



Carlos Ingham, presidente Red de Alimentos

## “Chile debería tener diez bancos de alimentos”

Es el gestor del primer banco de alimentos en Chile. Siete años tardó en conseguir la circular del SII para impedir la destrucción de alimentos aptos para el consumo que se retiran de la venta en supermercados; ahora va por más: un nuevo banco de alimentos en Concepción y un proyecto de ley. Un argentino que lucha por los chilenos que pasan hambre. por Elisa Collins V./ fotografía Andrea Barceló A.

“

Ojalá que cuando alguien vea este artículo en Antofagasta, en Temuco, en La Serena, mande un *email* y diga leí la entrevista, yo te garantizo que nosotros, en unos pocos meses, tenemos armado un banco de alimentos en la ciudad que quieras, tenemos todo el *know how*, lo que necesitamos es la persona que lidere el proyecto en cada región”, así reflexiona Carlos Ingham, argentino radicado en Chile hace más de veinte años, y quien hoy es el presidente del primer banco de alimentos del país con sedes en Santiago y Concepción: Red de Alimentos.

### UNA TARDE VERSUS SIETE AÑOS

Ingham es un exitoso empresario financiero que no tenía necesidad alguna de abultar su currículum, ni demostrar sus capacidades. Vivió varios años en Nueva York a cargo de JP Morgan para el cono sur; es, además, uno de los tres socios de Linzor Capital y participa de varios directorios de las empresas más importantes del país.

Fue en 2003 cuando, por casualidad, asistió junto a su mujer a una comida de fin de año del banco de alimentos de Buenos Aires. “No tenía idea de qué se trataba, salvo que algunas esposas de amigos míos eran voluntarias del banco de alimentos en Buenos Aires. En esa oportunidad, conocí a

un norteamericano que implementó el primer banco de alimentos en Argentina a principios del 2000. Luego volví a Chile, donde no existía este concepto, y me pareció tan lógico, tenía tanto sentido, que dije esto es pan comido, lo vamos a hacer en una tarde”, comenta. Es que claro, apelando a la gran cantidad de buenos contactos que tiene por su trabajo, le pareció que formar un banco de alimentos en Santiago sería algo sencillo; como él dice: “dos más dos son cuatro, no lo pensé más”.

Los bancos de alimentos existen en más de cincuenta países, todos los países desarrollados o en proyecto de serlo, cuentan con varios dentro de sus fronteras. Estados Unidos tiene más de doscientos y Argentina una veintena, solo por citar dos ejemplos al azar. A grandes rasgos, un banco de alimentos es un ente intermediario entre los productores, comercializadores y distribuidores de alimentos y aquellas organizaciones que aglomeran a personas que sufren de vulnerabilidad. Red de Alimentos —que hasta la fecha solo funcionaba en la Región Metropolitana y que acaba de abrir una sede en Biobío— distribuye alimentos a ciento veinticuatro organizaciones sociales (cincuenta y tres mil personas vulnerables) en todo Santiago y opera, básicamente, a través de una bodega central donde llegan los alimentos que se distribuyen desde ahí a las diferentes organizaciones: “Una de las grandes virtudes de los bancos de alimentos en el mundo es que son muy eficientes porque no cuelgan de una gran matriz



“Todavía existe hasta cierto punto en Chile la cultura de que todo lo que no se vende se destruye, no solo en los alimentos, sino en todo: juguetes, pañales, artículos de aseo, a cambio de un certificado del SII para disminuir el cobro de impuestos por esos artículos”.



que tiene motones de empleados, no gastas una gran cantidad de plata en sostener una estructura grande que es lo que le pasa a muchas fundaciones”, aclara Calú, como le gusta que lo llamen.

Retomando la génesis del proyecto, volvió a Santiago desde Buenos Aires y esa tarde que pensó que demoraría en levantar el primer banco de alimentos en Chile, se transformó en siete largos años en que tuvo que tocar demasiadas puertas y patear muchísimos escritorios.

El proyecto de Red de Alimentos se inició formalmente en 2003, pero obtuvo personalidad jurídica recién en 2009, “nos encontramos con todas las trabas tributarias habidas y por haber, todavía existe hasta cierto punto en Chile la cultura de que todo lo que no se vende se destruye, no solo en los alimentos, sino en todo: juguetes, pañales, artículos de aseo, a cambio de un certificado del SII para disminuir el cobro de impuestos por esos artículos”, explica. Es decir, todos los productos que no se pueden comercializar por diferentes razones, ya sea por cambio

de estacionalidad, mala rotulación en sus etiquetas o pronta fecha de vencimiento — pero que sí están aptos para el consumo humano— se deben eliminar frente a los ojos de un notario y un Seremi de Salud, para demostrar, de esta forma, su total destrucción y solo así poder estar exentos del pago de impuesto.

