

# Desperdicio de alimentos en Colombia

**Ana Catalina Suárez Peña<sup>1</sup>**

**1** Abogada. Universidad de Medellín. Candidata a magíster en Gerencia para el Desarrollo en la Universidad Externado de Colombia. Directora ejecutiva de la Asociación de Bancos de Alimentos de Colombia.

Los datos de desperdicio y «pérdida» de alimentos en Colombia son alarmantes: Se considera pérdida cuando los alimentos no completan la cadena de suministro desde la producción inicial hasta el consumo final en los hogares. La «pérdida» puede darse por problemas en la recolección, almacenamiento, embalaje, transporte, infraestructura o a los mecanismos de mercado, o de los precios, así como a los marcos institucionales y legales. Las bananas recolectadas que se caen de un camión, por ejemplo, se consideran pérdida de alimentos.

Cuando los alimentos son aptos para el consumo humano, pero no se consumen debido a que se deja que se estropeen o son descartados por los minoristas o los consumidores, se llama «desperdicio» de alimentos. Esto puede deberse a las reglas de



etiquetado de fecha de caducidad rígidamente o mal entendidas, o a prácticas de almacenamiento, compra o de cocina inadecuadas. Por ejemplo, cuando un establecimiento tira a la basura una caja de bananas porque tienen manchas marrones, se considera un desperdicio de alimentos. (FAO, s.f.)

De igual manera se considera «desperdicio» al alimento que, habiendo cumplido con toda la cadena hasta llegar al consumo de los hogares, perece en el almacenamiento doméstico o es preparado, llevado a la mesa y no consumido, por lo que termina en la basura.

De acuerdo con un análisis de los últimos cinco meses, el Departamento Nacional de Planeación (DNP) corroboró las cifras que ya tenía el Banco de Alimentos sobre el desperdicio de comida en Colombia. En nuestro país se pierden 34% de los alimentos: 22% se pierde en el proceso agropecuario antes de la transformación y un 12% se pierde en el proceso de transformación. Del alimento que se pierde o desperdicia, el 58% es fruta y verdura. Pero ¿qué significa un 58% de comida?

|                     | Porcentaje de alimentos que se pierden o se desperdician | No. de toneladas de alimentos que se pierden o se desperdician |
|---------------------|--|--|
| Frutas y verduras   | 58 %   | 6,1 millones   |
| Raíces y tubérculos | 49 %   | 2,4 millones   |
| Pescados            | 15 %   | 50 mil   |
| Cereales            | 8 %  | 772 mil  |
| Productos lácteos   | 23 %   | 29 mil   |
| Cárnicos            | 12 %   | 269 mil  |
| Granos              | 13 %   | 148 mil  |

Fuente: Departamento Nacional de Planeación (2016)

En cifras, estamos hablando de nueve millones seiscientos sesenta mil toneladas de alimentos. ¿Y qué son 9.760.000 toneladas? Es difícil entender cuánta comida es la que se pierde, pues uno nunca ha mercado o se ha comido nueve millones de toneladas de comida. Quizá ayude a tener conciencia de la cantidad de alimentos que se pierde y desperdicia en Bogotá, los datos que nos presentó Juan Sebastián Acero: en Bogotá, el 52 % de los residuos es comida no procesada y si se suma con el porcentaje de los alimentos procesados que se desperdician (8%), estamos hablando de un 60%. Es decir, que del total de basura que se arroja al basurero de Doña Juana, dos tercios son comida.

Por otro lado, hoy en Colombia el 7% de la población se encuentra en pobreza extrema. ¿Eso qué

significa? Que tenemos cerca de 3.600.000 personas que viven con cerca de 2.200 pesos diariamente. Son 2.200 que deben destinar para alimentación, transporte, salud, hospedaje y para una cosa muy importante: también para recreación, porque si nosotros queremos hablar en el posacuerdo de paz, de un modelo distinto, pues necesitamos también hablar de artes, lúdica, de conversación, de otros espacios en los que la población también pueda poner su energía vital, que puedan compartir momentos distintos que no sean solo los obligatorios.

Sin embargo, a pesar de esas cifras de esos colombianos, 9.760.000 toneladas se tiran a la basura al año.

