

PREFERENCIAS DE CONSUMO EN CHILE:

Salud y sostenibilidad, las tendencias alimentarias que prevalecerán en 2025

Consumidores informados y preocupados de su bienestar buscan opciones nutricionales que les permitan cuidarse y, a la vez, no dañar el medioambiente.

MARÍA JOSÉ VÁSQUEZ

La alimentación saludable es una tendencia que comenzó hace varios años y que llegó para quedarse. Según la Red Alimentaria Food Tech, para 2025, los consumidores buscarán cada vez más alimentos y bebidas que aseguren beneficios funcionales, saludables y con etiquetas limpias. Conceptos como “orgánico”, “sin gluten”, “bajo en azúcar” y “rico en proteínas”, por mencionar algunos, ya son parte del vocabulario popular.

En su búsqueda por satisfacer las necesidades alimentarias de sus clientes, Supermercados Cencosud anticipó esta tendencia fortaleciendo su propuesta de valor con opciones que promueven una vida saludable. Alexis Pinto, gerente comercial de Perecibles de Jumbo, Santa Isabel y Spid, dice que monitorean constantemente “las tendencias globales y locales en alimentación saludable, e incorporamos productos que responden a las necesidades de nuestros clientes, como alimentos con beneficios funcionales, fortificados o con ingredientes naturales”.

El ejecutivo agrega que han ampliado sus categorías para incluir opciones orgánicas, veganas, *low carb*, sin gluten y libres de alérgenos comunes, todas con las certificaciones correspondientes.

Marcela Zamorano, magíster en Ciencia de los Alimentos de la Universidad de Chile y académica de la Usach, confirma la tendencia, y añade que a los alimentos llamados funcionales, en los que destacan aquellos con grasa omega 3, se suman aquellos fortificados o suplementados con fibra dietaria, llamados alimentos integrales, reconocidos por su efecto prebiótico y regulador de la función y flora intestinal.

“(Alimentos) con fortificación de vitaminas y minerales, como vitamí-



LOS ALIMENTOS BASADOS EN PLANTAS, aquellos que tienen alto contenido nutricional, los probióticos y productos sostenibles están dentro de las preferencias.

na D, calcio, hierro, se han hecho accesibles de manera de prevenir el déficit de estos micronutrientes. El otro grupo que ha adquirido una gran popularidad, y en el cual la industria ha ofertado muchos nuevos productos, son los alimentos veganos”, comenta la especialista.

CUIDADO DEL PLANETA

La sostenibilidad y el impacto ambiental también son temas relevantes para consumidores informados y preocupados del medioambiente.

En Supermercados Cencosud

impulsan el programa “Mundo Circular”, a través del cual gestionan sus propios residuos orgánicos, transformándolos en tierra compost en colaboración con el proveedor De Raíz. Este compost 100% circular está disponible para la venta, fomentando un modelo de economía sostenible.

“El trabajo con proveedores locales es una prioridad estratégica. Colaboramos con productores nacionales que cumplen con altos estándares de calidad y sostenibilidad, fortaleciendo nuestra oferta y destacando el valor agregado de la producción local”, dice Alexis Pinto.

Al respecto, Jean Paul Veas, director ejecutivo del Centro Tecnológico para la Innovación Alimentaria (CeTA), señala que la industria está trabajando en productos más sostenibles y en aprovechar de mejor manera las materias primas y descartes de sus procesos.

“La tendencia de productos sobre la base de la sostenibilidad llegó para quedarse. Dentro de las 10 tendencias del Innova Marketinsight 2025, destaca la ‘Sostenibilidad – Adaptación al clima’. La sostenibilidad sigue siendo un foco clave tanto para los consumidores como para la industria, y muestra cómo esta está respondiendo a los impactos del cambio climático y al sentimiento de los consumidores respecto de ello”, señala. Y agrega que esta incertidumbre climática presenta oportunidades para la innovación.

En Supermercados Cencosud trabajan junto a sus proveedores para fortalecer la oferta y garantizar que sus opciones sigan cumpliendo con las expectativas de los clientes y del mercado. “La industria alimentaria enfrenta el desafío de innovar constantemente, en línea con un consumo más consciente y respetuoso con el cuerpo y el medio ambiente. En Jumbo, Santa Isabel y Spid promovemos el desarrollo de productos alineados con esta visión, como alimentos basados en plantas, superalimentos, probióticos y productos sostenibles”, concluye Pinto.