



ESTUDIO DE PÉRDIDA Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN COLOMBIA

Objetivo general del estudio

Con el ánimo de contar con un cálculo agregado para Colombia y definir una agenda de trabajo, el estudio estimó la pérdida y el desperdicio de alimentos en el país. Este estudio fue pionero en Colombia y estuvo enfocado en crear acciones de política encaminadas en avanzar con el cumplimiento de la meta Objetivo de Desarrollo Sostenible 12.3, correspondiente reducción del desperdicio y pérdida de alimentos.

Metodología del estudio

Para la estimación de la pérdida de alimentos, se utilizó la metodología desarrollada por FAO en 2011. En esta metodología, la pérdida se estima tomando un porcentaje de pérdida para cada grupo de commodities y para cada eslabón de la cadena productiva. Posteriormente, las pérdidas de cada eslabón para cada grupo de commodities se agregan para obtener la cantidad de alimentos perdidos. Para tener el porcentaje de pérdida total, se divide la cantidad de alimentos perdidos (en toneladas) sobre la oferta disponible de alimentos en los primeros eslabones de la cadena productiva.

Para la estimación del desperdicio, se usó la metodología desarrollada en México por el grupo técnico de pérdidas y mermas de alimentos de la Cruzada Nacional Contra el Hambre de 2013. Basándose en encuestas de ingresos y gastos, se estima el consumo a nivel de hogar y se resta de la oferta nacional de alimentos para el eslabón de consumo de la cadena, llamado el Consumo Nacional Aparente.

Con el fin de obtener la pérdida y desperdicio de alimentos agregada, se suman las toneladas estimadas para pérdida y desperdicio. Esta cantidad agregada se divide por la Oferta Nacional de Alimentos para todos los eslabones de la cadena con el fin de obtener un porcentaje nacional de pérdida y desperdicio de alimentos.

Para realizar estos cálculos se usaron las Hojas de Comida de la FAO (*Food Balance Sheets*) de 2013. Los porcentajes de cada eslabón de la cadena para cada grupo de commodities, se recogió por medio de entrevistas a diferentes gremios. En estas entrevistas semiestructuradas los gremios informaron sobre los porcentajes de pérdida y desperdicio por eslabón de la cadena, así como información sobre causas y soluciones a esta problemática.

Para el cálculo de desperdicio a nivel de hogar se utilizó la encuesta de Ingresos y Gastos del Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE) del año 2007, donde se calculó el consumo de alimentos a nivel de hogar. Adicionalmente, para calcular el consumo nacional aparente de 2007 se usaron cuentas nacionales. Y para el cálculo de desperdicio en el eslabón de distribución y retail, se usó como insumo el censo nacional de mermas realizado anualmente por FENALCO¹.

Principales resultados y conclusiones

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 3 toneladas de producción se pierde o se desperdicia una tonelada.

¹ Federación Nacional de Comerciantes



DNP Departamento
Nacional
de Planeación



Del total de 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.

Los eslabones que tienen la mayor participación en la pérdida y en el desperdicio total son los de producción agropecuaria con el 40,5 % y distribución y retail con el 20,6 %. Adicionalmente, poscosecha, y almacenamiento y consumo tienen participaciones del 19,8 y el 15,6 % en la pérdida y en el desperdicio total.

De la cantidad perdida de alimentos, el 40,5 % (3,95 millones toneladas) lo hacen en la etapa de producción agropecuaria, el 19,8% (1,93 millones de toneladas) se pierde en el proceso de poscosecha y almacenamiento y el 3,5% (342 mil toneladas) en los procesos de procesamiento industrial. En cuanto al desperdicio, el 20,6% (2,01 millones de toneladas) se desperdicia en la distribución y retail y el 15,6% (1,53 millones de toneladas) se desperdicia en los hogares.

De los 9,76 millones de toneladas perdidas y desperdiciadas, 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 una participación del 25 %