

PACTO *por la* COMIDA®

JUNTOS VS. LA PÉRDIDA
Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS



Pacto por la Comida Informe Anual 2024

*Avances en
la Lucha contra
la Pérdida y
el Desperdicio
de Alimentos
en México*

Mensaje de *Nuestro Presidente*

Estimados socios y aliados,

El año 2024 ha sido un año trascendental de consolidación y expansión para nuestro programa **Pacto por la Comida**. Es con inmenso orgullo que reconocemos el compromiso y los esfuerzos de cada individuo, organización y empresa que se han unido a nosotros en la misión de combatir la pérdida y el desperdicio de alimentos en México.

En la **Red BAMX**, sostenemos la firme convicción de que el acceso a una alimentación digna es un derecho fundamental, no un privilegio. Cada paso que damos con **Pacto por la Comida** nos acerca a la consecución de este objetivo compartido. Gracias a la inestimable colaboración de todos ustedes, este año hemos logrado avances significativos en la sensibilización social, fortalecido alianzas estratégicas clave y explorado nuevas vías para la prevención de la pérdida y desperdicio alimentario.

El compromiso colectivo se transforma en acción cuando nos unimos por una causa justa.

Con profunda gratitud,

Ing. Enrique Gómez Junco



Aliados en Acción 2024

El éxito de **Pacto por la Comida** se cimenta en la fuerza de nuestras alianzas estratégicas. A continuación, destacamos a quienes nos acompañaron en 2024:

Socios Ejecutores



Socios Fondeadores



Socios



Aliados Estratégicos



Asesor Técnico



Pacto por la Comida: Nuestra Iniciativa Central

Liderado por la **Red de Bancos de Alimentos de México (Red BAMX)** y apoyado por **Waste Resources Action Programme (WRAP)**, con la asesoría técnica de **SIPRA**, **Pacto por la Comida** es una iniciativa que convoca a todos los actores clave de la cadena alimentaria.

Desde su lanzamiento en 2021, el programa ha impulsado acciones colaborativas, educación, innovación y medición, promoviendo una producción y un consumo más responsables, así como una redistribución efectiva de alimentos aptos para el consumo humano.

REGISTRO DE MARCA

Un hito importante en 2024, fue la obtención del **título de registro de marca ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI)**, efectivo a partir del 1 de febrero de 2024.

PACTO *por la* COMIDA®
JUNTOS VS. LA PÉRDIDA
Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS



Nuevos Firmantes



Nos complace dar la bienvenida a nuevos firmantes que se han sumado a nuestra causa en 2024:

GRUPO PRESIDENTE (NOVIEMBRE, 2024)

Han reforzado su compromiso con la sostenibilidad mediante acciones concretas para reducir el desperdicio de alimentos en sus operaciones. A través de su alianza con **Pacto por la Comida**, han implementado prácticas de medición, separación y redistribución de alimentos no aprovechados, y han capacitado a su personal en el manejo adecuado de excedentes.



 **GRUPO PRESIDENTE®**
HOTELES, RESTAURANTES Y ASISTENCIA EN EL RETIRO

La participación de **Grupo Presidente** en el rescate de alimentos, no solo disminuye el impacto ambiental, sino que también mejora la seguridad alimentaria en las comunidades donde operan.

Nuestro objetivo primordial es ambicioso pero alcanzable: reducir en un 50% la pérdida y el desperdicio de alimentos en México para el 2030.



TETRA PAK (NOVIEMBRE, 2024)

Como líder global en soluciones de envasado y procesamiento de alimentos, Tetra Pak ha centrado sus esfuerzos de sostenibilidad en la prevención del desperdicio a lo largo de toda la cadena de valor. Su colaboración con iniciativas como **Pacto por la Comida** ha promovido tecnologías y prácticas que prolongan la vida útil de los productos, al mismo tiempo que sensibilizan sobre el aprovechamiento integral de los alimentos.



