

Mercado Mayorista Lo Valledor y la UBO convierten descartes de verduras en sopas nutritivas



En pleno corazón del Mercado Mayorista Lo Valledor, tallos y hojas de brócoli, apio y betarraga que antes se desechaban, hoy se transforman en sopas que alimentan a miles de personas.

Así nació en 2019 el Proyecto "Sopa", una alianza entre el Mercado Mayorista, la Fundación Banco de Alimentos Lo Valledor y la Universidad Bernardo OHiggins (UBO), que busca dar un nuevo valor a lo que antes se descartaba. El trabajo se materializa en una planta piloto de 60 m² instalada en el Mercado Mayorista Lo Valledor, donde se realiza todo el proceso: selección, limpieza, sanitización, cocción y envasado. Allí se elaboran dos variedades: una sopa verde a base de tallos de brócoli, apio y hojas de betarraga; y una sopa roja elaborada con tallos de betarraga y tomate. En estos 6 años, en los que se han recuperado más de mil kilos de excedentes, la iniciativa ha sido respaldada por distintos fondos públicos: el Gobierno Regional Metropolitano permitió crear los primeros prototipos y montar la planta piloto; luego se evaluó el impacto nutricional en adultos mayores con fondos de ANID dependiente del Ministerio de Ciencias; y más tarde, un proyecto FONDEF también financiado por ANID, impulsó la investigación de envases y procesos de elaboración más sustentables, además de la automatización de los procesos. Los distintos estudios a través de fondos concursables han permitido extender la vida útil del producto a 30 días bajo refrigeración, un salto clave para su logística y alcance. Hoy, el proyecto está en una etapa que le permite presentarse en ferias y encuentros especializados, validando que ya no es solo un piloto, sino un producto real y probado. Impacto y proyección "Detrás de lo que muchos consideran descarte, hay un alimento nutritivo y de calidad. Hoy estamos en etapa de escalar el proyecto a nivel industrial para ampliar el alcance de esta innovación", explicó Hugo Espinosa, director ejecutivo de la Fundación Banco de Alimentos de Lo Valledor. El siguiente paso será industrializar el producto, ampliar su vida útil con una versión en polvo que facilite transporte y distribución, y consolidar el modelo a nivel nacional. Por su parte, Ximena Rodríguez, directora de la Escuela de Nutrición y Dietética de la UBO, complementó que «el próximo desafío será diversificar con nuevos productos a partir de otras frutas y hortalizas, y poder proyectar este modelo a otros mercados de regiones e incluso a mercados mayoristas de otros países". Desde el Mercado Mayorista Lo Valledor, resaltan la iniciativa dado que cada kilo de alimento que se rescata es un plato que llega a la mesa de una familia. Además, con el Proyecto Sopa se demuestra que la innovación también puede nacer desde un Mercado Mayorista y que es posible avanzar hacia un futuro con cero pérdidas de alimentos. Para sus impulsores, el objetivo está claro: que los alimentos que se recuperan, puedan aprovecharse y que el Mercado Mayorista Lo Valledor, se convierta en un referente de innovación social y sustentable en Chile y el mundo. Fundación Banco de Alimentos Lo Valledor De acuerdo con su memoria 2024, la Fundación gracias al aporte de locatarios y comerciantes del Mercado Mayorista Lo Valledor, entregó alimentos en forma gratuita a más de 80 organizaciones sociales, alimentando a 23.039 personas; lo que refleja por una parte su compromiso social con los sectores más vulnerables y contribuir a reducir de la pérdida y desperdicio de alimentos. Por otra

parte, con el Proyecto Sopa se refuerzan aún más estos conceptos, dado el potencial que puede alcanzar este proyecto al integrarse en la matriz alimentaria de esos sectores y su impacto en la salud. Equipo Prensa Portal Agro Chile