

Del Senador Alberto Anaya Gutiérrez y de las senadoras Geovanna Bañuelos de la Torre, Lizeth Sánchez García, Yeidckol Polevnsky Gurwitz y Ana Karen Hernández Aceves, integrantes del Grupo Parlamentario del Partido del Trabajo de la LXVI Legislatura del H. Congreso de la Unión, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 8 numeral 1 fracción II y 276 numeral 1 del Reglamento del Senado de la República, sometemos a la consideración del Pleno, **la siguiente proposición con punto de acuerdo mediante el cual el Senado de la República exhorta, respetuosamente, a la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural y a la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales, para que fortalezcan, diseñen e implementen políticas, programas y acciones integrales orientadas a prevenir y reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos en todas las etapas de la cadena de valor, al tenor de las siguientes:**

### CONSIDERACIONES

La alimentación ha sido, desde tiempos ancestrales, un elemento central en la vida de las sociedades humanas, no solo como una necesidad biológica, sino también como una expresión cultural, social y económica. En México, la comida ocupa un lugar especialmente significativo, al ser reflejo de su diversidad regional, de sus tradiciones y de la riqueza de su historia. Desde los mercados locales hasta las grandes ciudades, los alimentos forman parte del tejido cotidiano que conecta a las personas con su identidad y su entorno.

En el contexto actual, marcado por la globalización y los cambios en los estilos de vida, la forma en que se producen, distribuyen y consumen los alimentos ha evolucionado de manera considerable. Las dinámicas modernas han transformado los hábitos alimentarios, generando nuevas oportunidades, pero también nuevos desafíos. Uno de estos desafíos es el desperdicio de alimentos.

El desperdicio de alimentos en México es una problemática silenciosa que, aunque a menudo pasa desapercibida en la vida cotidiana, tiene profundas implicaciones sociales, económicas y ambientales. Con datos del Índice de Desperdicio de Alimentos 2024 del Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA), en nuestro país, cada año se desechan 13.4 millones de toneladas de alimentos<sup>1</sup>.

En los mercados tradicionales, donde los colores y aromas de frutas y verduras frescas invitan al consumo, es común observar cómo productos ligeramente dañados o con imperfecciones

---

<sup>1</sup> El economista. México tira 13 millones de toneladas de comida al año. Disponible en: <https://www.economista.com.mx/bitronomie/mexico-tira-13-millones-toneladas-comida-ano-aranceles-consumo-baja-agravan-20250527-760781.html> (Fecha de consulta: 14 de abril de 2026).

estéticas son descartados sin contemplación. A lo largo del transporte y almacenamiento, también se pierden grandes cantidades de alimentos debido a deficiencias logísticas, falta de infraestructura adecuada y condiciones climáticas adversas.

En zonas rurales, donde la producción agrícola es fundamental para la subsistencia de comunidades enteras, la ausencia de tecnologías de conservación provoca que cosechas completas se echen a perder antes de llegar a las personas consumidoras. Esta realidad no solo representa una pérdida económica para los productores, sino también un desperdicio de recursos naturales como el agua, la energía y la tierra utilizados en su cultivo.

Sin embargo, el problema no se limita a los sectores productivos. En los hogares mexicanos, el desperdicio de alimentos es una práctica frecuente que muchas veces ocurre sin plena conciencia. Comprar de más, cocinar porciones excesivas o desechar sobras sin considerar alternativas de reutilización son hábitos arraigados que contribuyen significativamente a esta problemática. En celebraciones y reuniones sociales, la abundancia suele interpretarse como símbolo de generosidad, lo que lleva a preparar más comida de la necesaria, gran parte de la cual termina en la basura.

Este fenómeno está estrechamente relacionado con factores culturales y educativos. Durante generaciones, se ha transmitido la idea de que la comida debe ser abundante y que el desperdicio es inevitable. Sin embargo, en un contexto global donde los recursos son cada vez más limitados, resulta urgente replantear estas creencias y fomentar una cultura de aprovechamiento responsable.

