

Núm. 524/141113

México, DF, a 14 de noviembre de 2013

SE DESPERDICIAN MÁS DE DIEZ MIL TONELADAS DE ALIMENTOS CADA AÑO EN MÉXICO

- **Representan el 37% de la producción agropecuaria en el país y con su rescate podría alimentarse a millones de personas**
- **En el mundo se desperdicia un tercio de la producción de alimentos, equivalentes a 1,300 millones de toneladas: FAO**

En México se desperdician más de 10 mil toneladas de alimentos al año, que representan el 37 por ciento de la producción agropecuaria en el país, dio a conocer Genaro Aguilar Gutiérrez, secretario del Grupo Técnico de Pérdidas y Merma de Alimentos de la Cruzada Nacional Contra el Hambre.

En conferencia de prensa conjunta con Eduardo Benítez Paulín, representante adjunto de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) en México, Aguilar Gutiérrez señaló que el costo de las pérdidas y mermas asciende a más de 100 mil millones de pesos, un grave costo económico y social para el país.

Asimismo, explicó que si se recuperaran, los alimentos desperdiciados podrían alimentar durante semanas a los 7.4 millones de personas que padecen de pobreza extrema y carencia alimentaria, población objetivo de la Cruzada Nacional Contra el Hambre.

En este sentido, detalló que si todo el desperdicio se recuperara y se canalizara a estas personas se podría proporcionar cada semana 16 litros de leche a cada familia pobre durante todo un año; 3.5 kilos de papa; 2.6 kilos de cebolla; 5 kilos de jitomate; 7 kilos de pollo; 3.6 kilos de carne de puerco y 4.2 kilos de carne de res.

Dirección General de Comunicación Social

Av. Paseo de la Reforma 116, piso 8, Col. Juárez, Deleg. Cuauhtémoc, CP 06600, México, DF.

Tel. (55) 5328 5000, ext. 52023, 52024 y 52039 | sedesol.prensa@sedesol.gob.mx www.sedesol.gob.mx

Por esto, señaló, el tamaño del desperdicio en nuestro país explica el cuarto objetivo de la Cruzada: Minimizar las pérdidas post-cosecha y de alimentos durante su almacenamiento, transporte, distribución y comercialización.

De acuerdo con una metodología sólida y desarrollada por el Grupo, las cifras de desperdicio de alimentos se desglosan como sigue: en granos básicos se desperdicia el 24.0 por ciento del frijol y el 46.0 del arroz.

Además, se desperdicia el 37.0 por ciento de la leche, el 39.0 de la carne de pollo, 40.0 de la carne de cerdo, 34.8 de la de res, 54.0 por ciento de los pescados y mariscos, así como una tercera parte de la producción de camarón.

En frutas y verduras las cifras llegan a 54.0 por ciento del aguacate, 28.8 del jitomate, 32.0 de la cebolla, 41.0 del melón, 57.7 de la guayaba, 54.5 del mango y 49.0 por ciento de las manzanas. Como dato curioso, el alimento que menos se desperdicia es la tortilla, con un porcentaje de pérdida de 9.4.

Aguilar Gutiérrez precisó que el principal problema radica en los productos perecederos, principalmente en los que se descomponen en horas, como los pescados y mariscos.

Ante estas cifras, agregó, la Cruzada Nacional Contra el Hambre lleva a cabo acciones afirmativas para abatir el problema, con la premisa de que no sólo hay que impulsar la producción de alimentos sino también acciones de política pública para que lleguen a las personas más pobres.

Por su parte, Eduardo Benítez, representante de la FAO en México, señaló que en el mundo se pierde o desperdicia una tercera parte de la producción de alimentos, lo que suma alrededor de mil 300 millones de toneladas, y con ellas se descomponen el suelo, agua, la biodiversidad y se generan gases de efecto invernadero.

Dirección General de Comunicación Social

Av. Paseo de la Reforma 116, piso 8, Col. Juárez, Deleg. Cuauhtémoc, CP 06600, México, DF.

Tel. (55) 5328 5000, ext. 52023, 52024 y 52039 | sedesol.prensa@sedesol.gob.mx www.sedesol.gob.mx

Precisó que un diagnóstico solicitado por la FAO encontró que el mayor desperdicio de alimentos se da en Europa y Estados Unidos, donde se pierden de 95 a 115 kilos per cápita al año al final de la cadena productiva, lo que hace necesarias campañas de educación y sensibilización de los consumidores.

En contraste, el menor desperdicio se da en el África Subsahariana, con una pérdida de entre 6 a 11 kilos per cápita anuales, principalmente al principio de las cadenas de producción. Esto, dijo, se podría atacar con tecnología y mejor infraestructura.

Finalmente, destacó la necesidad de contar con datos más precisos que permitan establecer prácticas cada vez más adecuadas, así como identificar áreas de mejora en las cadenas productivas, con el fin de disminuir las cifras de pérdidas y merma de alimentos.

ooOoo