



**Universidad del Rosario**  
**Escuela de Ciencias Humanas**

**“Pérdidas, desperdicios y  
hambre”**

**Trabajo previo a la obtención del título de Magíster en  
Periodismo**

**Estudiante:  
Janeth Jacqueline Cujilema Cujilema**

**Tutor académico:  
Óscar Javier Parra Castellanos**

**Bogotá – Colombia  
2018**

## **DEDICATORIA**

En este periodo de mi maestría, me he llenado de momentos alegres y otros donde necesité mucha fortaleza y decisión. Los que me llenan de felicidad radican en las experiencias profesionales y personales que me deja el programa, así como la oportunidad de haber estado en importantes medios de comunicación en Colombia y desarrollarme como periodista.

Dedico este logro a Dios y a los Ángeles por esta oportunidad de brindarme un día más de vida para alcanzar mis objetivos.

A mi amada familia le dedico este triunfo de vida que también es de ellos, pues siempre han sido mi inspiración para luchar y vencer todas las adversidades que se me presentan.

A mi compañero de sueños, Miguel Ángel, por reír conmigo y llorar a mi lado. Su fortaleza, apoyo y amor han sido mi motor para conseguir este triunfo.

A mi mascota Micaela Santori quien siempre me levanta con una sonrisa y me recibe con alegría.

Finalmente, dedico este trabajo periodístico a aquellos jóvenes perseverantes, que tras culminar sus carreras profesionales nunca dejan de soñar con ser mejores cada día, pese a que en ocasiones las puertas se cierran o son rechazados por su inexperiencia, nunca pierden lo más valioso de la vida: su dignidad y su sonrisa.

Atentamente:  
Lcda. Janeth Jacqueline Cujilema Cujilema

# INDICE

<b><u>Dedicatoria</u></b>	-----	<b>Pág. 2</b>
<b><u>Agradecimientos</u></b>	-----	<b>Pág. 4</b>
<b><u>Contenido</u></b>	-----	<b>Pág. 5</b>
<b><u>Glosario</u></b>	-----	<b>Pág. 6</b>
<b><u>Introducción</u></b>	-----	<b>Pág. 7</b>
<b><u>Capítulo 1:</u> El silencio de dos grandes problemas</b>	-----	<b>Pág. 8</b>
<b><u>Capítulo 2:</u> Comprendiendo el Problema</b>	-----	<b>Pág. 10</b>
<b><u>Capítulo 3:</u> ¿Qué se está haciendo por cambiar?</b>	-----	<b>Pág. 13</b>
<b><u>Capítulo 4:</u> Luchando contra el hambre y el desperdicio</b>	-----	<b>Pág. 16</b>
<b><u>Capítulo 5:</u> El azul que resalta en CORABASTOS</b>	-----	<b>Pág. 18</b>
<b><u>Bibliografía</u></b>	-----	<b>Pág. 21</b>

## **AGRADECIMIENTOS**

Estoy completamente agradecida con todos los maestros de la universidad quienes me impartieron sus conocimientos, ayudándome a ser una mejor profesional y una mejor persona.

Para el Banco de Alimentos de Bogotá mi gratitud absoluta por la apertura brindada para realizar las grabaciones en sus instalaciones, en la central de recolección en CORABASTOS y permitir el registro de las actividades que desarrollan a diario en la matriz.

Extiendo mi profundo agradecimiento a mi tutor Óscar Parra, por su guía y tiempo en el desarrollo del reportaje “Pérdidas, desperdicios y hambre”.

En cuanto a la ejecución del trabajo investigativo expreso mi gratitud al Lcdo. Miguel Ángel Santana Briones por su colaboración y experiencia profesional dentro de todo el desarrollo del proyecto.

Para finalizar, extiendo mis reconocimientos a todos los que integran la maestría de periodismo por su excelencia y calidad profesional.

Atentamente:  
Lcda. Janeth Jacqueline Cujilema Cujilema

## **CONTENIDO**

El presente trabajo está estructurado en cinco capítulos y fue presentado como un proyecto multimedia, conteniendo textos, imágenes y videos, haciendo la comprensión del lector más atractiva y ágil.

