



INSTITUTO DE FOMENTO PESQUERO

Estimación y análisis de las pérdidas de alimentos de productos del mar

Taller de difusión de resultados finales del proyecto:
Monitoreo Económico de la Industria Pesquera y Acuícola Nacional, 2025-2026

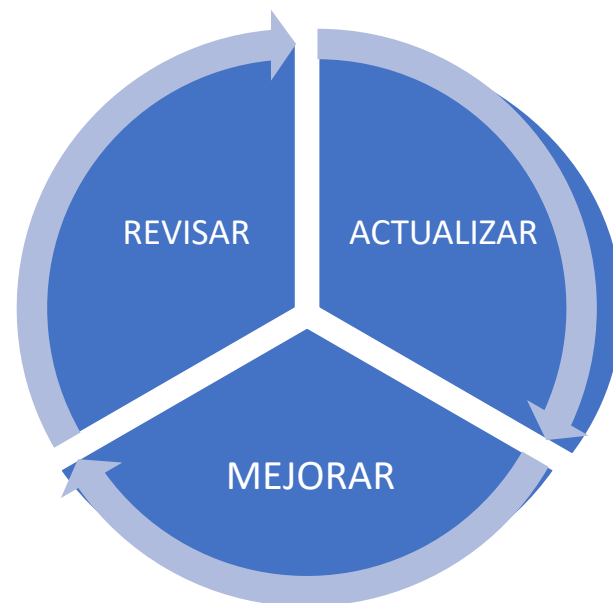
Departamento de Economía y Estadística
División de Investigación Pesquera

Septiembre, 2026

- Objetivo y resultados esperados
- Contexto internacional y nacional de las Pérdidas de Alimentos (PA)
- Abordaje conceptual de las PA
- Metodología actualmente utilizada
- Actualización de la estimación de las PA en post captura de la pesca artesanal
- Próximos pasos
- Conclusión

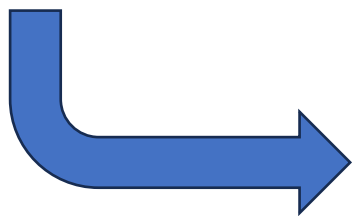
ESTIMACIÓN Y ANÁLISIS DE LAS PÉRDIDAS DE ALIMENTOS DE PRODUCTOS DEL MAR

- Revisar definiciones y metodologías internacionales.
- Actualizar las estimaciones de pérdidas en pesca artesanal.
- Proponer mejoras metodológicas futuras.



LA PÉRDIDA DE ALIMENTOS ES UN DESAFÍO GLOBAL

- SEGURIDAD ALIMENTARIA
- SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL
- USO EFICIENTE DE LOS RECURSOS
- CUMPLIMIENTO DE LA META ODS 12.3



ODS 12: Producción y consumo responsable.

Meta 12.3.a) Reducir a la mitad el desperdicio de alimentos

Meta 12.3.b) Disminuir las pérdidas a lo largo de las cadenas de suministro.

CONTEXTO NACIONAL, CHILE Y LA PDA

MINISTERIO DEL
MEDIO AMBIENTE



Comisión Nacional para la
Prevención y Reducción de las PDA
(CNPDA)

MMA, ODEPA, FAO, BID, PNUMA, ASCC



ENPDA



MINISTERIO DE AGRICULTURA/ODEPA
Oficina de Estudios y Políticas Agrarias

Los alimentos se **pierden** y/o **desperdician** a lo largo de las cadenas de suministro, desde la producción primaria hasta el consumo final (FAO, 2011).

Cadena de suministro de alimentos marinos (adaptado de Kruijssen *et al.*, 2020).



PÉRDIDA : ES LA DISMINUCIÓN DE LA MASA DE ALIMENTOS A LO LARGO DE LA CADENA DE SUMINISTRO.

RESIDUO: ES LA PARTE NO COMESTIBLE DE LOS ALIMENTOS.

DESPERDICIO: ES LA PÉRDIDA DE ALIMENTO QUE SE PRODUCE EN EL MOMENTO DEL CONSUMO.

