

Fecha: 13-02-2026  
Medio: Diario la Región  
Supl.: Diario la Región  
Tipo: Noticia general

Pág.: 6  
Cm2: 302,3  
VPE: \$ 426.269

Tiraje: 4.000  
Lectoría: 12.000  
Favorabilidad: ☐ No Definida

Título: **Nutrisco se suma al primer Acuerdo de Producción Limpia para reducir pérdidas**

# Nutrisco se suma al primer Acuerdo de Producción Limpia para reducir pérdidas

El acuerdo —impulsado por la Asociación de Alimentos y Bebidas de Chile (AB Chile) y la Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático de Corfo (ASCC)— convoca a empresas del sector y a diversos actores de la cadena alimentaria con el objetivo de estandarizar la medición de pérdidas y desperdicios, fortalecer su prevención, fomentar la valorización de excedentes y promover la donación de alimentos, avanzando hacia un modelo de economía circular alimentaria.



La ejecución del APL se realizará en la planta de Romeral, Curicó, donde la compañía procesa y envasa fruta congelada —principalmente berries— en su unidad Agri-food. Con esta adhesión, Nutrisco alinea sus operaciones con la Estrategia Nacional para Prevenir y Reducir las Pérdidas y Desperdicios de

Alimentos al 2040 y con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de Naciones Unidas, en particular el ODS/ 12.3.

Fiorella/ Montoya, gerente corporativa de Sostenibilidad de Nutrisco, subrayó que reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos es un desafío estructural para la industria. «Para Nutrisco, impulsar una mejor nutrición significa

también hacernos cargo de cómo producimos y gestionamos los alimentos, incorporando criterios de eficiencia y economía circular que aporten al desarrollo sostenible de las comunidades donde estamos presentes», señaló, destacando que el APL permite avanzar con estándares comunes de medición, prevención y valorización.

Desde el gremio, Gonzalo/ Uriarte, presidente de AB/ Chile, valoró la adhesión de la empresa y destacó que «este acuerdo no es solo un compromiso, 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».