Tetra Pak es un claro ejemplo de cómo la innovación puede ser una herramienta fundamental para lograr sistemas alimentarios más sostenibles y resilientes.

Mediciones 2024

Durante 2024 con el apoyo de SIPRA se realizaron las siguientes actividades de acompañamiento con nuestros socios.



Se fortaleció de manera significativa la agenda nacional para la reducción de la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos (PDA). Gracias a los esfuerzos conjuntos, distintos sectores estratégicos —hospitalidad e industria alimentaria— dieron pasos concretos hacia una gestión más eficiente y sostenible de sus recursos, impulsando el diseño de planes de acción específicos que respondieron a sus necesidades particulares.

Estos avances se reflejaron en:

- Incorporación de cadenas hoteleras pioneras, que marcaron un precedente en la sensibilización sobre la PDA y en la determinación de líneas base en el sector hospitalidad.
- Colaboración con la industria alimentaria, mediante diagnósticos y planes de acción con empresas líderes, identificando procesos críticos y definiendo estrategias para reducir pérdidas a lo largo de su cadena de valor.
- Desarrollo de herramientas de cuantificación y análisis, que facilitaron la identificación de causas y puntos de generación de desperdicio, fortaleciendo la toma de decisiones.
- Impulso a destinos alternativos como redistribución, alimentación animal y compostaje, priorizando soluciones responsables antes que la disposición en rellenos sanitarios.

- Impulso a destinos alternativos, priorizando en primer lugar la donación de excedentes a los Bancos de Alimentos, como vía para garantizar su aprovechamiento en consumo humano. Asimismo, se fomentan otras soluciones responsables como la redistribución en diferentes canales sociales, la alimentación animal y el compostaje, antes de considerar la disposición final en rellenos sanitarios.
- Construcción y consolidación de líneas base con diversos socios, base fundamental para establecer metas de reducción y estrategias de mejora continua.
- Fortalecimiento de la colaboración multisectorial, que potenció la innovación, el intercambio de experiencias y la alineación con compromisos globales como los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).

Gracias a este compromiso colectivo, el 2024 representó un año de avances sólidos y aprendizajes compartidos. De cara al 2025, estos cimientos permitirán seguir sumando esfuerzos para lograr, juntos, un sistema alimentario más sostenible y justo.



Kilos Donados y Rescatados 2024

Gracias a la colaboración de nuestros socios, logramos rescatar y redistribuir un volumen significativo de alimentos:



Donación de Bimbo/Barcel
1,968,584 kilos
(materias primas y alimentos preparados)

**Este caso de éxito de Grupo Bimbo fue presentado en la COP 29 de Cambio Climático por WRAP.*



Ingredion.

Donación de Ingredion
66, 932 kilos



**Total de kilos donados
y rescatados en 2024:**
2,035,516 kilos

Grupo de Trabajo y Comité Directivo

Grupo de Trabajo de Donación y Redistribución de Alimentos

Tema de la sesión: Análisis de procesos de deducibilidad de las donaciones en especie, avances pilotos de logística inversa y colaboración con Harvard Law School and Food Policy.



Sesión anual del Comité Directivo de PPLC

Reunión con nuestros socios y aliados para compartir avances, retos y próximos pasos en nuestra lucha contra la PDA. Con el compromiso firme de todos, estamos listos para reducir la PDA en un 50% antes del 2030. Gracias a GSI México, quienes actualmente llevan la Presidencia Honoraria de Pacto por la Comida, así como a WRAP, Nestlé, Alpura y nuestra consultora SIPRA por compartir sus experiencias y buenas prácticas.





