

TEMA: Alimentación

SUBTEMA: 2030 conciencia alimentaria

REFERENCIA: Expansión. 2030: hacia la conciencia alimentaria. (19 de octubre de 2020) Recuperado de <https://bit.ly/3ons8gg>

NOTA:

2030: hacia la conciencia alimentaria

El camino hacia la plena seguridad alimentaria para la humanidad es una ruta de grandes retos, pero que afortunadamente pueden afrontarse, especialmente si se hacen desde alianzas estratégicas entre agentes que puedan impactar positivamente en la cadena integral de la alimentación.

Esta es una de las conclusiones a las que se llegó en el panel 2030: hacia la conciencia alimentaria, Conversatorio Kellogg's, a propósito de la conmemoración del Día Mundial de la Alimentación.

En este espacio estuvieron presentes Jessica Daniel, gerente senior de Filantropía y Comunicación Interna, de Kelloggs Latinoamérica; Bram Govaerts, director global de Desarrollo Estratégico y Representante Regional para las Américas, para el Centro Internacional de Mejoramiento de Maíz y Trigo (CIMMYT) y Almendra Ortíz-Tirado, directora de Alianzas Estratégicas e Innovación de la Red de Bancos de Alimentos (BAMX).

La visión planteada por estos especialistas incluyó tanto los retos para lograr una alimentación para todos, como las acciones que han seguido para contribuir a abatir la inseguridad alimentaria. Datos de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) señalan que, hoy, 690 millones de personas en el

mundo padecen hambre. Y el choque derivado de la crisis por la pandemia de COVID-19 podría sumar entre 83 y 130 millones de personas a este fenómeno.

Estas cifras representan una contradicción:

En el mundo se producen suficientes alimentos para todos. No obstante, una de cada nueve personas padece hambre

Jessica Daniel, gerente senior de Filantropía y Comunicación Interna, de Kellogg's Latinoamérica.

En México, continuó, uno de cada cuatro habitantes se encuentran en esta situación.

¿Cómo se explica este fenómeno? Es una respuesta multifactorial, que va desde el acceso a tecnología agrícola, hasta factores como el desperdicio. Este último elemento se registra en numerosos sistemas alimentarios y, en algunos casos, puede representar una pérdida de hasta 77% de los recursos. De ahí que sea tan pertinente un modelo de alianzas como el eje Kellogg's-CIMMYT-BAMX, que abarca desde el principio de la producción —el campo— hasta la recuperación de alimentos en perfectas condiciones, para entregarse en grupos que los requieren —labor de los bancos de alimentos—.

“Ya veníamos con 10 años de retraso respecto a la meta de Hambre 0, en el mundo.

Esta pandemia nos sumará otros años de retraso”

En el contexto actual, las iniciativas emprendidas por estas tres organizaciones resultan un factor fundamental para abatir la insuficiencia alimentaria en el país.

Kellogg's fomenta el trabajo de los productores con el proyecto "Apoyo al abastecimiento responsable y agricultura sustentable de maíz en México", en conjunto con CIMMYT. Esto se traduce en asistencia para pequeños, medianos y grandes

productores agrícolas de México, que impulsa la producción de maíz amarillo mediante prácticas sustentables, en diferentes puntos del país.

“La responsabilidad para asegurar (en el campo) prácticas sustentables y sostenibles es enorme, pues es una manera de construir nuevos sistemas alimentarios más resilientes “ anota Bram Govaerts, del CIMMYT.

Agrega que desde la agricultura sostenible, efectivamente, es posible generar el alimento que el mundo necesita.

“Y en este sentido, la responsabilidad de México es enorme, pues no solamente puede lograr prácticas sostenibles en su producción, sino que históricamente ha sido un búnker que ha provisto al mundo de granos de maíz y trigo, contribuyendo a la alimentación de decenas de millones de personas”, asegura.

Espíritu y corazón

El programa de responsabilidad social de Kellogg’s se define como Espíritu y Corazón, explica Jessica Daniel. Y se estructura a partir de cuatro líneas de acciones específicas: nutrición, alimentación, sustentabilidad y gente.

Esta filosofía corporativa también se lleva a la práctica a través de la alianza con BAMX, en el programa Mejores Días®, en donde contribuye con la donación de porciones de cereal, cuidando que además se brinden desayunos completos, para acercar los nutrientes necesarios para las personas en situación vulnerable. Esta aportación suma a la red de 55 bancos de alimentos que constituyen la red BAMX en México.

El trabajo integral desde la producción agrícola, el mejoramiento de los procesos productivos, la elaboración de productos de alta calidad nutricional, la distribución y

el aprovechamiento de la comida son puntos esenciales para el futuro alimentario de la humanidad, concluyeron los especialistas de este conversatorio. La buena noticia es que todos podemos sumarnos a esta cadena virtuosa. Es la fórmula que deriva en una mayor conciencia alimentaria, que justo es la respuesta que se necesita para afrontar los retos globales de la seguridad alimentaria.

COMENTARIO

La inseguridad alimentaria a nivel mundial se ha agudizado como resultado de las afectaciones económicas que ha ocasionado la emergencia sanitaria, en el marco del Día Mundial de la Alimentación el papel “2030: hacia la conciencia alimentaria”, ha planteado los retos que supone la seguridad alimentaria en el contexto actual, además de las oportunidades de acción para combatir esta problemática global.

Uno de los principales obstáculos a superar para alcanzar la seguridad alimentaria, es un mayor cuidado y aprovechamiento de los alimentos durante todas las etapas de la cadena productiva, los productos desperdiciados en el proceso de distribución alcanzan cantidades en toneladas, las cuales representan enormes costos ambientales, sociales y económicos.

En México se desperdician 20.4 millones de toneladas de alimentos cada año, un promedio de casi 158 kilos por persona –por día, medio kilo cada uno y 56,000 toneladas a nivel nacional–, según datos del Banco Mundial, equivalente al 34% de la producción para consumo humano¹. Las consecuencias de estas pérdidas de alimentos

¹ Forbes México. (15 de enero de 2020). Cada mexicano desperdicia 158 kilos de comida al año. Recuperado de <https://bit.ly/3n6tb41>

son resentidas por los grupos de población más vulnerables, pues implica una reducción en la disponibilidad de alimentos para un número más grande personas.

El fomento de una conciencia alimentaria como una prioridad en la agenda política del país no solo beneficiará a las poblaciones que se ven privadas del acceso a alimentos, también contribuirá a reducir nuestra huella ecológica a través de la modificación en los procesos productivos hacia soluciones más sustentables y sostenibles que garanticen un abasto a largo plazo.

RESPONSABLE

Cynthia Guadalupe Hernández Rojas