

Análisis del desperdicio de alimentos en una plaza de mercado en Santiago de Cali: una mirada desde el derecho humano a la alimentación

William Eduardo Escobar Rodriguez¹, Ruby Elizabeth Castellanos Peñaloza¹, Sebastián Jaimes Duque¹, Sayda Milena Pico Fonseca¹.

¹ *Institución Universitaria Escuela Nacional del Deporte.*

Resumen

Fundamentos: El desperdicio de alimentos impacta el derecho a la alimentación. En Colombia, el 34% de los alimentos se pierden y desperdician, mayoritariamente frutas y verduras. En Cali, 1,650 toneladas diarias de alimentos potencialmente comestibles se desperdician, lo que demanda soluciones para optimizar recursos limitados como tierra y agua.

Métodos: Enfoque cualitativo descriptivo, utilizando entrevistas semiestructuradas y grupos focales a consumidores, vendedores y administradores. Los datos se analizaron triangulando la información por categorías a partir de codificación abierta, axial y selectiva, considerando los componentes del derecho a la alimentación.

Resultados: Los principales motivos de desperdicio fueron deterioro, golpes y sobrecompra. Consumidores y vendedores destacaron criterios de frescura, tamaño y calidad visual como determinantes para el uso, sin embargo, los vendedores carecen de una ruta establecida y planificación adecuada para evitar el desperdicio. Estrategias como donaciones y reutilización evidencian esfuerzos limitados para mitigar el impacto del desperdicio.

Conclusiones: El desperdicio de alimentos es multifactorial, afecta a consumidores y vendedores, y requiere intervenciones que consideren sus roles y desafíos. Promover colaboración, educación y empoderamiento es clave para reducir desperdicios, así como mejorar la calidad y fomentar prácticas sostenibles que impulsen un sistema alimentario adaptado a las necesidades de cada actor.

Palabras clave: Desperdicio; Alimento; Derecho alimentario; Disponibilidad; Accesibilidad; Sostenibilidad.

Analysis of food waste in a marketplace in Santiago de Cali: a perspective from the human right to food

Summary

Background: Food waste impacts the right to food. In Colombia, 34% of food is lost and wasted, primarily fruits and vegetables. In Cali, 1,650 tons of potentially edible food are wasted daily, highlighting the need for solutions to optimize limited resources such as land and water.

Methods: A descriptive qualitative approach was used, employing semi-structured interviews and focus groups with consumers, vendors, and administrators. Data were analyzed by triangulating information through categories based on open, axial, and selective coding, considering the components of the right to food.

Results: The main reasons for food waste were deterioration, physical damage, and over-purchasing. Consumers and vendors emphasized freshness, size, and visual quality as key determinants for food use; however, vendors lack an established process and adequate planning to prevent waste. Strategies such as donations and reuse demonstrate limited efforts to mitigate the impact of food waste.

Conclusions: Food waste is a multifactorial issue that affects both consumers and vendors, requiring interventions that consider their roles and challenges. Promoting collaboration, education, and empowerment is crucial to reducing waste, as well as improving food quality and fostering sustainable practices that support a food system adapted to the needs of each actor.

Key words: Waste; Food; Right to food; Availability; Accessibility; Sustainability.

Correspondencia: William Eduardo Escobar Rodríguez

E-mail: nd.williamescobar@gmail.com

Fecha envío: 26/02/2025

Fecha aceptación: 02/09/2025

Introducción

La pérdida y el desperdicio de alimentos (PDA) son una carga mundial con efectos negativos en las dimensiones económica, social y ambiental del desarrollo sostenible, representa un uso extremadamente ineficiente de los recursos y obstaculizan la realización del derecho humano a la alimentación (1).

Desde una perspectiva nutricional, la PDA significa que los alimentos no llegan a cumplir su función principal de nutrir a las personas, por lo que reducir estas pérdidas es una forma efectiva de combatir el hambre y mejorar los niveles de nutrición y seguridad alimentaria (2).

La prevalencia de inseguridad alimentaria moderada o grave, un indicador clave de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), ha mostrado pocas variaciones en los últimos tres años. En 2023, la tasa de subalimentación mundial fue del 9,1%, lo que equivale a entre 713 y 757 millones de personas (8,9% y 9,4% de la población global, respectivamente). Esto representa un aumento de aproximadamente 152 millones de personas afectadas en comparación con 2019 (3).

