

## **INICIATIVA QUE REFORMA EL ARTÍCULO 54 DE LA LEY GENERAL DE LA ALIMENTACIÓN ADECUADA Y SOSTENIBLE, PARA QUE LOS ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES DISEÑEN, DESARROLLEN Y EJECUTEN UN PLAN DE PREVENCIÓN DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS, BUSCANDO FORTALECER LAS ACCIONES DE INVESTIGACIÓN EN HUELLA HÍDRICA A LO LARGO DE LA CADENA DE SUMINISTRO ALIMENTARIA Y PARA IMPULSAR ACCIONES QUE ASEGUEN UN USO JUSTO Y SOSTENIBLE DE LOS RECURSOS HÍDRICOS, SUSCRITA POR EL DIPUTADO MIGUEL ÁNGEL GUEVARA RODRÍGUEZ Y LAS Y LOS LEGISLADORES INTEGRANTES DEL GRUPO PARLAMENTARIO DEL PAN**

El que suscribe, diputado federal Miguel Ángel Guevara Rodríguez y los diputados integrantes del Grupo Parlamentario del Partido Acción Nacional (PAN) en la LXVI Legislatura, con fundamento en el artículo 71, fracción II, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, así como en lo establecido en los artículos 77 y 78 del Reglamento de la Cámara de Diputados, someten a consideración de esta honorable asamblea la **iniciativa con proyecto de decreto por el que se reforma el artículo 54 de la Ley General de Alimentación Adecuada y Sostenible, para que los establecimientos comerciales diseñen, desarrollen y ejecuten un plan de prevención del desperdicio de alimentos, buscando fortalecer las acciones de investigación en huella hídrica a lo largo de la cadena de suministro alimentaria; y para impulsar acciones que aseguren un uso justo y sostenible de los recursos hídricos, de conformidad** con la siguiente.

### **Exposición de Motivos**

Hoy en día, un tercio de toda la comida producida en el mundo se desperdicia. Eso equivale a alrededor de 1,300 millones de toneladas de frutas, verduras, carne, lácteos, mariscos y granos que se malogran en la granja, se pierden, se estropean durante la distribución o se tiran en los supermercados, restaurantes y las cocinas de los hogares. También es suficiente alimento como para alimentar, varias veces, a todas las personas con problemas de desnutrición en el mundo.

Pero el desperdicio de alimentos no es solo una preocupación social o humanitaria, sino ambiental. Cuando desperdiciamos alimentos, también desperdiciamos toda la energía y el agua que se requieren para cultivarlos, cosecharlos, transportarlos y empacarlos. Y si los alimentos llegan a parar en el vertedero y se pudren, producen metano, un gas de efecto invernadero aún más potente que el dióxido de carbono. El desperdicio de alimentos genera aproximadamente el 8 por ciento de todas las emisiones de gases de efecto invernadero ocasionadas por el hombre. Solo en Estados Unidos, la producción de alimentos perdidos o desperdiciados genera el equivalente en emisiones de gases de efecto invernadero a 43 millones de automóviles.

El desperdicio de alimentos está estrechamente vinculado a la sostenibilidad. Los sistemas de producción de alimentos, al satisfacer las necesidades de la población, generan un impacto notable en la economía y el medio ambiente.

En términos ambientales, el desperdicio de alimentos se traduce en una sobreexplotación de los sistemas de producción de alimentos, lo que conlleva a un consumo excesivo de agua, suelo y energía.

Conforme al “Informe sobre el Índice de Desperdicio de Alimentos 2024 del PNUMA”, en 2022, se generaron 1.050 millones de toneladas de desperdicios alimentarios (incluidos los restos no comestibles), lo que supone 132 kilogramos por persona y aproximadamente una quinta parte de todos los alimentos disponibles para el consumo humano. Del total de alimentos desperdiciados en 2022, el 60 por ciento se desechó desde los hogares, mientras que el 28 por ciento correspondió a los proveedores de servicios alimentarios y el 12 por ciento al comercio minorista.

