

Fecha 29.09.2021	Sección Primera	Página PP-12-15
---------------------	--------------------	--------------------



#InseguridadAlimentaria



**POR JULIO RAMÍREZ**  
@julio\_ramga

**E**n México, mientras 18.6 millones de personas no tienen para comer, hay gente que desperdicia la comida por su aspecto.



Página 1 de 9  
\$ 713283.00  
Tam: 3257 cm2

Continúa en siguiente hoja

Fecha 29.09.2021	Sección Primera	Página PP-12-15
---------------------	--------------------	--------------------

Este 29 de septiembre se conmemora el Día Internacional de la Conciencia de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos y en el país, al cierre del año 2020, se estiman pérdidas de 23.7 millones de toneladas de producto desperdiciado al año.

De acuerdo con María Teresa García, directora general de la Red de Bancos de Alimentos de México (BAMX), esta cantidad

equivale a 42 mil kilos de comida por minuto que se echa a perder a nivel nacional y a lo largo de la cadena de valor, es decir, desde la **producción** hasta el consumo final en los hogares.

México tiene un grave problema de pobreza **alimentaria**. Según la Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares (ENIGH), 18.6 millones de familias tienen dificultad para satisfacer sus necesidades **alimentarias**.

Además existe un mal manejo de los mismos, según el Banco Mundial, en el país se pierde el 34 por ciento de la **producción** de alimento desde el campo hasta el consumo.

María Teresa García, directora general de la Red de Bancos de Alimentos de México (BAMX), cuenta que buena parte del ali-

mento que se desperdicia es por su aspecto, ya que no alcanza a entrar a los supermercados para su **venta** aunque sus propiedades están intactas.

“Esta es la realidad de miles de **productores** en el país, características estéticas que dejan fuera del mercado nacional o internacional a su producto”, explica la directora de BAMX.

Al respecto, en 2017 el Banco Mundial hizo en conjunto con el Colegio de México un estudio denominado “Marco conceptual para la estrategia nacional de pérdidas y desperdicios de alimentos en México”, en el que se identificaron algunos aspectos del desperdicio en las cadenas de transportación.

“Se veían casos como el del

producto que se cosechaba en el Bajío, el cual tiene que viajar al centro del país, llegar ahí a la Central para después ser canalizado **nuevamente** a otro estado.

“Es decir, desde el mismo diseño de los sistemas alimentarios en el país en la parte de **producción** de alimentos hay oportunidades de mejora. No se diga en condi-

ciones y equipamiento para el mantenimiento y el manejo de los productos o en la distribución y el transporte”, explica Teresa García.

### Sin noticias

En el año 2018, la entonces Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (Sagarpa), hoy Sader, alistaba una estrategia para que se redujeran las pérdidas de alimentos en el campo

y mejorar su manejo posterior a la cosecha, pero una vez llegado el gobierno de la autodenominada Cuarta Transformación, no ha presentado avances de dicho programa ni en qué situación quedó una vez que cambió el nombre de la dependencia.

El desperdicio de los alimentos provoca graves afectaciones al medio **ambiente** y la estabilidad económica y social, como la pérdida de la pérdida de millones de metros cúbicos de agua al año.

Además, se generan 193 millones de toneladas de gases de efecto invernadero con el alimento desperdiciado, los mismos contaminantes que emiten 41 millones de vehículos al año, de igual manera, se pierde energía en la **producción** de alimentos desperdiciados como para proveer de electricidad a 274 millones de hogares.

La Red de Bancos de Alimentos de México, conformada por 55

bancos, hace posible el rescate de lo que no se consume de restaurantes, hoteles, supermercados, campos, mercados y aduanas en 27 estados del país y recolectó en el año 2020 una cantidad de 174.6 millones de kilogramos de alimento.

Además dice que 78 por ciento de este producto apto para el consumo humano fue recopilado por los bancos que opera y el 22 por

ciento restante de este alimento fue canalizado y distribuido desde sus Oficinas del Servicio Nacional (OSN) y del Centro Nacional de Acopio en beneficio de más de 2 millones de personas de comunidades rurales y urbanas.

La red BAMX considera que hay una oportunidad de mejora, pues la cadena de alimentos tiene diversas fallas desde su origen, ya que existe una inadecuada planeación de la demanda de alimento; en el transporte y manufactura.

Al respecto, Guillermo Arteaga MacKinney, profesor de la Universidad de Sonora, considera que justo en los hogares

se puede aportar una solución a este problema, comenzando por una buena planificación del consumo semanal de los alimentos, así como la aceptación de frutas y verduras no perfectas.

Es importante recordar que la **producción** de todos los alimentos conlleva un gasto que ya se realizó, incluso para su traslado, y muchas personas no aceptan la

Fecha 29.09.2021	Sección Primera	Página PP-12-15
---------------------	--------------------	--------------------

compra de una manzana o un pepino porque no tienen una

forma bonita o tienen algunas manchas.

