



Columna

Carolina Pizarro Torres,
Gerente de Sustentabilidad
AB Chile A.G.



Desperdicio cero

Anivel global, cerca de una quinta parte de los alimentos disponibles para consumo humano se pierde o desperdicia cada año. Son más de mil millones de toneladas que

El desafío no termina en la industria, ya que la mayor parte del desperdicio ocurre en los hogares. Planificar, conservar adecuadamente y revalorizar los alimentos no son gestos menores son parte de una transformación cultural necesaria.

se pierden o desperdician anualmente a lo largo de la cadena.

Reducir la pérdida y el desperdicio de ali-

nunca cumplen su propósito. En Chile, la magnitud del problema también es evidente: alrededor de 1,6 millones de tonela-

mentos puede contribuir hasta en un 10% a la disminución de las emisiones globales de gases de efecto invernadero.

Desde el gremio de la industria de alimentos y bebidas, AB Chile, estamos avanzando en una lógica concreta: medir, intervenir y escalar, a través del Acuerdo de Producción Limpia (APL) para la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos, impulsado junto a la Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático.

El desafío no termina en la industria, ya que la mayor parte del desperdicio ocurre en los hogares. Planificar, conservar adecuadamente y revalorizar los alimentos no son gestos menores son parte de una transformación cultural necesaria.

Cuando desperdiciamos alimentos, no solo botamos comida, sino que también agua, energía, trabajo y oportunidades. Pero, sobre todo, desperdiciamos la posibilidad de construir un sistema más eficiente, justo y sostenible.