Posee una página inicial donde se puede desplazar a los diferentes capítulos, así como a los enlaces adicionales como: presentación del proyecto, perfil de la periodista autora, perfil del tutor académico, contacto de la periodista autora, enlaces que redirigen hacia la página de la universidad y de la maestría de periodismo, así como de sus redes sociales.

En el trabajo “Pérdidas, desperdicios y hambre” se utilizan varios estilos de redacción que pretenden captar la atención del lector con mucha facilidad. Asimismo, se utilizan recursos fotográficos y de video que ayudan al lector a comprender de una mejor manera el mensaje.

Para revisar el proyecto en la web lo puede hacer en la siguiente dirección URL:  
[http://conlupa.co/desperdicios\\_y\\_hambre/inicio.html](http://conlupa.co/desperdicios_y_hambre/inicio.html)

# GLOSARIO

- Cadena agroalimentaria:** Las cadenas agroalimentarias cubren todas las etapas de la producción agropecuaria de alimentos, siendo el proceso de una serie de acontecimientos que van desde la producción a la transformación, la comercialización, la distribución y el consumo.
- Cadenas de producción:** Una cadena productiva es un sistema constituido por actores y actoras interrelacionados y por una sucesión de operaciones de producción, transformación y comercialización de un producto o grupo de productos en un entorno determinado.
- CORABASTOS:** Principal plaza de mercado y comercialización de alimentos de Colombia.
- Desperdicio de alimentos:** Son los alimentos no aprovechados que ocurren durante la distribución y consumo, en relación directa con el comportamiento de vendedores mayoristas y minoristas, servicios de venta de comida y consumidores que deciden desechar los alimentos que aún tienen valor.
- Minorista:** Que vende al por menor los productos que ha comprado al mayorista.
- Pérdida de alimentos:** Se refiere a los alimentos no aprovechados que suceden principalmente durante la producción, poscosecha, almacenamiento y transporte.
- Poscosecha:** La poscosecha es parte integral de la cadena alimentaria y se ubica desde que el producto es cosechado hasta que llega al consumidor para su consumo fresco o hasta que el producto es utilizado como materia prima para su posterior procesamiento.
- Seguridad alimentaria:** Hace referencia a la disponibilidad de [alimentos](#), el acceso de las personas a ellos y el aprovechamiento biológico de los mismos. Se considera que un hogar está en una situación de seguridad alimentaria cuando sus miembros disponen de manera sostenida a alimentos suficientes en cantidad y calidad según las necesidades biológicas.

## INTRODUCCION

En el mundo existen alrededor de 795 millones de personas que no tienen suficientes alimentos para llevar una vida saludable y activa, según un informe del programa mundial de alimentos. Esta situación ha encendido la alarma en varios países para impulsar estrategias que eviten las pérdidas y desperdicios de alimentos. (Programa Mundial de Alimentos, 2018)

Colombia no es ajena a esta situación. En 2016, el Departamento Nacional de Planeación (DNP) informó que cerca de 9.8 toneladas de comida se desperdician anualmente, lo que equivale al 34 por ciento de alimentos que puede consumir el país en 12 meses. (Departamento Nacional de Planeación, 2016)

Cabe preguntarnos ¿si somos conscientes de esta problemática?, ¿qué podemos hacer para controlar esta situación?. Por eso es necesario aclarar en primera instancia dos conceptos, uno el de pérdida de alimentos y otro el de desperdicio de alimentos, aunque en los dos casos se termina botando la comida, las causas y acciones requeridas para reducir sus efectos son diferentes.

En el reportaje “Pérdidas, desperdicios y hambre” desarrollado por un equipo periodístico ecuatoriano se busca que los lectores entiendan estos dos términos y las causas que generan estas dos problemáticas, así como las posibles soluciones que emprenden organizaciones sociales sin ánimo de lucro para evitar que los alimentos terminen en la basura y vayan a la mesa de miles de personas que se encuentran en condición de vulnerabilidad.