Se estima que el 14% por ciento de la producción mundial de alimentos se pierde y el 17% se desperdicia y eso representa entre el 8% al 10% de las emisiones globales de gases de efecto invernadero están asociadas con la PDA (1). Estas pérdidas alimentarias se cuantifican en 1300 millones de toneladas al año, estos alimentos se desperdician, desde la producción agrícola inicial hasta el consumo final en el hogar. En los países de ingresos altos y medianos, los alimentos se desperdician más en las últimas etapas del sistema alimentario, en los países de ingresos bajos, los alimentos se pierden principalmente durante las primeras etapas y

etapas intermedias y se desperdician muchos menos alimentos en el consumo. En Chile, un estudio de Cáceres-Rodríguez evaluó los nutrientes más afectados por el desperdicio de alimentos, identificando pérdidas significativas que equivalen a más del 15% del requerimiento (36% vitamina K, 18% Vitamina C, 33% hierro y 22% cobre) (4-7).

Para el caso de Colombia, según el Departamento Nacional de Planeación en el 2016, las PDA fueron del 34% de los alimentos destinados al consumo humano, con 22% en pérdidas y 12%, en desperdicios, el desglose por grupos de alimento, mostró que frutas y verduras representaron el 62%, raíces y tubérculos 25%, pescados 1%, legumbres y oleaginosas 2%, cereales 8%, cárnicos 3%, esto equivale a 9,76 millones de toneladas al año, de las 28 millones de toneladas de alimentos disponibles; por cada tonelada de alimento disponible en Colombia, se consumen únicamente 660 kilogramos, los 340 kilogramos faltantes son PDA, en distribución y las PDA son del 20,6%, y para el consumo en el 15,6%. La mayor cantidad de grupos de alimentos que se pierden y se desperdician son las frutas y verduras, y las raíces y tubérculos, en Colombia se pierde y desperdicia el 58 % de las frutas y las verduras y el 49 % de las raíces y tubérculos, mientras en el mundo este porcentaje es del 45 % en ambos grupos (8).

En Cali aunque los estudios de cuantificación de los PDA son escasos, se reporta que cada día se generan 1837 toneladas diarias de residuos sólidos y orgánicos, de las cuales 1650 toneladas son sobras de comida y alimentos que aún podrían comerse, tan solo la galería Santa Elena, genera 80 toneladas de residuos de alimentos; en sí, las plazas de mercado obedecen a un 80 % o 90 % solamente de residuos orgánicos que pueden aprovecharse, pero que están siendo directamente depositados en la basura", la

causa se le atribuye principalmente a la inadecuada manipulación de los alimentos (9, 10).

El objetivo del presente estudio fue analizar la gestión de los desperdicios de alimentos de una plaza de mercado de Santiago de Cali en el período 2022-2023 desde la perspectiva de los componentes de disponibilidad, accesibilidad y sostenibilidad del derecho humano a la alimentación. Para ello el estudio se realizó desde las concepciones y percepciones de los actores administrativos, concesionarios y consumidores de la plaza de, se establecieron los puntos de encuentro y de diferencias con respecto de las PDA.

Se espera proporcionar elementos técnicos para los administrativos de las plazas de mercado, para los comerciantes, los consumidores y personas encargadas de tomar decisiones en la política pública del derecho humano a la alimentación, que permitan implementar procesos de prevención de las PDA, y en general accionar con bases normativas y educativas que contribuyan a la sensibilización y reducción de las PDA en el territorio de Cali, considerando que los recursos naturales limitados (tierra, agua, energía, fertilizantes, etc.) y donde es necesario encontrar soluciones coste-efectivas para producir suficientes alimentos inocuos y nutritivos para todos; ya que reducir las pérdidas de alimentos no debería ser una prioridad en el olvido (4).

Material y métodos

El presente estudio se desarrolló bajo un enfoque cualitativo de tipo descriptivo, orientado a analizar el desperdicio de alimentos en una plaza de mercado, desde la perspectiva del derecho a la alimentación.

Diseño del Estudio

Se optó por un diseño cualitativo debido a la necesidad de comprender las percepciones, experiencias y prácticas relacionadas con el desperdicio de alimentos en un contexto específico. Este enfoque permitió capturar la riqueza de las narrativas y las interacciones sociales presentes en la plaza de mercado (11, 12).

Población y Muestra

La selección de participantes se realizó mediante un muestreo no probabilístico por bola de nieve, lo que facilitó la identificación de informantes clave a partir de referencias proporcionadas por los propios participantes. Esta técnica permitió acceder a consumidores habituales de la plaza, comerciantes y otros actores relevantes que tienen experiencias directas con el manejo de alimentos en este espacio. Adicionalmente, se llevó a cabo un grupo focal con actores clave de la plaza de mercado, con el objetivo de enriquecer los hallazgos individuales y generar una comprensión colectiva del problema del desperdicio de alimentos (13, 14).