PÉRDIDA Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS (PDA): OBJETIVO DE ANÁLISIS

1

**MEDICIÓN ESTADÍSTICA
OFICIAL****COMPARABILIDAD INTERNACIONAL
ODS 12.**

2

DIAGNÓSTICO**IDENTIFICACIÓN DE CAUSAS Y
PUNTOS CRÍTICOS**

3

**CONTEXTO NORMATIVO Y
ESTRATEGIA****POLÍTICA PÚBLICA, ESTRATEGIA,
COORDINACIÓN INSTITUCIONAL**

- En el sector pesquero, las principales complejidades son: diversidad de pesquerías, extensión de las cadenas, y existencia de diversos actores involucrados (Akande y Diei-Ouadi, 2010).

APROXIMACIONES METODOLÓGICAS PARA LA MEDICIÓN DE LAS PÉRDIDAS DE ALIMENTO

ENFOQUE MACRO (Top Down)

Fuentes Secundarias
Balance de Masas/Modelamiento
Útil para Seg. Temporal y
Comparabilidad entre países
Entrega un orden de magnitud

ENFOQUE MESO Y MICRO (Bottom Up)

Fuentes Primarias en Eslabones y/o
Pesquerías Específicas
Útil para identificar causas y puntos
críticos
Mayor Precisión

ENFOQUE HÍBRIDO

Combina mediciones primarias
con estadísticas administrativas
Útil en cadenas pesqueras por
alta heterogeneidad y escasez de
datos



ESTIMACIÓN DE LAS PÉRDIDAS DE ALIMENTO EN LA ETAPA DE POST CAPTURA DE LA PESCA ARTESANAL

Proyecto original: **Fundación Chile y el IFOP estimaron las pérdidas** en el segmento de **post producción** de la pesca artesanal, utilizando información primaria y secundaria.

FACTORES DE PÉRDIDA: 

1. Merluza común
2. Macha,
3. Jaiba
4. Cochayuyo

SUPUESTO: Factores de pérdida de merluza común, macha, jaiba y cochayuyo, son representativos de sus respectivos subgrupos de especies.

$$Pérdidas_{i,r,c,e,sg} = Desembarque_{i,r,c,e,sg} * Factor\ pérdida_{sg}$$

Enfoque Híbrido




Información
secundaria


Información
primaria



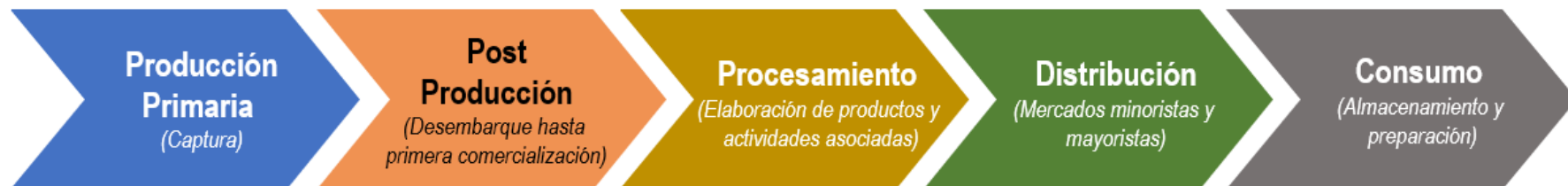
ESTIMACIÓN DE LA PÉRDIDAS DE ALIMENTOS

- Segmento Post producción
- A partir de información secundaria (desembarques 2019-2025)
- Utilizando los factores de pérdida estimados en el proyecto original

FACTORES DE PÉRDIDA

- Peces: merluza común (0,6%),
- Moluscos: macha (0,09%),
- Crustáceos: jaiba limón (0,0%)
- Algas: cochayuyo (5,5%).

Clasificación de las especies desembarcadas



Clasificación del desembarque



NO COMESTIBLES (OTROS USOS)