# CAPITULO 1

## El silencio de dos grandes problemas



Desde muy temprano, decenas de camiones cargados de toneladas de alimentos como vegetales, hortalizas, frutas, entre otros, llegan desde distintos departamentos de Colombia y de otros países hacia la localidad de Kennedy, en Bogotá

Allí se encuentra CORABASTOS, la principal plaza de mercado y comercialización de alimentos del país que cuenta con 420.000 metros de terreno y 57 bodegas que se utilizan para almacenar y comercializar los alimentos las 24 horas del día, de domingo a domingo

Al ingresar al sitio, la gran cantidad de camiones parqueados desembarcando los productos hacia los negocios es notoria. A simple vista se puede divisar a los ‘coteros’, que son las personas encargadas de cargar los bultos y llevarlos a los locales: “¡Siga mi corazón, cuidado la espalda!”, decía uno de ellos mientras pedía permiso para pasar por los estrechos y lodosos caminos hacia los negocios. Su herramienta principal son las carretas, llamadas popularmente ‘zorras’, donde depositan los productos para su posterior traslado.

Dentro de una de las bodegas el sonido de los cientos de comerciantes, de los 6.500 aproximadamente que comprenden todo el establecimiento, se hace eco a la voz de “¿siga qué busca?, ¿En qué se le puede ayudar?”, conjugándose con el verdor de las lechugas y arvejas, el morado del repollo y la cebolla, el naranja de la zanahoria y el amarillo de la papa criolla, haciendo de este lugar toda una sinfonía de alimentos donde los compradores son el público de tan magno evento

En el recorrido se observa que varios de los productos que se comercializan terminan en la basura. Pero lo que más llama la atención es un contenedor de desechos lleno de lechugas que al parecer se encuentran en buen estado. Al indagar a los comerciantes del lugar sobre el



porqué de este desperdicio, ya que estas legumbres podrían servir para una ensalada, comentan que dichas hortalizas son arrojadas porque en ocasiones no cuentan con el tamaño, forma y color para su venta. Al constatar en otras bodegas se puede evidenciar que la escena de la lechuga se replica con otros productos: manzanas, papayas, plátanos, entre otros

En el mismo escenario aparece el drama de quienes golpeados por el hambre y la falta de recursos económicos se ven obligados a luchar por su vida de alguna manera: aquella pareja nerviosa y avergonzada no le teme al ‘¡qué dirán!’, sino al hecho de no tener nada que ofrecerle a su familia para comer. Con cuchillo en mano, el hombre, de aproximadamente unos 40 años de edad, toma la papaya del contenedor de desperdicios y la corta para constatar si el alimento le servirá. Mientras hurga en la basura, ella no aguanta las ganas, toma una manzana y se la come con tal desespero que da la impresión de no haber comido en días. Al final de su búsqueda lo seleccionado lo guardan en fundas plásticas y rápidamente, para no ser vistos por los guardias de seguridad, se dirigen hacia otro contenedor de desechos. El hambre y el desperdicio de alimentos suenan al unísono, alertando su presencia y aclamando su permanente atención

Para conocer las cifras sobre las personas sin alimentos en el mundo, así como las causas de las pérdidas y los desperdicios de alimentos continúe leyendo el siguiente capítulo.

## CAPITULO 2

### Comprendiendo el problema

*La pérdida y el desperdicio de alimentos hacen referencia a su merma en las etapas sucesivas de la cadena de suministro de alimentos destinados al consumo humano*



Según cifras del Programa Mundial de Alimentos (WFP por sus siglas en inglés) aproximadamente 795 millones de personas en el mundo no tienen suficientes alimentos para vivir saludable y activamente. La gran mayoría de los afectados en el mundo vive en países en desarrollo y la magnitud del problema es tan grande que juntando los índices de mortalidad del sida, malaria y tuberculosis no se llega a igualar las cifras del hambre en el mundo. (Programa Mundial de Alimentos, 2018)

En Colombia, según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), 3,4 millones de personas se encuentran subalimentadas, lo que equivale a que un 7,1% de la población carece de una seguridad alimentaria completa. (COLPRENSA, 2017)

En la Declaración Universal de los Derechos Humanos, en el artículo 25, se indica que toda persona tiene derecho a una calidad de vida que le asegure, entre otras cosas, la alimentación. Precepto que se cumple de manera parcial en el mundo. (Fundación Internacional de Derechos Humanos, s.f.)

