

GDF FORMULARÁ POLÍTICA PÚBLICA DE CERO DESPERDICIO DE ALIMENTOS

El Gobierno de la Ciudad de México, a través de la Secretaría de Desarrollo Económico (Sedeco), de la Central de Abasto y la Oficina de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura (FAO) trabajan en la formulación de una política pública de cero desperdicio de alimentos de la capital del país.

Durante la clausura del Taller "Reducción de Desperdicios de Alimentos", el Titular de la Sedeco, Salomón Chertorivski Woldenberg, señaló que este taller buscó encontrar cómo vincular las experiencias exitosas y aprender de aquellas que fracasaron.

Asimismo, manifestó que, "de este Taller nos llevamos el absoluto compromiso de que la Ciudad de México generará el programa más innovador en materia de no desperdicio de alimento, de aprovechamiento del mismo y la fórmula más transparente para poder redistribuir el alimento a las familias que más lo necesitan.

"Cómo hacer ello, tenemos ya algunas ideas -con este Taller se enriquecieron-. Estamos en la construcción de la política pública, que debe de gestarse en los próximos meses para poder salir con un hecho que favorezca, que beneficie y que logre su cometido".

El Secretario de Desarrollo Económico adelantó que con el trabajo realizado en el Taller, "estamos llegando a una conclusión que va a ser muy exitosa y que al final de cuentas, la administración de Miguel Ángel Mancera antes de que termine su mandato, sí estará entregando una política pública de cero desperdicio de alimentos que podrá ser sostenible y podrá ser, sobretodo, ejemplo para -ojalá- otras ciudades. Aspiro que en algunos meses, la Ciudad de México comparta su experiencia de cómo construyó una política pública exitosa en favor del cero desperdicio, pero, sobretodo, en favor de quien no tiene la suficiencia alimentaria, la pueda tener".

Por su parte, Julio César Serna Chávez, coordinador general de la Central de Abasto, explicó que el objetivo de este Taller es crear una cultura que atienda al



principio racional y a la razón humanitaria de cancelar todo desperdicio de alimentos en beneficio de los sectores que más lo necesitan.

De esa manera, agregó, se desarrollará una estrategia que elimine las malas prácticas de conservación y transporte de alimentos a partir de una planeación rigurosa, con suficientes recursos e infraestructura, donde se buscará garantizar la alimentación de los más pobres.

Serna Chávez dijo que a través del Banco de Alimentos, Gobierno, empresarios y sociedad actúan a favor de quienes menos tienen y más apoyos necesitan.

Precisó que en el último año se han canalizado más de 500 toneladas de alimentos a esos sectores vulnerables.

La Central de Abasto, enfatizó, asume el proyecto social del Gobierno de la Ciudad de México para hacer realidad el derecho a la alimentación de todos los habitantes de esta capital.

Por su parte, Fernando Soto, representante de la FAO en México, especificó que las pérdidas y desperdicios de alimentos andan en alrededor de 37 por ciento del total de la cadena, desde la producción agrícola, la manipulación y almacenamiento de alimentos, su procesamiento y mejoramiento, así como la distribución y consumo.

Calificó como positivo que en México exista la iniciativa del Gobierno del Distrito Federal para establecer un programa de reducción de pérdidas y desperdicios en esta ciudad.

Dijo que la iniciativa del Gobierno de esta ciudad de tener este programa responde a incorporar la alimentación dentro de la planificación urbana y, una muestra de ello es, que suscribió el pacto sobre políticas alimentarias urbanas.

El Taller se llevó a cabo los días 18 y 19 de enero del presente, con la participación de expertos de Brasil, quienes presentaron los modelos que han aplicado para el rescate de alimentos frescos y preparados en grandes ciudades.

* * * * *

