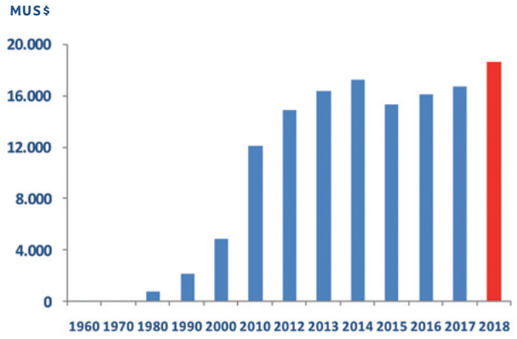
SUSTENTABILIDAD

INFORME DE SUSTENTABILIDAD DEL SECTOR ALIMENTOS PROCESADOS

FOODS FROM Chile

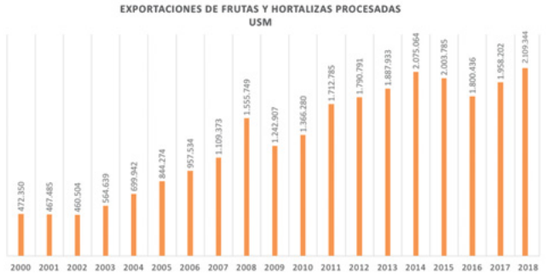
LA INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS PROCESADOS EN CHILE

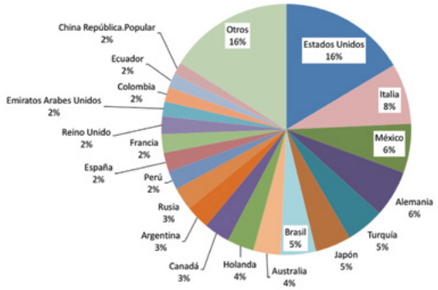
Chile es una Potencia Alimentaria; el sector es el segundo en generación de divisas del país y ha triplicado sus exportaciones en 15 años. El total de alimentos exportados por Chile el 2017 ascendió a US$ 16.770 millones y el 2018 finalizó con exportaciones por US$ 18.619 millones, lo que significa un incremento del 11%. Chile es *"top ten"* entre los exportadores mundiales de los principales productos alimenticios que exporta, aun cuando en la mayoría de los casos, ha alcanzado ese posicionamiento con una fracción relativamente menor de la oferta mundial. Se comprende, entonces, el enorme potencial de crecimiento que tiene el país, situación que coloca a la industria de alimentos en una posición expectante de desarrollo en el futuro inmediato.



Exportaciones

Las exportaciones de frutas y hortalizas procesadas han tenido un incremento de un 43% desde el año 2010 y los principales destinos lo constituyen países de los 5 continentes, siendo los principales Estados Unidos, Italia, México y Alemania. A nivel mundial, varios de los productos exportados se destacan dentro de los 10 primeros en el ranking de exportaciones, ocupando las frutas congeladas el segundo lugar, las conservas de frutas y hortalizas el séptimo lugar y los productos deshidratados y jugos concentrados el octavo lugar.





CHILEALIMENTOS

Chilealimentos es la Asociación de Empresas de Alimentos de Chile, entidad privada de carácter gremial, que reúne y representa a empresas de alimentos elaborados y compañías de maquinaria, equipos y de servicios relacionadas con el procesamiento de los alimentos. La asociación fue fundada en 1943, cuenta actualmente con 75 empresas socias, con un directorio cuyo presidente es Alberto Montanari y cuyo gerente general es Guillermo González. Chilealimentos ha definido cuatro pilares estratégicos para su quehacer:

- Ser Sustentables, por lo que se preocupa de los aspectos ambientales, sociales y económicos que se relacionan con la elaboración de alimentos.
- Ser Inclusivos, considerando que su cadena de valor es diversa y que en ella participan múltiples actores sociales y económicos del territorio nacional y del extranjero.
- Ser Innovadores, al elaborar una gran variedad de productos a partir de materias primas de origen natural respondiendo así a las necesidades de sus consumidores.
- Entregar Alimentos Saludables, consumidores de todo el mundo avalan la calidad y seguridad de nuestros alimentos.

