

Pérdida y desperdicio de alimentos: entender el problema para transformar el sistema

Natalia Zuluaga-Arroyave^{1*}

¹Grupo de investigación Nutral, Facultad de Ciencias de la Nutrición y los Alimentos, Universidad CES, Medellín, Colombia.
Correo-e: nzuluaga@ces.edu.co

Recibido: 29/ago/2025 Aceptado: 01/dic/2025 // <https://doi.org/10.32870/rayca.vi1.126>

Conocer la diferencia entre pérdida y desperdicio de alimentos (PDA) es importante para abordar eficazmente el problema. La pérdida, referida a la disminución en cantidad y calidad de alimentos en las fases iniciales de la cadena alimentaria, se da principalmente en la producción, postcosecha, procesamiento y distribución mayorista, mientras que el desperdicio ocurre en etapas finales como la distribución minorista y el consumo, tanto en hogares como en los servicios de alimentación y restaurantes. Ambos casos involucran el descarte de alimentos que, con frecuencia, terminan en procesos de disposición final como la incineración, el compostaje o la digestión anaerobia, sin aprovecharse en la cadena económica. Contrario a lo que ocurre con las PDA destinadas al uso en alimentos para animales, biocombustibles o cosméticos.

En Colombia, según datos del Departamento Nacional de Planeación de 2016, se pierden o desperdician anualmente cerca de 9,76 millones de toneladas de alimentos, de las cuales el 64 % corresponde a pérdidas y el 36 % a desperdicios, en donde las frutas, verduras, tubérculos y cereales son los grupos más afectados. El contraste entre la magnitud del desperdicio y la persistente inseguridad alimentaria, que en ciertos municipios colombianos vulnerables ha aumentado, evidencia el potencial de los excedentes alimentarios para atender a poblaciones en riesgo.

La eficiencia alimentaria, definida por la Organización de las Naciones Unidas para la

Alimentación y la Agricultura (FAO) y el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) como la optimización del uso de alimentos desde la producción hasta el consumo, se plantea como una estrategia clave para garantizar la sostenibilidad y disponibilidad alimentaria. Una de las principales estrategias nacionales que apunta a dicha eficiencia, es la recuperación de alimentos impulsada por la Asociación de Bancos de Alimentos de Colombia (ABACO), como una iniciativa que articula los excedentes de la industria alimentaria con instituciones de asistencia social, mediante una logística eficiente de recolección, almacenamiento y distribución.

En el marco del proyecto “*Complementos alimentarios biofortificados para poblaciones vulnerables*”, liderado por la Universidad CES y ABACO, se caracterizaron los alimentos recuperados a través del programa de Recuperación de Excedentes Agrícolas (Reagro), identificando las frutas, verduras, abarrotos, granos y lácteos como los productos de mayor desperdicio. Entre 2018 y 2023, la cantidad promedio mensual de alimentos recuperados fue de 19 600 kg, con picos en ciertos meses como abril y octubre. En Antioquia, se identificaron como productos de mayor recuperación el banano, la zanahoria y la naranja, lo que permite focalizar los esfuerzos hacia la revalorización de estos alimentos a través del desarrollo de nuevos productos, ingredientes funcionales y tecnologías para prolongar su vida útil.

En conclusión, la información oficial actual sobre PDA en Colombia es insuficiente y desactualizada y no existen metodologías unificadas de cuantificación a nivel país, lo que hace necesario actualizar las bases de datos nacionales y estandarizar el modelo de cuantificación para conocer de mejor manera las cantidades en cuanto a recuperación alimentaria, y desarrollar estrategias que potencien la economía circular y fortalezcan el sector agroalimentario.

Palabras clave: pérdidas de alimentos, desperdicios de alimentos, cadena alimentaria, seguridad alimentaria, recuperación de alimentos, sostenibilidad.

Referencias

Departamento Nacional de Planeación. (2016). *Pérdida y desperdicio de alimentos en Colombia*.

Estudio de la Dirección de Seguimiento y Evaluación de Políticas Públicas (p. 48). DNP. <https://colaboracion.dnp.gov.co/CDT/Prensa/Publicaciones/P%C3%A9rdida%20y%20desperdicio%20de%20alimentos%20en%20colombia.pdf>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2025). *Objetivo: Acabar con las pérdidas y desperdicios de alimentos en la cadena de producción*. Food and Agriculture Organization of the United Nations. <http://www.fao.org/in-action/seeking-end-to-loss-and-waste-of-food-along-production-chain/es/>

Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente. (2025). *Sustainable consumption and production policies*. UNEP - UN Environment Programme. <https://www.unep.org/explore-topics/resource-efficiency/what-we-do/sustainable-consumption-and-production-policies>