

Manejo de pérdidas y desperdicios de vegetales aptos para el consumo en Plazas de Mercado del Distrito de Medellín



Las plazas de mercado en el Distrito de Medellín son centros de abastecimiento de alimentos frescos para la ciudad y la región metropolitana, sin embargo también generadores significativos de residuos sólidos. Este fenómeno no es exclusivo de Medellín, sino que se refleja a nivel global. Según el Programa de Medio Ambiente de Naciones Unidas (PNUMA), se generaron más de 1000 millones de toneladas de desperdicios de alimentos por parte de minoristas y consumidores, lo que equivale a una quinta parte de los alimentos disponibles para consumo humano⁽¹⁾. En Colombia, este problema adquiere una relevancia especial, considerando que, anualmente, se pierden y desperdician 9.76 millones de toneladas de alimentos⁽²⁾, en un panorama donde casi 3 de cada 10 hogares en el país tuvieron que disminuir la cantidad y calidad de los alimentos consumidos, al menos una vez durante los últimos 12 meses, debido a falta de dinero u otros recursos.

La reducción y prevención de desperdicios de alimentos es un tema crucial en los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) establecidos por las Naciones Unidas, que incluyen el objetivo 12: "Garantizar modalidades de producción y consumo sostenibles". Dentro de este objetivo, se destaca la meta 12.3, que busca "para 2030, reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita a nivel mundial en la venta al por menor y los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en la producción y las cadenas de suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha⁽³⁾".

Acciones para el Cambio: Proyecto del Equipo de Seguridad Alimentaria y Nutricional

El Equipo de Seguridad Alimentaria y Nutricional (ESAN) del Distrito de Medellín implementa el proyecto el aprovechamiento de alimentos de origen vegetal en las plazas de mercado del Distrito de Medellín para brindar alimentos saludables para la población vulnerable.



⁽¹⁾. United Nations Environment Programme. Food waste index report 2024. think eat save: tracking progress to halve global food waste. [Internet]. 2024. [quote: 2024, April] Available from: <https://wedocs.unep.org/20.500.11822/45230>

⁽²⁾. Departamento Nacional de Planeación (2016). Pérdida y Desperdicio de Alimentos en Colombia: Estudio de la Dirección de Seguimiento y Evaluación de Políticas Públicas. Recuperado de <https://colaboracion.dnp.gov.co/CDT/Prensa/Publicaciones/P%C3%A9rdida%20y%20desperdicio%20de%20alimentos%20en%20colombia.pdf>

⁽³⁾. Naciones Unidas (2023). Objetivo 12: Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles. Recuperado de <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/sustainable-consumption-production/>



Este proyecto se centra en el aprovechamiento de alimentos de origen vegetal iniciando en la plaza de mercado José María Villa, pero se ha ido expandiendo a la Placita de Flórez, la Plaza de Mercado Campo Valdés y la Plaza La América.

La iniciativa implica la sensibilización de los comerciantes para aprovechar alimentos considerados aptos para el consumo humano. Estos alimentos se acopian y se seleccionan para destinarlos tanto a la conformación de paquetes alimentarios dirigidos a familias vulnerables del Distrito de Medellín, como a la transformación en productos que alarguen la vida útil del alimentos (mermeladas, conservas, pulpas de fruta, deshidratados, etc.) o el retorno a la tierra por medio de la producción de biocompostaje, que posteriormente podrá ser usado como abono orgánico.



Resultado tangible en el 2024



En lo que va del año 2024, se han aprovechados un total de 64.542,13 kg de frutas, verduras, hortalizas, tubérculos, raíces y plátanos que ha permitido la conformación de 2.250 paquetes alimentarios, cada uno con un peso promedio aproximado de 18 kg (ver tabla 1).



Tabla 1. Peso promedio del paquete de frutas y verduras entregado a titulares de derecho en la Plaza de Mercado José María Villa.

Alimento	Peso promedio (kg)
Cebolla	0,45
Espinaca	0,35
Lechuga	0,35
Repollo	0,45
Apio	0,45
Perejil	0,05
Pimentón	0,85
Tomate	1,00
Papa criolla	0,10
Yuca	1,70
Limón	0,40
Naranja	0,50
Guayaba	0,10
Zanahoria	0,20
Arracacha	1,00
Remolacha	0,60
Ají	0,60
Pepino	1,10
Zuchini	0,80
Cidra	0,50
Sandia	0,70
Plátano verde	1,00
Plátano maduro	1,60
Guineo	0,30
Banano	1,40
Papaya	1,20
Total	17,75

Fuente: elaboración propia. Datos tomados el 21 de marzo de 2024

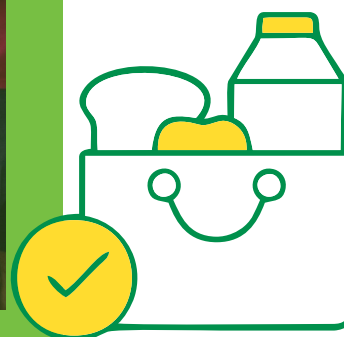


Alcaldía de Medellín
Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

Aporte Nutricional del Paquete Alimentario

Cada paquete alimentario proporciona aproximadamente el 16,8% de lo que necesita en calorías semanales una familia de 4 integrantes (dos adultos de sexo masculino y femenino y dos niños(as) menores de 18 años). Este aporte calórico se ve mayormente representado por alimentos con alto contenido de carbohidratos (25,7%) como lo son las papas, plátanos, yuca y arracacha, y un aporte menor de proteína (5,5%) y grasa (1,1%) por el bajo contenido de estos nutrientes en los alimentos que componen el paquete.

