



DF

DIARIO FINANCIERO®

SUPLENTO

SANTIAGO DE CHILE
LUNES 29 DE SEPTIEMBRE DE 2025

DÍA INTERNACIONAL DE
CONCIENCIACIÓN SOBRE LA PÉRDIDA
Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

PÉRDIDA DE ALIMENTOS: UN PROBLEMA ECONÓMICO, SOCIAL Y AMBIENTAL

Los descartes en la producción y comercialización y la falta de infraestructura adecuada elevan costos en toda la cadena, impactan en la salud pública y tensionan la transición hacia un sistema alimentario más resiliente. Aquí, expertos analizan los desafíos.

POR FRANCISCA ORELLANA

El desperdicio de alimentos y los millones de toneladas que se pierden en toda la cadena de producción, distribución y consumo no solo tiene implicancias ambientales, sino también económicas.

"A nivel global, se estima que el 13% de los alimentos se pierde y el 19% se desperdicia", detalla la representante de la FAO en Chile, Eve Crowley. En Chile, en tanto, se estima que poco más de 5,2 millones de toneladas terminan en la basura, los que servirían para alimentar a 10 millones de personas durante un año, según la FAO.

La gerenta del Programa Estratégico Transforma Alimentos de Corfo, Graciela Urrutia, acota que las mayores pérdidas se concentran en la producción primaria y comercialización, "especialmente en productos perecibles como frutas y hortalizas, donde el estándar de calidad visual y la falta de infraestructura adecuada provocan descartes que podrían ser evitados o valorizados".

Datos de la FAO, por ejemplo, estiman que en Chile se pierden 63,3 kg de pan al año por familia, lo que equivale al 16,7% del consumo promedio en el país. En arroz se desperdician al menos 140 toneladas en los molinos industriales, equivalentes a 9 mil

porciones de arroz a la semana por manejo inadecuado de almacenaje.

También "cuando hay pérdidas en el transporte, almacenamiento, procesamiento, y/o distribución, significa que se generaron emisiones de GEI y se invirtió en infraestructura, en combustible, en recursos naturales y humanos sin un retorno adecuado", dice Anil Sadarangani, director de innovación de la Universidad de los Andes, quien advierte que cuando esto ocurre "se eleva el costo unitario de los alimentos que sí se consumen". Además, representa recursos de agua, tierra, energía, insumos y trabajo que se invirtieron para producir alimentos que finalmente no se consumen, agrega.

Guido Carvajal, director de la carrera de Ingeniería Industrial Advance de la Universidad Andrés Bello, añade que a los

costos económicos asociados al traslado y disposición de los residuos se suman las "externalidades negativas debido a la disposición como residuos orgánicos", lo que impacta en la economía y en salud pública, por emisiones como metano, producción de lixiviados y reducción de vida útil de los rellenos sanitarios.

Avances

Es un escenario preocupante, advierte Alex Godoy, docente del diplomado en los Negocios y Organizaciones de UNEGOCIOS de la FEN de la U. de Chile. Sin embargo, celebra que existan políticas públicas que buscan enfrentar el problema, como el desarrollo de una Estrategia Nacional para Prevenir y Reducir el Desperdicio de Alimentos a 2026: "La Ley 21.210 reconoce como gasto necesario ciertas donaciones de productos, donde están incluidos alimentos, lo que reduce barreras tributarias a la donación".

También está la creación de bancos de alimentos. "Un caso de éxito es la Red de Alimentos, que reporta del orden de 1.200 toneladas rescatadas al mes. En retail están alianzas como Cencosud y Cheaf, que informaron 1.200 toneladas rescatadas solo en el primer semestre de 2024", destaca el académico.

Urrutia menciona que el mercado Lo Valledor también avanza en esa línea: "Junto a otras donaciones de empresas, apoya a más de 70 organizaciones sociales", dice, y añade la iniciativa "Imperfectas pero buenas" de Walmart Chile, que rescata frutas y verduras fuera de estándar y las comercializa en salas.

Alberto Guajardo, docente de UNEGOCIOS de la FEN de la U. de Chile, agrega que la "industria de alimentos cuenta cada vez más con programas de sostenibilidad, en especial de economía circular para evitar pérdida y desperdicios de alimento".

No obstante, Crowley advierte que hay una limitada disponibilidad de información nacional que permita dimensionar con precisión la magnitud, las causas y los puntos críticos de aquello en toda la cadena de suministro de alimentos. "Sin datos robustos y evidencia confiable, resulta complejo diseñar políticas públicas e inversiones", advierte.

Urrutia agrega que hay que aumentar la coordinación entre distintos actores para poder abordar este desafío, ya que solo mediante una amplia colaboración, el desarrollo de soluciones innovadoras y mayor conciencia se podrá avanzar hacia un sistema alimentario más sostenible y resiliente.

5,2 MILLONES

DE TONELADAS
DE ALIMENTOS SE
PIERDEN AL AÑO EN
EL PAÍS, SUFICIENTES
PARA ALIMENTAR
A 10 MILLONES DE
PERSONAS.

37