En un informe sobre pérdidas y desperdicios de alimentos realizado por la Dirección Nacional de Planeación (DNP), encargada de la implantación de estrategias en lo social,

económico y ambiental en Colombia, se concluye que se pierde y se desperdicia alimento con lo que se pudiera alimentar a más de 8 millones de personas al año, aproximadamente toda la población de Bogotá. (Departamento Nacional de Planeación, 2016)

Según el organismo, lo que se cosecha o la oferta disponible de alimentos anualmente es de más de 28 millones de toneladas, de donde un 34% (9,76 millones de toneladas) de esa oferta se pierde y se desperdicia. (Departamento Nacional de Planeación, 2016)

En este punto es preponderante saber diferenciar entre pérdida y desperdicio, ya que son conceptos distintos y la DNP lo dilucida: la pérdida es la disminución de alimento disponible para el consumo por ineficiencias en las cadenas de producción, siendo las frutas, verduras, raíces, tubérculos, cereales y cárnicos los que más índice representa. Mientras que desperdicio es la disminución de alimentos relacionada con el comportamiento, los hábitos de compra y consumo y manipulación de alimentos, teniendo frutas, verduras, legumbres, oleaginosos y lácteos los que más se desperdician en los hogares. (Departamento Nacional de Planeación, 2016)



Para Santiago Mazo, especialista en seguridad alimentaria y nutricional de la FAO Colombia, las pérdidas se refieren a los productos que se estropean durante la recolección, almacenamiento, embalaje y transporte antes de llegar al minorista, por ejemplo, las fresas que son llevadas desde el departamento de Caquetá hacia CORABASTOS, si no tienen un buen proceso de embalaje hacia su destino, la probabilidad de que se estropeen es alta.

En cambio, los desperdicios surgen cuando los alimentos son descartados por el vendedor o el consumidor posee malas prácticas de almacenamiento, de compra o cocina inadecuadas, como el caso de un establecimiento que tira a la basura una caja llena de bananas porque estas tienen manchas marrones.

El especialista, además, manifiesta que: “en el país los desperdicios provenientes por las prácticas inadecuadas en la manipulación de alimentos son ínfimos al lado de las pérdidas identificadas en la cadena agroalimentaria: producción, poscosecha, almacenamiento, distribución y embalaje”.

Entre las causas que Mazo destaca para dichas pérdidas está la tecnología durante la poscosecha que es bastante atrasada. “Trasladamos y empacamos en envoltorios no adecuados. Frutas y verduras transportadas en bultos o en cajas de madera. Nuestros procesos de almacenamiento todavía son deficientes y las distancias también son otro factor por no tener mejores condiciones de transporte”, cuenta el especialista.

A esta opinión se suma la de Lina Sendala, asesora económica de la Vicepresidencia de la Sociedad de Agricultores de Colombia (SAC) quien manifiesta que hay una dificultad en el tratamiento de los alimentos poscosecha a causa de la falta de tecnificación.

Para el vicepresidente de la SAC, Alejandro Vélez, respecto a las cifras sobre las pérdidas de alimentos, manifiesta que “se tienen que bajar, pero lo que pasa es que aquí somos más dados a rasgarnos las vestiduras y no hacer nada. Deberíamos estar aprovechando el 100% de lo que se produce”.

Vélez indica que uno de los puntos en que se debe mejorar es en infraestructura y tecnología, siempre y cuando sea rentable: “una cosechadora de arroz con los espigos dañados bota el 15 por ciento del producto al suelo. La tecnología cuesta y si los márgenes no me dan para pagar simplemente corro el riesgo y no la aplico”.

“Al hablar de granos de maíz para balanceado o consumo humano si no hay silos ni condiciones de almacenamiento, se entregará un producto con humedad y con bajo nivel de proteína. Por eso es necesario saber si cuento con la infraestructura necesaria para manejarlo y qué rentabilidad tengo como asociación para invertir y darle un valor agregado al producto”, señala el vicepresidente de la SAC.

La FAO advierte que la población mundial es cada vez mayor por lo que la producción agrícola debe aumentar considerablemente para satisfacer las demandas en un mundo con recursos naturales limitados (tierra, agua, energía, etcétera). Reducir las pérdidas de alimentos no debería ser una prioridad en el olvido. (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2017)

Por eso es necesario aclarar que, de llegar el día en que no existan pérdidas y desperdicios de alimentos, no implica que el hambre desaparezca, puesto que lo que se generaría es que existan más productos para el comercio y no al alcance de personas en condición de vulnerabilidad.