COMPROMISO DEL SECTOR CON LA SUSTENTABILIDAD

Chilealimentos tributa en los siguientes objetivos de Desarrollo Sostenible:

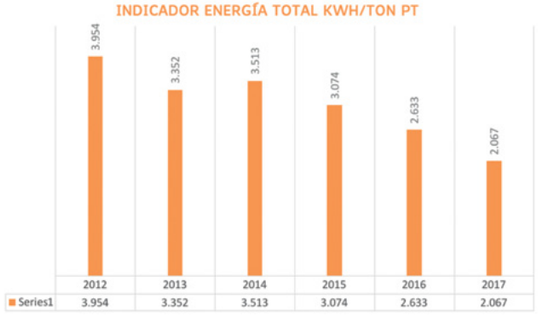
- ODS N° 2 Hambre Cero que incluye malnutrición por exceso
- ODS N° 3 Salud y Bienestar
- ODS N° 6 Agua limpia y Saneamiento
- ODS N° 7 Energía Asequible y No Contaminante
- ODS N° 8 Trabajo decente y crecimiento económico
- ODS N° 9 Industria, Innovación e infraestructura
- ODS N° 12 Producción y consumo responsables
- ODS N° 13 Acción por el clima
- ODS N° 17 Alianzas para lograr los objetivos

Chilealimentos está muy comprometido con la mejora permanente de su desempeño de sustentabilidad. Desde 2005, el sector ha avanzado, a través de diversos Acuerdos de Producción Limpia (APL), en metas y acciones ligadas a desafíos para el sector agroalimentario: gestión hídrica, gestión de residuos, gestión energética, huella de carbono e indicadores de sustentabilidad. En 2015 se finalizó el segundo APL del sector y dada la trascendencia de estos acuerdos, en 2016, Chilealimentos A.G. implementó un tercer APL, incorporando nuevos desafíos a abordar por las empresas participantes, tales como reportes de sustentabilidad, huella de agua, entre otras. Forman parte de este tercer Acuerdo, las siguientes empresas: Aconcagua Foods S.A., Agro Entre Ríos Ltda., Agrofoods Central Valley Chile S.A., Agroindustrial Surfrut Ltda., Alimentos y Frutos S.A., Comfrut S.A., Conservera Pentzke S.A., Diana Food Chile SpA, Empresas Lourdes S.A., Friofort S.A., Frutícola Olmúe S.A., Ideal S.A., Patagoniafresh S.A., Procesos Naturales Vilkún S.A., San Clemente Foods S.A., Sugal Chile Ltda y Watt´s S.A.

FOCOS DE ACCIÓN SUSTENTABLE

Energía y Energías Renovables No Convencionales

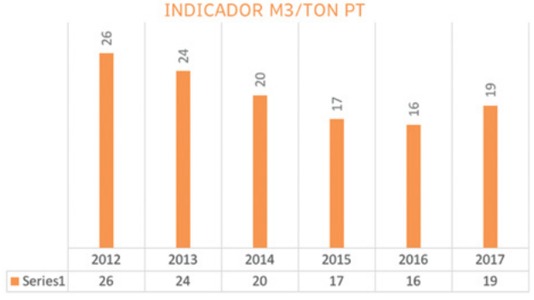
Constituye una componente relevante en la gestión de las empresas del sector. Chilealimentos ha continuado monitoreando indicadores por instalación relativos a: consumo de combustible desglosado por fuentes, consumo de energía eléctrica y eficiencia en el uso de la energía. Se alcanzaron reducciones del indicador energético de un 47% respecto al 2012, como se puede ver en el gráfico a continuación.



Agua

47% de **Ahorro** en Energía Total

La industria ha desarrollado diversas medidas para hacer un uso cada vez más eficiente del agua. Por ejemplo, se mantienen procedimientos de limpieza en seco de superficies, y se aplican metodologías para el lavado de equipos que minimizan el uso de agua, además, de implementar sistemas de recirculación de agua. Gracias a estas medidas, se ha logrado un ahorro de un 27% en el consumo de agua por tonelada de producto terminado.

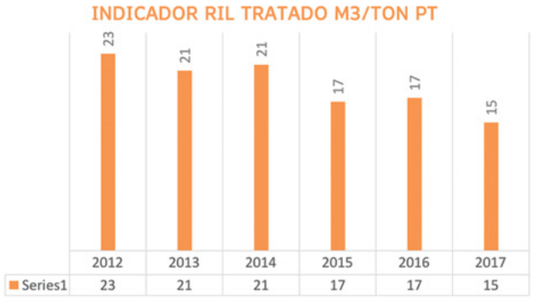


Así mismo, a nivel sectorial, se lleva un registro de los consumos de agua generados de todas las empresas, además de indicadores de la captación de aguas, fuentes de agua afectadas por la captación y volumen de agua reciclada y reutilizada.

27% de Ahorro en Ril tratado

Respecto de las aguas residuales, todas las instalaciones cuentan con sistemas de tratamiento para cumplir con la normativa, asegurando, al mismo tiempo, una descarga con menores impactos en el entorno.