#### LO QUE NO SE VENDE SE DESTRUYE

Parte de esta triste realidad se ha mitigado gracias a la labor que Ingham y su equipo desarrolló durante todo el gobierno de Ricardo Lagos y gran parte del primer gobierno de Michelle Bachelet. Gracias a la cercanía de uno de los socios de Ingham en Linzor Capital con el entonces ministro de hacienda, Andrés Velasco, se logró, después de muchísimo pelear, dar una instrucción al SII de redactar la circular número 54, que luego pasó a ser la resolución exenta 129 (hoy N°59), ambas fundamentales para que el modelo pudiera operar.

Ahora Ingham va por más, pues ha redactado, junto a un equipo de abogados, un proyecto para que esto se transforme en ley y para que se extienda a todo lo que son artículos de higiene y aseo.

#### ¿Y para lograrlo deberán hacer nuevamente este trabajo de lobby?

Ya llevamos dos años haciéndolo, en el gobierno de Piñera se lo presentamos a varios ministerios. Lo que gastan las fundaciones en pañales de niños y adultos es infinito. Le presentamos al SII cartas firmadas por Unilever, Procter & Gampel, Walmart y CMPC que decían: “Señor yo destruyo productos de primera necesidad, si usted me da el mismo

tratamiento tributario que el de los alimentos no lo destruyo más”. Incluso en algunas de esas cartas se mencionaba la cifra en dinero a la que corresponde esa destrucción. Para los habitantes del país y del mundo, esto además tiene un alto costo de polución.

#### ¿Y cuál ha sido la razón de las autoridades para negarse a algo que parece un sinsentido a todo nivel?

Que esto se podía prestar para evasión tributaria. Y ahí uno dice, si un empresario va a hacer trampa, va a hacer trampa de verdad, por montos grandes, no por dos pesos con cuarenta. Entendamos los volúmenes, si tu empresa vende tres mil millones de dólares y vas

“A la gente que sueña que Chile es un país desarrollado los invito a mirar la última encuesta Casen: 2.8% de los chilenos viven con un poco más de \$60.000 al mes”.

a entregar tres millones de dólares en productos, ¿cuánto te puedes llegar a ahorrar tributariamente?, ¿cuánta trampa vas a hacer? En segundo lugar, el tipo de empresas con las que trabajamos son las más grandes del país, no van a usar este tipo de mecanismo para evadir impuestos; estamos hablando de las principales empresas de alimentos a nivel mundial. Una empresa que ya está involucrada en bancos de alimentos en todo el mundo, por qué va a venir a ser trampa a Chile, esto no resiste análisis.

“Yo jugué rugby toda mi vida y ese deporte se trata de que te tacleen y te caigas al piso y te vuelvas a levantar y te vuelvan a taclear; para cualquier jugador de rugby está en su ADN caerse y volverse a parar”, así homologa lo que ha sido su vida personal con esta dura batalla que le ha tocado librar estos últimos años, la de tocar cientos de puertas para levantar su gran sueño país.

Asegura que Chile debería tener, por lo menos, diez bancos de alimentos y recién abrieron el segundo en Concepción, “basta mirar las cifras y ver cuántas personas viven con menos de \$1300 diarios. A la gente que sueña que Chile es un país desarrollado los invito a mirar la última encuesta Casen: 2.8% de los chilenos viven con un poco más de \$60.000 al mes”. T

welcome  
spring

Radisson  
PETRA LA DEHESA



Esta primavera deleita tus sentidos con nuestra **nueva carta** creada por el Chef **Walter Toro** que incluye sabores chilenos como el trigo mote, quínoa negra y blanca, cordero magallánico, raviolos de osobuco, salmón ahumado de Villarrica, entre otros.

Al mencionar este aviso te esperamos con un pisco sour en tu próxima visita a Zafrán\*



\*1 Pisco Sour por persona. Válido para almuerzos o cenas a la carta hasta el 30/12/14.

Radisson Petra La Dehesa  
Reservas 229 374 100

229 374 202  
Av. Comandante Malbec 12851,  
Lo Barnechea, Santiago - Chile