En septiembre del 2024, llevamos a cabo nuestro 3er. Foro Conmemorativo del Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos, evento realizado en colaboración con GSI México, que reunió a líderes, expertos y representantes de diversos sectores comprometidos con la sostenibilidad. Este evento se enmarca en los esfuerzos globales por sensibilizar sobre la importancia de reducir la pérdida y desperdicio de alimentos. Durante el foro, los asistentes participaron en conferencias y paneles que abordaron desde prácticas innovadoras para reducir el desperdicio de alimentos, hasta políticas públicas que impulsan un cambio sistémico en la cadena alimentaria.



**Conmemorando el día
Internacional de Concienciación
sobre la Pérdida y Desperdicio
de Alimentos.**



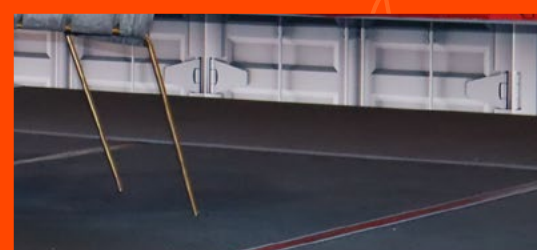
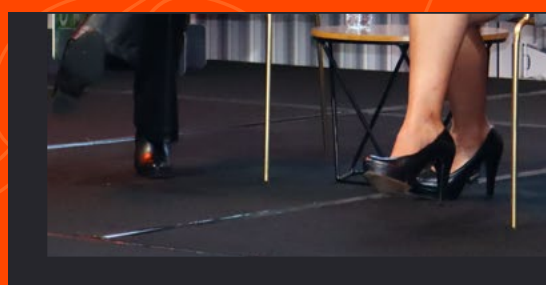
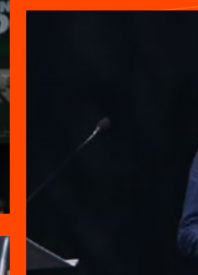
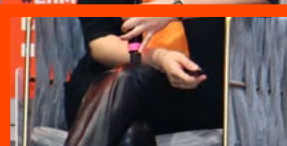
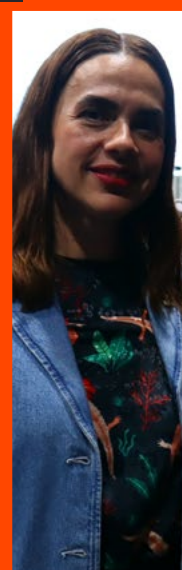
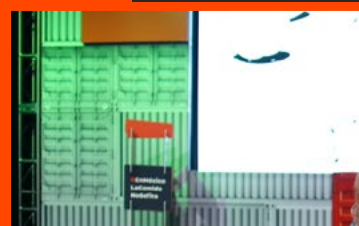
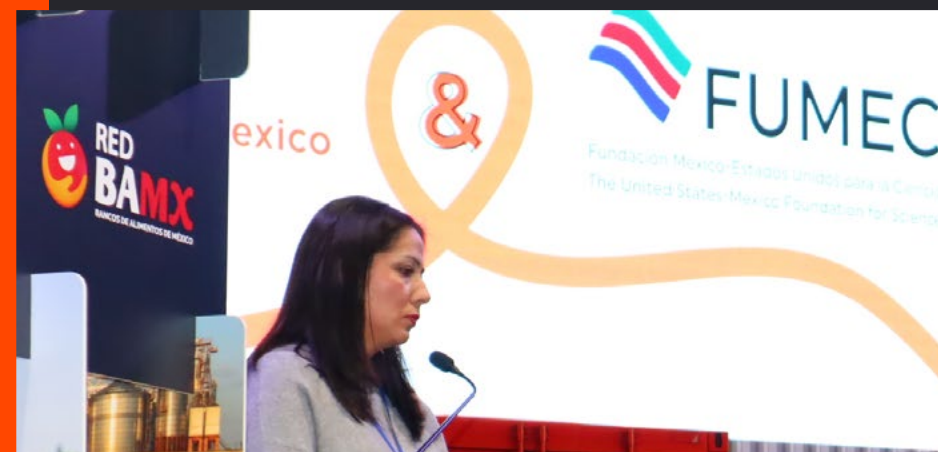
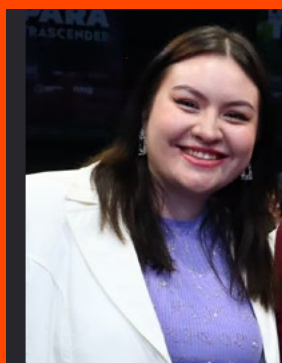
Agradecemos profundamente a todos nuestros socios y aliados de Pacto por la Comida, quienes continúan sumando esfuerzos y recursos para transformar la visión sobre esta problemática. Su colaboración no solo hace posible este tipo de eventos, sino que también impulsa proyectos que marcan la diferencia en cada etapa de la cadena de los alimentos. Su compromiso con un futuro más sostenible y justo es una inspiración, y juntos seguiremos trabajando por un México donde la comida no se tira.



