

**CUANTIFICACIÓN DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS GENERADOS EN LA
PLAZA DE MERCADO EL POTRERILLO, DE SAN JUAN DE PASTO, 2023
(Resumen Analítico)**

**QUANTIFICATION OF FOOD WASTE GENERATED IN THE EL POTRERILLO
MARKET SQUARE, IN SAN JUAN DE PASTO, 2023
(Analytical Summary)**

Autores (Authors): ARCOS HERNÁNDEZ Lina María, DELGADO SOLARTE Diana Nureiby, GUERRERO GIOVANNA Gabriela Lucero, MELO ANDRADE Yeibby Yesid, MELO DOMÍNGUEZ Karen Yurani, MORA REINEL Ana Sofía, PÉREZ CUASQUER Valentina, TARAMUEL ALPALA Janeth Alejandra

Facultad (Faculty): CIENCIAS DE LA SALUD

Programa (Program): NUTRICION Y DIETETICA

Asesor (Support): Mag. YOMAIRA PATRICIA YÉPEZ CAICEDO, DIANA ANDRADE

Fecha de terminación del estudio (End of the research): noviembre 2024

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

PALABRAS CLAVE

ALIMENTOS
PLAZA DE MERCADO
DESPERDICIOS
PROBLEMATICA
CONSUMO RESPONSABLE

KEYWORDS

FOOD
MARKETPLACE
WASTE
PROBLEM
RESPONSIBLE CONSUMPTION

RESUMEN: A nivel global, muchos estudios se han centrado en analizar el desperdicio de alimentos a lo largo de la cadena productiva, identificando los alimentos perdidos, los factores que contribuyen a ello y posibles estrategias para abordarlo. Sin embargo, no se ha establecido una metodología estandarizada para su análisis e intervención en el ámbito minorista y de consumo.

El rechazo de los productos a menudo se debe al alto costo, lo que lleva al consumidor a no adquirirlos, y a las características organolépticas, ya que las personas prefieren alimentos visualmente perfectos. Es crucial mejorar la conciencia y preparación de los vendedores y usuarios de las plazas de mercado sobre la correcta clasificación y manejo de los desechos, ya que su falta de organización incrementa los desperdicios, lo que sobrecarga a las empresas recolectoras de basura y dificulta una adecuada clasificación y aprovechamiento de los residuos. Además, se debe optimizar la distribución directa de los alimentos, ya que los canales de distribución actuales, con múltiples intermediarios, afectan tanto la vida útil de los productos como su precio, lo que contribuye a las pérdidas post-cosecha.

ABSTRACT: *Globally, many studies have focused on analyzing food waste along the production chain, identifying lost food, the factors that contribute to it and possible strategies to address it. However, a standardized methodology for its analysis and intervention in the retail and consumer sphere has not been established.*

Product rejection is often due to high cost, which leads consumers to not buy them, and organoleptic characteristics, as people prefer visually perfect foods. It is crucial to improve the awareness and preparation of sellers and market users on the correct classification and management of waste, as their lack of organization increases waste, which overloads waste collection companies and makes it difficult to properly classify and use waste. In addition, direct food distribution must be optimized, as current distribution channels, with multiple intermediaries, affect both the shelf life of products and their price, contributing to post-harvest losses.

CONCLUSIONES: En cuanto a términos físicos se concluye que los desperdicios de alimentos es un problema global significativo, con diferentes consecuencias negativas para el medio ambiente y la seguridad alimentaria del consumidor, por otra parte se estima que una gran cantidad de alimentos se desperdicia en cada etapa de la cadena alimentaria como por ejemplo desde la producción, el almacenamiento y el transporte hasta el consumo final, además resaltando que en esta investigación lo más importante es el desaprovechamiento que conlleva un mal manejo de ventas en el mercado, estos desperdicios tienen un impacto muy directo en la disponibilidad de alimentos para toda la población afectando en una mayor parte a los que padecen de hambre en todo el mundo

Existe una gran relación entre desperdicio y pérdida económica, los alimentos que no se logran vender, terminan por desecharse aún si se encuentran en condiciones aptas para el consumo, por su estado de madurez no son alimentos de fácil comercialización, esto genera menor ganancia, la principal razón de este factor se produce cuando los alimentos se desperdician en términos de inversión

en producción, transporte, almacenamiento y comercialización, resaltando que los vendedores, comerciantes y consumidores también incurren en pérdidas económicas al desechar alimentos que podrían haberse consumido o utilizando de manera más eficiente, por ende los desperdicios económicos de los alimentos pueden causar una carga para la economía global afectado a toda población de manera que los alimentos suban de precio.