Existen organismos desarrollando estrategias para contrarrestar las pérdidas y desperdicios de alimentos a escala global, consulte más en el capítulo tres.

## CAPITULO 3

### ¿Qué se está haciendo por cambiar?

*Sugerencias para reducir el desperdicio de alimentos y ayudar a personas en condición de vulnerabilidad*

A escala mundial existen planes ejecutados por las agencias adheridas a la Organización de las Naciones Unidas y tratan el tema de la seguridad alimentaria, como el Programa Mundial de Alimentos (PMV) que insiste en mejorar la infraestructura de almacenamiento y técnicas de cultivos para evitar que los agricultores pierdan grandes porciones de productos.

La FAO impulsa el programa “Save food” que prioriza la reutilización y reciclado ecológico de los alimentos que se pierden o desperdician. Mientras que el Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola (FIDA) aporta con créditos rurales para proyectos en países en desarrollo donde se mejore la seguridad alimentaria de sus habitantes.



En Colombia, según Santiago Mazo, experto en nutrición de la FAO, la institución es un acompañante en la construcción de los lineamientos nacionales para prevenir pérdidas y desperdicios de alimentos: “Queremos cumplir con dos compromisos internacionales que el Estado ha firmado los cuales son el plan de seguridad alimentaria y nutricional de los países miembros de la CELAC (Comunidad de Estados Latinoamericanos y Caribeños), firmado en 2015 y cuya meta es reducir a la mitad las pérdidas y desperdicios al 2025, y lógicamente los objetivos de desarrollo sostenible que tienen la misma meta”.

El Gobierno impulsó, en el 2016, el programa “Desperdicio Cero” en la central de CORABASTOS, con el fin de articular e impulsar buenas prácticas en actividades

agropecuarias y así disminuir pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha. En la actualidad, según Diego Buitrago, vocero de la Dirección Nacional de Planeación (DNP), el proyecto sigue vigente, sin embargo, no se han podido obtener resultados sustanciales sobre el tema, debido a que esto amerita recursos y nuevos estudios sobre las pérdidas y desperdicios de alimentos.

Con respecto al hambre, las acciones orientadas a reducir las pérdidas y desperdicios de alimentos no están enfocadas en mejorar la seguridad alimentaria de los habitantes, sino en ayudar a que los agricultores mejoren su condición económica al aprovechar al máximo sus productos en el mercado.

Aunque las cifras de personas que pasan hambre en el mundo son inaceptables, conseguir que esta problemática desaparezca en su totalidad aún es una meta imposible.

Existen organizaciones sin fines de lucro como "Red Mundial de Bancos de Alimentos" o "The Global Food Banking Network", a través de donaciones por parte de empresas públicas y privadas, trabajo en recuperación de alimentos desperdiciados en campos agrícolas y mercados, aportan a que millones de personas en más de 30 países, cuenten con alimentación diaria.



Con un trabajo similar, en Colombia se cuenta con la Asociación de Bancos de Alimentos de Colombia (ABACO), quien se encarga de recibir alimentos por parte de 1.308 donantes del sector público, privado, industrial, comerciantes y personas naturales interesados en ayudar a mejorar la seguridad alimentaria de la población.

De acuerdo a su director Juan Carlos Buitrago, en el país existen 18 bancos y en cada uno se realiza un proceso de fortalecimiento anual: "Cada año visitamos los bancos y aplicamos una

guía de certificación, miramos cómo están en calidad. También hacemos intercambio de experiencias y aportamos con conocimientos para mejorar unos a otros.

Entre las iniciativas que impulsa ABACO está el proyecto “REAGRO”, que consiste en acudir al sector rural y junto a los agricultores rescatar los alimentos que no se pueden comercializar y así distribuirlos a los bancos de alimentos en el país.

Para Luz Mireya Barrera, miembro del gremio de agricultores del Municipio de Sylvania, departamento de Cundinamarca, el proyecto REAGRO ha facilitado que los calabacines que cultiva y que por razones de producción salen de dos colores, por lo cual no se pueden vender, se vayan para una buena causa. Antes, estos productos iban para el ganado o simplemente se perdían en el potrero.