Recolección de Datos

La fase de vinculación para este estudio inició con la selección del sitio y la población objeto, llevada a cabo por el macroproyecto, ejecutado bajo la convocatoria interna 003 de 2022 de la dirección técnica de investigaciones de la Institución Universitaria Escuela Nacional del Deporte. Este proceso implicó la firma de un consentimiento informado por parte de los participantes, otorgando la autorización para utilizar la información de manera anónima en futuros micro-proyectos. Se asumió la responsabilidad y el compromiso solidario de mantener la confidencialidad de los hallazgos obtenidos para fines meramente académicos.

La información se obtuvo a través de entrevistas semiestructuradas, diseñadas para explorar en profundidad las perspectivas de los participantes sobre el desperdicio de alimentos y su relación con el derecho humano a la alimentación. Las entrevistas incluyeron preguntas abiertas que abordaron las prácticas cotidianas de compra, manejo y desecho de alimentos, así como las percepciones sobre las causas y posibles soluciones al desperdicio (15).

Para la triangulación de la información se ordenó según la matriz de categorización, en tres categorías, codificación abierta, axial y selectiva, teniendo en cuenta los componentes de disponibilidad y sostenibilidad pertenecientes al derecho alimentario. La subcategoría de transporte, dentro de la categoría de rutas y procesos, se relaciona únicamente con los vendedores (16, 17).

Procedimiento

1. Planteamiento: Se diseñó una guía de entrevista semiestructurada basada en los objetivos del estudio y en los principios del derecho humano a la alimentación.
2. Identificación de participantes: Se inició con un grupo pequeño de informantes clave, quienes recomendaron a otros participantes relevantes, siguiendo el muestreo por bola de nieve.
3. Entrevistas: Las entrevistas se realizaron en espacios convenientes dentro o cerca de la plaza de mercado, asegurando privacidad y comodidad para los participantes. Se obtuvo consentimiento informado verbal o por escrito previo a cada entrevista

4. Registro y análisis: Las entrevistas fueron grabadas con autorización y transcritas textualmente para su posterior análisis.

Análisis de los Datos

Se empleó un enfoque de análisis temático, el cual permitió identificar patrones y categorías clave a partir de las transcripciones de las entrevistas, codificación inicial de las unidades de significado relevantes, agrupación e interpretación de códigos en categorías temáticas

Aspectos Éticos

El estudio cumplió con los principios éticos de la investigación cualitativa, garantizando la confidencialidad de los participantes y su derecho a retirarse del estudio en cualquier momento. Además, se obtuvo aprobación previa de un comité de ética.

Resultados

Esta investigación reporta las categorías de análisis desde la mirada del derecho humano a la alimentación desde los componentes de disponibilidad, accesibilidad y sostenibilidad. Cada uno de los componentes fue estructurado en categorías para describir las percepciones de compradores, vendedores y administrativos de una plaza de mercado en el suroccidente colombiana.

La percepción del desperdicio de alimentos para las personas que compraban alimentos en la plaza de mercado, presentaba múltiples discursos categorizados en la inutilización o subutilización de alimentos; por ejemplo, las cáscaras o residuos en crudo, alimentos en estado de descomposición o contaminados, las sobras de alimentos, la inadecuada gestión de alimentos empaquetados que llegaban a su fecha máxima de caducidad, entre otros, que se desecharan en la basura y no eran reutilizados en productos como

abono derivado del compostaje de los mismos.

No obstante, los compradores eran conscientes del impacto tanto ambiental visto desde el componente de sostenibilidad del derecho a la alimentación, como social visto desde el componente de accesibilidad y adecuación, toda vez que eran conscientes de la problemática de la preocupación de las personas por acceder a alimentos y consumir al interior del hogar, traducido en inseguridad alimentaria.

“Desperdicio es lo que la gente desecha y no reutiliza” EC12

“Pues para mí el desperdicio de alimentos es falta de las personas, de tener, como le digo, conciencia de que hay mucha gente que necesita comer. Por ejemplo, aquí en la galería, en las verduras, botan mucha comida, muchas verduras, muchas frutas, todo, lo botan ahí a la basura sabiendo que hay mucha gente necesitada, y lo mismo aquí en los restaurantes, hay mucha gente que viene aquí a pedir comida y lo sacan a patadas. Entonces, eso no es justo” EC23

“Entonces ahí no se podía catalogar como desperdicio sino porque ya no está apto para el consumo humano. No, porque está demasiado maduro y usted ya tenía una edad de... Para la percepción de ellos está muy maduro.” Grupo focal