Según la FAO, la pérdida y el desperdicio de alimentos hacen referencia a su merma en las etapas sucesivas de la cadena de suministro de alimentos destinados al consumo humano. Los alimentos se pierden o desperdician en toda la cadena de suministro, desde la producción inicial hasta el consumo final de los hogares.

La disminución puede ser accidental o intencional, pero en última instancia conduce a una menor disponibilidad de alimentos para todos. Cuando los alimentos se pierden o estropean antes de llegar a su fase de producto final o a la venta minorista, hablamos de pérdida de alimentos.

Esto puede deberse a problemas en la recolección, almacenamiento, embalaje, transporte, infraestructura o a los mecanismos de mercado, o de los precios, así como a los marcos institucionales y legales.

Según explican desde la FAO, la huella hídrica azul (aguas subterráneas y superficiales) para la producción agrícola de desperdicios totales de alimentos es de 250 km<sup>3</sup>.

La fruta y la carne son los productos que más contribuyen a la pérdida de agua en el despilfarro de alimentos. Los productos animales tienen una huella hídrica más grande por tonelada de producto que los cultivos. El desperdicio de alimentos es también un desperdicio de agua.

La mayor parte de la huella hídrica del desperdicio de alimentos proviene de la alimentación animal, el agua potable de los animales sólo representa una parte menor. Según estos datos, y desde una perspectiva de recursos de agua dulce, es más eficiente obtener calorías, proteínas y grasas a través de los productos vegetales que los productos animales. Además, la reducción del desperdicio de alimentos juega un papel importante para favorecer la economía circular y combatir la escasez de agua en el mundo.

En América Latina y el Caribe se pierden y desperdician cada año 127 millones de toneladas de alimentos. Y este fenómeno acontece en un contexto donde 42 millones de personas sufren de inseguridad alimentaria severa.

En México se pierden y desperdician cada año 20,4 millones de toneladas de alimentos, según datos del Banco Mundial. Esto equivale a 56 mil toneladas por día y al 34 por ciento de todo lo producido para consumo humano. Si lo llevamos a números per cápita, cada mexicano desperdicia casi 158 kilos por año. Poco menos de medio kilo por día.

## **I. Encabezado o título de la propuesta:**

Iniciativa con proyecto de decreto por el que se reforma el artículo 54 de la Ley General de Alimentación Adecuada y Sostenible, para que los establecimientos comerciales diseñen, desarrollen y ejecuten un plan de prevención del desperdicio de alimentos, buscando fortalecer las acciones de investigación en huella hídrica a lo largo de la cadena de suministro alimentaria y para impulsar acciones que aseguren un uso justo y sostenible de los recursos hídricos.

## **II. Objeto de la propuesta:**

La presente iniciativa busca reformar el artículo 54 de la Ley General de Alimentación Adecuada y Sostenible, teniendo como finalidad tres aspectos de gran relevancia: 1) Que los establecimientos comerciales diseñen, desarrollen y ejecuten un plan de prevención del desperdicio de alimentos; 2) Fortalecer las acciones de investigación en materia de huella hídrica de la cadena alimentaria y 3) Para implementar acciones de cultura hídrica, donde se visibilice la importancia del conocimiento, los valores y las prácticas relacionadas con el agua en la producción de alimentos, siendo un recurso esencial en la agricultura, la ganadería y la industria alimentaria.

## **III. Planteamiento del problema que la iniciativa pretenda resolver**

En 2022, el mundo desperdició 1.050 millones de toneladas de alimentos. Esto supone el desperdicio de una quinta parte (19 por ciento) de los alimentos disponibles para los consumidores, un desperdicio procedente tanto del comercio minorista como de los hogares y los proveedores de servicios alimentarios. A esto hay que añadir que el 13 por ciento de los alimentos se pierden en la cadena de suministro en el período comprendido entre después de la cosecha y la venta al por menor, según estimaciones de la FAO.

Ante esta problemática, se debe atender como prioridad y necesidad urgente reducir la gran cantidad de alimentos que se pierden y desperdician en nuestro país, donde es urgente crear programas que atiendan el desperdicio de alimentos, poniendo especial atención a los riesgos e incidencias en toda la cadena de suministro que éstas presentan ante el cambio climático, la sostenibilidad de la agricultura, los medios de subsistencia humanos y los suministros de alimentos.

