

Fecha: 15-09-2022
Medio: El Mercurio
Supl.: El Mercurio - Innovacion
Tipo: Tendencias
Título: Upcycling Foods, una

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 URREJO LA MARÍ



Considerando que alrededor del 14% de los alimentos del mundo se pierden entre la fase de la cosecha y el consumo minorista (es decir, no se llevan a vender al público), además de que el 17% de la población mundial se despereza a nivel del consumo (según la FAO), y estas mismas cifras de 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 transformando la mierda fuerte (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 los recursos 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 salud. Es importante que el mundo ambíe. Por eso es fundamental contar con distintas estrategias e iniciativas que aborden la pérdida y desperdicio de alimento. 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 la sostenibilidad de los sistemas alimentarios”, afirma Fion 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 alimentario", que es un instrumento internacional publicado recientemente por la FAO, establece una de las medidas recomendadas para abordar algunas causas secundarias y sistemáticas de las pérdidas y desperdicios de alimentos, incluyendo la innovación destinada a la redistribución de los excedentes alimentarios y a la valorización de partes no comestibles y subutilizadas que se da en la cadena de suministro de los alimentos, así como 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* de foods. Según opina la ingeniera en alimentos, Loreto Acevedo, falta estudiar y conscientizarse 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 te llega a pensar que les resulta mejor desear los productos que tratar de repensarlos para integrarlos a la

ecología circular". Acedo subraya que detrás de la recuperación hay una toda una logística. "No se trata de llegar a una planta de producción y sacaros de la basura, detrás de ello hay un trabajo enorme las dos partes, de la planta que los entrega y de quienes los reciben. Faltan muchísimos, quizás, para tenerla operativa, como en Chile el *upcycling food*". Acedo es cofundadora de Tributo, *pet-tech* que elabora alimentos para mascotas en base a salmonín 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.

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 se proponen para el desarrollo sostenible. “Con el *upcycling food* los alimentos se reutilizan para el consumo humano, evitando además el impacto ambiental que convaleva generar desperdicios en los vertederos y reduce la presión sobre los recursos naturales para satisfacer la creciente demanda del aumento de la población que se proyecta a futuro”, expresa Graciela Urrutia, gerenta 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, abade. "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 clave 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 a un mercado".

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 utilizando

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

LA CARTA CHIENA

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 de Amazon, y espera llegar a Canadá en 2023. "Para el próximo año estamos desarrollando otros alimentos tipo salmón. Nuestra idea es buscar fuentes sustentables o de bajo impacto ambiental principalmente en la Patagonia chilena", hermano del cofundador Andrés Hernández.

duras frescas, lo cual esperamos duplicar en nuestro segundo año. Nuestras ventas en fruta y verduras las vendemos en EUA, a través de Amazon y en Chile en tiendas, distribuidores y retail. Son una buena opción de colaciones, libres de sellos y con buenas fuentes de fibra y azúcares naturales. Hoy estamos en las últimas fases de desarrollo de otros tres productos que esperamos lanzar a finales de año", señala Amanda Behn, cofundadora y CEO de The Imperfect Project.

Cáscara Foods (2018): Rescata subproductos agroindustriales y de empresas que elaboran jugos para transformarlos en suplementos, cosméticos y otros productos.

InnováGreen (2019): Recicla frutas descartadas para convertirlas, a través de un proceso biotecnológico, en alimento y/o ingredientes para elaborar lácteos FibraX, alto en fibra dietética, con prebióticos, y antioxidantes y fitoesteroles. "Hasta procesamos 1.400 kilos de frutas y vegetales para elaborar 100 litros de jugos mensuales. Desde 2019 a la fecha llevamos 15.000 kilos de frutas recicladas y hemos evitado que 7.000 litros de jugos de frutas contaminen cursos de aguas superficiales y/o subterráneas", dice Mauricio Pineda, socio fundador de InnováGreen. El principal campo de acción es en Europa, donde ya están en su segundo año. En 2021 esperan ir a vender en Colombia, Perú, México y Estados Unidos.

transformaciones en suplementos, snacks y alimentos funcionales. "En la industria de jugos, hasta el 57% de la fruta utilizada puede terminar en la basura", comenta de

Másimas (2017): Iniciativa que reúne a más de 100 marcas de mariscos y mariscos para elaborar diversos platos con mariscos. La integran varios emprendimientos de la industria que desarrollan *snacks*, *mojaces* y *galletas* con mariscos; postres de algas marinas; *muguet*; gels de jalea; y paté de camote, entre otros. El nombre es un homenaje a su creador, "uno de los más famosos pescadores de mariscos que jamás haya existido".

Williwaw Foods (2015): Revaloriza la piel de salmón descartada en la industria



100