“Esta fruta, por así decirlo, fea, también tiene nutrientes, beneficios y es más bien la parte visual. Un pepino no tan derecho, pues lo vas a picar, lo vas a rebanar y quizás al final no sea tan relevante, pero la comercialización de alimentos en las grandes cadenas prefiere estos aspectos visuales”, apunta Arteaga.

Los establecimientos grandes de venta de fruta ponen estos estándares a los productores, quienes tienen que descartar parte de su producción porque no sirve para la venta en estos lugares.

“El problema del desperdicio de alimentos es muy fuerte en el mundo y en nuestro país y es una tragedia porque habiendo un 10 por ciento de personas que no tienen para comer desechamos una cantidad enorme de productos”, explica el especialista en alimentos.

Según el Instituto de Investigaciones para el Desarrollo con Equidad (EQUIDE), se estima que la pandemia nos dejará 50 millones de personas que estarán subalimentados, es decir, viviendo en la inseguridad alimentaria.

Los Bancos de Alimentos plantean como solución a parte del

problema la cooperación de la industria alimentaria y la participación de las instituciones públicas y privadas a favor de la reducción de pérdidas y acceso de alimentos a poblaciones vulnerables.

**El desperdicio de alimentos provoca graves afectaciones al medio ambiente y a la estabilidad económica y social, como la pérdida de 18 billones de metros cúbicos de agua al año o la generación de 193 millones de toneladas de gases de efecto invernadero**



**Esta es la realidad de miles de productores en el país, características estéticas que dejan fuera del mercado nacional o internacional a su producto”**

**María Teresa García**

Directora general de la Red de Bancos de Alimentos de México

Fecha  
29.09.2021

Sección  
Primera

Página  
PP-12-15



FOTO: CUANTOSCURO



**Millones de mexicanos padecen pobreza alimentaria en un país en el que toneladas de comida se desperdician diariamente simplemente por su aspecto, realidad que además trae afectaciones económicas y ambientales y que se complicó con la pandemia de COVID-19**

Continúa en siguiente hoja

Página 4 de 9

# PANDEMIA ACENTÚA EL PROBLEMA

**La contingencia sanitaria por COVID-19 produjo hasta 28.6 millones de personas en estado de **inseguridad alimentaria**, es decir, que no tienen certeza de si todos los días van a poder cubrir sus necesidades**

**L**a pandemia por COVID-19 hizo más marcadas las diferencias en el consumo de alimentos y ahora hay más personas que no saben a ciencia cierta si comerán todos los días, afirma María Teresa García, directora General de la Red de Bancos de Alimentos de México (BAMX).

“Estamos en pandemia y al cierre del año pasado, el Coneval nos lo acaba de reportar, subió este número de 25.5 millones de mexicanos en carencia alimentaria, que ya para nosotros era una preocupación, pero subió el número de personas viviendo en estas condiciones a 28.6 millones en un país que tiene alimentos

para todos”, expone en entrevista.

Esto significa que la sola llegada de la pandemia incrementó a 3.1 millones de mexicanos en pobreza **alimentaria**, de acuerdo con las cifras oficiales.

“Antes de la pandemia estábamos muy lejos de encaminarnos al ‘hambre cero’, que es uno de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030 que firmamos como país”, explica.

La especialista considera que es necesario un modelo como el del Banco de Alimentos, que ha probado ser de impacto positivo.

Los bancos de alimentos consiguen aquellos productos que están en buen estado pero que por sus características los **productores** o comercializadores ya no pueden vender y los llevan a estos establecimientos en donde se ofrecen a la gente a

bajo costo, alrededor de 10 por ciento de su valor comercial.

“Son 55 bancos de alimentos y un equipo remunerado de mil 200 colaboradores, más de 20

mil voluntarios trabajando todos los días en el rescate, manejo del alimento y la entrega en las comunidades.

“Logramos impactar a una po-

blación superior a 1.8 millones de mexicanos, pero hay 28 que atender y de las toneladas de alimento que se desperdician, que son más de 23 millones de toneladas, rescatamos 174 mil toneladas. No llegamos ni al 1 por ciento del producto que se desperdicia”, relata María Teresa García.

Fecha 29.09.2021	Sección Primera	Página PP-12-15
---------------------	--------------------	--------------------

La red de bancos de alimentos atiende un problema gemelo: la inseguridad alimentaria y el desperdicio de alimentos.  
 “Es importante saber que si hay una repercusión al tirar la comida, por eso tenemos que tomar acciones diferentes como consumidores, siempre podemos abonar a que haya menos pérdidas y menos desperdicio de alimentos y a que haya más gente que esté siendo alimentada”, propone.



Lo irónico de la situación es que hay gente que se va a la cama sin haber comido lo suficiente y por otro lado hay mucha comida en buen estado que se desperdicia. Por ello es importante aceptar la “comida fea”.

