



### **En el Pacífico botamos más de un millón y medio de toneladas de comida a la basura**

**El 16 % de los alimentos que se pierden o desperdician en Colombia corresponden a la región Pacífico (Chocó, Nariño, Cauca y Valle del Cauca), lo que representa alrededor de 1,55 millones de toneladas de comida.**

La cifra la dio a conocer el Departamento Nacional de Planeación, DNP, entidad que contrató un estudio que tuvo en cuenta el desperdicio y la pérdida de producto que se da desde la producción agropecuaria, poscosecha, almacenamiento y procesamiento industrial, así como en la distribución y el consumo en los hogares.

En Colombia, el desperdicio y pérdida de alimentos llega al 34 %, lo que equivale a 9,76 millones de toneladas de comida al año. Es decir, que por cada 3 toneladas de comida disponible en el país, una tonelada va a la basura.

Se estima que al año los colombianos compran en promedio 28,5 millones de toneladas de alimentos, pero de esa cifra 9,76 millones se pierden.

El mismo estudio indicó que el 40,5 % (3,95 millones toneladas) se desperdician en la etapa de producción agropecuaria, el 19,8 % (1,93 millones de toneladas) se pierde en el proceso de poscosecha y almacenamiento, el 3,5 % (342.000 toneladas) en los procesos de procesamiento industrial.

En los hogares se desperdicia el 15,6% (1,53 millones de toneladas).

El director del Departamento Nacional de Planeación, Simón Gaviria Muñoz, dijo que el desperdicio de los alimentos se debe a que en alguna parte de la cadena o, en varias, se deja dañar el producto. Puede ser en la producción, cosecha, venta o en los mismos hogares. En estos últimos porque no los consumen a tiempo. El funcionario instó a mejorar toda la cadena de producción (ver recomendaciones).

Agregó que con los alimentos que se pierden se puede alimentar a más de 8 millones de personas al año, lo que equivale a unas 3,5 veces la población de Cali.

¿Qué pasa en la región?



La región Pacífico aparece en el cuarto lugar entre las que más desperdician comida con 1.551.698 toneladas al año. Pero, el primer lugar de este escalafón lo ocupa Centro Oriente, conformada por los departamentos de Santander, Norte de Santander, Cundinamarca y Boyacá con el 28 % del desperdicio nacional.

De acuerdo con Óliver Medina, jefe de precios en la Central de Abastecimiento del Valle del Cauca, Cavasa, esta organización tiene varias estrategias para sacar el máximo provecho de los alimentos que no se comercializan: se usan para abono orgánico o se regala a fundaciones.

Por ejemplo, el Banco de Alimentos de Cali es una de estas entidades que acuden a este lugar diariamente para recibir los productos que no salen al mercado.

Representantes del Banco de Alimentos informaron que en promedio al mes reciben entre 250 y 300 toneladas de alimentos que sirven para las diferentes tareas sociales que tiene la organización. Estos productos provienen de Cavasa, pero también de supermercados y plazas de mercado

“En promedio se recogieron 8.000 kilos de alimentos por día en el 2015 (8 toneladas), de los cuales el 58 % fueron frutas y verduras y el 42% restante otros alimentos en los que podemos mencionar: abarrotes, lácteos, cárnicos, granos, productos de panadería, entre otros”, comentó Diana Henao, coordinadora de sistema de Gestión de la Fundación Arquidiocesana Banco de Alimentos.

Según Planeación Nacional, cada colombiano en promedio desperdicia 32 kilos de comida al año. Por ejemplo, se pierden más de 8 millones de bolsas de leche al año, 58.883 toneladas de pollo, que representa más del 4 % del consumo anual de este producto en Colombia.

#### Recomendaciones para hogares y productores

Según Planeación, el desperdicio de alimentos se da cuando estos tienen que arrojarlos a la basura en los hogares o el comercio. Mientras tanto, se califica como la pérdida de alimentos, cuando estos se botan en las etapas de producción, almacenamiento y procesamiento industrial.

El director del Departamento Nacional de Planeación, Simón Gaviria Muñoz, realizó una serie de recomendaciones para que los responsables de cada una de estas etapas de la



## Sala de Prensa

cadena de producción de alimentos puedan reducir la cantidad de comida que echan cada año a la basura.

Para los consumidores:

Planear las comidas que van a cocinar antes de comprarlas teniendo en cuenta el número de personas y el momento en el que se esperan consumir.

Revisar los inventarios de comida existente en la alacena, el refrigerador y el congelador.

Elaborar una lista con las necesidades específicas de alimentos en el hogar.

Usar la lista de alimentos mientras se hace mercado para evitar la compra de alimentos no planeados.

No comprar una mayor cantidad de productos únicamente porque estos se encuentran en promoción (Por ejemplo, 2x1), sino se tiene la expectativa de gastarlos pronto.

En la producción:

Adoptar buenas prácticas agrícolas, pecuarias, acuícolas y manejo integrado de plagas.

Adoptar enfoques de manejo preventivo en sanidad agrícola y pecuaria, con el fin de disminuir la probabilidad de adquirir enfermedades y plagas.

Cumplir con la normatividad sanitaria aplicable al sistema de producción para garantizar la sanidad e inocuidad de la producción, reducir los porcentajes de pérdida.

Mejorar la logística de almacenamiento de alimentos, evitar el apilamiento y cualquier práctica que dañe los alimentos.

Distribuir los excedentes alimentarios de minoristas o fabricantes por vías alternativas (más baratas), mientras que los alimentos desperdiciados se utilizan como subproducto.

Hacer uso de los bancos de alimentos, cuando los alimentos estén prontos al vencimiento o ya no cumplan estándares de exhibición.

Impulsar la cultura de publicar datos sobre pérdidas o desperdicios de alimentos como parte de los informes de responsabilidad social empresarial.



## Sala de Prensa

Vincular a las cadenas de supermercados y distribuidores en iniciativas de sensibilización en materia de reducción del desperdicio por parte de los consumidores.

9,76 millones de toneladas de alimentos se desperdician al año en Colombia.

¿Qué opinan las amas de casa?

Bertha García reconoce que lo que más se desperdicia en su casa son las frutas. “Nosotros compramos bastante papaya, banano y piña cada ocho días porque tenemos hijos adolescentes, pero la verdad es que en ocasiones prefieren comer comida chatarra y al final de la semana no sirven ni para el jugo”.

Miriam Amézquita sostiene que el problema está en que a la hora de merchar, la familia compra para dos semanas, aprovechando los descuentos, especialmente en frutas y hortalizas. “Lo que hemos notado en la casa es que esa fórmula no nos ha dado resultado porque con el pasar de los días se nos dañan una parte de estos productos”.

Diario El País, 29 de Marzo de 2016. Página A5.