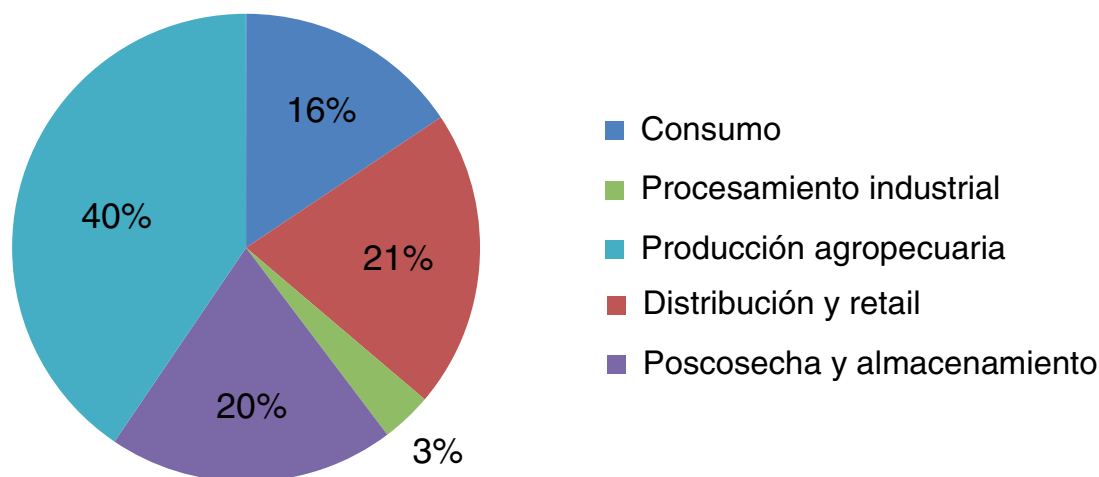
Con esos seis punto un millón de toneladas de frutas y verduras, treinta y nueve millones de colombianos habría podido comer fruta y verdura durante 365 días al año, de acuerdo a los requerimientos que la Organización Mundial de la Salud establece. ¡39 millones de colombianos! de los 47 millones que somos. En efecto, la Organización Mundial de la Salud establece que nosotros deberíamos consumir 430 gramos de frutas y verduras diariamente. Colombia consume, en promedio, entre unos 260 gramos y la población en situación de vulnerabilidad consume apenas unos 45 gramos. Y de esos 45 gramos al día, está incluida la papa, arracacha, yuca y no suele ser tomate ni cebolla ni lechuga. La población en vulnerabilidad no tiene acceso a los requerimientos mínimos de alimentación. Las cifras son elocuentes y contrastan los desperdicios con estos 39 millones de colombianos que habrían podido comer con gusto lo que estamos arrojando a la basura.

**39 millones de colombianos podrían comer fruta y verdura diariamente con las 6.1 millones de toneladas que se desperdicia. (Datos DNP)**

El mensaje que quiero dar no es el de la desesperanza, que no hay nada que hacer, o que se nos acabaron las posibilidades, No. El mensaje es que es posible, que está en nuestras manos, que en nuestra casa empieza, que somos capaces de hacerlo distinto.

En la Gráfica 1, se encuentra representada la pérdida y desperdicio de alimentos en cada uno de los momentos de la cadena de producción. Llama mucho la atención la gran cantidad de comida que se pierde en el campo. Y es que si: de posacuerdo, estamos hablando de que la pobreza rural es el doble

### Pérdida y desperdicio de alimento en la cadena de producción



Fuente: Calculos DNP

que en la ciudad, que la zonas rurales son las más marginales en todos los sentidos (con menos servicios públicos, con menos acceso a salud o educación de calidad...) y resulta que de todo lo que producimos en Colombia, en el sector rural, el 40% lo estamos tirando a la basura, debemos esforzarnos por cambiar la situación del hambre y desigualdad. Tirar a la basura significa que no se pudo vender y se volvió compostaje, tirar a la basura es que no se pudo vender y se le dio al consumo de los animales y tirar a la basura finalmente es tirar a la basura.

Creemos que, en una escala de valores, deberíamos priorizar: primero, reducir pérdidas y desperdicios; segundo, consumo para personas; tercero, aprovechamiento biológico como el compostaje o generación de energía renovable y por último, alimento para animales y de ninguna manera basura. Algunos nos preguntan: ¿por qué no priorizar la producción de alimentos para animales? Porque uno de cada siete colombianos no consume ningún tipo de carne al día. Entonces, cuando nosotros priorizamos alimento para animales en vez de fruta y verdura, o el aprovechamiento biológico o de energía renovable, no estamos priorizando a quienes más lo necesitan, estamos priorizando un modelo de negocios.

