

Fecha: 15-09-2022
Medio: El Mercurio
Supl.: El Mercurio - Innovacion
Tipo: Tendencias
Título: Upcycling Foods, una tendencia que seduce a emprendedores chilenos, pero que es poco conocida por los consumidores

Pág.: 1
Cm2: 994,2
VPE: \$ 13.060.003

Tiraje: 126.654
Lectoría: 320.543
Favorabilidad: ☐ No Definida

Según un reporte de Future Market Insights, el tamaño del mercado global de alimentos reciclados alcanzaría un valor de US\$ 53 mil millones en 2022, proyectándose llegar a los US\$ 83 mil millones en los próximos 10 años.

ANDREA URREJOLA MARÍN



THE IMPERFECT PROJECT

Considerando que alrededor del 14% de los alimentos del mundo se pierden entre la fase de la cosecha y el canal minorista (es decir, no se llegan a vender al público); además que un 17% de la producción mundial se desperdicia a nivel del consumo (según la FAO), y que estas mermas y desechos de alimentos representan cerca del 10% del total de los gases de efecto invernadero a nivel global con sus devastadoras consecuencias climáticas, el *upcycling foods* está tomando fuerza (usar remanentes de alimentos para crear nuevos productos), una tendencia que aún es incipiente en Chile, pero que poco a poco interesa a innovadores.

"Cuando se desperdician alimentos significa que todos los recursos que se usaron para producirlos, como el agua, la tierra y la energía, también se pierden, lo que tiene efectos muy negativos para la economía, la seguridad alimentaria y la nutrición y el medio ambiente. Por eso es fundamental contar con distintas estrategias e iniciativas que aborden la pérdida y desperdicio de alimentos. En este sentido, es clave la colaboración de todos los actores de la cadena de suministro, la innovación y la aplicación de tecnología para mejorar la eficiencia y avanzar en la sostenibilidad de los sistemas alimentarios", afirma Eve Crowley, representante de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), en Chile.

Crowley, destaca a la vez, que el "Código de conducta voluntario para la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos" que es un instrumento internacional publicado recientemente por la FAO, establece que una de las medidas recomendadas para abordar algunas causas secundarias y sistémicas de las pérdidas y desperdicios de alimentos, incluyen la innovación destinada a la redistribución de los excedentes alimentarios y a la valorización de partes no comestibles y subproductos que salen de la cadena de suministro de alimentos para ser descartados; al tiempo que se garantiza el cumplimiento de todos los requisitos de inocuidad y calidad, y procurando obtener el mayor valor nutricional posible.

El problema es que poco se sabe del *upcycling foods*. Según opina la ingeniera en alimentos, Loreto Acevedo, falta educar y concientizar sobre esta tendencia, sobre todo en Chile donde aún es un "mercado incipiente". "Cuando uno gestiona el poder recuperar ciertos alimentos, sobre todo de algunas empresas grandes, te encuentras con muchas barreras de parte de estas, tanto así que incluso he llegado a pensar que los resulta mejor desearlos los productos que tratar de repensarlos para integrarlos a la economía circular".

Acevedo subraya que detrás de la recuperación de alimentos hay toda una logística. "No se trata de llegar a una planta de producción y sacarlos de la basura, detrás de ello hay un trabajo enorme de las dos partes, de la planta que los entrega y de quienes lo reciclan. Faltan más incentivos, quizás, para que ello ocurra y aumente en Chile el *upcycling food*". Acevedo es cofundadora de Tributo, *pet-tech* que elabora alimentos para mascotas en base a salmón recuperado, al cual se le incorpora la tecnología de liofilización. "Dentro de la Upcycled Food Association, entidad que reúne a ex-

CONTRIBUYE AL CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE Y LA ESCASEZ DE ALIMENTOS:

Upcycling Foods, una tendencia que seduce a emprendedores chilenos, pero que es poco conocida por los consumidores

ponentes del área a nivel mundial, donde Tributo forma parte, hay un emprendimiento que hace algo similar a lo nuestro, pero dirigido al consumo humano. Se llama Blue Circle Foods (de Washington DC), que elabora hamburguesas a partir de salmón recuperado", indica.

OPORTUNIDAD DE NEGOCIO

En vista de que la sustentabilidad es uno de los pilares estratégicos de Transforma Alimentos —iniciativa impulsada por Corfo y apoyada por el Ministerio de Agricultura—, el *upcycling food* también está dentro de las acciones que promueve y busca potenciar. "Con el *upcycling* los alimentos se pueden recuperar para el consumo humano, evitando además el impacto ambiental que conlleva generar desperdicios en los vertederos y reduce la presión de producir más alimentos para satisfacer la creciente demanda del aumento de la población que se proyecta a futuro", expresa Graciela Urrutia, gerente del Programa Estratégico Nacional Transforma Alimentos.

Para ella no solo es necesario que más emprendimientos chilenos trabajen este concepto con la industria agroalimentaria, sino que también es conveniente. "Les ofrece nuevas oportunidades de negocios", dice, y añade: "Las pérdidas y desperdicios de alimentos ocurren a lo largo de toda la cadena de suministros, donde la innovación tecnológica, el financiamiento y la colaboración son herramientas claves que pueden acelerar el desarrollo de nuevos productos, servicios y modelos de negocios, que permitan encontrar soluciones donde aún no existen o escalar para llegar al mercado".