Las pérdidas y desperdicios de alimentos suceden como resultado de una serie de fallas que se producen a lo largo de toda la cadena: técnicas de cosecha ineficientes; instalaciones y equipos de transporte que no disponen de refrigeración adecuada; acuerdos de venta entre productores y compradores que generan pérdidas de cultivos a nivel del productor; estándares estéticos exigentes que derivan en el rechazo de productos que no cumplen con cierta forma o apariencia, a pesar de ser seguros para su consumo; normativas de caducidad que generan confusión en los consumidores al no diferenciar “fecha de vencimiento” con la de “consumo preferente”; bajos costos de disposición final de residuos sólidos, entre otras.

Especialistas señalan que aún no se ha fomentado una verdadera cultura de no desperdicio en nuestras sociedades. Las estrategias implementadas hasta el momento han fracasado en su intento de mitigar el derroche y sensibilizar a la población.

Es esencial lanzar campañas informativas de calidad que orienten a los consumidores hacia una cultura de no desperdicio, promoviendo la responsabilidad en el consumo y la conciencia sobre su impacto ambiental.

No existen estrategias ciudadanas para evitar el desperdicio de alimentos durante la cadena de producción, distribución y consumo. Los establecimientos comerciales (supermercados, restaurantes, tiendas, entre otros) y las cocinas de los hogares no cuentan con la capacitación y programas locales que ayuden para reducir la pérdida y el descarte de alimentos. No cuentan con un “Plan de Prevención del Desperdicio de Alimentos” que los oriente para una planificación cuidadosa de compras y menús, un almacenamiento adecuado que permita prolongar la frescura, la reutilización de sobras y la donación de alimentos.

Abordar la pérdida de alimentos es urgente y requiere políticas específicas basadas en estudios, investigaciones, en la obtención de datos, así como inversiones en tecnologías, infraestructuras, enseñanza y supervisión.

El desperdicio de alimentos es una problemática compleja que implica que la capacidad de alimentar al mundo depende no solo de la cantidad de alimentos producidos, sino también de cómo se producen, distribuyen y consumen, y de cómo se utilizan los recursos ambientales, económicos y humanos necesarios.

Por lo tanto, es fundamental no solo promover y garantizar la sostenibilidad de los modelos de producción, sino también de los modelos de consumo.

#### **IV. Fundamento legal y, en su caso, sobre constitucionalidad y convencionalidad**

##### Convencionalidad:

PRIMERO. Que la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos se incluye en la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible de la ONU, concretamente, la Meta 12.3 marca como objetivo reducir a la mitad el desperdicio mundial de alimentos per cápita, tanto entre los consumidores como a lo largo de las cadenas de producción y suministro. (ODS 12.3: Reducir A la Mitad el Desperdicio de Alimentos.

*El Objetivo 12 pretende garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles, algo fundamental para sostener los medios de subsistencia de las generaciones actuales y futuras.*

*Entre sus metas se menciona lo siguiente:*

*12.2 De aquí a 2030, lograr la gestión sostenible y el uso eficiente de los recursos naturales.*

*12.3 De aquí a 2030, reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per capita mundial en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha.*

*12.6 Alentar a las empresas, en especial las grandes empresas y las empresas transnacionales, a que adopten prácticas sostenibles e incorporen información sobre la sostenibilidad en su ciclo de presentación de informes*

*12.7 Promover prácticas de adquisición pública que sean sostenibles, de conformidad con las políticas y prioridades nacionales*

*12.8 De aquí a 2030, asegurar que las personas de todo el mundo tengan la información y los conocimientos pertinentes para el desarrollo sostenible y los estilos de vida en armonía con la naturaleza*

*12.a Ayudar a los países en desarrollo a fortalecer su capacidad científica y tecnológica para avanzar hacia modalidades de consumo y producción más sostenibles.*

Segundo. Que, en 2019 en la 74 Asamblea General de las Naciones Unidas, se designó el 29 de septiembre como el Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos; una cita que invita anualmente a prestar atención a la necesidad de reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos, contribuyendo así a un modelo de desarrollo más sostenible.