En el análisis de las entrevistas realizadas, se identificaron tres categorías principales relacionadas con las causas, percepciones y prácticas asociadas al desperdicio de alimentos, así como las asociaciones negativas derivadas de esta problemática desde la mirada de los consumidores. A continuación, se describen estos hallazgos:

Los participantes identificaron diversas razones por las cuales los alimentos eran descartados, siendo las principales los restos

de alimentos que no eran aprovechados, ya fuese en el hogar o en el proceso de distribución. Los productos que no encontraban un propósito práctico o no eran considerados necesarios en ciertos momentos y a los alimentos que presentaban deterioro, daños físicos o contaminación, lo que impedía su consumo. Estas causas reflejaban un manejo ineficiente en la cadena alimentaria, desde la producción hasta el consumo final.

“por mal olor, por deterioro, por golpes, que estén muy blandos, sería como un factor para desechar... Trato de comprar las cosas que esté me mejor aspecto, o sea la zanahoria que no esté mallugada, igual que los tomates, porque si no sé si es uno se los lleva así se la vida de ese tomate ya hay que utilizarlo, porque si no se daña así usted lo guarda en la nevera”

Frente a la percepción de los alimentos, la calidad y las características físicas de los alimentos emergieron como criterios clave para determinar su aprovechamiento. Los entrevistados valoraron aspectos como la Frescura asociada al estado reciente del producto, siendo un factor esencial para decidir su consumo, la madurez en los alimentos que no alcanzaban el grado óptimo de maduración solían ser descartados prematuramente y finalmente el tamaño donde los productos demasiado pequeños o grandes no siempre cumplían con las expectativas del consumidor, generando rechazo; estas percepciones influían en la aceptación y el consumo, afectando el aprovechamiento de los alimentos disponibles.

“Si porque dependiendo cómo se vea, así mismo está el producto, porque si está arrugado, por ejemplo, si uno va a comprar para el mes o 15 días, pues que no van a traer

“una parte más madura, otro más verde que se defienda.”

Se identificaron acciones implementadas por los participantes para reducir el desperdicio de alimentos, entre las cuales destacaban la conservación a través de métodos empleados para prolongar la vida útil de los productos, como refrigeración o envasado, la reutilización usando estrategias para dar un segundo uso a alimentos sobrantes o cercanos al deterioro, evitando su descarte inmediato y finalmente el evitar productos deteriorados realizando la selección rigurosa de alimentos en buen estado como medida para minimizar el desperdicio. Estas prácticas evidenciaron una mayor conciencia sobre la importancia de aprovechar los alimentos y reducir las pérdidas en el hogar.

“Por ejemplo, la fruta si yo veo que está muy madura la porción la meto en vasijas plásticas y al congelador, todo yo hago así. También por decir el supermercado y están en promoción diga arracacha, que guineo, bananos entonces yo llevo allá los pelos, los colocó en bolsitas y los congelo. Después que ya estén congeladas entonces ya voy sacando las porciones que necesite de arracacha o guineo todo es así porcionado en la nevera para que no se dañe.”

El análisis de las respuestas de los vendedores permitió identificar categorías relevantes que reflejaban su perspectiva sobre el desperdicio de alimentos, así como sus estrategias y preocupaciones al enfrentar esta problemática. Estas categorías ofrecían una visión integral sobre las dinámicas en el manejo y comercialización de productos alimenticios.

Las causas del desperdicio de alimentos donde los vendedores señalaron que el daño o deterioro de los alimentos era una de las principales razones para su descarte, ya fuese por golpes, exposición a condiciones

climáticas inadecuadas o el paso del tiempo. También mencionaron que los productos no vendidos representaban un reto, especialmente aquellos cuya demanda era baja o que no cumplían con las expectativas de los consumidores en términos de apariencia. Finalmente, se destacó la importancia de una manipulación adecuada; errores en el transporte, almacenamiento o manejo de los productos podían acelerar su deterioro, reduciendo su vida útil y limitando su comercialización.

“La palabra calidad es algo como que compara no, un artículo bonito a uno feo, entonces muchas veces la gente tira a lo bonito, ¿Y, qué sucede? que hay veces artículos bonitos, son ácidos, son feos, como hay artículos que son feítos de cáscara, pero por dentro son dulces en nutrientes, entonces la palabra calidad Esa palabra genera muchas cosas, porque hay artículos que cuando son directamente del campo, bien de primera calidad o se conservan en una refrigerador como la fresa, como otros productos perecederos, se ve la calidad por encima ya un producto que pase de 5,6, 7 días ya se ve menos la calidad”

La calidad de los alimentos era un aspecto fundamental para los vendedores, quienes la asocian principalmente con la frescura, el contenido de nutrientes y la presentación visual. Factores como el color, el olor y el sabor eran esenciales para captar la atención del cliente y garantizar la venta. Según los participantes, los alimentos frescos no solo tenían mayores probabilidades de ser vendidos, sino que también reforzaban la percepción de confianza del consumidor hacia el establecimiento. Asimismo, destacaron que la calidad visual de los productos era clave en un entorno competitivo, donde los consumidores preferían alimentos que se percibiesen como frescos y saludables.