Queremos extender nuestro agradecimiento especial a GS1 México por abrir sus puertas y ofrecer un espacio ideal para el encuentro y la reflexión. Las instalaciones permitieron un ambiente propicio para intercambiar ideas, aprender y fortalecer los lazos entre los actores clave en esta causa. Su apoyo fue fundamental para el éxito del foro, consolidando un espacio donde cada voz y experiencia contribuyeron a enriquecer la discusión y trazar nuestras líneas de acción en la lucha contra la pérdida y el desperdicio de alimentos.

3er foro

Conmemorando
el día Internacional
de Concienciación
sobre la Pérdida
y Desperdicio
de Alimentos.



Estudio de Medición del Desperdicio de Alimentos en los Hogares Mexicanos 2024



Un esfuerzo pionero coordinado por Red BAMX - Pacto por la Comida, desarrollado por SIPRA, con el respaldo del INEGI, y la colaboración de autoridades municipales, universidades, organizaciones de la sociedad civil y voluntarios. Este proyecto fue financiado por la Fundación Posner de Pittsburgh y la Red Global de Bancos de Alimentos.

El estudio se aplicó a más de 1,100 hogares, distribuidos en tres niveles socioeconómicos y ubicados en seis ciudades del país: Guadalajara, La Paz, Puebla, Monterrey, Tuxtla Gutiérrez y Cancún. Se utilizó una metodología mixta:

- Medición directa, recolectando, pesando y clasificando los residuos alimentarios durante 7 días consecutivos en cada hogar.
- Medición indirecta, a través de encuestas aplicadas a las mismas familias para conocer su percepción sobre el desperdicio y sus hábitos de consumo.

Los hallazgos son contundentes: en promedio, cada persona en México desperdicia 80 kilogramos de alimentos al año, lo que representa más de 10 millones de toneladas anuales de comida desperdiciada a nivel nacional. Este nivel de desperdicio doméstico coloca a México entre los países con mayores cifras reportadas en el mundo.

El estudio también revela patrones significativos:

- En ciudades turísticas como Cancún y La Paz, los hogares con mayor grado de marginación generan más desperdicio.
- En ciudades como Monterrey y Cancún, el desperdicio es mayor durante los fines de semana.
- Los hogares de ingresos medios son, en general, los que más alimentos desechan.
- Más de la mitad del desperdicio es evitable, destacando productos como frutas, verduras, pan, tortillas y harinas.

Este diagnóstico nacional ofrece una base sólida para tomar decisiones informadas, diseñar políticas públicas, fortalecer campañas de sensibilización y fomentar hábitos responsables desde los hogares.



Campaña de Concienciación a Consumidores

#EnMéxicoLaComidaNoSeTira

La campaña de concienciación “#EnMéxicoLaComidaNoSeTira”, coordinada por Red BAMX, PPLC y WRAP, y financiada por la Fundación Posner de Pittsburgh y la Red Global de Bancos de Alimentos, fue elaborada por la agencia Birth, con la supervisión de la Coordinación Nacional de Comunicación de Programas de la Red BAMX.

