

TEMA: Alimentación

SUBTEMA: Reducir desperdicios alimentos

REFERENCIA: El Heraldo de México. (7 de febrero de 2020). Importante trabajar para reducir desperdicios de alimentos en México. Recuperado de <https://bit.ly/38x9uvy>

NOTA:

Importante trabajar para reducir desperdicios de alimentos en México

Miriam Lira editora del suplemento GastroLab aseguró que en nuestro país se tiran cerca de 53 toneladas de alimentos cada minuto, en un país donde 24.6 millones de personas no pueden adquirir una canasta básica y 23 personas mueren diariamente a causa del hambre.

En el espacio noticioso de El Dedo en la Llag a con Adriana Delgado, Lira apuntó que dentro de los hábitos de comida de los mexicanos se acostumbra servir la comida en porciones muy grandes, lo que provoca en primer lugar que comamos más alimentos de los que necesitamos y que terminemos dejando comida en los platos.

De acuerdo con información de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la CCA, la comida que se desecha en nuestro país equivale **22%** respecto a los países que integran Latinoamérica, que en conjunto arrojan a la basura 127 millones de toneladas anualmente.

En 2017 se realizó un intento en el Congreso de la Unión por crear una Ley de Control y Prevención de Desperdicio de Alimentos, pero la iniciativa se topó con pared debido a que el tema no ha sido prioridad en las agendas del Legislativo y Ejecutivo federal.

“Lo ideal es que solo pidamos lo que vamos a comer, en nuestro país no tenemos una ley que regule los desperdicios, en 2017 se intentó hacer una iniciativa, pero no se concretó”, declaró Miriam.

Lo que se busca es crear consciencia ya que la pérdida de alimentos es también un tema ambiental, ya que la huella de carbono global es inmensa.

“Tenemos conocimiento de estos temas, en especial por el desabasto y problemas de desnutrición en un sector de la población y seguimos desperdiciando la comida”, concluyó.

Pese que México tiene la segunda red de bancos de alimentos más grande del mundo con 60 bancos en 29 entidades federativas, a ellos, de acuerdo con la Secretaría de desarrollo Social (Sedesol), llegan 120 mil toneladas al año, 0.42% de lo que se desperdicia en México anualmente.

COMENTARIO:

Aunque se han realizado intentos para controlar el desperdicio de alimentos en México, continua sin ser prioridad en la agenda nacional, aun cuando en nuestro país un número considerable de la población no tiene acceso a la canasta básica.

El desperdicio de alimentos agrava la seguridad alimentaria, y se traduce en pérdidas para empresas, gobierno y particulares; el investigador del CEDRSSA¹ Jorge Arturo Morton Treviño, menciona la relevancia de socializar las cifras del desperdicio de alimentos para dimensionar las pérdidas en los sectores social, económico y

¹ CEDRSSA. (30 de julio de 2019). El desperdicio de alimentos en México alcanza el 34.7 por ciento de lo que se produce. Recuperado de <https://bit.ly/2AO4cPZ>

ambiental. El 52.4 por ciento de los residuos sólidos, se componen de restos de alimentos que generan 36 millones de toneladas de dióxido de carbono, lo cual equivale a las emisiones anuales de 15.7 millones de vehículos, además se pierden 40 billones de metros cúbicos de agua, es decir, que el costo asociado al desperdicio de alimentos en México es de 26 billones de dólares anuales, lo cual representa el 2.5 por ciento del PIB.

A pesar de que en el país existen una red de bancos de alimentos, la falta de tecnologías, infraestructura y recursos para invertir en la producción, imposibilita una adecuada distribución que brinde una seguridad alimentaria para todos los habitantes.

RESPONSABLE

Cynthia Guadalupe Hernández Rojas