

EL CAMBIO CLIMÁTICO IMPONE NUEVOS DESAFÍOS A LA PRODUCCIÓN LOCAL DE ALIMENTOS

Lo que comemos diariamente y la forma en que se elabora tiene repercusión ambiental. En el caso de nuestro país, es alta la vulnerabilidad a la crisis climática y depende de los recursos naturales. No obstante, la industria está actuando para avanzar hacia una producción más sostenible.



El cambio climático está impactando la producción alimentaria mundial, afectando tanto la cantidad como la calidad de los cultivos. Reducción de la disponibilidad de agua, mayor presencia de plagas y enfermedades que afectan los cultivos, pérdida de espacios aptos para la agricultura por la erosión del suelo y desertificación, así como alteraciones en el crecimiento y disminución del rendimiento de la tierra, son algunos de los impactos. El escenario local no es la excepción.

"La industria alimentaria en Chile enfrenta dos grandes retos: la mitigación de emisiones de gases de efecto invernadero (GEI) y la adaptación al cambio climático", dice el ministro de Agricultura, Esteban Valenzuela. A su diagnóstico añade que la producción agropecuaria, vital para el país, "es altamente vulnerable a los efectos del cambio climático, y depende de los recursos naturales".

En ese contexto, el ministro Valenzuela sostiene que la colaboración público-privada y en el trabajo conjunto de todos los actores de la sociedad es clave para superar estos desafíos "desde la producción de insumos y alimentos, de los procesos de

MÁS DE
1/3

DE TODAS LAS EMISIONES DE GEI PRODUCIDAS POR LOS HUMANOS SE RELACIONA CON LOS ALIMENTOS, SEGÚN LA ONU.

transformación y producción agroindustrial, a la comercialización y el consumo".

Innovaciones

Las industrias agrícola y ganadera en Chile ya están tomando medidas e implementando innovaciones para adaptarse. El CEO & founder de Maifud, Darío Contreras Levy, entrega algunas pistas: "Desde el ecosistema empresarial chileno están surgiendo iniciativas innovadoras para mitigar los efectos del cambio climático. Un ejemplo es F4F, que transforma los residuos orgánicos de la industria alimentaria en alimentos de bajo impacto ecológico

para la agroindustria, evitando así la liberación de metano que ocurriría si esos desechos fueran simplemente descartados".

Si de innovaciones se trata, las llamadas tecnologías climáticas han abierto una promisoriosa ventana para brindar soluciones en diversas industrias, como en la energía, en gestión de recursos o en el ámbito agroalimentario. "Existen muchísimos ejemplos exitosos de startups que han usado la inteligencia artificial o el machine learning; pero es importante entender que para lograr ese éxito es fundamental adaptar las tecnologías existentes a los mercados donde serán utilizadas, teniendo conciencia de las necesidades particulares de cada territorio y de las regulaciones que también existen en ellos", recalca Elena López, cofundadora y COO de Cheaf, una startup que rescata excedentes de alimentos en supermercados.

Avanzar hacia una cadena de valor cada vez más sostenible es uno de los grandes desafíos globales de la industria de alimentos, y por cierto, también de Chile. En ese esfuerzo, el jefe del Departamento de Medioambiente del Mercado Mayorista Lo Valledor, David Duarte, apunta al desperdicio de alimentos, "que

abarca más de un 17% de toda la producción mundial, es decir, desde que inicia la cadena de abastecimiento hasta el consumidor final". Duarte dice que es aquí donde gran parte del esfuerzo debe estar: "Es necesario que cada eslabón de la cadena asuma la responsabilidad de sus pérdidas y desarrolle estrategias

HASTA
300

LITROS DE AGUA SE REQUIEREN PARA PRODUCIR UN KILO DE VERDURAS, MIENTRAS QUE PARA PRODUCIR UN KILO DE CARNE DE BOVINO SE REQUIEREN 15 MIL LITROS DE AGUA, SEGÚN LA FAO.

para mitigar", advierte. También resalta la importancia de la economía circular, "que es vital para una eficiencia en el manejo de recursos en los campos y la tierra, y allí es donde el mercado vuelve a mostrarse como un agente de cambio".

Con todo, el Dr. Fernando Vio,

académico del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA) de la Universidad de Chile, destaca una ventaja de la producción agrícola en nuestro país: "Afortunadamente, Chile es un gran productor y exportador de frutas y hortalizas, cuya producción es amigable con el medio ambiente porque no requiere grandes extensiones de terreno como los cereales, ni praderas como los bovinos, que producen deforestación".

El académico afirma que la producción de frutas y verduras disminuye el efecto invernadero, a diferencia de la producción animal que lo aumenta. Además, agrega un dato no menor, considerando los largos años de sequía que viene enfrentando el país, y es que el consumo de agua es mínimo: para producir un kilo de verduras se requieren 200 a 300 litros de agua y para frutas, 400 a 900 litros, mientras que para producir un kilo de carne de bovino se requieren 15 mil litros de agua, según información de la FAO. "Desde la investigación y la academia debemos incentivar, mejorar y optimizar la producción y consumo de frutas y verduras si queremos tener un país sustentable, productivo y más saludable", finaliza el Dr. Fernando Vio.