"Pues el color.. como nosotros acá siempre mantenemos, tratamos que el color siempre se mantenga, brillante, limpio y fuera de.. como quien dice, de los gérmenes y todo eso, porque son alimentos que uno consume. Y del olor pues, la verdad que para que decirle, cuando el alimento está muy fresco tiene un olor demasiado rico, que cualquiera otro lo podría detectar en cualquier momento y pues cuando está un poco suave, a veces no pierde el olor, pero si se pone un poco suave el alimento"

Para mitigar el impacto del desperdicio, los vendedores implementaron diversas estrategias. Una práctica común fue la donación de alimentos que, aunque no cumplían con estándares comerciales, seguían siendo aptos para el consumo. También mencionaron la reutilización, ya fuese mediante la transformación de productos en otros alimentos o su uso en fines secundarios. Sin embargo, algunos vendedores reconocieron que una reducción en las ventas durante ciertos períodos podía agravar el problema, ya que los alimentos perecederos tenían una ventana de tiempo limitada para ser vendidos antes de deteriorarse. Estas prácticas reflejaban un intento de minimizar pérdidas económicas y sociales asociadas al desperdicio.

"Pues si puedo le doy al cliente cuando le vendo alguna cosa le digo cliente, esto le sirve, esto se puede gastar y él dice bueno échenlo ahí que yo se lo llevo a mi mamá que ella los gasta, entonces yo a veces hago así también"

El desperdicio de alimentos tiene implicaciones económicas y simbólicas importantes para los vendedores. Muchos señalaron que los productos deteriorados generaban una baja en los ingresos, ya que no solo representaban una pérdida directa, sino que también afectaban la percepción del

negocio. Los participantes asociaron el desperdicio con términos negativos como "basura", "desechos" y "lo quedado", lo que reforzaba la idea de que el desperdicio era sinónimo de fracaso en la gestión del inventario o la venta. Asimismo, destacaron la importancia de la presentación visual como un factor decisivo para captar clientes, considerando que la apariencia de los productos podía ser determinante para evitar que estos fuesen descartados.

"Pues todos los alimentos están costosos, y pues cuando hay menos ventas se desperdician más los alimentos porque la gente no los va a llevar así, entonces pues eso afecta que lo poco que quede salga más caro para que podamos recuperar algo"

Estos hallazgos resaltan la complejidad del desperdicio de alimentos desde la perspectiva de los vendedores, quienes enfrentaban desafíos relacionados con la calidad, la gestión de inventarios y las expectativas de los consumidores. Además, evidenciaban la necesidad de estrategias que no sólo redujesen las pérdidas económicas, sino que también promovieran una mayor sostenibilidad en los sistemas de distribución y comercialización alimentaria.

Desde la percepción de los administrativos los resultados revelan una compleja dinámica de gestión del desperdicio de alimentos en la plaza de mercado, donde los actores reconocen la importancia de minimizar el desperdicio a través de diversas estrategias. Se identificaron iniciativas como la compra directa del campo para garantizar la frescura de los productos, la transformación de frutas con anomalías en pulpa para extender su vida útil, y la donación de productos a personas de bajos recursos y fundaciones.

"En el área del fruver lo que hacemos es comprar directamente del campo para evitar el intermediario y de esta forma tener

frescura en los productos y evitar los desperdicios. De esta manera estará, eh... estará rotando los alimentos a diario.

Y los productos que presentan alguna ehh anomalía, pero no avería, sino anomalía, se empacan por separado y se dejan en bolsas transparentes para que el que quiera tomar lo ".

Nosotros lo obsequiamos a las personas que no tienen recursos, a las fundaciones y luego respecto con el banco de alimentos, el banco de alimentos por todo lo que tiene que hacer, el embalaje, el transporte" Grupo focal

Los participantes señalaron limitaciones significativas, como la ausencia de un plan de trabajo estructurado, la falta de concreción de proyectos previos con entidades como el Banco de Alimentos, y restricciones para intervenir directamente en la conservación de alimentos por parte de los vendedores, los productos eran enviados al SHUT, priorizando la seguridad alimentaria sobre la minimización del desperdicio.

