
Pérdida de alimentos

● La pérdida y el desperdicio de alimentos representan entre el 20% y el 45% de los alimentos producidos a nivel mundial. En Chile, esta cifra alcanza cerca de 1,6 millones de toneladas anuales, equivalentes al 20% de los alimentos disponibles, a lo largo de toda la cadena. Sin duda, este es uno de los grandes retos de sostenibilidad actual.

A través del Acuerdo de Producción Limpia (APL) para la Reducción de la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos (PDA), impulsado junto a la Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático,

nuestro gremio ha logrado convocar, hasta la fecha, a ocho empresas del sector –Nestlé, ICB, IANSA, Nutrisco, Grupo Proa, Ideal, Carozzi y Watt's– que participan con once instalaciones productivas a lo largo del país.

Este APL no es una declaración de principios, sino que es una herramienta práctica que permite a la industria pasar del diagnóstico a la acción, integrando la reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos en la operación diaria del negocio.

La cuantificación ambiental del APL permitirá traducir la reducción del desperdicio en impactos ambientales reales evitados. No solo se medirán toneladas de alimentos, sino que también se estimarán emisiones de gases de efecto invernadero –como metano–, junto con el uso de recursos y eficiencias productivas asociadas. Con datos concretos, la industria podrá demostrar su contribución a las metas climáticas y al avance hacia una producción más sostenible y responsable.

Carolina Pizarro