Y es que las consecuencias del desperdicio de alimentos van más allá de lo visible. A nivel ambiental, los residuos orgánicos que terminan en vertederos generan metano considerado más peligroso y contaminante que el de dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>), los cuales se emiten a la atmósfera y contribuyen con el calentamiento global<sup>2</sup>. Además, el uso innecesario de recursos para producir alimentos que no serán consumidos agrava la presión sobre ecosistemas ya vulnerables. En un país megadiverso como México, donde la riqueza natural es uno de sus mayores patrimonios, esta situación representa una amenaza significativa.

En particular, el desperdicio de alimentos genera significativas pérdidas; tan solo en nuestro país se pierden unos 491,000 millones de pesos<sup>3</sup>, tanto para productores como para empresas

---

<sup>2</sup> Gaceta UNAM. México, de los países donde se desperdician más alimentos. Disponible en: <https://www.gaceta.unam.mx/mexico-de-los-paises-donde-se-desperdician-mas-alimentos/> (Fecha de consulta: 14 de abril de 2026).

<sup>3</sup> IPADE. El impacto de la pérdida y desperdicio de alimentos. Disponible en: <https://www.ipade.mx/newsmidia/factor-humano-es-el-impacto-de-la-perdida-y-desperdicio-de-alimentos/> (Fecha de consulta: 14 de abril de 2026).

y consumidores. Los recursos invertidos en la producción, transporte, almacenamiento y comercialización de los alimentos se pierden cuando estos son desechados, lo que afecta la economía de diversos sectores productivos.

A escala nacional hay más de 28 millones de personas en carencia alimentaria; esto quiere decir que tienen un limitado acceso a comida, que puede representar para la niñez falta de nutrición, bajo peso o desnutrición, incluso extrema. Es preocupante que existan 10 millones de mexicanos que sufren hambre crónica. Pero, además, este fenómeno significa que se pierde o desperdicia la comida que se genera para alimentar a por lo menos a 5 millones de los que sufren hambre en el país<sup>4</sup>.

Reducir el desperdicio comienza con acciones cotidianas. El primer paso es planear mejor lo que se va a comer y calcular el número de personas para quienes se preparan los alimentos, con el fin de evitar compras innecesarias y contribuir a la sustentabilidad a futuro. Además, adquirir productos locales reduce costos, beneficia a pequeños agricultores y disminuye pérdidas asociadas al transporte y a intermediarios. Disminuir el desperdicio de alimentos no solo cuida el bolsillo, sino que también reduce una huella ambiental que suele empezar en la cocina del hogar<sup>5</sup>.

En este contexto, se aproxima la llegada de uno de los eventos deportivos más esperados a nivel mundial. Ante este evento, integrantes de la Red Banco de Alimentos recomendaron planear con la familia, con los amigos o compañeros de trabajo las compras para disfrutar los partidos, lo cual puede marcar la diferencia.

Asimismo, recomendaron organizar con anticipación las porciones y cantidades para evitar el desperdicio de comida y gastos innecesarios. Además, si sobran refrigerios, pueden repartirse entre los asistentes o reutilizarse en otros platillos, como sándwiches, ensaladas u otras opciones prácticas para el día siguiente.<sup>6</sup>

No puede omitirse que el sector privado juega un papel trascendental para erradicar el desperdicio de alimentos. Así, es necesario que continúen implementando diversas acciones orientadas a la reducción del desperdicio de alimentos, mediante programas y proyectos que busquen disminuir las pérdidas a lo largo de la cadena de distribución y consumo.

---

<sup>4</sup> Ibid.

<sup>5</sup> UNAM Global Revista. Tirar comida es tirar dinero y calentar el planeta. Disponible en: [https://unamglobal.unam.mx/global\\_revista/tirar-comida-dinero-cambio-climatico/](https://unamglobal.unam.mx/global_revista/tirar-comida-dinero-cambio-climatico/) (Fecha de consulta: 14 de abril de 2026).

