

Pérdidas y desperdicios: una problemática vigente del sistema alimentario

Diana Gabriela Andrade Jaramillo

Yomaira Patricia Yépez Caicedo

Profesoras de Nutrición y Dietética

Universidad Mariana

Sebastián Delgado Tobar

Nutricionista Dimensión SAN

Secretaría de Salud Pasto

Actualmente, los sistemas alimentarios a nivel mundial enfrentan gran cantidad de retos; en primer lugar, combatir las condiciones de hambre e inseguridad alimentaria y, por otra parte, lograr procesos que permitan un sistema sustentable y sostenible, buscando el máximo aprovechamiento de los recursos, para evitar generar impactos negativos en el ambiente y, que contribuyan al cambio climático. Por esta razón, las Naciones Unidas y CEPAL (2018) estipulan como agenda de trabajo, los Objetivos de Desarrollo Sostenible, dentro de los cuales se vincula la eliminación del hambre, la producción y consumo responsable, que se relacionan de forma directa con los retos mencionados.

Este contexto permite reflexionar frente a la pérdida y desperdicios de alimentos; según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, 2023), las pérdidas de alimentos son aquellas que se producen a lo largo de la cadena, desde la cosecha, el sacrificio o la captura, hasta el nivel minorista, pero sin incluirlo, mientras que el desperdicio se produce en el nivel de la venta al por menor y el consumo, incluyendo las acciones y decisiones de los minoristas y consumidores finales.

La mayoría de los datos disponibles para evaluar la magnitud del problema han sido aportados desde las estimaciones realizadas por Gustavsson et al. (2012), quienes afirman que alrededor de un tercio de la producción de los alimentos destinados al consumo humano se pierde o desperdicia en todo el mundo, lo que equivale aproximadamente a 1 300 millones de toneladas al año, de las cuales el 6 % se produce en América Latina.

En el contexto nacional, según la política para la reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos en Colombia (El Tiempo, 2022), se calculó una pérdida aproximada de 9.76 millones de toneladas de alimentos, que equivalen al 34 % de la producción total del país, con lo cual se podría alimentar aproximadamente a ocho millones de personas al año y, disminuirían drásticamente los problemas de hambre e inseguridad

alimentaria y nutricional ocasionadas por el inadecuado acceso o disponibilidad de alimentos.

A nivel regional, según la FAO y la Gobernación de Nariño (2019), también se ha estimado una pérdida de más de quince mil toneladas de alimentos al año, por causas asociadas principalmente a la deficiente infraestructura y manejo de cultivos; además, se reveló que los comerciantes mayoristas y minoristas son los actores del sistema que generan una mayor proporción de pérdidas y desperdicios de alimentos.

Si bien lo anterior permite evidenciar una problemática latente que afecta diferentes esferas del sistema agroalimentario, en el municipio de San Juan de Pasto no se encuentra registro de iniciativas que permitan la cuantificación o la implementación de estrategias que disminuyan el impacto; por lo tanto, existe la necesidad de desarrollar metodologías de cuantificación, prevención y reducción; dentro de esta agenda se debe priorizar las centrales de abastos y las plazas de mercado, como lugares estratégicos que generan una alta cantidad de pérdidas y desperdicios de alimentos.

Por esta razón, docentes y estudiantes investigadores del programa de Nutrición Dietética de la Universidad Mariana, en alianza con la Secretaría de Salud de Pasto, han dado inicio al proyecto de investigación titulado: “Caracterización del desperdicio y la pérdida de alimentos

generados en la Central de abastos El Potrerillo de San Juan de Pasto”, con el propósito de realizar una cuantificación física, nutricional y económica que permita ser insumo para la generación y fortalecimiento de las políticas públicas de la región. Para lograr este objetivo el proyecto cuenta con el acompañamiento y asesoramiento de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura FAO.

Figura 1

Equipo de investigación y líderes de la plaza de mercado El Potrerillo



Fuente: Programa de Nutrición y Dietética (2023).

Referencias

- El Tiempo. (2022, de mayo). El 12 % de la comida que se pierde en el país se desperdicia en la ciudad. *El Tiempo*. <https://www.eltiempo.com/bogota/desperdicio-de-alimentos-en-colombia-2022-669401#:~:text=El%20pacto%20busca%20promover%20la,de%20seguridad%20alimentaria%20y%20nutricional>
- Gustavsson, J., Cederberg, C. y Sonesson, U. (2012). *Pérdidas y desperdicio de Alimentos en el mundo. Alcance, causas y prevención*. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).
- Naciones Unidas y CEPAL. (2018). *La Agenda 2030 y los Objetivos de Desarrollo Sostenible: una oportunidad para América Latina y El Caribe*. Naciones Unidas.
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y Gobernación de Nariño. (2019). *Sistemas de abastecimiento agroalimentario del departamento de Nariño. Informe departamental*. <https://pdtnarino.org/wp-content/uploads/2021/08/SISTEMA-ABASTECIMIENTO-AGROALIM.-NARINO.pdf>
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). (2023). *Pérdida y desperdicio de alimentos*. [https://www.fao.org/policy-support/policy-themes/food-loss-food-waste/es/#:~:text=En%20todo%20el%20mundo%2C%20un,consumidores%20finales%20\(PNUMA%202021\)](https://www.fao.org/policy-support/policy-themes/food-loss-food-waste/es/#:~:text=En%20todo%20el%20mundo%2C%20un,consumidores%20finales%20(PNUMA%202021))