos y Maggi también reveló que el 72% de los encuestados considera que es un problema grave y al 91% le molesta de sobremanera desperdiciar.

futuro360.com
Desafío Tierra -
Alimentos
02.10.2023
\$2.975.000



El 29 de septiembre fue el **Día Internacional de Concientización sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos**, momento en que es importante darle una relevancia al cuidado de los alimentos y no desperdiciarlos. En esta línea, Maggi e Ipsos revelaron los datos del primer estudio nacional que aborda esta temática.

Los resultados son sorprendentes, ya que **9 de cada 10 hogares en el país desperdician pocas o grandes cantidades de alimentos**. A ello también se agrega que el 72% considera que es un problema grave y al 91% le molesta de sobremanera desperdiciar. Revisa en el video los detalles.



Columna de Macarena Morales: Paradojas alimentarias

En marco del Día Internacional de Concientización sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos, la periodista y editora de Futuro 360, entrega su opinión respecto a la importancia de tener un buen hábito doméstico: "Tomar medidas urgentes parece una obligación para que estas fiestas, celebraciones que por tantos siglos hemos disfrutado en torno a la comida, pueda ser para todos, sin excepciones".



Por **Macarena Morales Barrientos**



Futuro360.com

Opinión

29.09.2023

\$2.975.000



Latercera.com

Práctico

11.10.2023

\$1.500.000



No botes la comida: cómo evitar el desperdicio de alimentos

Nicolás Violani | **HACE 6 HORAS** | Tiempo de lectura: 9 minutos

No botes la comida: cómo evitar el desperdicio de alimentos en casa

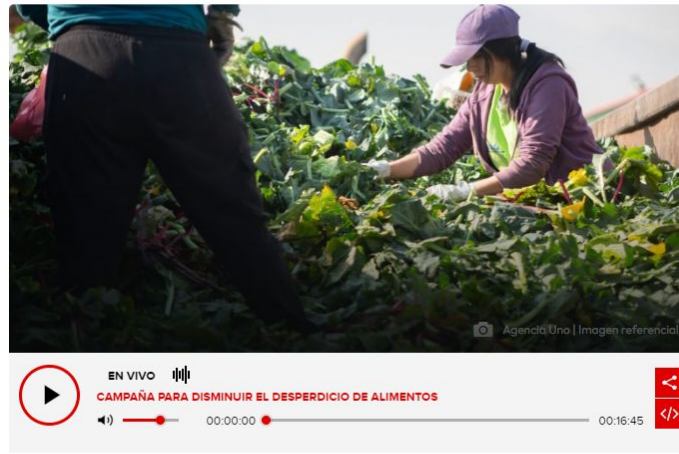
Nueve de cada diez hogares en Chile reconocen hacerlo. Y casi un tercio de la comida en el mundo termina en el basura. Aquí entregamos siete consejos para que todo lo que compres termine en tu estómago y no en un vertedero.



adnradio.cl
Nacional
02.10.2023
\$900.000

“Tenemos cerca de 70 organizaciones a las que estamos beneficiando”: realizan campaña para disminuir el desperdicio de alimentos

La jefa del Banco de Alimentos de Lo Valledor, Romina Correa, explicó que se está “rescatando alrededor de 73 mil kilos mensuales de alimentos que antes iban a la basura”.



a - A + | Por Sebastián Escares | Lunes 02 de Oct. 2023 - 12:27

Una realidad que ocurre en Chile y en muchos otros lugares, es el **desperdicio de alimentos** que se hace por parte de las distribuidoras, vendedores, locatarios e incluso en los propios hogares.

En ese sentido, la fundación **Banco de Alimentos de Lo Valledor** se encuentra realizando una campaña junto a **Nestlé y Maggi** para **rescatar los alimentos** y beneficiar a los más vulnerables. La jefa del Banco de Alimentos de Lo Valledor, **Romina Correa**, explicó en **País ADN** la manera en que buscan reducir el desperdicio de alimentos mediante la iniciativa.

Preocupan cifras sobre desperdicio de alimentos en Chile: nueve de cada 10 hogares lo reconoce

Este jueves se dio a conocer el primer estudio Maggi e Ipsos sobre desperdicios alimenticios chilenos en el país, con alarmantes resultados.

Por Gonzalo Robles | 28 de septiembre 2023 a las 18:51 hrs.



