

Selecta Envases ofrece opciones similares para arándanos y champiñones, entre otros productos

Innovación chilena jubila a los envases plásticos para vender frutillas

MELISSA FORNO

Como una alternativa a los contenedores plásticos utilizados para distribuir frutas y verduras, Selecta Envases diseñó uno para frutillas con cartulina tipo kraft compostable y que ya está presente en dos cadenas de supermercados.

Según explica Juan Pablo Andreani, gerente general de la empresa y dirigente de la Asociación Gremial de los Impresores, Convertidores y Proveedores de la Industria Gráfica y del Packaging (Asimpres), el recipiente nació por el interés de Hueritos de Chile, que es uno de sus clientes, de transitar desde el plástico hacia un material más sustentable.

La innovación, fabricada con cartulina tipo kraft compostable, ya está presente en dos cadenas de supermercados.

“Estábamos hace meses trabajando con materiales existentes, como cartulinas y papel, para ver su capacidad de absorción de agua”, recuerda del momento en que llegó esa solicitud.

Selecta Envases ya cuenta con desarrollos similares para arándanos, champiñones, helados, pollos asados y tortas.

“Los elaboramos independiente de si tenemos o no clientes, porque buscamos generar interés de algunas marcas. Ahora debemos adaptar los diseños a la realidad de cada productor”, añade.

“Los supermercados están abiertos a que sus proveedores dejen el plástico. Sin embargo, para las empresas no resulta fácil, porque sus procesos productivos llevan décadas adaptados a los polímeros, como las máquinas envasadoras y selladoras. Además, la cartulina y el papel son más caros que este material derivado del petróleo, que es muy barato en términos de costo y por eso es tan utilizado”, explica Andreani.

“La mayoría de las marcas quieren ser más sustentables, pero el consumidor final,

muchas veces, elige los productos más baratos en los puntos de ventas. No se incentiva la sustentabilidad. Es la norma la que tiene que actuar, por ejemplo, dándoles un beneficio tributario para que sean más competitivos en las góndolas”, precisa.

La agrupación gremial, además, está en conversaciones para conseguir una modificación a la Ley de Plásticos de Un Solo Uso, que establece que en los lugares de expendio de comidas no se deberán entregar utensilios tales como cubiertos, bom-

billas, vasos, platos, botellas, artículos de plumavit, entre otros, que se desechan una vez que se ocupan, como palitos de sushi, bombillas o individuales de papel.

“La normativa, pese a que tiene un muy buen espíritu, también prohíbe envases amigables con el medioambiente de materiales reciclables y que se pueden compostar, como papel, cartulina, algas o maderas. Estos últimos tampoco podrán utilizarse, lo que representa un problema para, por ejemplo, los patios de comidas que no tie-



RICHARD ULLOA

Andreani muestra el envase de las frutillas, que ya está en las góndolas de dos cadenas de supermercados.

Cambio radical

Los cuestionamientos tanto a la materia prima con que se elaboran los recipientes como a los residuos que generan una vez que son utilizados explican en parte las normativas que están generando varios países, entre ellos Chile, para prohibir los envases plásticos.

María José Galotto, investigadora del Centro de Innovación en Envases y Embalajes LABEN-Chile de la Universidad de Santiago, explica que la industria del packaging debe hacer un cambio radical para ajustarse a las nuevas exigencias legislativas. Según Galotto, la presión mundial generó también el desarrollo de materiales biodegradables, que se puedan compostar, en reemplazo de derivados del petróleo, además de reciclar los residuos de envases para incorporar el concepto de economía circular.

“Esta situación motivó también a establecer metas para incorporar plástico reciclado, que ya ha sido consumido, en los nuevos recipientes”, sostiene.

nen garzones que recojan las bandejas”, precisa.

“El canal foodservice muy probablemente no va a recurrir a loza, cubiertos de metal ni vasos de vidrio como se espera, dado que son poco seguros por la lógica de este tipo de locales, establecimientos en los que prima el autoservicio con una alta presencia de familias y niños. Probablemente tengan que usar plástico reutilizable”, analiza.

Esta vajilla no tendrá una larga duración y va a terminar rápidamente en los vertederos, porque en el proceso de lavado será sometida a altas temperaturas en las máquinas industriales, las cuales funcionan con detergentes abrasivos para lavar rápidamente y reponer.

“Esta es la contradicción de la actual norma, la cual estamos seguros de que se logrará corregir prohibiendo el plástico y permitiendo los materiales compostables”, expone.