

Fecha: 24-08-2025
 Medio: El Llanquihue
 Supl.: El Llanquihue - Edición Especial
 Tipo: Noticia general
 Título: De desecho a recurso: los retos de la gestión de residuos sólidos en la industria alimentaria

Pág.: 5
 Cm2: 609,3
 VPE: \$ 667.779

Tiraje: 6.200
 Lectoría: 18.600
 Favorabilidad: ☐ No Definida



De desecho a recurso: los retos de la gestión de residuos sólidos en la industria alimentaria

La gestión de residuos requiere planificación y diseño, considerando desde el inicio su origen, tipo y destino. Solo con esa mirada integral se logra una gestión eficiente y se deja de ver a los residuos como un problema.

Hablar de gestión ambiental de residuos sólidos puede resultar limitado si se piensa únicamente en reciclaje. La mirada debe ser más amplia: ecodiseño, reutilización y otras herramientas que la jerarquización de la gestión coloca en primer lugar, y que además forman parte esencial de la economía circular que hoy adoptan las empresas.

La gestión de residuos, como se conocía antes –centrada en valorización–, ha evolucionado. Con la Ley REP, que establece la responsabilidad extendida del productor y fomenta el reciclaje, surgen nuevos actores y obligaciones. En este contexto, Cecinas Llanquihue ha liderado junto a otras compañías la creación de un sistema colectivo de gestión para dar cumplimiento a estas exigencias.

Los estándares han cambiado drásticamente, lo que en el año 2000 se asociaba solo a imagen corporativa, hoy es el mínimo desde el cual una empresa debe desarrollarse. Los mercados, además, son más exigentes que las propias normativas. Surge entonces la pregunta: ¿la gestión de residuos debe seguir siendo lo que era? Si bien en las empresas ya existe gestión in situ, siempre hay parte de los residuos que termina en disposición final. Aquí el ecodiseño, la valorización y la prevención previa a la generación de residuos son clave. Es cierto que en todo proceso hay elementos



80%

es la meta de valorización de residuos al 2027. Actualmente, Cecinas Llanquihue alcanza un 72% (2024) y proyecta un 75% para 2025.

“Se ha explorado el uso de envases biodegradables, aunque la naturaleza sensible de los productos exige alta investigación”

David Cantero,
Jefe de Gestión Ambiental de Cecinas Llanquihue

inevitables que se transforman en subproductos, pero gestionar los bien marca la diferencia entre un desecho y un recurso.

LA GESTIÓN EN CECINAS LLAQUIHUE

A lo largo de los años la compañía ha desarrollado diversas acciones para mejorar la gestión de sus subproductos con: identificación, cuantificación, segregación, valorización y sustitución de materiales. Gracias a este trabajo transversal, la meta es alcanzar al 2027 un 80% de valorización. Para el 2024 se logró un 72%, proyectando un 75% para 2025. Una de las principales brechas actuales es la falta de gestores locales en la Región de Los Lagos, lo que obliga a trasladar gran parte de los subproductos a Biobío o la RM. Sin embargo, han surgido nuevas empresas en la zona, como ThermikHaus y Regenera Orgánico, con quienes Cecinas Llanquihue ya trabaja, apostando por la valorización local y sus beneficios ambientales. También se complementa esta gestión con el trabajo junto a Biotec (proveedor de insumos), con quien se manejan todos sus envases como devolución a proveedor, siendo parte de la operación de patio trasero, generando un proceso de simbiosis, sumado además a las obligaciones de la Ley REP.

En cuanto a envases, un punto crítico para una empresa de consumo masivo, la historia viene desde 2006, cuando se implementó el ecodiseño de cajas, optimizando materialidad y formatos para reducir el “transporte de aire”. También se ha explorado el uso de envases biodegradables, aunque la naturaleza sensible de los productos exige alta investigación, la que se realiza junto con proveedores antes de migrar a un nuevo packaging, explica David Cantero, jefe de gestión ambiental de Cecinas Llanquihue.

Finalmente, existen elementos que siguen siendo un desafío: guantes, cofias, pecheras y otros de protección personal. Al no contar aún con alternativas sostenibles, se convierten en residuos inevitables para la industria de alimentos, láctea o salmionera. Aquí es donde el diseño industrial debe aportar soluciones innovadoras que permitan a estos sectores reducir su impacto sin comprometer seguridad ni calidad. ●