El liderazgo del Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos corre a cargo de la FAO (*Food and Agriculture Organization*) y el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA). Ambas entidades colaboran estrechamente para medir los progresos en la lucha contra este problema global.

#### Constitucionalidad:

Primero. Que la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, en su artículo 4o. establece el derecho fundamental de toda persona a un medio ambiente sano. Resaltando que la economía circular se alinea con este principio, ya que busca combatir y/o reducir el daño ambiental y promover un crecimiento sostenible.

*Artículo 4o.- La mujer y el hombre son iguales ante la ley. Ésta protegerá la organización y el desarrollo de las familias. El Estado garantizará el goce y ejercicio del derecho a la igualdad sustantiva de las mujeres.*

...

*Toda persona tiene derecho a un medio ambiente sano para su desarrollo y bienestar. El Estado garantizará el respeto a este derecho. El daño y deterioro ambiental generará responsabilidad para quien lo provoque en términos de lo dispuesto por la ley.*

Segundo. Que el artículo 27 de la Constitución Mexicana refiere en uno de sus párrafos que el Estado fomentará la actividad agropecuaria y forestal para el óptimo uso de la tierra, con obras de infraestructura, insumos, créditos, servicios de capacitación y asistencia técnica.

*XX. El Estado promoverá las condiciones para el desarrollo rural integral, con el propósito de generar empleo y garantizar a la población campesina el bienestar y su participación e incorporación en el desarrollo nacional, y fomentará la actividad agropecuaria y forestal para el óptimo uso de la tierra, con obras de infraestructura, insumos, créditos, servicios de capacitación y asistencia técnica.*

*Asimismo, expedirá la legislación reglamentaria para planear y organizar la producción agropecuaria, su industrialización y comercialización, considerándolas de interés público.*

*El desarrollo rural integral y sustentable a que se refiere el párrafo anterior, también tendrá entre sus fines que el Estado garantice el abasto suficiente y oportuno de los alimentos básicos que la ley establezca.*

Tercero. Que la Constitución Política de la Ciudad de México, en el artículo 9, apartado C de la misma, refiere que las autoridades, promoverán la seguridad y sustentabilidad alimentarias;

#### *Artículo 9*

##### *Ciudad solidaria*

##### *A. Derecho a la vida digna*

...

##### *B. Derecho al cuidado*

...

##### *C. Derecho a la alimentación y a la nutrición*

*1. Toda persona tiene derecho a una alimentación adecuada, nutritiva, diaria, suficiente y de calidad con alimentos inocuos, saludables, accesibles, asequibles y culturalmente aceptables que le permitan gozar del más alto nivel de desarrollo humano posible y la protejan contra el hambre, la malnutrición y la desnutrición.*

...

...

*2. Las autoridades, de manera progresiva, fomentarán la disponibilidad, distribución, abastecimiento equitativo y oportuno de alimentos nutritivos y de calidad; promoverán la seguridad y sustentabilidad alimentarias; y garantizarán el acceso a este derecho dando prioridad a las personas en pobreza y a las demás que determine la ley.*

Cuarto. Que la Constitución Política de la Ciudad de México, refiere en su artículo 10, apartado A, que toda persona tiene derecho a participar en un desarrollo económico, social, cultural y político, donde puedan realizarse plenamente todos los derechos humanos y libertades fundamentales.

#### *Artículo 10*

##### *Ciudad productiva*

##### *A. Derecho al desarrollo sustentable*

*Toda persona tiene derecho a participar en un desarrollo económico, social, cultural y político en el que puedan realizarse plenamente todos los derechos humanos y libertades fundamentales.*

## **V. Denominación del proyecto de ley o decreto**

Iniciativa con proyecto de decreto por el que se reforma el artículo 54 de la Ley General de Alimentación Adecuada y Sostenible, para que los establecimientos comerciales diseñen, desarrollen y ejecuten un plan de prevención del desperdicio de alimentos, buscando fortalecer las acciones de investigación en huella hídrica a lo largo de la cadena de suministro alimentaria y para impulsar acciones que aseguren un uso justo y sostenible de los recursos hídricos.