Discusión

El análisis realizado revela una problemática del desperdicio de alimentos que interpela directamente el derecho a la alimentación. La identificación del deterioro como causa principal de desecho por parte de consumidores y vendedores evidencia una tensión crítica entre la seguridad alimentaria y el desperdicio, que vulnera potencialmente el acceso a una alimentación adecuada (18).

Tanto consumidores como vendedores identificaron el deterioro como una de las principales causas del desperdicio de alimentos. Los participantes mencionaron factores como el mal olor, los golpes y la contaminación como indicadores claros de que los alimentos no eran aptos para el consumo o la venta. Este hallazgo coincide con estudios previos que destacan el

deterioro como un factor crítico en la pérdida de alimentos perecederos, particularmente en entornos urbanos (18).

Además, ambos grupos reconocieron la falta de aprovechamiento o utilidad de productos como una razón importante para su descarte. Este aspecto sugiere una brecha entre la planificación y el manejo eficiente de alimentos, tanto en el ámbito doméstico como en el comercial. La falta de conocimiento sobre el reaprovechamiento de alimentos o la ausencia de infraestructuras adecuadas para su conservación podría estar amplificando este problema (19). Adicionalmente, ambos grupos coinciden en que la frescura, el estado físico y las características como el color y el olor eran determinantes para valorar la calidad de los alimentos. Esta percepción refuerza la idea de que las condiciones visuales y sensoriales influyen directamente en las decisiones de compra y consumo (20). Además, tanto consumidores como vendedores estaban de acuerdo en que los alimentos en buen estado tenían un mayor valor, lo que resalta la necesidad de mantener altos estándares de calidad durante toda la cadena de suministro. El desperdicio de alimentos está cargado de connotaciones negativas para ambos grupos, quienes lo asociaban con términos como "basura", "residuos" o "lo que no sirve". Esta percepción negativa podría ser un catalizador para promover cambios de comportamiento (21).

Tanto consumidores como vendedores mencionaron la reutilización de alimentos como una estrategia clave para minimizar el desperdicio. Mientras que los consumidores solían buscar formas de aprovechar sobras o productos cercanos al vencimiento, los vendedores tendían a implementar estrategias comerciales para reducir pérdidas, como descuentos en productos con menor vida útil. Estos hallazgos son

coherentes con investigaciones que destacan la importancia de las prácticas de reaprovechamiento como una herramienta eficaz para reducir el desperdicio (22-25).

Los vendedores destacaron que el desperdicio de alimentos tenía un impacto directo en las ganancias y el éxito del negocio, particularmente debido a la reducción de ingresos causada por productos deteriorados o no vendidos. En contraste, los consumidores se centraron más en el impacto económico que el desperdicio generaba en sus hogares, en términos de pérdida de recursos financieros y alimentos disponibles. Este contraste refuerza la necesidad de considerar los diferentes contextos económicos y prioridades al diseñar intervenciones para reducir el desperdicio (27-29).

Mientras que los vendedores asociaban la calidad con la capacidad de venta y la presentación visual, los consumidores priorizaban aspectos más subjetivos como la frescura y el sabor. Esta diferencia refleja cómo las expectativas del mercado influyen en las decisiones de los vendedores, mientras que los consumidores valoran la experiencia personal y el beneficio directo del producto. Estas discrepancias en la percepción de la calidad podrían estar contribuyendo al desperdicio, ya que ciertos alimentos descartados por razones estéticas podrían seguir siendo aptos para el consumo (30, 31).

Los consumidores mencionaron estrategias como evitar compras innecesarias y conservar alimentos para minimizar el desperdicio, mientras que los vendedores destacaron acciones como donaciones o descuentos en productos en riesgo de perderse. Estas diferencias sugieren que cada grupo adapta sus estrategias en función de sus recursos y capacidades. Sin embargo, ambas perspectivas enfatizan la necesidad de

educar a los actores en toda la cadena alimentaria para mejorar la gestión de alimentos y reducir el desperdicio (32)

Finalmente, se identificaron diferencias en cómo cada grupo percibe la responsabilidad del desperdicio. Los consumidores solían culpar al mal manejo o decisiones personales, mientras que los vendedores reconocían fallos en la manipulación y la gestión del inventario como factores clave. Esta diferenciación indica la necesidad de promover una visión compartida de responsabilidad para abordar el problema de manera colaborativa y efectiva (33).