1. Peces pelágicos (reducción)
2. Algas (excepto cochayuyo)

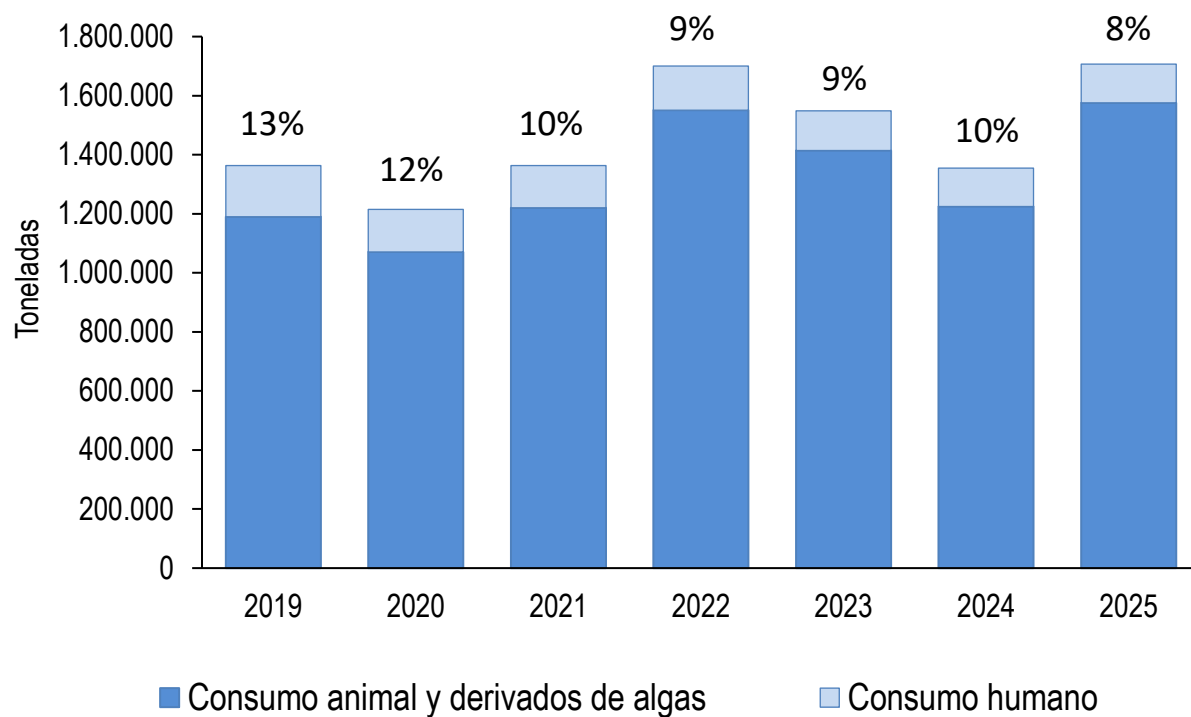
COMESTIBLES (CONSUMO HUMANO)

GRUPO	SUBGRUPO
Peces	Peces
	Rayas
	Peces altamar
Moluscos	Bivalvo
	Gasterópodos
Crustáceos	Pequeños crustáceos
	Jaibas
	Centolla centollón
Algas	Cochayuyo
Otros	Otros

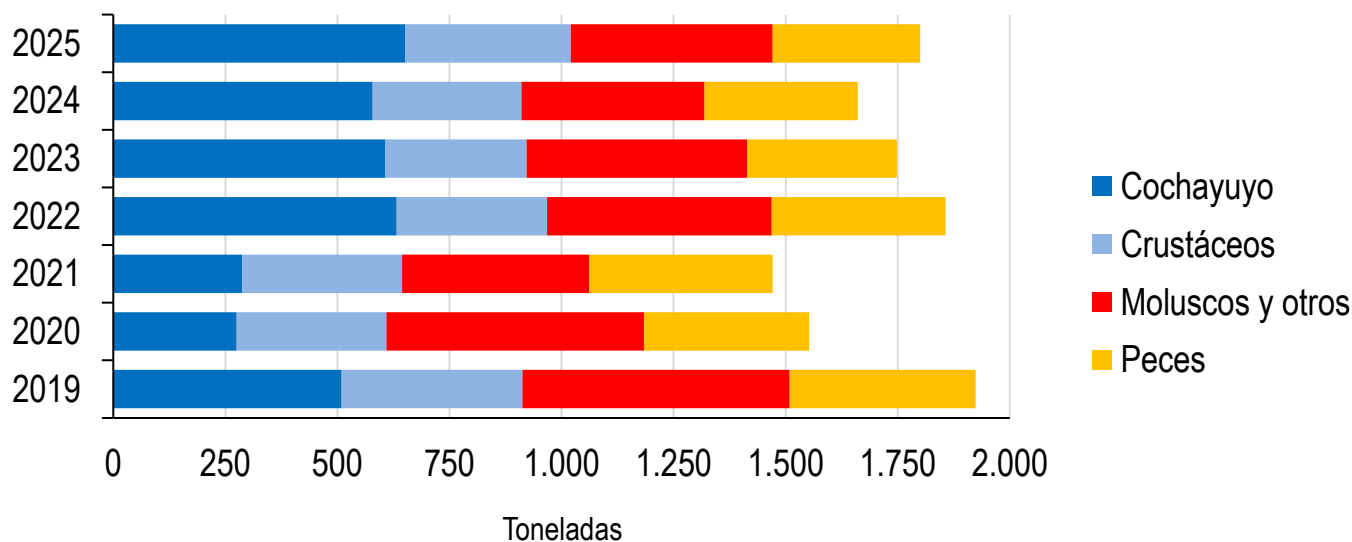
Fuente: Fundación Chile, 2021.