De este modo, se están tratando los RiLes de la industria, con favorables repercusiones en la cantidad tratada, y eficiencia para aminorar el impacto de las descargas de aguas contaminadas, según la normativa. Es así que, desde 2012, se ha disminuido en un 35% la cantidad de RIL tratado por tonelada de producto terminado.



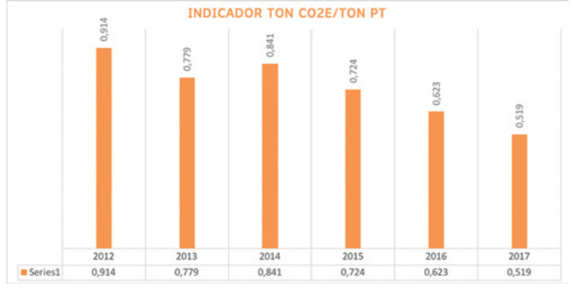
Finalmente, el sector ha incorporado dentro de sus objetivos la medición de Huella Hídrica, participando en el proyecto SuizAgua con el apoyo del gobierno suizo.

35% de Ahorro en Ril tratado

Cambio Climático

El sector calcula la huella de carbono corporativa desde el año 2012. Para ello, identifica las emisiones directas, y las emisiones indirectas. Además de medir su huella, las empresas se han comprometido a gestionarla, logrando una disminución de un 43% sus emisiones de CO2-eq respecto del producto terminado, desde 2012.

43%
de **disminución**
de la Huella de Carbono Total



A partir del año 2017, y en el marco del APL III, las empresas se encuentran ingresando la información de sus emisiones de GEI a la Plataforma HuellaChile, para posteriormente ser verificadas por un tercero y obtener el reconocimiento correspondiente por parte del Ministerio de Medio Ambiente.

Adicionalmente, en el marco de un proyecto con Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial (ONUDI) sobre gases agotadores de la capa de ozono, se verificó que la industria consume menos de 10% de refrigerantes con potencial de agotamiento de la capa de ozono. Este proyecto incluyó la capacitación de personal técnico de las instalaciones en Buenas Prácticas de Refrigeración y además se evaluaron 3 proyectos con potencialidad de ser implementados de reconversión de refrigerantes sintéticos y eficiencia energética en instalaciones con refrigerantes naturales.

Residuos

El sector gestiona sus residuos de distinto tipo (no peligrosos, peligrosos y procedentes del tratamiento de efluentes líquidos, o biosólidos) buscando minimizar sus impactos ambientales, con una lógica de valorizarlos. Es así que en el año 2017, la industria valorizó más del 95% de sus residuos tanto orgánicos como inorgánicos. En cuanto al manejo y disposición de biosólidos, destinados esencialmente al mejoramiento de suelos y a la producción de compost, se llega al 71%.

Chilealimentos ha querido anticiparse a la aplicación de la Ley de Responsabilidad Extendida del Productor (Ley REP), para lo cual ha creado un comité que monitorea los avances relevantes para la implementación de esta ley. Además, participa en un Comité Multigremial que se ha constituido como la contraparte ante el Ministerio de Medio Ambiente manteniendo una permanente relación. Últimamente el Comité Multigremial se ha abocado a manifestar su posición respecto a la gradualidad en la aplicación del reglamento, la diferenciación de metas por región, tipos de envases y tamaño de las empresas.

Por otro lado, y en relación a la valorización de residuos orgánicos, Chilealimentos participó en el proyecto Cero Pérdida, que buscaba identificar, validar y seleccionar oportunidades de mejora en la reducción y valorización de residuos de materia prima, subproductos, agua y energía para las cadenas agroindustriales de arándanos, duraznos, ciruelas, cerezas, maíz dulce y tomate. Finalmente, se identificaron 141 oportunidades de mejora, siendo interesante profundizar en 6 de ellas en la categoría Materia Prima, en 12 oportunidades de mejora en la categoría Agua/Energía y en 4 oportunidades de negocio en la categoría Subproductos.

Categorías	Número de oportunidades
Matería Prima	30
Subproductos	81
Agua y Energía	30
Total	141

Trabajadores

La industria procesadora de frutas y hortalizas emplea cerca de 30 mil trabajadores, de los cuales el 40% son permanentes.

La salud y seguridad ocupacional son preocupaciones relevantes para las empresas socias de Chilealimentos. Luego de haber disminuido el índice de accidentes por cada 100 trabajadores de 5 a 3,2 entre el 2012 y el 2014, este se ha mantenido constante en 3 los cuatro últimos años.

