



Columna

Mauricio Burgos Navarrete,
director carrera Ingeniería en Control de Gestión
Facultad de Administración y Negocios
Universidad Autónoma de Chile, Sede Temuco



El costo del desperdicio alimentario

El Día Mundial de la Tierra se celebra el 22 de abril, desde 1970, apuntando a promover cuidados y cambios hacia una economía sostenible que la favorezca. A la par, el Día del Sobregiro de la Tierra, 24 de julio, que marca el instante en que se consume el presupuesto anual de la naturaleza, iniciando un tiempo hacia fin de año de sobregiro de recursos, afectando negativamente el medio ambiente. Así, unida la sostenibilidad y el planeta, brota el foco en el uso y consumo responsable de lo que la naturaleza ofrece.

En esa línea, en una época de revelación de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ONU, 2015), entre ellos la producción y el consumo sostenible, los conceptos previos son significativos. Por tal motivo, me llamó la atención ver a personas en un local que al concluir de almorzar dejaban raciones relevantes de comida. En tal sentido, surgen algunas dudas sobre los alimentos y las finanzas del hogar: ¿qué se suele desperdiciar? ¿hay algún momento crítico? ¿existen datos? o ¿alguna cuantificación monetaria?

Buscando, en la IX Encuesta de Presupuesto Familiar (INE, 2023) se señala que un 21,2% del gasto medio familiar se destina a alimentación y bebidas no alcohólicas. De igual forma, el I Estudio de Maggi e Ipsos (2023), ofrece sugerentes resultados sobre la pérdida de alimentos en hogares del país, como que nueve de cada 10 generan desperdicios; y que si bien a muchos les molesta malgastar (91%), una alta tasa lo realiza (92%).

También destacan tres momentos en que surge el derroche: al comprar (79%), al preparar (78%), y al almacenar (81%), revelándose actos que podrían evitarse como compras excesivas (50%) o preparaciones en exceso (43%). Además, en lo desaprovechado resalta lo que se prepara (37%), las frutas y ver-

duras (30%) y el pan (15%), reforzándose que en promedio se desecha comida 2 veces a la semana y que es 1 vez con aquello que se abre y consume a medias.

Similarmente, se revela que por cada kilo de comida que no se pierde se ahorran 2,5 kilos de CO₂, lo que impacta positivamente en el efecto invernadero y sus alcances. Adicionalmente, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) estima que mundialmente en un año se pierden 1.300 millones de toneladas de comida, lo que equivale a un tercio de lo producido, constituyendo una cifra alarmante.

Un estudio de la Universidad de las Américas revela (2024) que en Chile se pierden 5,2 millones de toneladas de alimentos. Complementariamente, se indica por ejemplo que perder un kilo de cerdo es igual a derrochar 6 mil litros de agua. Por otra parte, en lo monetario, un análisis de la Universidad de Talca plantea (2019) que si una persona no desperdicia ahorraría \$200 mil al año, lo que hoy sería un valor en torno a \$300 mil.

De esta forma, en una economía post Covid, donde el costo de vida se ha elevado, y en la que sentimos los golpes de las incertidumbres locales y mundiales reflejados en el valor de una canasta familiar encarecida, es preciso estar alertas, no sólo por el impacto en la sostenibilidad, sino que igual en nuestras finanzas.

En consecuencia, desde la reflexión y análisis personal de nuestro actuar, debemos asimilar la importancia de actuar con responsabilidad y sabiduría en el circuito de compra, uso y consumo de alimentos, buscando no sólo el beneficio en precios y calidad, sino también en la cantidad que se adquiere, pues al igual que nuestro planeta, las finanzas del hogar deben ser resguardadas y sostenibles, evitando el derroche.