

**CUANTIFICACIÓN DE PÉRDIDA DE ALIMENTOS EN LA CENTRAL DE
ABASTOS EL POTRERILLO DEL MUNICIPIO DE PASTO, 2023
(Resumen Analítico)**

***QUANTIFICATION OF FOOD LOSS IN THE EL POTRERILLO SUPPLY CENTER
OF THE MUNICIPALITY OF PASTO, 2023.
(Analytical Summary)***

Autores (*Authors*): CHAVES CHAVES Tatiana Marcela, DÍAZ TORO Leidy Johana, MORALES PARRA María Isabel, RUANO CALPA Leidy Marcela, SAPUYES CASTAÑEDA Yuliana

Facultad (*Faculty*): CIENCIAS DE LA SALUD

Programa (*Program*): NUTRICION Y DIETETICA

Asesor (*Support*): Mg. DIANA GABRIELA ANDRADE JARAMILLO

Coasesora (*Co-advisor*): Mg. YOMAIRA PATRICIA YÉPEZ CAICEDO

Fecha de terminación del estudio (*End of the research*): DICIEMBRE 2023

Modalidad de Investigación (*Kind of research*): Trabajo de Grado

PALABRAS CLAVE

ALIMENTOS
PRODUCCIÓN
CANASTA FAMILIAR
NUTRICIÓN
APROVECHAMIENTO

KEY WORDS

*FOOD
PRODUCTION
FAMILY BASKET
NUTRITION
EXPLOITATION*

RESUMEN: La necesidad de este estudio surge a partir de las pérdidas generadas por los comerciantes mayoristas de la central de abastos El Potrerillo en el municipio de Pasto, por esta razón se pretende cuantificar cifras para identificar la magnitud del problema, que permita a futuro identificar soluciones a

los diferentes factores como la pobreza, el hambre, la seguridad alimentaria y la sostenibilidad a nuestros sistemas agroalimentarios. Como lo respalda La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, (FAO, 2019) plantean que la estimación general que esta institución proporcionó en 2011 que alrededor de 1/3 equivalente a un 30% de los alimentos del mundo se pierden o se desperdician cada año. Esto puede considerarse como una apropiación preliminar que aumentó la conciencia sobre el tema. (párr.7)

El (Departamento Nacional de Planeación, 2016), plantean que el total de pérdidas de alimentos en Colombia es de 9,76 millones de toneladas correspondiéndole a frutas y verduras 6,1 millones de toneladas, del mismo modo 2,4 millones de toneladas son de raíces y tubérculos, observando que las estadísticas de pérdidas en Colombia son preocupantes, ya que, genera un impacto económico, a su vez ambiental y nutricional.

ABSTRACT: *The need for this study arises from the losses generated by the wholesale merchants of the El Potrerillo supply center in the municipality of Pasto, for this reason it is intended to quantify figures to identify the magnitude of the problem, which will allow the future to identify solutions to different factors such as poverty, hunger, food security and the sustainability of us agree-food systems. As supported by the Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO, 2019), they state that the general estimate that this institution provided in 2011 that around 1/3, equivalent to 30% of the world's food, is lost. or wasted every year. This can be considered as a preliminary appropriation that increased awareness of the topic. (para.7)*

The (National Planning Department, 2016), state that the total food losses in Colombia are 9.76 million tons, with fruits and vegetables corresponding to 6.1 million tons, in the same way 2.4 million tons are of roots and tubers, observing that the statistics of losses in Colombia are worrying, since it generates an economic impact, as well as an environmental and nutritional one.

CONCLUSIONES: La pérdida física de los alimentos afecta negativamente a la seguridad alimentaria y la nutrición humana, ya que impiden que millones de personas accedan a una alimentación suficiente, variada y saludable. Si se priva de comida a una persona durante aproximadamente un mes, pierde alrededor de una cuarta parte de su peso corporal. Esto puede provocar desnutrición, enfermedades crónicas y muerte.

La pérdida económica de la pérdida de alimentos es un tema muy importante que afecta a todos los actores involucrados en la cadena alimentaria, desde los productores hasta los consumidores. La pérdida de alimentos representa entre el 8% y el 10% del valor total de los alimentos producidos a nivel mundial, lo que

equivale a unos 1.800 millones de toneladas al año. Esta pérdida supone un desperdicio de recursos naturales, energéticos y financieros que podrían haberse utilizado para otros fines productivos o sociales.

La pérdida nutricional de los alimentos tiene consecuencias negativas para la salud y el bienestar de las personas, ya que reduce el valor nutricional y el aporte calórico de los alimentos. Esto puede provocar deficiencias o excesos de nutrientes esenciales, como proteínas, carbohidratos, grasas, vitaminas y minerales. Estos nutrientes son fundamentales para el funcionamiento adecuado del organismo y para prevenir enfermedades crónicas, como la obesidad, la diabetes o las enfermedades cardiovasculares.