Conclusión

El desperdicio de alimentos es una problemática multifactorial que afecta tanto a consumidores como a vendedores, quienes se ven vulnerados a la luz del derecho humano a la alimentación, dentro de las similitudes en sus percepciones y prácticas, pero también enfrentan retos específicos en función de su rol en la cadena alimentaria. Reconocer estas diferencias y similitudes es esencial para diseñar intervenciones que aborden de manera efectiva las causas del desperdicio, mejoren la percepción y manejo de la calidad, y promuevan prácticas sostenibles en todos los niveles. Además, una mayor colaboración entre los actores podría facilitar el desarrollo de estrategias más inclusivas y adaptadas a las necesidades específicas de cada grupo. Las políticas futuras deberían enfocarse en educar y empoderar tanto a consumidores como a vendedores para reducir el desperdicio de alimentos, fomentando un sistema alimentario más equitativo y sostenible.

Agradecimientos

Agradecemos a los participantes de la plaza de mercado, también a los estudiantes de

Nutrición y Dietética del semillero de tecnología alimentaria-SETA.

Referencias

1. FAO. Enabling a legal environment for the prevention and reduction of food loss and waste [Internet]. 2024. Available from: <https://openknowledge.fao.org/server/api/collection/bitstreams/d00567a4-e47e-4814-bca7-75123709bbf2/content>
2. Alzate Yepes T, Orozco Soto DM. Pérdida y desperdicio de alimentos. Problema que urge solución. Perspectivas en Nutrición Humana [Internet]. 2021 Dec 20;23(2):133–9. Available from: <https://revistas.udea.edu.co/index.php/nutricion/article/view/348692>
3. FAO, FIDA, UNICEF P y O. El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2024 [Internet]. Roma; 2024. 48 p. Available from: <https://openknowledge.fao.org/server/api/collection/bitstreams/9062fede-855a-4da6-84fd-bfac08e5b697/content>
4. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Alcances, causas y prevención. Roma; 2012. Pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo. Available from: <https://openknowledge.fao.org/server/api/collection/bitstreams/38a101f5-84de-40bf-ab80-1d761f3f5ddb/content>
5. Europea U. Desperdicio de alimentos y prevención del desperdicio de alimentos: estimaciones [Internet]. 2024. Available from: https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?title=Food_waste_and_food_waste_prevention_-_estimates&stable=0&redirect=no
6. Costa BV de L, Cordeiro NG, Bocardi VB, Fernandes GR, Pereira SCL, Claro RM, et al. Food loss and food waste research in Latin America: scoping review. Cien Saude Colet [Internet]. 2024;29(10). Available from: <https://scielosp.org/article/csc/2024.v29n10/e04532023/en/>
7. Cáceres-Rodríguez P, Morales-Zúñiga M, Jara-Nercasseau M, Huentel-Sanhueza C, Jara-Vargas C, Solís-Bastías Y. Survey on family behavior with regard to food waste and determination of its nutritional cost, in a sample of households in Chile: Results of a pilot study. Revista Espanola de Nutricion Humana y Dietetica. 2021;25(3):279–93.
8. DNP. Departamento nacional de planeación. PÉRDIDA Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN COLOMBIA Estudio de la Dirección de Seguimiento y Evaluación de Políticas Públicas [Internet]. 2016. p. 48. Available from: https://colaboracion.dnp.gov.co/CDT/Prensa/Publicaciones/Pérdida_y_desperdicio_de_alimentos_en_colombia.pdf
9. País D el. noticia. 2020. 1650 toneladas de alimentos se desperdician a diario en Cali. Available from: <https://www.elpais.com.co/cali/1650-toneladas-de-alimentos-se-desperdician-a-diario-en.html>
10. DAPM. D de PM. Plan de gestión integral de residuos sólidos, Santiago de Cali, 2015 a 2027. [Internet]. 2015. Available from: https://www.academia.edu/40151900/Plan_de_Gestión_Integral_de_Residuos_Sólidos_PGIS_Diciembre_de_2015
11. Hernández Sampieri, Roberto; et al. Metodología de la Investigación. 7^a. ed. McGraw-Hill. México, D.F., 2001. Pág. 52 - 134.
12. González R. Investigación cualitativa y subjetividad. Los procesos de construcción de la información. México: Mcraw Hill; 2007. p. 1-20.
13. ATKINSON, Rowland; FLINT, John. Accessing hidden and hard-to-reach populations: Snowball research strategies. Social research update, 2001, vol. 33, no 1, p. 1-4.
14. Kitzinger J. Qualitative Research: introducing focus group. BMJ 1995;311:299-302