“Como consumidores tendríamos que abrir nuestro espectro, nuestros criterios de aceptación y selección de alimento y aceptar la comida fea, ‘Ugly Food’, que

sea bienvenida, que se promueva en casa y con los conocidos que no deja de ser nutritiva por el hecho de que tenga algún lunar o carezca de una estética perfecta”, afirma.

**Es importante saber que si hay una repercusión al tirar la comida, por eso tenemos que tomar acciones diferentes como consumidores, siempre podemos abonar a que haya menos pérdidas y menos desperdicio de alimentos y a que haya más gente que esté siendo alimentada”**

**María Teresa García**  
 Directora general de la Red de Bancos de Alimentos de México

**La llegada del coronavirus incrementó en 3.1 millones el número de mexicanos en pobreza alimentaria al pasar de 25.5 millones a 28.6 millones de afectados**

Fecha 29.09.2021	Sección Primera	Página PP-12-15
---------------------	--------------------	--------------------



**Los bancos** de alimentos consiguen aquellos productos que están en buen estado pero que por sus características ya no se pueden vender.



Continúa en siguiente hoja

Página 7 de 9

# 'SEAMOS MÁS CONSCIENTES'

**E**s necesario cambiar nuestros hábitos de consumo y aceptar la comida aunque

no esté en perfectas condiciones estéticas, afirma Guillermo Arteaga Mac Kinney, profesor de la Universidad de Sonora.

“Hay que quitarnos esa idea de que todo tiene que ser perfecto, brillosito y de una forma estandarizada, los productos del campo vienen en formas variadas y muchas veces quizás no

tengan esta apariencia bonita pero tienden a tener mejores sabores y, en algunos casos, cuando son orgánicos, hasta una mayor cantidad de nutrientes”, explica el nutriólogo.

Indica que si bien hay pérdidas en el campo y en la distribución, los consumidores tienen que hacer compras más conscientes, por ejemplo, inclinarse hacia los productos locales.

“Todo va en relación con este

hábito de compra consciente: preguntarse qué es lo que sí me voy a comer y las cantidades aprovecharlas al máximo, porque no es solamente la parte económica, también son los recursos que se han invertido en traer esa lechuga desde el campo, la tierra, el agua y los fertilizantes”, afirma el profesor.

Además, los desperdicios de la comida que dejamos de consumir

se van a la basura y generan una serie de problemas, incluyendo gases de efecto invernadero.

“A veces pensamos pues lo tiro y compro otro. Yo creo que no es el tema. Hay que cambiar de mentalidad, aprovechar los recursos para el bien de todos, incluyendo al planeta”, explica.

Es importante evitar el desperdicio dentro del hogar para la generación de menos cantidad

de basura, para ello se puede hacer una composta y desintegrar los alimentos que no se consuman.

“Es muy importante la administración dentro del hogar, planear nuestras comidas, evitar la compra de empaques gigantes que si no administramos bien acabamos desperdiciando”, asegura el especialista del Laboratorio de Datos Contra la Obesidad.

**Si bien hay pérdidas en el campo y en la distribución, los consumidores tienen que hacer compras más conscientes e inclinarse hacia los productos locales**

**La forma en que consumimos tiene que dar un giro y debemos fomentar los productos hechos en nuestro hogar, así como tratar de reducir la producción de basura por el bien de nuestro planeta**

## FINANCIAMIENTO DE LA RED DE BANCOS DE ALIMENTOS DE MÉXICO

Encuentra información sobre la operación de los Bancos de Alimentos en [www.bamx.org.mx](http://www.bamx.org.mx)



**420**  
vehículos  
tiene la red de BAMX

Fecha 29.09.2021	Sección Primera	Página PP-12-15
---------------------	--------------------	--------------------

**55**  
bancos  
de alimentos conforman  
esta red nacional



**27**  
Estados

**Todo va en relación con este hábito de compra consciente: preguntarse qué es lo que si me voy a comer y las cantidades aprovecharlas al máximo”**

**Guillermo Arteaga Mac Kinney**  
Especialista del Laboratorio de Datos Contra la Obesidad

**1,200**  
colaboradores  
remunerados tiene  
la red de BAMX

### DECÁLOGO ALIMENTICIO

Estas son las recomendaciones de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) dirigidas a los consumidores para disminuir la pérdida y desperdicio de alimentos

- Consumo de productos locales
- Consumo de productos de temporada
- Apoyar a bancos de alimentos
- Adecuada conservación de alimentos
- Evitar las compras excesivas de alimentos
- Utilizar recetas o prácticas culinarias donde se aprovechen más los alimentos
- Minimizar la generación de basura sólida orgánica implementando la composta
- Adecuada administración y planeación de la compra y preparación de alimentos
- Flexibilizar nuestro criterio “estético” al comprar alimentos; las frutas y verduras “feas” son igual de nutritivas que las “bonitas”
- Establecer un sistema de primeras entradas-primeras salidas en nuestro manejo de alimentos