



Cuesta 400 mmdp desperdicio de comida

VÍCTOR OSORIO

Cada año se pierden aproximadamente 20.4 millones de toneladas de alimentos preparados o producidos en México, equivalentes al 34 por ciento de la producción nacional, advirtió la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés.)

Señaló que ese volumen representa un costo económico superior a 400 mil millones de pesos.

Además, indicó, implica la generación innecesaria de emisiones de gases de efecto invernadero por 36 millones de toneladas de dióxido de carbono equivalente equivalente y el desperdicio de 40 por ciento del agua destinada a la agricultura, en un país que enfrenta un severo estrés hídrico.

En tanto, alertó, 27.5 millones de personas viven en inseguridad alimentaria en el país.

La FAO y diversas dependencias federales y de la Ciudad de México participaron en el conversatorio “Cosechar Responsabilidad,

Compartir Futuro”, realizado en la Central de Abasto (Ceda).

Lina Pohl, representante de la FAO en México, subrayó la urgencia de reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos.

“Reducir pérdidas y desperdicios no es opcional: es

clave para garantizar el derecho a la alimentación y avanzar hacia un futuro sostenible. No podemos aceptar la paradoja de que, mientras millones padecen hambre, toneladas de comida se tiren cada día”, señaló.

Daniel Aceves, director de Políticas de Salud Pública de la Secretaría de Salud,

adelantó que está por publicarse el Reglamento de la Ley General de la Alimentación Adecuada y Sostenible, que establece compromisos y obligaciones en materia de reducción de pérdida y desperdicio de comida.

Por su parte, Mónica Pacheco, Coordinadora General de la Ceda, consideró que, siendo el mercado mayorista más grande de América Latina, la Central representa un espacio de oportunidad para desarrollar mejores prácticas de manejo de residuos.

Cada día, detalló, moviliza más de 120 mil toneladas de alimentos y genera cerca de 438 toneladas de residuos sólidos, de los cuales casi el 60 por ciento son orgánicos.

Se estima que alrededor de 100 toneladas de alimentos aprovechables se pierden diariamente.

La CEDA, señaló Pacheco, ha puesto en marcha iniciativas como el Centro Itacate, que desde 2020 ha recuperado más de 400 toneladas de frutas y verduras, beneficiando a 1.8 millones de per-

sonas a través de comedores comunitarios y refugios.

“La CEDA es fundamental para la alimentación de millones de familias en la capital. Cada alimento que rescatamos y nos facilitan los locatarios es más comida en la mesa de quienes más lo necesitan. El programa Itacate demuestra que sí hay soluciones”, apuntó.

Desaprovechados

Estimación de desperdicio anual de alimentos seleccionados, de acuerdo con un estudio del Banco Mundial: (toneladas)

Tortillas	2,800,000	Carne de res	552,000
Pan	2,600,000	Frijol	329,000
Huevo	1,300,000	Plátano	281,000
Naranja	927,000	Carne de pollo	275,000
Jitomate	925,000	Arroz	249,000