(JESUS ANGELES)

En el marco del Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos, que se conmemora cada 29 de septiembre, se dieron a conocer los resultados del primer estudio Maggi e Ipsos sobre desperdicios alimenticios en los hogares chilenos, enfocado en conocer el comportamiento de los consumidores en esta materia.

publimetro.cl
Noticias
28.09.2023
\$1.300.000



29 septiembre, 2023

Estudio revela que 9 de cada 10 hogares desperdician alimentos en Chile

Por: Agenda País



Radiografía del desperdicio de alimentos domiciliarios arrojó que el 92% de los encuestados desecha comida y lo hace en promedio dos veces por semana.

En el marco del Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos, que se conmemora cada 29 de septiembre, se dieron a conocer los resultados del primer estudio Maggi e Ipsos sobre desperdicios alimenticios en los hogares chilenos, enfocado en conocer el comportamiento de los consumidores en esta materia.

elmostrador.cl
Sustentabilidad
29.09.2023
\$1.190.000



cooperativaciencia.cl
Medio ambiente
29.09.2023
\$892.500



MEDIO AMBIENTE

Nueve de diez hogares desperdicia sus alimentos en Chile

Francisca Rocuant, 29 septiembre 2023, 17:00 hs

Tiempo de lectura: 2 minutos

Las empresas Maggi e Ipsos realizaron un estudio sobre el desperdicio de alimentos domiciliarios por el Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y Desperdicio de Alimentos, donde arrojó que el 92% de las y los encuestados desecha comida y lo hacen en promedio dos veces por semana.

Comparte:



En el marco del **Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos** que se conmemora cada 29 de septiembre, Maggi e Ipsos revelaron los resultados del primer estudio sobre desperdicios alimenticios en los hogares chilenos.

9 de cada 10 hogares desperdician alimentos en Chile según estudio realizado por Maggi e Ipsos

By *Diario Sustentable* 28 Septiembre, 2023



[Diariosustentable.com](https://diariosustentable.com)

Actualidad

28.09.2023

\$952.000



Radiografía del desperdicio de alimentos domiciliarios realizada por Maggi e Ipsos, arrojó que el 92% de los encuestados desecha comida y lo hace en promedio dos veces por semana.

9 de cada 10 hogares desperdician alimentos en Chile

[Pactoglobal.cl](https://www.pactoglobal.cl)
Actualidad
28.09.2023
\$50.000



- Radiografía del desperdicio de alimentos domiciliarios realizada por Maggi e Ipsos, arrojó que el 92% de los encuestados desecha comida y lo hace en promedio dos veces por semana.

9 de cada 10 hogares desperdician alimentos en Chile

Noticia seleccionada por América Retail: Dubraska González - 28 septiembre, 2023



america-retail.com
Chile-Estudios
28.09.2023
\$178.454

- *Radiografía del desperdicio de alimentos domiciliarios realizada por Maggi e Ipsos, arrojó que el 92% de los encuestados desecha comida y lo hace en promedio dos veces por semana.*

Santiago, 28 de septiembre de 2023.- En el marco del Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos, que se conmemora cada 29 de septiembre, se dieron a conocer los resultados del primer estudio Maggi e Ipsos sobre desperdicios alimenticios en los hogares chilenos, enfocado en conocer el comportamiento de los consumidores en esta materia.

Estudio muestra que 9 de cada 10 hogares desperdician alimentos en Chile

Radiografía del desperdicio de alimentos domiciliarios realizada por Maggi e Ipsos, arrojó que el 92% de los encuestados desecha comida y lo hace en promedio dos veces por semana.

PAÍS CIRCULAR 3 OCT 2023 A LAS 9:53 PM



En el marco del Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos, que se conmemora cada 29 de septiembre, se dieron a conocer los resultados del primer estudio Maggi e Ipsos sobre desperdicios alimenticios en los hogares chilenos, enfocado en conocer el comportamiento de los consumidores en esta materia.

[Paiscircular.cl](https://paiscircular.cl)
Medio ambiente
03.10.2023
\$595.000

9 de cada 10 hogares desperdician alimentos en Chile

Radiografía del desperdicio de alimentos domiciliarios realizada por Maggi e Ipsos, arrojó que el 92% de los encuestados desecha comida y lo hace en promedio dos veces por semana.