15. Di Cicco-Bloom B, Crabtree B. The qualitative research interview. *Med Ed* 2006;40:314-321.
16. Gibbs G. Analyzing Qualitative Data. Thousand Oaks: The SAGE Qualitative Research Kit. 2007.
- 17.'Brien BC, Harris IB, Beckman TJ, Reed DA, Cook DA. Standards for reporting qualitative research: a synthesis of recommendations. *Acad Med [Internet]*. 2014 89(9):1245-51. Disponible en: <https://bit.ly/2XHjdyf>
18. "FAO Knowledge Repository". s/f. Fao.org. Consultado el 10 de enero de 2025. <https://openknowledge.fao.org/items/8889e1a3-4147-4e6f-a3cd-9dae48b02a4b>.
19. Gustavsson J, Cederberg C, Ulf Sonesson, Alexandre Meybeck. Global Food Losses and Food Waste- Extent, Causes and Prevention [Internet]. ResearchGate. unknown; 2011 [cited 2025 Jan 10]. Available from: https://www.researchgate.net/publication/285683189_Global_Food_Losses_and_Food_Waste-_Extent_Causes_and_Prevention#fullTextFileContent
20. Grasso N, Roos YH, Crowley SV, Arendt EK, O'Mahony JA. Composition and physicochemical properties of commercial plant-based block-style products as alternatives to cheese. *Future Foods*. 2021 May;100048.21.
21. Parfitt J, Barthel M, Macnaughton S. Food waste within food supply chains: quantification and potential for change to 2050. *Philosophical Transactions of the Royal Society B: Biological Sciences [Internet]*. 2010 Sep 27;365(1554):3065–81. Available from: <https://royalsocietypublishing.org/doi/10.1098/rstb.2010.0126>
22. Baek W.. 2009 Change of MSW composition attributed by ban on direct landfill of food waste in Korea. Presentation to the 7th Workshop on GHG Inventories in Asia (WGIA7), 7 July 2009. South Korea: Environmental Management Corporation.
23. Brook Lyndhurst. 2007 Food behaviour consumer research—findings from the quantitative survey. Briefing Paper. UK: WRAP.
24. Chen K., Shepard A.& da Silva C.. 2005 Changes in food retailing in Asia: implications of supermarket procurement practices for farmers and traditional marketing systems. Rome, Italy: FAO.
25. van der Werf P, Gilliland JA. A systematic review of food losses and food waste generation in developed countries. *Proceedings of the Institution of Civil Engineers - Waste and Resource Management*. 2017 May;170(2):66–77.
26. Choudhury M. L.. 2006 Recent developments in reducing post-harvest losses in the Asia-Pacific region.. Reports of the APO Seminar on Reduction of Postharvest Losses of Fruit and Vegetables, October 2004 (ed. & Rolle R. S.), pp. 5–11. Tokyo, Japan: FAO, Asian Productivity Organization (APO).
27. Aschemann-Witzel J, de Hooge I, Amani P, Bech-Larsen T, Oostindjer M. Consumer-Related Food Waste: Causes and Potential for Action. *Sustainability [Internet]*. 2015 May 26;7(6):6457–77. Available from: <https://www.mdpi.com/2071-1050/7/6/6457>
28. Aertsen, J.; Verbeke, W.; Mondelaers, K.; van Huylenbroeck, G. Personal determinants of organic food consumption: A review. *Br. Food J.* 2009, 111, 1140–1167.
29. Williams, H.; Wikström, F.; Otterbring, T.; Löfgren, M.; Gustafsson, A. Reasons for household food waste with special attention to packaging. *J. Clean. Prod.* 2012, 24, 141–148.
30. Grunert, K.G. Food quality and safety: Consumer perception and demand. *Eur. Rev. Agric. Econ.* 2005, 32, 369–391.
31. Beretta C, Stoessel F, Baier U, Hellweg S. Quantifying food losses and the potential for reduction in Switzerland. *Waste Management*. 2013 Mar;33(3):764–73.32. 1.
32. Priefer C, Jörissen J, Bräutigam KR. Food waste prevention in Europe – A cause-driven approach to identify the most relevant leverage points for action. *Resources,*

- Conservation and Recycling. 2016 May;109(0921-3449):155–65.
33. Waste: Uncovering the Global Food Scandal [Internet]. Google Books. 2025 [cited 2025 Jan 10]. Available from: https://books.google.com.co/books?hl=es&lr=&id=Os2EpvTUrqYC&oi=fnd&pg=PR9&dq=stuart+2009+food+waste&ots=qBixCbCd-P&sig=0da8rXDy4m2xQMv_C_TKZ5IUF08#v=onepage&q=stuart%202009%20food%20waste&f=false.