Por otro lado, las mayores emisiones de CO<sup>2</sup> provienen de las vacas. Colombia tiene cerca de 50 millones de hectáreas cultivables, de las cuales el 80% tiene ganadería extensiva. Estamos hablando que una hectárea es para una vaca y esa vaca produce cerca de 500 libras de carne magra. ¿Cuánto podríamos cultivar en esa misma hectárea que solo ocupa una vaca, y cuya carne será alimento para uno de cada siete colombianos?

El numeral 22 de la encíclica *Laudato si* es muy contundente frente a lo que estamos planteando:

*Estos problemas están íntimamente ligados a la cultura del descarte que afecta tanto a los seres humanos excluidos como a las cosas que rápidamente se convierten en basura (A propósito lo que decía Juan Sebastián de la rapidez del consumo). Advirtamos, por ejemplo, que la mayor parte del papel que se produce se desperdicia y no se recicla. Nos cuesta reconocer que el funcionamiento de los ecosistemas naturales es ejemplar: las plantas sintetizan nutrientes que alimentan a los herbívoros; estos a su vez alimentan a los seres carnívoros, que proporcionan importantes cantidades*

## Se considera pérdida cuando los alimentos no completan la cadena de suministro desde la producción inicial hasta el consumo final en los hogares

*de residuos orgánicos, los cuales dan lugar a una nueva generación de vegetales. En cambio, el sistema industrial, al final del ciclo de producción y de consumo, no ha desarrollado la capacidad de absorber y reutilizar residuos y desechos. Todavía no se ha logrado adoptar un modelo circular de producción que asegure recursos para todos y para las generaciones futuras, y que supone limitar al máximo el uso de los recursos no renovables, moderar el consumo, maximizar la eficiencia del aprovechamiento, reutilizar y reciclar. Abordar esta cuestión sería un modo de contrarrestar la cultura del descarte, que termina afectando al planeta entero, pero observamos que los avances en este sentido son todavía muy escasos. (LS 22).*

Hay un asunto que plantea el Papa, que le llaman hoy la economía circular. El primer mensaje de una economía circular o sustentable es disminuir el consumo. Si no lo puede disminuir trate de re usar. Si no lo pudo re usar, recicle. Pero resulta que el mensaje de la sostenibilidad nuestro empezó por el reciclaje, no por el re uso. Los bancos de alimentos aparecen como un ejercicio de re usar antes de reciclar, de disminuir al máximo los desperdicios que estamos generando.

«Todo lo que se destruye siendo apto para el uso y consumo humano puede ser aprovechado» es el mensaje de ese numeral 22 y es la insignia de los bancos de alimentos en Colombia y en el mundo, justo para re usar eso que podría ser aprovechado. Como bancos de alimentos tenemos la política de cero desperdicios, hambre cero y reducción en la mitad las pérdidas y desperdicios de alimentos en Colombia.

En la actualidad, la Asociación reúne los 19 bancos de alimentos en Colombia, ubicados en 18 ciudades. 17 bancos de alimentos están en el seno de la Iglesia Católica. Fueron los creadores. Empezamos hace 17 años. Tenemos bancos de alimentos que son programas de pastoral social, otros son fundaciones de derecho canónico y otros que son programas adquiridos que están en el seno de las diócesis o arquidiócesis. Estos bancos han rescatado 20 mil toneladas de alimentos, que si no hubieran intervenido habrían sido tirados a la basura. Gracias a la participación de más de 500 empresas llegamos a cerca de 546 mil personas en situación de vulnerabilidad. Y, a propósito de la cifra de pérdidas en el sector agropecuario, uno de los programas bandera más importante que estamos llevando a cabo, es el rescate de frutas y verduras en el sector agropecuario, mejorar las capacidades y las condiciones de las población rural y aprovechar la fruta y la verdura sobre todo para las poblaciones en condición de vulnerabilidad. ☺

Video para seguir pensando: [https://www.youtube.com/watch?v=Nu\\_swsZ4Wk4](https://www.youtube.com/watch?v=Nu_swsZ4Wk4)

### Bibliografía

- Departamento Nacional de Planeación (2016) Pérdida y desperdicio de alimentos en Colombia: estudio de la dirección de seguimiento y evaluación de políticas públicas. <https://goo.gl/wx7lo2>
- FAO (s.f.) Página de la Organización de las Naciones Unidas para los Alimentos y la Agricultura. <http://www.fao.org/food-loss-and-food-waste/es/>
- Francisco (2015) Carta Encíclica *Laudato Si*.

