

Boletín No. 63



Foto: investigadores de CESNUTRAL y director de ABACO recibiendo el premio en México

Colombia, país ganador del Premio Alsea con un proyecto para combatir el desperdicio de alimentos en Latinoamérica

- *La Universidad CES en alianza con la Asociación de Bancos de Alimentos de Colombia – ABACO fueron los ganadores del premio otorgado por la Fundación Alsea, A.C. y World Vision México.*
- *Además de un reconocimiento, recibirán US \$ 150 mil dólares para desarrollar su investigación.*
- *El proyecto que busca mitigar el desperdicio de alimentos y mejorar la seguridad alimentaria y nutricional fue el ganador entre 75 proyectos de países como Argentina, Chile, España y México postulados en la segunda edición del premio.*



Descarga [aquí](#) declaraciones de la decana de la Facultad de Ciencias de la Nutrición y los Alimentos, Piedad Roldán Jaramillo.

Bogotá, diciembre 12 de 2023. En un destacado logro para la investigación colombiana, el Centro de Estudios Avanzados en Nutrición y Alimentación (CESNUTRAL) de la Universidad CES en Medellín, en alianza con la Asociación de Bancos de Alimentos de Colombia- ABACO, han sido los ganadores de la segunda edición del **Premio Alsea en México, galardón entregado por la Fundación Alsea, A.C. y World Vision México** y que consta de US \$ 150 mil dólares para desarrollar su proyecto.

Este reconocimiento es resultado de su innovador proyecto destinado a aprovechar el desperdicio de alimentos y garantizar la seguridad alimentaria de las familias vulnerables en Colombia y Latinoamérica.

De acuerdo con el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA), a nivel mundial se desperdician al menos 570 millones de toneladas de alimentos al año, lo que equivale a aproximadamente 74 kilogramos por persona. En este contexto, el Comité Científico de Evaluación del Premio Alsea, conformado por destacados expertos, seleccionó el proyecto colombiano como el ganador.

La iniciativa titulada "**Complementos alimenticios biofortificados para familias en condición de vulnerabilidad. Una estrategia sostenible de aprovechamiento de pérdidas y desperdicios de alimentos y el fortalecimiento de los sistemas alimentarios locales**", destacó entre 75 proyectos postulados de diversos países como Argentina, Colombia, Chile, España y México, superando la cifra de inscripciones del año pasado.

Alberto Torrado, presidente de Fundación Alsea, A.C. subrayó "El reconocimiento que hoy entregamos al proyecto ganador refleja la importancia de sumar esfuerzos para combatir la pobreza alimentaria en Latinoamérica. Queda camino por recorrer, pero con esta segunda edición del Premio Alsea 2023 reafirmamos desde Alsea, sus marcas y Fundación Alsea, A.C. nuestro compromiso de generar un impacto positivo en la sociedad."

El Premio Alsea tiene por objetivo promover proyectos de investigación innovadores, originales o en proceso, en materia de alimentación, alineados con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Organización de las Naciones Unidas y que puedan contribuir a desarrollar políticas exitosas en materia de combate a la inseguridad alimentaria.

Desafíos en Colombia: Hambre y Desperdicio



La situación en Colombia es desalentadora debido a la cantidad de personas que no tienen acceso a alimentos suficientes, así como al desperdicio de productos. Se estima que 17,5 millones de personas tienen dificultades para acceder a alimentos y de estos 15.6 millones no pueden acceder diariamente a alimentos ricos en vitaminas y proteínas. Paradójicamente en el país se desperdician cada año 9.7 millones de toneladas de alimentos, suficientes para darle las tres comidas al día a toda la población de Panamá, Uruguay y Luxemburgo durante un año.

“En Colombia tenemos 24 bancos de alimentos con los que rescatamos al año más de 30 mil toneladas de productos que iban a ser tirados a la basura, con ellos mejoramos la nutrición de 1.2 millones de personas en condiciones de vulnerabilidad. La mayoría de los alimentos que rescatamos son muy nutritivos como frutas, verduras, cárnicos y lácteos, pero tenemos esos alimentos disponibles sólo por algunas temporadas. Nos donan cientos de toneladas de zanahoria, por ejemplo, un par de meses, pero quisiéramos los nutrientes de esa zanahoria todo el año. ¿Qué tal si pudiésemos alargar la vida útil de esos nutrientes y con ellos diseñar un super alimento que esté disponible todo el año para mitigar las graves secuelas del hambre que hay en el país? Eso es lo que vamos a lograr con esta investigación” contextualizó **Juan Carlos Buitrago Ortiz, director ejecutivo de ABACO.**

El producto para diseñar busca tener una versatilidad para que pueda ser replicable en diferentes contextos territoriales donde ejecutan las acciones los Bancos de Alimentos. Una innovación gastronómica que permitirá que el alimento biofortificado haga parte de la mesa y de la cultura de las familias más vulnerables del país.

“Con ABACO vamos a hacer una caracterización de los alimentos recuperados que se convierten en materia prima e insumo para el diseño de los complementos biofortificados. Igualmente haremos la caracterización de las vulnerabilidades de esas familias que son usuarias y beneficiarias de las acciones de los bancos de alimentos. Con este diseño básico desarrollaremos las matrices alimentarias que nos permitan cumplir, primero con la calidad nutricional orientada a alimentos altos en proteínas, ácidos grasos esenciales y micronutrientes, especialmente Zinc, Vitamina A y el Hierro”, detalló **Manuel Acevedo Jaramillo, rector de la Universidad CES.**

A través de la estrategia de complementos alimenticios biofortificados, se busca poner fin a todas las formas de malnutrición. Esto incluye aportar a las metas acordadas a nivel internacional para reducir el retraso en el crecimiento y la emaciación en niños menores de cinco años, además de abordar las necesidades de nutrición de adolescentes, mujeres embarazadas y lactantes, así como adultos mayores.



Contacto para periodistas:

Sergio Ocampo Rivera

Periodista | Oficina Comunicación Organizacional

Universidad CES

Celular: 3162921954

Teléfono: (4) 4440555 Ext. 1973

E-mail: socampo@ces.edu.co

