

mayor participación en la pérdida y el desperdicio mundial con 26 % y 34 % respectivamente.

Por grupos de alimentos, en cuanto a la pérdida y el desperdicio total mundial, las frutas y verduras tienen la mayor participación con el 44 %, seguido por raíces y tubérculos (20 %) y cereales (19 %). Adicionalmente, en el mundo, del total de la oferta disponible de cada alimento, se pierden y desperdician el 30 % de los cereales; el 45 % de las frutas, verduras, raíces y los tubérculos; el 20 % de los cárnicos, lácteos, oleaginosos y de las legumbres; y el 35 % del pescado.

Por otro lado, la participación de las regiones en la pérdida y el desperdicio total de alimentos medido por kilocalorías, pone en evidencia que las regiones que más contribuyen a la pérdida y el desperdicio son Asia industrializada, sur y sudeste asiático, Europa, América del Norte y Oceanía. En contraste, América Latina y el Caribe tienen la menor participación mundial en la pérdida y el desperdicio con un 6 %, seguido por el norte de África y Asia Central y Occidental con el 7 % (Lipinski et al., 2013).

En los países de ingresos más bajos la pérdida de alimentos es mayor y se debe principalmente a limitaciones técnicas y de manejo en cosecha y poscosecha, limitaciones de almacenamiento, transporte, cadena de frío, infraestructura, empaquetamiento y sistemas de mercado. Así mismo, los subsidios a los productores pueden generar excesos de producción que terminan perdiéndose.

También se registran pérdidas por mal uso de los recursos naturales (tierra,



agua, energía, etcétera) en la agricultura y las propias zonas urbanas.

Pérdidas en retail

En Colombia, un gremio de comerciantes (Fenalco) realiza anualmente un censo nacional en el que se reporta la merma comercial y operativa (conocida y desconocida) de las grandes superficies (supermercados) del país. En su última edición, el décimo tercer censo nacional de mermas de 2015 reportó información sobre la merma operativa conocida de las grandes superficies atribuibles a los desperdicios en retail. De acuerdo con el censo, la merma operativa conocida por averías o vencimientos fue de 90.000 toneladas de producto, cuyo costo supera los \$204.164 millones.

Como puede verse, a pesar de la relevancia del tema, no existe en Colombia una medición de la pérdida y del desperdicio de alimentos a lo largo de toda la cadena

productiva. En este sentido, el estudio es una primera iniciativa que permite consolidar una medición de la pérdida y el desperdicio de alimentos que se da en el país.

Mejores prácticas

Según el estudio de Planeación Nacional, con una oferta nacional disponible de alimentos de 28,5 millones de toneladas, en Colombia se pierden y se desperdician un total de 9,76 millones de toneladas, lo cual equivale al 34 % del total. En otras palabras, por cada tres toneladas de producción se pierde o se desperdicia una tonelada.

Del total de los alimentos perdidos y desperdiciados, el 64 % corresponde a pérdidas que se ocasionan en las etapas de producción, poscosecha, almacenamiento y procesamiento industrial. El 36 % restante corresponde a desperdicios que se generan en las etapas de distribución y retail, y consumo de los hogares.

Según la FAO, las pérdidas de alimentos representan también un enorme desperdicio de los recursos naturales (suelo, agua, energía, entre otros) e insumos utilizados en la producción, incrementando inútilmente las emisiones de gases de efecto invernadero.