Por **Admin** - septiembre 29, 2023

👁 265 🗨 0



En el marco del **Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos**, que se conmemora cada 29 de septiembre, se dieron a conocer los resultados del primer estudio Maggi e Ipsos sobre desperdicios alimenticios en los hogares chilenos, enfocado en conocer el comportamiento de los consumidores en esta materia.

[codexverde.cl](https://www.codexverde.cl)
Residuos sólidos
29.09.2023
\$500.000

9 de cada 10 hogares desperdician alimentos en Chile

🕒 28 sept, 2023



[Paislobo.cl](https://paislobo.cl)
Nacional
28.09.2023
\$178.000

● Según Radiografía del desperdicio de alimentos domiciliarios realizada por Maggi e Ipsos, arrojó que el 92% de los encuestados desecha comida y lo hace en promedio dos veces por semana.

Santiago, 28 de septiembre de 2023.- En el marco del **Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos**, que se conmemora cada 29 de septiembre, se dieron a conocer los **resultados del primer estudio Maggi e Ipsos** sobre desperdicios alimenticios en los hogares chilenos, enfocado en conocer el comportamiento de los consumidores en esta materia.

tecnautas.cl
Central TEC
29.09.2023
\$117.810

9 de cada 10 hogares desperdician alimentos en Chile

TECNAUTAS • Blog • Central TEC • 9 de cada 10 hogares desperdician alimentos en Chile



septiembre 29, 2023 • prensatec • Central TEC • 0

En el marco del Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos, que se conmemora cada 29 de septiembre, se dieron a conocer los resultados del primer estudio Maggi e Ipsos sobre desperdicios alimenticios en los hogares chilenos, enfocado en conocer el comportamiento de los consumidores en esta materia.

Educación y acción frente al desperdicio de alimentos

OPINIÓN | 01/10/2023 A LAS 18:46 | PABLO OVARZO | 867 | [Social Media Icons]

Nelson Cárcamo Barrera, Profesor

La columna de... Nueva esperanza en combate del Coronavirus

Columna de **OPINIÓN**

Por Nelson Cárcamo Barrera
Profesor

Elpinguino.com
Opinión
01.10.2023
\$500.000

Es bastante probable que muy pocas veces, o casi nunca, cada vez que realizamos nuestras compras diarias, semanales o mensuales, o al final de cada almuerzo o cena, prestemos atención a cuánto de los productos o alimentos que consumimos, son realmente aprovechados, y cuántos terminan en el cesto de la basura.

9 de cada 10 hogares desperdician alimentos en Chile

29 septiembre 2023 | 10:50 am



En el marco del Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos, que se conmemora cada 29 de septiembre, se dieron a conocer los resultados del primer estudio Maggi e Ipsos sobre desperdicios alimenticios en los hogares chilenos, enfocado en conocer el comportamiento de los consumidores en esta materia.

g5noticias.cl
Nacional
29.09.2023
\$238.000

tvregion.cl
Chile Mundo
29.09.2023
\$142.000



nueve de cada 10 hogares lo reconoce – Publimetro Chile

/ CHILE Y EL MUNDO / Por soporte tv region

En el marco del Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos, que se conmemora cada 29 de septiembre, se dieron a conocer los resultados del primer estudio Maggi e Ipsos sobre desperdicios alimenticios en los hogares chilenos, enfocado en conocer el comportamiento de los consumidores en esta materia.

DiarioelNoticiero.com
Últimas noticias
29.09.2023
\$230.000



- *Radiografía del desperdicio de alimentos domiciliarios realizada por Maggi e Ipsos, arrojó que el 92% de los encuestados desecha comida y lo hace en promedio dos veces por semana.*

9 de cada 10 hogares desperdician alimentos en Chile

Por Portal Red Salud | Grupo Prensa Digital - octubre 2, 2023

👁️ 106 💬 0



[Portalredsalud.cl](https://portalredsalud.cl)
Noticias
02.10.2023
\$118.998

- Radiografía del desperdicio de alimentos domiciliarios realizada por Maggi e Ipsos, arrojó que el 92% de los encuestados desecha comida y lo hace en promedio dos veces por semana.

9 de cada 10 hogares desperdician alimentos en Chile

POR REDACCIÓN EL MAULE INFORMA — 01/10/2023 en Destacados, Nacional



En el marco del Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos, que se conmemora cada 29 de septiembre, se dieron a conocer los resultados del primer estudio Maggi e Ipsos sobre desperdicios alimenticios en los hogares chilenos, enfocado en conocer el comportamiento de los consumidores en esta materia.

