DIARIO FINANCIERO®

Fecha: 29/09/2026 Audiencia: 48.450 Sección: CONTRAPORTADA
Vpe: $2.666.913 Tirada: 16.150 Frecuencia: 0
Vpe pág: $7.443.240 Difusión: 16.150
Vpe portada: $7.443.240 Ocupación: 35,83%

DE RESIDUO A RECURSO: CRECE EL NEGOCIO DE RESCATAR LOS ALIMENTOS QUE ANTES SE PERDÍAN



El sector privado está avanzando en generar nuevos negocios que recuperen el valor económico de los alimentos antes de desecharlos, aunque expertos advierten que este impulso no es simétrico en el país.

POR FRANCISCA ORELLANA

"Chile está avanzando desde una lógica de eliminación de residuos hacia una lógica de recuperación de valor", dice la directora del Observatorio de Sostenibilidad de la Facultad de Economía y Negocios de la U. de Chile, Reinalina Chavarri. En ese escenario, las empresas están buscando rescatar alimentos antes de que terminen como residuos, generando nuevos productos que recuperan su valor económico.

En el sector alimentos, incluido el sector pesquero, ejemplifica Chavarri, eso puede traducirse en redistribución de excedentes aptos para consumo, transformación de subproductos, compostaje, digestión orgánica y nuevas plataformas de comercialización secundaria.

El director de sostenibilidad de la U. Andrés Bello, Javier Viveros, agrega que hoy se ven modelos de negocios que transforman excedentes en unidades de negocio rentables, como "empresas biotecnológicas que revalorizan subproductos agroindustriales para crear nuevos alimentos e ingredientes funcionales, plataformas B2B de intermediación mayorista para comercializar cosechas que no califican para exportación por calibre, y canales digitales de rescate comercial para evitar el vencimiento en góndola".

Este cambio ha sido impulsado por la mayor medición, trazabilidad y toma de decisiones a partir de datos y a la colaboración entre empresas, proveedores, organizaciones sociales y otros actores, indica SMU: "Para las empresas, esta gestión permite mejorar la eficiencia operacional, reducir pérdidas y optimizar el uso de los recursos, mientras que para los consumidores, puede facilitar el acceso a productos en buenas condiciones a precios más convenientes".

Sin embargo, con más de 3,7 millones de toneladas de comida que se pierden anualmente, el impulso es asimétrico, dice Viveros.

"Ha avanzado más en las grandes cadenas de supermercados por eficiencia de costos, pero continúa rezagada en la agricultura primaria, ferias libres y servicios de alimentación institucional, donde las barreras logísticas y la falta de incentivos directos aún frenan su masificación", detalla.

Para el country manager de Tetra Pak Chile, Guillermo Yáñez, influye en esto la extensión del territorio, donde hay distancias entre los centros productivos y los principales centros de consumo, junto con la necesidad de abastecer oportunamente a comunidades a lo largo del país. Por ello, es cada vez más importante contar con una cadena alimentaria eficiente, así como abrir oportunidades a través de la innovación.

"Dar un mejor uso a materias primas que tradicionalmente terminaban desechándose permite aprovechar recursos que antes se consideraban residuos. Hoy existen tecnologías capaces de recuperar subproductos y transformarlos en nuevos ingredientes, contribuyendo a una producción más eficiente", concluye Yáñez.