



## Primer webinar sobre Pérdidas y Desperdicios de Alimentos visibiliza la investigación científica en Chile

### Description

La actividad, organizada por la Comisión Nacional para la Prevención y Reducción de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario del Ministerio de Agricultura, reunió a destacados investigadores para difundir sus hallazgos sobre un problema que afecta al 68% de la producción nacional de frutas y verduras.

Se realizó el primer webinar “**Pérdidas y Desperdicios de Alimentos: ¿Qué investigamos en Chile?**”, una iniciativa que tuvo como propósito visibilizar la investigación científica en el área de las PDA mediante la difusión de artículos científicos de investigadores chilenos. Esta actividad se enmarca dentro de las acciones que está organizando la subcomisión de Investigación, Docencia, Innovación y Transferencia Tecnológica de la Comisión Nacional para la Prevención y Reducción de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario (CNPDA) del Ministerio de Agricultura.

### Investigaciones presentadas

El webinar fue facilitado por los académicos Carolina Fredes de la Pontificia Universidad Católica de Chile, Giugliana Campos de la Universidad Santo Tomás y Andrés Silva de la Universidad San Sebastián. También contó con la participación de Daniela Potocnjak en representación de la CNPDA.

En esta oportunidad, se presentaron dos importantes investigaciones científicas. La Doctora Ximena Schmidt de Clear Print expuso su estudio “Conversión de residuos orgánicos en energía: potencial de recursos y barreras para su adopción en Chile”, publicado en la revista Sustainable Production and Consumption. Por su parte, el Doctor Daniel Durán-Sandoval de la Universidad de las Américas presentó su investigación “Evaluación de las pérdidas y el desperdicio de alimentos en Chile: Perspectivas para las políticas y los Objetivos de Desarrollo Sostenible”, publicada en la revista Resources.

### Un problema global con impacto local

La Pérdida y el Desperdicio de Alimentos (PDA) es uno de los problemas más graves que enfrenta el mundo actualmente. Alrededor de un tercio de la comida que se produce globalmente no es consumida, representando aproximadamente el 10% de las emisiones globales de gases de efecto invernadero.

Según el reporte Food Waste Index 2024, publicado por el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente, durante 2022 se desperdiciaron en el mundo 1.050 millones de toneladas de alimentos desde el comercio minorista, los proveedores de servicios alimentarios y los hogares, lo que equivale a la pérdida de una quinta parte (19%) de los

alimentos disponibles para los consumidores. Adicionalmente, un 13% de los alimentos se pierden en la cadena de suministro entre la cosecha y la venta al por menor, según estimaciones de la FAO.

### La situación en Chile

En Chile, la situación es igualmente preocupante. Según la investigación del Doctor Durán-Sandoval, se estima que en **el país se pierden 5,2 millones de toneladas de alimentos anualmente, y que el 68% de la producción de frutas y verduras no llega a ser consumida.**

Las PDA representan un problema ético y moral, ya que mientras millones de personas sufren de hambre, millones de toneladas de alimentos van a parar a la basura, generando impactos sociales, ambientales y económicos significativos.

Se entiende por pérdida de alimentos la disminución que ocurre durante la producción, cosecha, postcosecha y almacenamiento en el predio, mientras que el desperdicio de alimentos se refiere al que ocurre durante la distribución, la venta y el consumo final.

Esta primera instancia de difusión científica marca un hito importante en la visibilización de la investigación nacional sobre PDA, sentando las bases para futuras acciones orientadas a la prevención y reducción de este fenómeno en Chile.

El Maipo

**Date Created**

Diciembre 2025