

TEMA: Alimentación

SUBTEMA: Cdmx desperdicia comida

REFERENCIA: Forbes México. (29 de septiembre de 2020). La CDMX desperdicia más de 13,000 toneladas de comida al día. Recuperado de <https://bit.ly/3oBe4jQ>

NOTA:

### **La CDMX desperdicia más de 13,000 toneladas de comida al día**

Varios de los mayoristas alimentarios más importantes de México aceptaron este martes el reto de reducir el desperdicio de comida en el país con motivo del primer día mundial de Concienciación sobre la Pérdida y Desperdicio de Alimentos.

La representante de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) en México, Lina Pohl, aseguró en un encuentro virtual con los mayoristas que “las cifras a nivel global son increíbles”.

“Se pierde un tercio a nivel mundial de lo que se produce. En América Latina y el Caribe se pierden hasta 127 millones de toneladas de alimentos al año. Esto supondría cada día desperdiciar 348.000 toneladas, lo que es 10 veces lo que produce la Central de Abastos de Ciudad de México”, alertó.

Pohl advirtió de la gravedad del asunto sobre todo en una situación global como la pandemia de COVID-19, que amenaza con dejar hasta “120 o 130 millones de personas con hambre en América Latina y el Caribe”.

La coordinadora general del llamado mercado de alimentos más grande del mundo, la Central de Abasto de Ciudad de México, Marcela Villegas, explicó que el 13,9 % de la

población capitalina está en carencia alimentaria, mientras se desperdician 13.073 toneladas de comida cada día en la ciudad.

“En la Central de Abasto hay una pérdida de 561 toneladas diarias de alimento. Esto significa que realmente podemos alimentar a la población de Ciudad de México”, consideró.

Villegas apuntó como causas a solucionar el transporte, que daña la mercancía, los malos cálculos de la oferta y la demanda, las carencias de refrigeración y los problemas culturales que conducen al desecho de la comida.

El presidente de la Confederación Nacional de Agrupaciones de Comerciantes en Centros de Abasto (Conacca), Miguel Fernando Gracián, reconoció que el gremio “tiene y mantiene día a día la responsabilidad social de acopiar, conservar y distribuir lo que se produce en México” porque gestiona el 73 % del alimento generado.

“Las centrales de abastos y los comercios detallistas registran los mayores volúmenes de pérdidas de alimentos dentro de la cadena de suministro, hecho que confirma que nuestro papel debe ser protagónico en la reducción de la pérdida de alimentos”, indicó.

La solución, para Gracián, “radica en la modernización de toda la cadena productiva” impulsada por el poder legislativo.

El presidente de la Central de Abastos de Ecatepec y de la Federación Latinoamericana de Mercados de Abastecimiento, Arturo Fernández, dijo que la asociación trabaja en tres temas para reducir la pérdida de alimentos.

Fernández explicó que colaboran con la Universidad de Chapingo para transformar los desechos orgánicos en composta y alimento de animales, también trabajan para

generar una ensalada “con altos niveles nutricionales” accesible económicamente y que evite excedentes, además de imitar un programa brasileño de aprovechamiento.

### **COMENTARIO**

La crisis sanitaria por el virus del Covid-19 amenaza con agravar la problemática del hambre a nivel mundial, y considerando las toneladas de alimentos que acaban como desperdicios a diario, es importante que se mejoren las estrategias para una reducción en la pérdida de alimentos. De acuerdo a cifras de la FAO<sup>1</sup>, en el mundo pasan hambre 690 millones de personas y, si las tendencias de los últimos años no se revierten, en 2030 podrían ser 840 millones, mientras que la pérdida o el desperdicio de alimentos tiene un valor anual de 400 000 millones de dólares globalmente.

La cantidad de comida que es desperdiciada demuestra que el problema no es la falta de comida, sino la distribución mal planificada de ella, el papel de los mayoristas es fundamental en las iniciativas de reducción, pues es durante la etapa de transportación donde ocurre el mayor deterioro, desperdiciando alimentos que podrían abastecer a las poblaciones más vulnerables. Esta problemática saca a relucir la necesidad de transformar radicalmente los sistemas alimentarios, modernizando toda la cadena productiva con el fin de hacerla más eficientes y sostenible para toda la población.

**RESPONSABLE**

Cynthia Guadalupe Hernández Rojas

---

<sup>1</sup> La Jornada. (2 de agosto de 2020). La FAO busca reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos. Recuperado de <https://bit.ly/35JeY5m>