## **VI. Ordenamientos para modificar**

A continuación, se agrega una tabla comparativa cuyo contenido, da cuenta de las modificaciones propuestas por la iniciativa que nos ocupa:





| LEY GENERAL DE ALIMENTACIÓN ADECUADA Y SOSTENIBLE   |  |
|---|--|
| TEXTO VIGENTE   | TEXTO PROPUESTO  |
| <p>Capítulo III<br/>De la pérdida y desperdicio de alimentos</p> <p>Artículo 54. El gobierno federal, a través de la Procuraduría Federal del Consumidor, así como los gobiernos estatales, a través de sus instancias competentes, establecerán programas de difusión a las personas consumidoras para fomentar hábitos que prevengan el desperdicio de alimentos.</p> | <p>Capítulo III<br/>De la pérdida y desperdicio de alimentos</p> <p>Artículo 54. El gobierno federal, a través de la Procuraduría Federal del Consumidor, así como los gobiernos estatales, a través de sus instancias competentes, <b>establecerán e implementarán:</b></p> <p><b>Programas de programas de difusión y concientización a las personas consumidoras para fomentar hábitos que prevengan el desperdicio de alimentos.</b></p> <p><b>Programas de capacitación permanente con los establecimientos comerciales para el diseño, desarrollo y ejecución de planes de prevención del desperdicio de alimentos, donde se involucren los diversos elementos de las cadenas de abasto alimentaria.</b></p> <p><b>Programas de capacitación para fortalecer los trabajos de investigación en huella hídrica de la cadena alimentaria, buscando mejorar la recopilación de datos y estudios que sugieran mejores prácticas para pasar de la medición a la reducción del desperdicio de alimentos.</b></p> <p><b>Programas de concientización y sensibilización ciudadana, a las personas consumidoras y productoras, en materia de cultura hídrica en la producción de alimentos, para fomentar acciones, programas y proyectos que garanticen un uso justo y sostenible de los recursos hídricos.</b></p> |

Por los argumentos expuestos en la presente iniciativa, es que se propone reformar y adicionar

**Decreto**

Por el que se reforma el artículo 54 de la Ley General de Alimentación Adecuada y Sostenible, para que los establecimientos comerciales diseñen, desarrollen y ejecuten un plan de prevención del desperdicio de alimentos, buscando fortalecer las acciones de



investigación en huella hídrica a lo largo de la cadena de suministro alimentaria y para impulsar acciones que aseguren un uso justo y sostenible de los recursos hídricos.

**Artículo Único.** Se reforma el artículo 54 de la Ley General de Alimentación Adecuada y Sostenible, para quedar como sigue:

**Artículo 54.** El gobierno federal, a través de la Procuraduría Federal del Consumidor, así como los gobiernos estatales, a través de sus instancias competentes, **establecerán e implementarán:**

**Programas de programas de difusión y concientización a las personas consumidoras para fomentar hábitos que prevengan el desperdicio de alimentos.**

**Programas de capacitación permanente con los establecimientos comerciales para el diseño, desarrollo y ejecución de planes de prevención del desperdicio de alimentos, donde se involucren los diversos elementos de las cadenas de abasto alimentaria.**

**Programas de capacitación para fortalecer los trabajos de investigación en huella hídrica de la cadena alimentaria, buscando mejorar la recopilación de datos y estudios que sugieran mejores prácticas para pasar de la medición a la reducción del desperdicio de alimentos.**

**Programas de concientización y sensibilización ciudadana, a las personas consumidoras y productoras, en materia de cultura hídrica en la producción de alimentos, para fomentar acciones, programas y proyectos que garanticen un uso justo y sostenible de los recursos hídricos.**

#### **Transitorio**

Único. El presente decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

Dado en la honorable Cámara de Diputados, a 20 de noviembre de 2025.

Diputado Miguel Ángel Guevara Rodríguez (rúbrica)