En el caso de reducir por completo las pérdidas y desperdicios de alimentos, según Juan Carlos Buitrago, el trabajo de los bancos de alimentos no desaparecerá: "En el caso de que ya no existan tantas pérdidas y desperdicios, los bancos se pueden ir transformando porque trabajar en la seguridad alimentaria es un trabajo que nunca va a acabar”.

Para profundizar más sobre las actividades que desarrolla un banco de alimentos en Colombia y a quiénes beneficia, continúe al capítulo cuatro.

## CAPITULO 4

# Luchando contra el hambre y el desperdicio

*El Banco de Alimentos es una institución sin ánimo de lucro encargada del acopio, selección y distribución de alimentos a favor de los más necesitados*



Un Banco de Alimentos es una organización cuyo objetivo principal es recuperar alimentos y redistribuirlos entre las personas más necesitadas y así tratar de evitar pérdidas y desperdicios.

En Bogotá se encuentra el Banco de Alimentos más grande del país, de los 18 que conforman ABACO. Dicha organización, fundada en 2001, trabaja en la recepción de los alimentos entregados por empresas que deciden donarlos antes que desperdiciarlos, debido a estar próximos a vencerse o con el ánimo de ayudar al más necesitado.

La organización también trabaja con campesinos realizando trueques, es decir, si los agricultores tienen sobreproducción en alguna cosecha o sus cultivos presentan algún tipo de anomalía que no permita su comercio, estos son entregados al banco a cambio de productos de supermercado.

Con estas acciones no sólo se pretende reducir las pérdidas y desperdicios de alguna manera, sino que además se trata de ayudar a que más personas en condición de vulnerabilidad dispongan de alimentos.

Para beneficiarse del banco se debe estar asociado a una de las 1129 organizaciones sociales que componen la red de beneficiarios entre las cuales se encuentran niños, adultos mayores,



personas con discapacidad física y cognitiva, personas farmacodependientes, indígenas, afrodescendientes, personas desplazadas, enfermos de sida y cáncer.

Para Fanny Balbuena, integrante de la Asociación de Hogares Comunitarios del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar de Villa del Sol, en la localidad de Suba, las donaciones que recibe por parte del Banco de Alimentos le permiten organizar mercados comunitarios con productos de primera necesidad para familias con niños en condición de vulnerabilidad.

“El trabajo del banco para nosotros ha sido un regalo de Dios porque ayuda a que varias familias tengan una mejor calidad de vida”, comenta Balbuena mientras sostiene un diploma que obtuvo durante un taller gratuito de manualidades que recibió allí, manifestando que hay muchos talleres que les permiten aprender y en un futuro tener algún ingreso extra para sus familias.

El Banco de Alimentos también se encarga de rescatar los alimentos que no se pueden comercializar en CORABASTOS. Sus integrantes recolectan, limpian y clasifican los productos para evitar que terminen en los contenedores de basura.

Según Andrés Prieto, Subgerente Comercial de CORABASTOS, la apertura para que el Banco de Alimentos realice su labor en la principal plaza de mercado y comercialización de alimentos de Bogotá surgió hace dos años con el fin de evitar que los productos que pierden su valor comercial, pero no nutricional, se conviertan en residuos.

“Queremos que estos alimentos ayuden a poblaciones vulnerables y a su vez generar conciencia sobre el desperdicio de alimentos en nuestros comerciantes”, añade Prieto quien, además, indica que los alimentos que ya no sirven se los procesa y se los convierte en abono para las fincas.

Todo el procedimiento que realiza el banco en Bogotá, desde la recolección en CORABASTOS, traslado a la matriz, procesamiento final y entrega de los alimentos a los beneficiarios, lo puede observar en detalle en el capítulo 5.

## CAPITULO 5

### El azul que resalta en CORABASTOS

*Manos jóvenes ayudan con el Banco de Alimentos para combatir el desperdicio alimentario.*



Bogotá, con 8,2 millones de habitantes, aproximadamente, es la ciudad más poblada de Colombia y la urbe de la economía por las facilidades para crear empresas y los sinnúmeros de negocios que se tranzan a diario. En CORABASTOS, el flujo de comercio no para entre vendedores y compradores

Por el pasillo de una de las 57 bodegas para venta y almacenamiento de alimentos se escuchan las distintas voces de los comerciantes gritando los precios de los productos tratando de atraer a sus clientes.