CONCLUSIONS: *The physical loss of food negatively affects food security and human nutrition, as it prevents millions of people from accessing sufficient, varied and healthy nutrition. If a person is deprived of food for about a month, they lose about a quarter of their body weight. This can lead to malnutrition, chronic illness and death.*

The economic loss of food loss is a very important issue that affects all actors involved in the food chain, from producers to consumers. Food loss represents between 8% and 10% of the total value of food produced globally, which is equivalent to about 1.8 billion tons per year. This loss represents a waste of natural, energy and financial resources that could have been used for other productive or social purposes.

Nutritional loss from food has negative consequences for people's health and well-being, as it reduces the nutritional value and caloric intake of food. This can lead to deficiencies or excesses of essential nutrients, such as proteins, carbohydrates, fats, vitamins and minerals. These nutrients are essential for the proper functioning of the body and to prevent chronic diseases, such as obesity, diabetes or cardiovascular diseases.

RECOMENDACIONES: Planificar las compras es una manera eficaz de prevenir la pérdida de alimentos por parte de los consumidores, ya que solo se comprará lo necesario para el consumo inmediato, evitando así que los alimentos se echen a perder antes de haber sido utilizados. También es importante aprovechar los alimentos de temporada, que suelen ser menos costosos, lo que contribuye a una alimentación saludable más accesible para las personas y reducir el desperdicio de alimentos, con sus consecuencias económicas y nutricionales, al igual que la huella de carbono asociada a esta.

Para los administradores de las plazas de mercado, se sugiere educar y sensibilizar sobre la importancia de reducir la pérdida de alimentos. Es

fundamental brindar información sobre las consecuencias económicas, sociales y ambientales de la pérdida de alimentos. Además, es de gran importancia mejorar la gestión logística, optimizando los procesos de almacenamiento, distribución y manejo de alimentos en las plazas de mercado.

Es crucial establecer alianzas con organizaciones benéficas y bancos de alimentos para donar aquellos alimentos que no puedan ser vendidos antes de que se deterioren. De esta manera, se previene la pérdida de alimentos y se brinda ayuda a personas en situación de vulnerabilidad. Además, esta iniciativa contribuye a la reducción de residuos al separar los desechos orgánicos para su posterior compostaje.

Para los comerciantes mayoristas, se aconseja proporcionar capacitación a sus vendedores en cuanto a las buenas prácticas para el manejo y conservación de alimentos, abarcando aspectos como el almacenamiento, manipulación y preparación adecuados de los productos. Además, se sugiere promover la venta de alimentos con un alto grado de maduración mediante descuentos o promociones especiales. Esto permitirá aprovechar al máximo los alimentos antes de que se deterioren.

Estudia posibles causas y los efectos de las pérdidas de alimentos en diferentes contextos y escalas, tanto a nivel local como departamental. Analizando cómo influyen los factores climáticos, económicos, sociales, culturales y tecnológicos. Planteando políticas y prácticas existentes para la prevención, y reducción de las mismas en los diferentes sectores involucrados. Que ayuden a promover una cultura de responsabilidad y seguridad alimentaria.

RECOMMENDATIONS: *Planning purchases is an effective way to prevent food loss by consumers, since only what is necessary for immediate consumption will be purchased, thus preventing food from spoiling before it has been used. It is also important to take advantage of seasonal foods, which are usually less expensive, which contributes to healthy eating that is more accessible to people and reduce food waste, with its economic and nutritional consequences, as well as the carbon footprint associated with this.*

For market place administrators, it is suggested to educate and raise awareness about the importance of reducing food loss. It is essential to provide information on the economic, social and environmental consequences of food loss. In addition, it is of great importance to improve logistics management, optimizing the storage, distribution and handling processes of food in market places.

It is crucial to establish alliances with charities and food banks to donate food that cannot be sold before it spoils. In this way, food loss is prevented and help is

provided to people in vulnerable situations. In addition, this initiative contributes to waste reduction by separating organic waste for subsequent composting.

For wholesalers, it is advisable to provide training to their sellers regarding good practices for food handling and conservation, covering aspects such as proper storage, handling and preparation of products. In addition, it is suggested to promote the sale of foods with a high degree of maturation through discounts or special promotions. This will allow you to make the most of the food before it deteriorates.

It studies possible causes and effects of food losses in different contexts and scales, both at the local and departmental level. Analyzing how climatic, economic, social, cultural and technological factors influence. Proposing existing policies and practices for prevention, and their reduction in the different sectors involved. That help promote a culture of responsibility and food safety.