

Según la FAO (2019), “las pérdidas y desperdicios de alimentos en el mundo representan casi una tercera parte de la producción”

DESPERDICIO DE ALIMENTOS Y SU IMPACTO

Los alimentos desechados representan un alto costo ambiental que repercute en problemáticas como la **deforestación, la erosión del suelo y la contaminación del agua y el aire.** (Ayari, 2019).

No obstante, y a pesar del reconocimiento internacional de la disminución de las pérdidas y desperdicios de alimentos como un elemento clave para mejorar la seguridad alimentaria y fortalecer la sustentabilidad de los sistemas alimentarios, a la fecha no se han logrado avances sustanciales en la atención de este problema. (Ayari, 2019).



- En México se desperdician 121 kg de comida/consumidor al año.
- Del 100% del desperdicio de los alimentos el 11% se produce en los hogares.



DIFERENCIAS ENTRE PÉRDIDA Y DESPERDICIO

PÉRDIDA : Son los alimentos desechados en las etapas de la cosecha, la post cosecha y la distribución. (Por los productores, transformadores y comercializadores)

DESPERDICIO: Desechos de alimentos generados en los espacios de distribución y consumo (por el consumidor final).

¿CÓMO PUEDO CONTRIBUIR A EVITAR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS?

- Infórmate sobre el ciclo de vida de los productos que vas a consumir y toma decisiones conscientes.
- Fomenta el consumo local de alimentos (Mercados Alternativos de la Ciudad de México).
- Compra alimentos fuera de la estética, forma, color y tamaño.
- Sirve solo lo que vas a ingerir.
- Revisa la caducidad de los productos y consúmelo antes.
- Prioriza los alimentos que ya no deseas consumir.





Tips para evitar el desperdicio de alimentos

Por: **Bióloga Lesly Méndez**



¿QUIÉNES SOMOS?

En **Horti Sativa** mediante la Escuela chinampera ambiental "**Cultivando Conciencia**" ofrecemos capacitaciones a familias agricultoras de la zona chinampera en Xochimilco y distintos cursos para aprender más sobre el cuidado del ambiente.

CONOCE MÁS SOBRE NOSOTROS

Bióloga Lesly Méndez
Directora
55 2765 4361

📷 📱 @hortisativa

www.hortisativa.com

Barrio Caltongo, Xochimilco,
16090, Ciudad de México.



Este taller/evento es realizado por el Colectivo Horti Sativa en colaboración con el Programa Social Colectivos Culturales Comunitarios 2023, de la Secretaría de Cultura de la Ciudad de México.

“Este programa es de carácter público, no es patrocinado ni promovido por partido político alguno y sus recursos provienen de los impuestos que pagan todos los contribuyentes. Está prohibido el uso de este programa con fines políticos, electorales, de lucro y otros distintos a los establecidos. Quien haga uso indebido de los recursos de este programa en la Ciudad de México, será sancionado de acuerdo con la ley aplicable y ante la autoridad competente”.

- Elabora composta o lombricomposta con los residuos orgánicos.
- Se un consumidor responsable.
- Conoce tus derechos y responsabilidades como consumidor.
- Evita envolturas plásticas al momento de comprar.
- Comparte esta información con más personas.

REFERENCIAS

Ayari Pasquier, Sarah Bak-Geller y Claudia Medina Castillo, Lum K'inal. Cero mermas técnicas y recetas para transformar alimentos. UNAM. 2019.

Bancos de Alimentos de México <https://bamx.org.mx/>

FAO, 2019. The State of Food and Agriculture. Moving Gorward on Food Loss and Waste Reduction. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Rome. CC BY-NC-SA 3.0 IGO.