Según un reporte de Future Market Insights, el tamaño del mercado global de alimentos reciclados alcanzaría un valor de US\$ 53 mil millones en 2022, proyectándose lograr US\$ 83 mil millones en los próximos 10 años.

Urrutia menciona que en Chile hay varias iniciativas y van en aumento. "Estamos viviendo un proceso de transición y hay que abordarlo como una oportunidad para que las empresas puedan comunicar a sus clientes y consumidores, el tremendo aporte que están realizando con el *upcycling* de alimentos, destacando que son producidos utili-

zando cadenas de proveedores verificables y con un impacto positivo en el medio ambiente", concluye.

LA CARTA CHILENA

The Imperfect Project (2021). Transforma frutas y verduras "imperfectas" en barritas de larga vida. Son *plant-based*, tienen envases reciclables y están disponibles en seis sabores, dulces y salados. "En un año de funcionamiento recuperamos 10 toneladas de frutas y verduras frescas, lo cual esperamos duplicar en nuestro segundo año. Nuestras barritas de fruta y verdura las vendemos en EE.UU. a través de Amazon y en Chile en tiendas, distribuidores y *retail*. Son una buena opción de colaciones, libres de sellos y con buena fuente de fibra y azúcares naturales. Hoy estamos en las últimas fases de desarrollo de otros tres productos que esperamos lanzar a fines de año", señala Amanda Behm, cofundadora y COO de The Imperfect Project.

Cáscara Foods (2019): Rescata subproductos agroindustriales y de empresas que elaboran jugos para transformarlos en suplementos, *snacks* y alimentos funcionales. "En la industria de jugos, hasta el 57% de la fruta utilizada puede terminar en la basura en forma de pulpa, un subproducto del proceso de prensado. Lo que resulta irónico, porque está cargada de nutrientes", expone Mateo Rubio, cofundador y CEO de Cáscara Foods. "A la fecha hemos rescatado más de 110 toneladas de alimentos y en nuestra planta procesamos mensualmente cerca de dos toneladas", añade. Se venden en su *e-commerce*, Jumbo y Farmacias Cruz Verde. Para 2023 planean llegar a México y EE.UU., y lanzar más de 10 nuevos productos.

Williwaw Foods (2015): Revaloriza la piel de salmón descartada en la industria para preparar Salmon Cracklet, un *snack* crujiente y saludable, de la forma y tamaño de un "nachito", que se vende en Chile (a través de Jumbo, Unimart y tiendas *gourmet*), en EE.UU. y Japón a través de Amazon, y espera llegar a Canadá en 2023. "Para el próximo año estamos desarrollando otros alimentos tipo *snack*, pero no nos limitamos al salmón. Nuestra idea es buscar fuentes sustentables o de bajo impacto ambiental principalmente en la Patagonia chilena", indica el cofundador Andrés Herrera.

InnovaGreen (2019): Recicla frutas descartadas para convertirlas, a través de un proceso biotecnológico, en alimento y/o ingrediente funcional llamado Fibrax, alto en fibra dietética, con prebióticos, antioxidantes y fitoesteroles. "Hoy procesamos 1.400 kilos de frutas mensuales. Desde 2019 a la fecha llevamos 15.000 kilos de frutas recuperadas y hemos evitado que 7.000 litros de jugos de frutas contaminen cursos de aguas superficiales y/o subterráneas", dice Mauricio Poblete, socio fundador de InnovaGreen. El principal canal de venta es su *e-commerce*. Para 2023 esperan vender en Colombia, Perú, México y EE.UU., y crear productos a partir de la recuperación de tomates, arándanos y uvas.

MásMar (2017): Iniciativa que rescata subproductos y bioproductos marinos para elaborar nuevos alimentos. La integran varios emprendimientos de la zona que desarrollan *snacks*, *mousse* y sopa de ostión; postre de algas marinas; *gallets* de jurek; paté y salsa de camarón; aceite de jibia omega3; paté de machas; sazónador de camarón y langostino. "Uno de los focos que queremos fortalecer es el trabajo con la pesca artesanal en la línea del reciclaje", cuenta Guillermo Molina, gerente de MásMar.

Cáscara Foods (2015): Revaloriza la piel de salmón descartada en la industria para preparar Salmon Cracklet, un *snack* crujiente y saludable, de la forma y tamaño de un "nachito", que se vende en Chile (a través de Jumbo, Unimart y tiendas *gourmet*), en EE.UU. y Japón a través de Amazon, y espera llegar a Canadá en 2023. "Para el próximo año estamos desarrollando otros alimentos tipo *snack*, pero no nos limitamos al salmón. Nuestra idea es buscar fuentes sustentables o de bajo impacto ambiental principalmente en la Patagonia chilena", indica el cofundador Andrés Herrera.



WILLIWAW FOODS



MÁSMAR

CÁSCARA FOODS