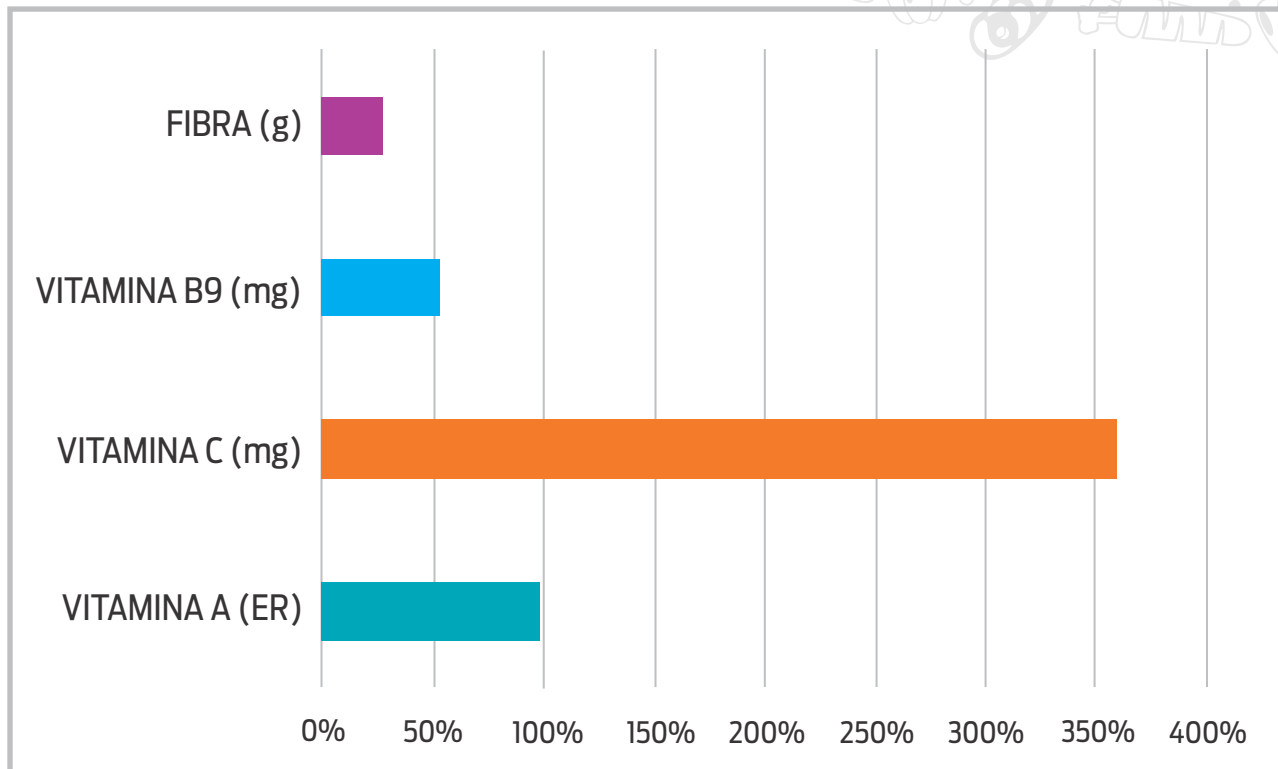
Aporte nutricional del paquete alimentario al requerimiento semanal de una familia



Así mismo, se realizó un análisis detallado del aporte de vitaminas, minerales y fibra dietaria aportada por los alimentos que componen el paquete alimentario y que, dada su naturaleza, ofrecen beneficios a la salud y la nutrición de una familia promedio de cuatro integrantes. Destacamos el aporte significativo de nutrientes clave: la vitamina A, esencial para una visión óptima, un sistema inmunológico robusto y una piel saludable, se estima en casi el 100% del requerimiento semanal. La vitamina C, presente en un impresionante 360% de la dosis semanal, no solo combate los resfriados, sino que fortalece las defensas del cuerpo y proporciona energía renovada. El folato, o vitamina B9, se aporta en un 52%, y es considerada una vitamina que promueve la salud mental y física, previene defectos de nacimiento, mejora el estado de ánimo y apoya la salud del corazón. Además, nuestro paquete es rico en fibra dietética con un 28%, favoreciendo un funcionamiento digestivo óptimo. (Ver grafica 1)



Gráfica 1. Porcentaje de cubrimiento de vitaminas y fibra dietaria por el paquete de frutas y verduras al requerimiento semanal de una familia promedio.



Fuente: elaboración propia

Es así como cada paquete alimentario entregado no solo representa una comida, sino una oportunidad para acceder a nutrientes esenciales que antes con dificultad se hubiesen adquirido. Al mismo tiempo, se está dando pasos hacia un futuro más sostenible, reduciendo desperdicios y aprovechando al máximo los recursos disponibles en las Plazas de Mercado del Distrito.

Transformando Desperdicios en Productos Útiles



Además de la distribución directa, el proyecto realiza la clasificación de los alimentos que se encuentran en un estado avanzado de maduración para transformarlos en productos como mermeladas, conservas, pulpas de fruta y deshidratados. En lo transcurrido del 2024, se han procesado 3.713 kg de frutas para su transformación.



Alcaldía de Medellín
Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

Conclusión

El proyecto de aprovechamiento de alimentos de origen vegetal en las plazas de mercado del Distrito de Medellín no solo aborda una problemática ambiental y social, sino que también promueve la seguridad alimentaria y nutricional, así como la sostenibilidad en la ciudad y la región. Continuará siendo una prioridad para el ESAN y la Alcaldía de Medellín, con el objetivo de crear un impacto positivo duradero en la comunidad y en el medio ambiente.



**OBSERVATORIO DE SEGURIDAD Y SOBERANÍA
ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DE MEDELLÍN-OSSAN**