

La reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos atrae un creciente interés y suscita actuaciones a nivel mundial.

Gobiernos, instituciones de investigación, productores agropecuarios, agroindustriales, distribuidores de alimentos, minoristas y consumidores, tienen enfoques diferentes sobre el problema, sus soluciones y la capacidad de realizar cambios.

Asimismo, las dificultades en el acceso a los alimentos generan pérdidas en los ingresos de los productores y vendedores y como consecuencia ocasionan aumentos de precios para los consumidores. Finalmente, la pérdida y el desperdicio de alimentos afec-

tan el medioambiente debido a la utilización no sostenible de los recursos naturales y la generación de desechos.

Problema mundial

Según cifras de la FAO, en el mundo se desaprovechan anualmente alrededor de 1.300

billones de toneladas de comida, equivalentes al 33 % de toda la oferta mundial de alimentos destinados al consumo humano. De este 33 %, el 54 % corresponde a pérdida y el 46 % corresponde a desperdicio. Así mismo, la producción agropecuaria y el consumo tienen la



Incentivar el manejo adecuado de los alimentos

Según el estudio del Departamento Nacional de Planeación, de los 9,76 millones de toneladas perdidas y desperdiciadas de alimentos en el país, 6,1 millones corresponden a frutas y verduras, 2,4 millones a raíces y tubérculos, 772.000 a cereales, 269.000 a cárnicos, 148.000 a oleaginosos y legumbres, 50.000 a pescado y 29.000 a productos lácteos.

Esto representa una participación de frutas y verduras dentro del total de la pérdida y desperdicio de un 62 %, seguido por raíces y tubérculos con el 25 %.

“Para la reducción de pérdida y desperdicio se requieren cooperación y esfuerzos por parte de los actores públicos y privados, productores, comercializadores, consumidores, etc. No obstante, hay espacios donde el Estado debe intervenir de manera eficiente para incentivar la reducción de pérdidas, ya sea por medio de leyes que premien la reducción o castiguen el desperdicio, o decisiones de política

pública que lleven a la modernización del sistema productivo del país. Por último, también cobran relevancia la cooperación y la acción coordinada entre países, especialmente de la región, a fin de incentivar el manejo adecuado de los productos y materias primas de origen agropecuario desde su cosecha hasta su consumo final. El propósito mundial es disminuir su pérdida y desperdicio incontrolable y descomunal.

“Cabe resaltar, como se mencionó, que este estudio constituye un primer avance en la medición de la pérdida y el desperdicio nacional. Así mismo, por medio de los retos planteados para Colombia, se espera abrir el debate y los espacios de discusión para enriquecer no solo la metodología de medición y los resultados obtenidos, sino también las acciones conjuntas que se deben emprender en el país para poder alcanzar esta meta a 2030”. ♣

Según los estudios realizados a la problemática de pérdida y desperdicio de alimentos en el mundo, por grupos de alimentos son las frutas y verduras las que tienen la mayor participación con el 44 %, seguido por raíces y tubérculos, con 20 %, y cereales, con 19 %.

Foto: Bayer CropSciences.