De entre los comerciantes y compradores aparece Daniel Romero, de 25 años de edad, con una camiseta manga larga color azul y una sonrisa en su rostro se dirige uno a uno a los comercios: “Buen día, soy del banco de alimentos, nos puede colaborar con alguna donación”.

Daniel es miembro del centro de acopio del Banco de Alimentos de Bogotá que tiene como misión recibir y trasladar de lunes a viernes los productos donados por los comerciantes. “Saber que estoy rescatando estos productos para alguien que lo necesita me llena mucho. El desperdicio de comida en la central es bastante, es necesario que las personas abran las puertas para ayudar, hoy por ti mañana por mí”, recalca Daniel.

En la jornada también participa Sara Neonato, colaboradora del banco, quien aprovecha y socializa el proyecto con los dueños de los negocios: "Buenos días conoce la labor del banco de alimentos, reciba este folleto y estas chocolatinas", expresa Sara tratando de captar la atención de los comerciantes.

Tras varias horas de recorrido, Daniel al igual que los otros voluntarios del banco distribuidos en las otras bodegas, se dirigen al centro de acopio para su descargo, clasificación y traslado hacia las instalaciones del banco, ubicado en la calle 19 con carrera 32.

Según Josefina Neonato, líder del centro de acopio, la idea de instalarse allí, en el 2016, surgió por los altos índices de productos que terminaban en los basureros por su no comercialización: "Son alrededor de 6 a 8 toneladas de alimentos que rescatamos a diario".



Una vez que los productos recolectados llegan al banco, un grupo de trabajadores con ayuda de unas balanzas descargan las canastillas y las llevan a su pesaje, para luego clasificar los alimentos y seguir con la siguiente fase que consiste en agrupar los productos para su entrega.

El índice de personas sin seguridad alimentaria no se puede reducir de la noche a la mañana, los gobiernos y organizaciones de desarrollo deben reforzar actividades que permitan a poblaciones vulnerables tener suficientes alimentos básicos que les proporcionen los nutrientes necesarios para una vida plenamente productiva.

Los bancos de alimentos, cuyo trabajo es reducir el hambre por medio de la recuperación de pérdidas y desperdicios, aportan de manera significativa a que millones de personas tengan alimentación.

El desarrollo del sector agrícola es indispensable mediante marcos normativos, inversiones, incentivos y alianzas estratégicas entre lo público y lo privado que generen una disminución de los porcentajes de pérdidas y desperdicios en la cadena alimentaria.

Además, no hay que dejar de lado la necesaria sensibilización en los consumidores al momento de seleccionar y comprar sus productos para que muchos de ellos no terminen en contenedores de basura, logrando que pequeñas acciones, generen grandes cambios.

## BIBLIOGRAFIA

- COLPRENSA. (18 de Septiembre de 2017). *3,4 de la población en Colombia está subalimentada: Fao*. Obtenido de El Universal:  
<http://www.eluniversal.com.co/colombia/34-de-la-poblacion-en-colombia-esta-subalimentada-fao-262276>
- Departamento Nacional de Planeación. (28 de Marzo de 2016). *Colombianos botan 9,76 millones de toneladas de comida al año*. Obtenido de Departamento Nacional de Planeación: <https://www.dnp.gov.co/Paginas/Colombianos-botan-9,76-millones-de-toneladas-de-comida-al-a%C3%B1o.aspx>
- Departamento Nacional de Planeación. (Abril de 2016). *Pérdida y desperdicio de alimentos en Colombia*. Obtenido de Departamento Nacional de Planeación:  
<https://colaboracion.dnp.gov.co/CDT/Prensa/Publicaciones/P%C3%A9rdida%20y%20desperdicio%20de%20alimentos%20en%20colombia.pdf>
- Fundación Internacional de Derechos Humanos. (s.f.). *Artículo 25*. Obtenido de La Declaración Universal de los Derechos Humanos: <https://dudh.es/25/>
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (22 de Febrero de 2017). *La seguridad alimentaria futura del mundo peligra debido a múltiples desafíos*. Obtenido de Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura: <http://www.fao.org/news/story/es/item/471772/icode/>
- Programa Mundial de Alimentos. (2018). *Datos del hambre*. Obtenido de Programa Mundial de Alimentos: <https://es.wfp.org/hambre/datos-del-hambre>