<sup>6</sup> LA PRENSA. Mundial 2026: piden evitar el desperdicio de comida durante los partidos. Disponible en: <https://oem.com.mx/la-prensa/metropoli/mundial-2026-piden-evitar-el-desperdicio-de-comida-durante-los-partidos-28830286> (Fecha de consulta: 14 de abril de 2026).

Un ejemplo de ello es la Fundación Herdez, que firmó un convenio de colaboración con la Red de Bancos de Alimentos de México (Red BAMX) con el objetivo de impulsar el proyecto Pacto por la Comida, una iniciativa que busca reducir significativamente la pérdida y desperdicio de alimentos en el país. Esta alianza busca no solo reducir estas cifras, sino también fomentar un cambio cultural y estructural en la forma en que se producen, consumen y aprovechan los alimentos en México<sup>7</sup>.

De igual manera, Eduardo Benítez, representante de la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) en México, 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<sup>8</sup>.

El desperdicio de alimentos en México no es solo un problema de pérdida material, sino también una cuestión ética. Implica reflexionar sobre la relación que se tiene con los recursos, con el entorno y con los demás. Cada alimento que se desecha representa una oportunidad perdida de nutrir a alguien, de cuidar el planeta y de actuar con responsabilidad.

Las y los senadores del Partido del Trabajo sabemos que reconocer la magnitud de esta problemática es el primer paso para enfrentarla. Es necesario fomentar una cultura que valore los alimentos, que promueva el consumo consciente y que impulse cambios estructurales en la forma en que se producen, distribuyen y consumen. Solo así será posible reducir el desperdicio y avanzar hacia una sociedad más sostenible y solidaria.

Por lo anteriormente expuesto, presentamos el siguiente:

### **PUNTO DE ACUERDO**

**Primero.** - El Senado de la República exhorta, respetuosamente, a la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural y a la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales, para que fortalezcan, diseñen e implementen políticas, programas y acciones integrales orientadas a prevenir y reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos en todas las etapas de la cadena de valor.

---

<sup>7</sup> Fundación Herdez. Fundación Herdez y Red BAMX Se unen para combatir el desperdicio de alimentos en México. Disponible en: <https://fundacionherdez.com/combatar-el-desperdicio-de-alimentos-en-mexico/> (Fecha de consulta: 14 de abril de 2026).

<sup>8</sup> Gobierno de México. Se desperdician más de diez mil toneladas de alimentos cada año en México. Disponible en: <https://www.gob.mx/bienestar/prensa/se-desperdician-mas-de-diez-mil-toneladas-de-alimentos-cada-ano-en-mexico> (Fecha de consulta: 14 de abril de 2026).

**Segundo.** - El Senado de la República exhorta, respetuosamente, a la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural y a la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales, para establecer mesas de diálogo y trabajo con empresas del sector privado relacionadas con la producción, distribución y comercialización de alimentos para mejorar los sistemas de almacenamiento y logística, fomentar la economía circular, así como establecer mecanismos de colaboración con organizaciones de la sociedad civil para el aprovechamiento de alimentos aptos para el consumo humano.

**Tercero.** - El Senado de la República exhorta, respetuosamente, a la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, así como a sus homólogas en las 32 entidades federativas, a reforzar, o en su caso diseñen e implementen campañas permanentes de sensibilización, educación y concientización dirigidas a la población en general, sobre la importancia de reducir el desperdicio de alimentos.

Dado en el Salón de Sesiones de la Cámara de Senadores a los veintiún días de abril del año dos mil veintiséis.

**Sen. Alberto Anaya Gutiérrez**

**Sen. Geovanna Bañuelos de la Torre**

**Sen. Yeidckol Plevinsky Gurwitz**

**Sen. Lizeth Sánchez García**

**Sen. Ana Karen Hernández Aceves**