

DF

DIARIO FINANCIERO®

8
DÍA INTERNACIONAL DE CONCIENCIACIÓN SOBRE
LA PÉRDIDA Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

SUPLEMENTO

SANTIAGO DE CHILE
MARTES 29 DE SEPTIEMBRE DE 2026

CUÁNTO LE CUESTA EL DESPERDICIO A LA CADENA ALIMENTARIA

Chile presenta un nivel de pérdida de alimentos superior a la media mundial, lo que abre el desafío de controlar este problema en todos los niveles, desde el manejo en la producción hasta su gestión en los hogares.

POR FRANCISCA ORELLANA

En Chile, cerca del 20% de los alimentos que se producen, almacenan y transportan, terminan en la basura, ya sea porque no logran venderse o porque no se consumen en los hogares. De hecho, según la oficial principal de políticas de seguridad alimentaria de la FAO para América Latina y el Caribe, Daniela Godoy, en el país se pierden unos 5,2 millones de toneladas de alimentos al año, equivalentes "a más de 14,2 millones de kilos desechados al día a lo largo de toda la cadena de suministro".

En el sector hortofrutícola nacional se registra una pérdida de hasta 68% de las frutas y hortalizas cultivadas que finalmente no llega al consumidor. "En supermercados, el desperdicio promedio es entre 1,5% y 3% de las ventas brutas totales, con peaks de entre 4% y 8% en perecibles frescos", indica Godoy.

La ejecutiva añade que el país genera unos 88 kilos per cápita al año de desperdicio alimentario en hogares, "cifra superior a la media mundial (74 a 79 kg) y similar a la de países como Uruguay (88 kg) y Perú (88 kg)". El 48,1% de los residuos en los ho-

gares son materia orgánica y, de esa fracción, un 30% son frutas y hortalizas aún comestibles.

Esta pérdida tiene un impacto económico directo para las personas y las empresas. "Cada familia chilena pierde en promedio \$ 23 mil al mes, lo que totaliza un costo por desperdicio de entre \$ 276 mil y \$ 300 mil al año por hogar", dice Godoy.

Según el líder de economía circular de TriCiclos, Javiera Maturana, cada etapa de la cadena le suma valor a un alimento: el cultivo, el agua, el transporte, el frío, el envase y la venta. Por eso, mientras más tarde se desperdicia, más cara es esa pérdida. "Un alimento que se bota en un restaurante o casa, ya pagó todo el recorrido", dice, y añade que en la producción y la distribución las pérdidas son grandes en volumen, por fallas logísticas o porque no cumplen estándares comerciales.

Reinalina Chavarri, directora del Observatorio de Sostenibilidad de la FEN de la U. de Chile, coincide: cada alimento

descartado representa una inversión que la cadena no recupera. "Para las empresas son costos evitables de compra, almacenamiento, disposición y reposición; para los productores, pérdida de valor, y para los consumidores, una cadena menos eficiente", explica.

Dónde avanzar

Ya son varios los países que han empezado a regular el desperdicio de alimentos: "Francia y España han prohibido por ley destruir alimentos aptos para consumo, fijando multas a supermercados que no donen y obligando a la valorización de residuos orgánicos", enfatiza Javier Viveros, director de Sostenibilidad en la U. Andrés Bello.

Añade que Chile no cuenta aún con una normativa específica al respecto y continúa descartando toneladas de alimentos en rellenos sanitarios y perdiendo dinero, pese a que estudios indican que por cada dólar invertido en reducir

mermas, "las empresas ahorran en promedio US\$ 14 en costos operativos".

No obstante, se registran avances. Godoy destaca la Ley 21.210 de Modernización Tributaria, que permite reconocer como gasto necesario para producir la renta las donaciones de alimentos aptos para el consumo humano a instituciones sin fines de lucro.

También se está desarrollando la Estrategia Nacional para Prevenir y Reducir la Pérdida de Alimentos a 2040, se han creado distintos bancos de alimentos como Red de Alimentos o el de Lo Valledor, y nuevos modelos de negocios para evitar el desperdicio.

Desafío empresarial

Para SMU, la industria avanza hacia una mirada más estratégica, con el desafío de avanzar hacia una cadena conectada, donde cada actor comparta información y asuma un rol. "Reducir el desperdicio requiere combinar tecnología, procesos, colaboración y una cultura organizacional y social", dice la empresa.

David Duarte, jefe de operaciones de Lo Valledor, agrega que hay que "mejorar la planificación,

la logística y la cadena de frío, desarrollar tecnologías que prolonguen la vida útil de los alimentos y fortalecer sistemas para recuperar o transformar los excedentes pueden reducir costos y generar nuevo valor".

"El diagnóstico sugiere orientar esfuerzos hacia donde existen mayores volúmenes recuperables y posibilidades de prevención, como terminales mayoristas, ferias libres, retail, agroindustria, producción primaria y poscosecha. Más que establecer un orden rígido de prioridades, estas áreas pueden entenderse como espacios estratégicos para avanzar", señala Godoy.

Guillermo Yáñez, country manager de Tetra Pak Chile, indica que lo importante es que se requiere un esfuerzo conjunto entre la industria, autoridades, comercio y sociedad para avanzar en soluciones concretas: "Es una oportunidad para hacer un uso más inteligente de los recursos y construir cadenas de suministro más robustas. En un mundo donde la demanda por alimentos sigue creciendo, avanzar en esta materia es una responsabilidad compartida".