

Según el informe, hay más preocupación por el bienestar

Estudio del Departamento de Agricultura de EE.UU. concluyó que los chilenos ahora prefieren la comida saludable

El estudio destaca que no se trata de una moda pasajera, sino que de una tendencia de una población cada vez más informada.

MARCELO POBLETE

En las cocinas y mesas de Chile algo está cambiando. Los platos más saludables ganan protagonismo en los comedores y restaurantes nacionales.

El Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA por sus siglas en inglés) realiza de manera constante estudios y análisis de la industria agrícola y alimentaria nacional. El 17 de diciembre publicó un informe, destacando que los chilenos están adoptando hábitos más conscientes y alineados con una alimentación saludable (ver acá <https://goo.su/e8Gg7n>).

Este cambio el informe lo explica en cinco puntos clave: preferencias del consumidor, tendencias internacionales, adaptación del sector HRI (hoteles, restaurantes e instituciones), mayor acceso a información y políticas públicas.

Las razones

Para el USDA los restaurantes y hoteles han captado esta tendencia rápidamente. Sus menús ahora incluyen más opciones vegetarianas, veganas y basadas en ingredientes locales y orgánicos. No se trata de una moda pasajera, sino es una respuesta directa a un consumidor cada vez más informado y preocupado por su bienestar.

"Hay un notable cambio en el comportamiento de los consumidores, que también reconfiguró el sector, con una creciente demanda de opciones de menú más sanas y sostenibles", señaló el informe.

Las redes sociales y campañas educativas han jugado un papel crucial, ya que proporcionan información. La influencia de tendencias globales también se siente en las mesas chilenas.

Como en muchos países desarrollados, los alimentos con menos grasas, azúcares y procesados están ocu-



Los chilenos vivieron un cambio en su alimentación después de la pandemia.

las prioridades han cambiado. Ya no sólo buscan lo asequible o conveniente, sino también lo que beneficia su cuerpo y el medio ambiente.

El sector alimenticio está respondiendo con creatividad e innovación, mostrando que la salud no está reñida con el sabor.

En el caso de los alimentos saludables, según Jaime Torres, CEO de UNK, especialista en estrategia y negocios, "efectivamente el comportamiento del consumidor ha llevado a que se destinen mayor cantidad de recursos, de infraestructura para poder transportar y exhibir estos alimentos".

De hecho, repara en que en los supermercados hay góndolas dedicadas especialmente a los productos congelados y a los productos frescos.

"Hay zonas de frutas y verduras. También espacios para los vegetarianos, para los alimentos que son libres de gluten. En general, para todos los alimentos que están lejos de ser ultraprocesados. Esa es la tendencia", afirma.

Riesgos y propuestas

La inflación y el aumento de los costos operativos plantean desafíos significativos, advierte Marjorie Domínguez, directora de Agronomía de la Universidad de las Américas.

Para responder a las nuevas demandas del mercado, los productores deben reinventarse, optimizar recursos y reducir el uso de insumos, mejorando así la eficiencia de sus operaciones. Domínguez destaca la diversificación de cultivos como una estrategia clave, y sugiere "optar por productos con mayor valor agregado o más resistentes a condiciones climáticas adversas".

Educación nutricional

La doctora Eliana Reyes, nutrióloga y directora de la Escuela de Nutrición y Dietética de la Universidad de Los Andes, propone fomentar la educación nutricional: "Debe ser permanente y partir desde la casa, siguiendo en los colegios. Es muy importante que se alineen los medios de comunicación para transmitir información de fuentes serias y responsables, evitando que la gente se informe por personas que no tienen los conocimientos necesarios", advierte.

»»
"Hay un notable cambio en el comportamiento de los consumidores"

Informe de USDA

pando el centro del escenario. Los platos tradicionales se reinventan, adaptándose a estos nuevos parámetros de salud, mientras que nuevas propuestas culinarias responden al creciente interés por lo natural.

El informe concluyó que en 2023, el sector HRI en Chile se recuperó con fuerza después de la pandemia. La ocupación hotelera llegó al 51% y el turismo aportó \$32.5 mil millones al

PIB. La industria alimentaria procesada generó \$14,5 millones y empleó a más de 360.000 personas.

Las ventas de alimentos en el comercio minorista alcanzaron \$28.5 mil millones. También resaltó que Estados Unidos exportó a Chile \$539 millones en alimentos, entre los que destacan lácteos, cerdo y aves.

Auge de congelados

El reporte agregó que incluso en un panorama económico desafiante, los chilenos están demostrando que

DAVID VELAZQUEZ