Para mejorar la calidad de vida de los trabajadores, muchas veces, las empresas entregan beneficios que van más allá de lo establecido por ley, y que corresponden a becas para educación, seguros de salud complementarios, alimentación, servicios de transporte, entre otros. Estos beneficios evolucionaron positivamente en un 18% entre 2012 y 2017.

Mejorar sobre todo el capital humano, a través de la capacitación, es un aspecto fundamental para el desarrollo de las empresas. Por esta razón, Chilealimentos ha enfatizado en la formación de sus trabajadores, tanto temporales como permanentes.

En 2017, se realizaron más de 98 mil horas de capacitación, con un promedio de 23 horas de capacitación por trabajador, dentro de las cuales se capacitó en temas relacionados con sustentabilidad: eficiencia energética, eficiencia hídrica, huella de carbono y agua.

Item	2015	2016	2017
Cursos efectuados	250	363	415
Horas de Capacitación	48.831	78.761	98.679
Horas / Curso	195	217	238
Trabajadores capacitados	2.802	3.887	4.346
Horas / trabajador	17	20	23

Inocuidad

Las plantas integradas a Chilealimentos tienen incorporados rigurosos sistemas de aseguramiento de la calidad, y análisis de puntos críticos de control en las líneas de procesamiento de alimentos, como lo demuestra el hecho de que el 100% de las líneas de proceso del sector se encuentren certificadas HACCP.

Fundación Chile, ProChile, Chilealimentos, ACHIPIA y el SAG crearon *"Inodata"*, una plataforma web que centraliza los requerimientos de inocuidad química y microbiológica a nivel nacional e internacional, de manera que los productores puedan consultar la legislación vigente y monitorear sus modificaciones.

Inodata permite buscar límites máximos de residuos de plaguicidas (LMR) y límites para metales pesados, micotoxinas y contaminación microbiológica, de uso referencial para frutas y hortalizas elaboradas, a partir de las regulaciones oficiales nacionales e internacionales. Asimismo ofrece el listado de plaguicidas autorizados en Chile por el SAG.

Gradualmente se han ido incorporando usuarios en la utilización de esta plataforma, llegando en la actualidad a más de 150. A la Plataforma Inodata se puede acceder a través del sitio web de Chilealimentos.

Comunidades

Conscientes de la importancia de las comunidades donde se encuentran las instalaciones productivas, los socios de Chilealimentos son respetuosos de ellas, de sus tradiciones y costumbres, y desarrollan variadas actividades inclusivas. Son fuente de empleo y de generación de actividades anexas y de desarrollo de proveedores de insumos, materias primas y servicios. Apoyan con entusiasmo actividades educativas, culturales y recreacionales.

Siendo un tema de interés para el sector, las empresas adheridas al Acuerdo de Producción Limpia han incorporado un compromiso de identificar sus partes interesadas y comunicarles sobre su desempeño en materia de sustentabilidad.

Por otro lado, las compras realizadas a proveedores locales, tanto de materias primas como de servicios por parte de las empresas socias, aumentó de un 48 % a un 56 % entre los años 2012 y 2017, lo que significa un incremento de un 16,7 %, y da cuenta del rol del sector

en el desarrollo local.

Derechos Humanos

Chilealimentos y sus empresas socias respetan y protegen los derechos humanos fundamentales, no solo de sus trabajadores, sino también de otros grupos de interés. De este modo, el sector ha tomado medidas que rechazan el trabajo infantil, el trabajo forzado y la discriminación, y respaldado, por otro lado, la libertad de asociación.

Los temas relacionados con Derechos Humanos se han ido incorporando en las inducciones y capacitaciones de los trabajadores de las empresas socias de Chilealimentos.

En materia de inclusión, la Ley de Inclusión de personas de capacidades diferentes establece que al menos el 1% de la dotación de trabajadores responda a esta condición. Este desafío está siendo abordado por el sector de Alimentos Procesados, dentro de lo cual corresponde hacer más fluidos los procesos exigidos por la ley.

Dado el nuevo contexto de nuestro país respecto de la inmigración, podemos señalar que el sector ha acogido a trabajadores inmigrantes de distintos países, quienes han accedido a todos los beneficios sociales, contrato de trabajo, perfeccionamiento y participación en procesos de evaluación y certificación de competencias laborales, tal como los trabajadores locales.

FOODS FROM Chile

SUSTENTABILIDAD

INFORME DE SUSTENTABILIDAD DEL SECTOR ALIMENTOS PROCESADOS

WWW.FOODSFROMCHILE.ORG