



Simple prácticas para ahorrar en la compra de alimentos, frente a alzas de precios en estos productos



El IPC de octubre anotó su mayor alza desde marzo de 2023, instalándose en 1,0% y acumulando un avance de 4,5% en lo que va del año. Aunque la principal responsable de la mayor inflación este mes es la energía (particularmente, la electricidad), los alimentos y bebidas no alcohólicas también consignaron aumentos mensuales en 14 de sus 15 clases.

Para nadie es un secreto que el costo de los alimentos en Chile parece ser cada vez más alto. Durante el mes de octubre, el Índice de Precios al Consumidor (IPC) fue más alto de lo que se esperaba, ubicándose en 1,0%, empujado en gran medida por los importantes aumentos registrados en las categorías vivienda y servicios básicos, con un 3,1%, y alimentos y bebidas no alcohólicas, con una variación mensual de 2,2%.

En el caso de los alimentos, esta categoría -tremendamente importante para los hogares- registró alzas mensuales en 14 de sus 15 clases. De hecho, el Instituto Nacional de Estadísticas (INE) informó que, de los 81 productos que componen la división, 55 consignaron incrementos en sus precios, destacando la carne de vacuno (5,5%) y las papas (28,5%).

Elena López, cofundadora y COO de Cheaf, reconoce que Chile y otros países de la región se han visto profundamente afectados por estos aumentos en el costo de vida, los que han tenido impactos significativos en las economías domésticas: "Mientras seis manzanas en un supermercado en Inglaterra cuestan 1,7 libras esterlinas (algo así como \$2.100

pesos chilenos), en Chile la misma cantidad tiene un valor de \$2.500 pesos en un supermercado, lo que da cuenta del elevado precio de los alimentos en el país, considerando que Inglaterra es uno de los países con el costo de vida más elevado en el mundo", explica López.

"Es una realidad que el incremento en el costo de los alimentos no sólo responde a las políticas monetarias o decisiones micro y macroeconómicas de cada país, sino que además es producto de los tiempos en que vivimos: la crisis climática y la enorme sucesión de eventos meteorológicos extremos están afectando la producción de alimentos, lo que provoca un alza considerable en su valor", comenta la cofundadora de Cheaf.

Al respecto, un estudio de opinión pública elaborado por Cheaf -aplicación que trabaja junto a diversos supermercados y tiendas de conveniencia del país para contribuir a la erradicación de la pérdida de alimentos- reveló que el 76% de las personas encuestadas dice sentir preocupación y/o ansiedad por las noticias frecuentes sobre la crisis climática, mientras que



un 82% asegura que el gasto en alimentación en su hogar ha subido considerablemente en el último tiempo, y un 80% declara que en el último tiempo ha tenido que hacer cambios en su vida para generar ahorros en esta materia.

Sobre lo mismo, en su estudio "Consumer Insight Q2 2024", Kantar

división Worldpanel puso en relieve cómo los hogares han ajustado su comportamiento ante la inflación y la desaceleración económica, revelando una disminución año contra año de 2,9% en el volumen de la canasta de consumo masivo, en junio de 2024, donde el ítem alimentos representa un 48,7% de participación en el gasto.



Tres hábitos para ahorrar en alimentos

Planificar para evitar el desperdicio de alimentos. Al momento de hacer las compras, es importante tener una planificación de los días para los que se está comprando. "De esta manera, podemos comprar justo lo que necesitamos y no adquirir productos que después tendremos que botar a la basura porque no alcanzamos a prepararlos; sobre todo en primavera y verano, cuando el alza de las temperaturas afecta la durabilidad de los alimentos", comenta Elena Lopez.

Comprar alimentos de temporada. "Las frutas y verduras de temporada suelen ser una alternativa mucho más económica que aquellos productos que deben viajar cientos de kilómetros para llegar a nuestras cocinas", aclara la cofundadora de Cheaf, por lo que llama a las personas a preferir aquellos productos que se cosechen en la zona donde se habita y en la temporada actual.

Rescatar alimentos. "El rescate de alimentos es una opción más reciente, pero que se ha instalado con fuerza en el país. Hoy, en Chile existen diversas aplicaciones e iniciativas que, como nosotros en Cheaf, permiten rescatar alimentos en excelentes condiciones para el consumo humano pero que por protocolos de las tiendas deben ser retirados de las góndolas", explica Elena Lopez. En efecto, Cheaf trabaja de la mano con supermercados adheridos y, al comprar desde la aplicación, se pueden generar ahorros de al menos 50% sobre el valor original de los productos en categorías como frutas y verduras, lácteos, fiabrería, pastelería, bollería, platos preparados y quesería. "Al rescatar alimentos, no sólo estamos generando un importante ahorro en las compras de comida, además estamos evitando que esta comida en perfecto estado se transforme en basura y contamine nuestro medio ambiente, impactando positivamente en la reducción de emisiones de gases de efecto invernadero, uno de los principales responsables de la crisis climática", reflexiona López.



**FRUTAS Y VERDURAS
DE ESTACIÓN**