Elmauleinforma.cl
Nacional
01.10.2023
\$119.000

9 de cada 10 hogares desperdician alimentos en Chile

By [Bionoticias](#) - 1 de octubre de 2023

0

[Bionoticias.cl](#)
Crónica
01.10.2023
\$178.500



Radiografía del desperdicio de alimentos domiciliarios realizada por Maggi e Ipsos, arrojó que el 92% de los encuestados desecha comida y lo hace en promedio dos veces por semana.

Nueve de cada 10 hogares desperdician alimentos en Chile

30 septiembre, 2023



- *Radiografía del desperdicio de alimentos domiciliarios realizada por Maggi e Ipsos, arrojó que el 92% de los encuestados desecha comida y lo hace en promedio dos veces por semana.*

[Adprensa.cl](https://www.adprensa.cl)
Crónica
30.09.2023
\$89.250

9 de cada 10 hogares desperdician alimentos en Chile

Publicado: Sep 29, 2023 | 08:02 · Priscilla Cardozo

50 



[ebankingnews.com](https://www.ebankingnews.com)

Noticias

29.09.2023

\$160.000

- Radiografía del desperdicio de alimentos domiciliarios realizada por Maggi e Ipsos, arrojó que el 92% de los encuestados desecha comida y lo hace en promedio dos veces por semana.



Radioprensa.cl
Melipilla
30.09.2023
\$122.000



COMUNAL LOCAL MELIPILLA REGIONAL

Inédita alianza público-Privada para combatir la pérdida y desperdicio de alimentos se firma en la Vega Central

30-Septiembre-2023 / Equipo RadioPrensa

El Convenio marco de Colaboración entre la Seremi Metropolitana de Agricultura, Mercado Mayorista Lo Valledor, La Vega Central, la Confederación de Ferias Libres (ASOF), la Asociación de Municipios Rurales (AMUR), Fundación Realim y las empresas privadas de gestión de residuos Consorcio Santa Marta y Holding KDM, pretende disminuir la pérdida y desperdicio de alimentos en la Región Metropolitana.

Inédita Alianza Público-Privada para Combatir la Pérdida y Desperdicio de Alimentos se firma en la Vega Central

Por Portal Agro Chile | Grupo Prensa Digital - octubre 2, 2023

134 0

Portalagro.cl
Noticias
02.10.2023
\$118.998



El Convenio marco de Colaboración entre la Seremi Metropolitana de Agricultura, Mercado Mayorista Lo Valledor, La Vega Central, la Confederación de Ferias Libres (ASOF), la Asociación de Municipios Rurales (AMUR), Fundación Realim y las empresas privadas de gestión de residuos Consorcio Santa Marta y Holding KDM, pretende disminuir la pérdida y desperdicio de alimentos en la Región Metropolitana.

Eha.cl
Opinión
17.10.2023
\$350.000



17 OCT 2023 **OPINIÓN**

Transformar el desperdicio de alimentos en una oportunidad

Por Úrsula Preisler, Gerente de Negocios Culinarios de Nestlé Chile

Úrsula Preisler: Transformar el desperdicio de alimentos en oportunidad

Miércoles, 18 Octubre 2023 14:04 Escrito por Publimark Imprimir Email

Publimark.cl
Opinión
18.10.2023
\$119.000



Nestlé: Transformar el desperdicio de alimentos en una oportunidad

Compartir en:   

Los sistemas de producción alimentaria de todo el mundo se enfrentan a desafíos sin precedentes a causa de la demanda de alimentos por una población en crecimiento; el aumento del hambre y la malnutrición, los efectos adversos del cambio climático, así como la pérdida y el desperdicio de alimentos.

Según la FAO, esto puede socavar la capacidad del mundo para satisfacer sus necesidades alimentarias presentes y futuras y siendo hoy el Día Mundial de la Alimentación, nos parece importante enfatizar una de las consecuencias más sensibles de la crisis alimentaria: el hambre y la desnutrición y los efectos que genera el que un tercio de los alimentos producidos a nivel mundial se pierda durante el proceso productivo o se desperdicie durante su distribución, venta y/o consumo.

Anda.cl
Noticias
18.10.2023
\$59.500

