



Alicia Hidalgo, Vivian Budinich, Luz María Rojas y Patricia Vildósola, editora de la Revista del Campo.

IVÁN SILVA I.

De acuerdo con el informe “El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2024”, de Naciones Unidas, un promedio de 733 millones de personas podrían haber padecido hambre en 2023, lo que representa el 9,1% de la población global. Por otra parte, se estima que en 2023, el 28,9% de los habitantes del mundo (2.330 millones de personas) padeció inseguridad alimentaria moderada o grave; es decir, no tuvo acceso sistemático a una alimentación adecuada.

Los sistemas agroalimentarios actuales requieren una rápida evolución, pues ya no satisfacen las necesidades de salud o sostenibilidad del planeta. No hacerlo, advierte un reporte del Foro Económico Mundial, “compromete a la comunidad a muertes evitables, enfermedades, destrucción de ecosistemas y efectos a largo plazo del cambio climático”.

El rol de la alimentación como agente de cambio social, ambiental y económico fue el tema del séptimo panel del Summit Futuro Sostenible 2025, en el que participaron Vivian Budinich, gerente de Marketing Corporativo y Sostenibilidad de Iansa; Luz María Rojas, gerente corporativo de Sostenibilidad y Marketing de Carozzi, y Alicia Hidalgo, gerente general de Red de Alimentos, moderado por Patricia Vildósola, editora de la Revista del Campo. Durante la conversación, las ejecutivas destacaron que para las compañías de la industria alimentaria, las posibilidades de avanzar hacia la sostenibilidad han aumentado gracias a que hay acceso a más soluciones sostenibles.

Vivian Budinich se refirió al sector azucarero y al trabajo que se ha hecho para que toda la producción de azúcar sea sustentable y, a la vez, más saludable. “No es sor-

CON IMPACTO EN LO SOCIAL, ECONÓMICO Y AMBIENTAL:

El rol de la industria alimentaria como agente de cambio

Durante el séptimo panel del summit, las invitadas destacaron iniciativas que van en la línea de incorporar la sostenibilidad en los procesos de producción, trabajar colaborativamente con los otros actores del sector y educar a las comunidades.



Las despensas sociales son minimarkets donde disponibilizamos los productos que las empresas nos entregan. No los vendemos, sino que la gente va ahí a recuperarlos”.

ALICIA HIDALGO,
gerente general de Red de Alimentos.

presa para nadie que venimos de un tema relacionado con la Ley de Sellos”, apuntó.

Al respecto, “comenzamos a trabajar con nutricionistas mediante un acuerdo con la Universidad del Desarrollo para poder comunicar lo que es el azúcar (o más precisamente la sacarosa) y cómo este carbohidrato debe ser parte de una dieta balanceada y equilibrada. Partiendo de esto, lo que hacemos es promover un estilo de vida saludable, que incluya todos los alimentos”, afirmó Budinich.

Luz María Rojas, en tanto, explicó cómo el modelo de agricultura de contrato que Carozzi lleva adelante, que vincula a los agricultores con su campo y la industria, ha permitido proyectar en el largo plazo la relación con los proveedores. “Trabajar con agricultura de contrato nos ayuda a darles más transparencia y seguridad a los 3.000 agricultores que han sido parte de este proceso, además de la continuidad de los cultivos; por lo tanto, a darnos la certeza de que contaremos con los granos, la fruta y la

verdura que necesitamos para nuestros productos”, señaló.

Valorización de residuos orgánicos

En Chile, según datos de la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (Odepa), cerca del 17% de los alimentos se desperdicia a lo largo de la cadena productiva. Muchos de estos productos son totalmente aptos para el consumo, pero no logran llegar a aquellos que los necesitan.

“Existe un gran desafío desde el punto de vista de la innovación para realmente destinar estos residuos orgánicos que hoy día en gran parte se usan como nutrientes de los campos. Estamos trabajando con expertos en biotecnología para poder avanzar en esta materia”, indicó Rojas.

Alicia Hidalgo mencionó además la contribución de los bancos de alimentos a la seguridad alimentaria y a la disminución del impacto ambiental. “Hemos rescatado más de 90.000 toneladas de re-

síduos desde nuestros inicios hace 17 años. Al año son rescatadas 13.000 toneladas de alimentos y, más o menos, 11.000 productos de higiene personal”, añadió.

Una forma de acercar a las comunidades a esos alimentos es a través de la implementación de despensas sociales, que “son minimarkets donde disponibilizamos los productos que las empresas nos entregan. No los vendemos, sino que la gente va ahí a recuperarlos. Atendemos principalmente a población de la tercera edad. Y aunque uno no lo crea, cerca del 80% de las personas que son beneficiarias de estas despensas viven solas”, comentó Hidalgo.

Así, la red se ha transformado no solo en un lugar para ir a buscar estos alimentos, sino que también en un punto de desarrollo social. Una señal en esa dirección, contó la gerente general de Red de Alimentos, es que en la despensa de San Bernardo se dictó un taller sobre sustentabilidad y cómo ocupar de mejor modo los alimentos que ahí se entregan para generar menos desechos.

CIFRAS

Los cinco países que más desechan alimentos

108,7
millones de toneladas

de alimentos desperdiciados en China en 2024, aumentando en 17 millones respecto de 2021.

78,2
millones de toneladas

es la cantidad de comida que se perdió en India el año pasado, 10 millones más que en 2021.

30,8
millones de toneladas

es lo que descartó en alimentos Pakistán en 2024, casi el doble que en 2021.

24,8
millones de toneladas

desechó Nigeria en 2024, país que logró reducir en casi 13 millones de toneladas los alimentos que se iban a la basura (37,9 millones de toneladas en 2021).

24,7
millones de toneladas

es lo que descartó Estados Unidos, cinco millones más que en 2021.

FUENTE: FOOD WASTE BY COUNTRY, WORLD POPULATION REVIEW.