

El salto en sustentabilidad de la agroindustria

“**D**ependemos de la agricultura y estamos conscientes de la crisis climática y de la problemática que viven los productores y, para enfrentarla, es clave ir incorporando la sostenibilidad en todo el proceso. Eso nos llevó a firmar, en 2016, el primer Acuerdo de Producción Limpia (APL) y buscar la certificación de empresa B. Fue el inicio de un trabajo continuo, en donde descubrimos el mundo de la sostenibilidad y cómo ir avanzando en él”, cuentan desde Chillán Yocelín Ortiz y Francisca Crisóstomo, jefa del área de prevención de riesgo y medio ambiente y encargada de proyectos sus-

Durante los últimos 20 años, y a través de APLs, el sector elaborador de frutas y hortalizas ha incorporado cambios tecnológicos y de prácticas que ha llevado a que sus empresas hoy ahorren 55% de m3 de agua por tonelada de producto terminado, revaloricen el 90% de sus desechos y redujeran en cerca de 60% sus emisiones de gases de efecto invernadero.

PATRICIA VILDÓSOLA ERRÁZURIZ

tentables, respectivamente, de Frutícola Olmué, que congela y exporta berries y espárragos. Hoy la Frutícola es carbono neutral, revaloriza los desechos, el 100% de su energía es de fuentes renovables y están iniciando un nuevo desafío: el certificado azul por la gestión del agua.

A Patagoniafresh —del holding de empresas Iansa—, su foco en la sustentabilidad los ha llevado a incorporar tecnologías de vanguardia para el tratamiento de sus riles, lo

que ha significado que, por ejemplo, en su planta de Molina, más del 70% de las aguas que usan para la descarga del tomate provenga de aguas tratadas y no de pozos. Además, sus proveedores agrícolas tienen un 92% de tecnificación de riego, lo que les ha permitido reducir en más de la mitad el consumo de agua, respecto del que tenían con riego tradicional, a ello suman que tratan el 98% de sus residuos industriales no peligrosos y su abastecimiento eléctrico es 100% de energías renova-

bles, comentan Claudio Villouta, Gerente de Operaciones, y Antonio Concha, Gerente Agrícola de Patagoniafresh.

Olmúe y Patagoniafresh son dos de las 449 agroindustrias exportadoras de frutas y hortalizas elaboradas que en 2023 exportaron US\$2.580 millones en productos como berries congelados, jugos concentrados de frutas, conservas y pulpas de frutas o pasta de tomate y frutos secos y deshidratados, según datos de Chilealimentos. Se trata de un rubro que, de la mano de los Acuerdos de Producción Limpia (APL), ha dado un verdadero salto en sustentabilidad, con indicadores que muestran el cambio tanto a niveles sociales como ambientales, con reducciones de cerca de un 60% de sus

emisiones, o de un 55% de m3 de agua por tonelada de producto terminado, por mencionar algunos (ver infografía).

Y que, como dice Ximena Ruz, directora ejecutiva de la Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático, “es relevante en términos de sustentabilidad país. Ha puesto a Chile en los mercados más exigentes”.

MÁS QUE NORMATIVAS

Fue en 2005, cuando el tema de la sostenibilidad recién se asomaba entre las exigencias productivas, que los socios de Chilealimentos, de la mano de Corfo y de la Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático, comenzaron a trabajar en los APL, primero con el objetivo de disminuir el impacto de los desechos y, a partir de 2012, incorporando variables económicas y sociales, comenta Juan Manuel Mira, presidente del Comité de Sustentabilidad de Chilealimentos y miembro del consejo asesor de Sugal Group.

Pronto comenzaron a implementar mejoras, que se reflejan en indicadores que mostraron los avances en distintos ámbitos.

“Estos indicadores son lo que nosotros hemos ido validando. Cada empresa tiene una meta de acuerdo a sus necesidades y hay una medición del antes y del después. Eso lo hacemos con todo, el agua, la energía y con todo lo que tenga una me-



Indicadores sociales



Involucramiento con comunidades locales

Existen planes de relacionamiento comunitario en 100% de las empresas y se han realizado inversiones en acciones de relacionamiento comunitario por montos promedio de US\$10.000 anuales los últimos 3 años.



Fuente: Chilealimentos
Fotos: Gentileza ChileAlimentos