Las pérdidas de grandes cantidades de alimentos, pueden ayudar a solventar muchas necesidades calorías, si se dejara de desperdiciar los alimentos que aún se pueden consumir, se podría evitar distintas enfermedades que hoy en día afectan gravemente la salud de la población, por ejemplo las frutas y las verduras son ricas en antioxidantes como flavonoides, carotenoides y luteína, lo que ayudaría a mantener la salud de las personas, desde esta perspectiva se iniciará a tomar conciencia y evitar su desperdicio.

La reducción del desperdicio de alimentos, beneficia al medio ambiente, y también ayuda a garantizar la seguridad alimentaria y a aprovechar al máximo los recursos disponibles, generando el consumo y producción más sostenibles.

CONCLUSIONS: *In terms of physical terms, it is concluded that food waste is a significant global problem, with different negative consequences for the environment and food safety for consumers. On the other hand, it is estimated that a large amount of food is wasted at each stage of the food chain, such as from production, storage and transport to final consumption. In addition, it is highlighted that the most important thing in this research is the waste that leads to poor sales management in the market. This waste has a very direct impact on the availability of food for the entire population, affecting to a greater extent those who suffer from hunger around the world.*

There is a great relationship between waste and economic loss. Food that cannot be sold ends up being thrown away even if it is in suitable conditions for consumption. Due to its state of maturity, it is not an easy-to-market food, which generates less profit. The main reason for this factor occurs when food is wasted in terms of investment in production, transport, storage and marketing. It is noted that sellers, traders and consumers also incur economic losses by throwing away food that could have been consumed. or using it more efficiently, thus the economic waste of food can cause a burden on the global economy affecting the entire population so that food prices rise.

The loss of large quantities of food can help solve many calorie needs, if we stopped wasting food that can still be consumed, we could avoid different diseases that today seriously affect the health of the population, for example fruits and vegetables are rich in antioxidants such as flavonoids, carotenoids and lutein, which would help maintain people's health, from this perspective we will begin to

raise awareness and avoid its waste.

The reduction of food waste benefits the environment, and also helps to guarantee food security and to make the most of available resources, generating more sustainable consumption and production.

RECOMENDACIONES: Implementar estrategias para promover la educación sobre el almacenamiento, preservación y aprovechamiento de los grupos de alimentos para contribuir a un consumo más responsable y así, a la reducción del desperdicio.

Ejecutar alternativas como la inversión en infraestructura y tecnología en la cadena de suministro, esto ayudaría a minimizar el desperdicio al garantizar que las frutas, verduras y RTP lleguen a los consumidores en buenas condiciones.

Fomentar el consumo de los alimentos que más se desperdician (frutas y verduras), a través de campañas de concientización y promoción del consumo responsable.

Generar conciencia sobre el impacto ambiental de las elecciones de consumo y promover un estilo de vida más sostenible, esto debe incluir campañas de educación sobre la importancia de reducir, reutilizar y reciclar.

Implementar el consumo de alimentos que se produzcan en cada región para mejorar la comercialización y evitar que estos alimentos terminen en la basura.

Educar a los compradores a través de avisos publicitarios en la plaza de mercado para evitar compras en gran cantidad y de esta manera contribuir a no desperdiciar los alimentos en casa.

Sugerir a los vendedores que oferten los alimentos de temporada para mejorar su venta y evitar pérdidas económicas.

RECOMMENDATIONS: *Implement strategies to promote education on the storage, preservation and use of food groups to contribute to more responsible consumption and thus, to the reduction of waste.*

Implement alternatives such as investment in infrastructure and technology in the supply chain, this would help to minimize waste by ensuring that fruits, vegetables and RTP reach consumers in good condition.

Promote the consumption of the most wasted foods (fruits and vegetables), through awareness campaigns and promotion of responsible consumption.

Raise awareness about the environmental impact of consumption choices and promote a more sustainable lifestyle, this should include educational campaigns on the importance of reducing, reusing and recycling.

Implement the consumption of foods that are produced in each region to improve marketing and prevent these foods from ending up in the trash.

Educate buyers through advertising in the market place to avoid large purchases and thus contribute to not wasting food at home.

Suggest that vendors offer seasonal foods to improve their sales and avoid financial losses.