Nota: no se considera al subgrupo cefalópodos.

Utilización del desembarque artesanal, fracción “comestible o para consumo humano” y fracción “no comestible o consumo animal y algas excepto cochayuyo”.



Pérdidas de alimento por grupo de especies de la pesca artesanal en la etapa de post producción (desembarque), 2019-2025.



	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Pérdida de alimento (t)	2.020	1.550	1.463	1.832	1.696	1.661	1.800
Pérdida de alimento (%)	1,2%	1,1%	1,1%	1,2%	1,3%	1,3%	1,4%

¿PORQUÉ SE PIERDE ALIMENTO EN LA ETAPA DE POST CAPTURA DE LA PESCA ARTESANAL?

Factores principales



Comercialización



Retrasos operacionales



Depredadores



Almacenamiento



Secado de cochayuyo

Baja pérdida post captura

- Capturas comprometidas previamente
- Mareas cortas
- Venta rápida

- Las pérdidas de alimentos de la pesca artesanal chilena (1,4%, 2025) se sitúa por debajo del valor estimado por FAO (2011) para América Latina, que ascendió a un 5% en el mismo segmento de la cadena de suministro.

- **1.500 a 2.000 toneladas de** alimentos marinos se pierden anualmente
- **1,1% a 1,4%**, del desembarque destinado a consumo humano
- Se observa que una fracción relativamente pequeña del desembarque es destinada directamente al consumo humano (app.10%)
- El enfoque híbrido es actualmente la mejor alternativa para medir la pérdida en la pesca.
- Los resultados han sido una primera aproximación a la medición de la PA, estas cifras representan una estimación conservadora.



DEE

Departamento
Economía y
Estadística



Subsecretaría
de Pesca y
Acuicultura

Gobierno de Chile

BRECHAS A SALVAR

- Más especies
- Más territorios
- Otras etapas de la cadena
- Nuevos factores de pérdida

- Explorando metodologías que ayuden a ampliar la cobertura y precisión de la estimación.
- Selección de especies relevantes
- Priorización de especies
- Validando factores de pérdida



PRÓXIMOS PASOS

Comunicación permanente con especialistas FAO:

Presentación de mejoras, resultados preliminares y retroalimentación (reportes).

Reuniones con SNPA, ODEPA y universidades:

Presentación propuesta, resultados preliminares y retroalimentación.

Trabajo colaborativo (IFOP-SSPA)

Reuniones de trabajo interinstitucionales de revisión y validación metodológica:

- 1) Revisión de la metodología propuesta y bases de datos.
- 2) Factores de pérdidas.
- 3) Criterios utilizados.

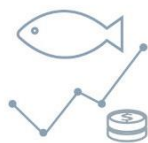
Revisión y validación (Expertos nacionales e internacionales)

Taller virtual o presencial para la revisión y validación metodológica y de resultados obtenidos con revisores externos e instituciones y organismos relacionados.

Taller de difusión ampliado.

15 meses de trabajo (abril del 2026 a junio del 2027)





DEE

Departamento
Economía y
Estadística



Gracias por su atención.

Monitoreo Económico de la Industria Pesquera y Acuícola Nacional
Departamento de Economía y Estadística
División de Investigación Pesquera