Su objetivo primordial fue sensibilizar a la población sobre el imperativo de reducir el desperdicio de alimentos, fomentando activamente acciones preventivas y cultivando una comunidad “antidesperdicio”. Adicionalmente, esta iniciativa se diseñó para añadir valor significativo a las metas de sostenibilidad de nuestros socios y aliados estratégicos.

A lo largo de cinco meses, la campaña generó un impacto digital notable, alcanzando a más de 7.9 millones de personas y logrando 14.5 millones de impresiones en plataformas clave como META, TikTok, X y LinkedIn. Este esfuerzo de comunicación masiva se caracterizó por la creación de contenidos atractivos y relevantes, diseñados para maximizar la sensibilización del público.

El compromiso del público fue excepcional, manifestado en más de 21 mil interacciones en META, 3,400 en X y 5,300 en TikTok. La audiencia predominante, compuesta por mujeres y hombres entre 35 y 54 años, demuestra que la estrategia digital no solo alcanzó una vasta visibilidad, sino que también movilizó eficazmente a una comunidad comprometida con la adopción de hábitos de consumo más conscientes y responsables.

Para enriquecer el contenido, la campaña contó con la valiosa participación de entidades como Fundación Herdez, Casa Doña María Pons y Recetas Nestlé, así como la colaboración destacada de la chef Mariana Orozco, una reconocida experta en la temática del desperdicio de alimentos. Estas contribuciones fueron fundamentales para generar materiales de alto impacto para nuestras redes sociales y nuestro sitio web.



Encuesta 2024

“Hábitos de Consumo en México” con énfasis en el Desperdicio de Alimentos

Encuesta elaborada en colaboración con la Red BAMX – PPLC, WRAP, CIAD, Instituto Tecnológico de Durango, Instituto Tecnológico de Tepic y SOMEICCA.

Se obtuvieron 1,474 respuestas del 4 de septiembre al 9 de diciembre de 2024:

- Alimentos más desperdiciaban: vegetales y comida preparada
- Alimentos menos desperdiciaban: carnes y productos lácteos
- Causas: compraban y no lo consumían; pasó la fecha de caducidad; mal almacenamiento y no fue posible consumirlo.
- Acciones para evitar el desperdicio de alimentos: congelar o crear nuevos platillos con lo que no se consumía, alimentar a las mascotas.
- Razones para no desperdiciar alimentos: ahorrar dinero, valores personales y cuidar al ambiente.



Webinars y Paneles

PACTO WEBINAR SERIES

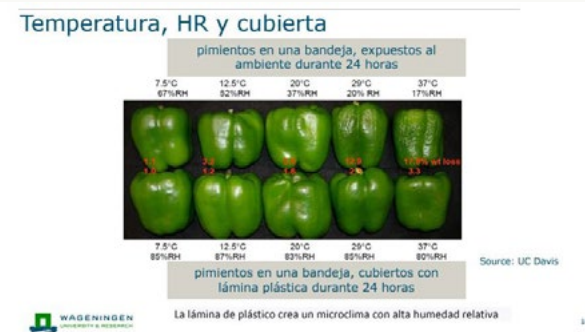
BAMX TALKS “Conoce nuestro programa Pacto por la Comida”, coordinado por la Red BAMX.

“Evitar el desperdicio: el gran giro cultural por el medio ambiente”, impartido por WWF México, coordinado por Pacto por la Comida.



Taller de capacitación “Manejo de postcosecha de fruta y verdura”, impartido por la Universidad de Wageningen de los Países Bajos para la Red BAMX, coordinado por la Gerencia de Alianzas Agrícolas y Pacto por la Comida de la Red BAMX.

“Mujeres en la Agricultura: Previniendo la Pérdida de Alimentos”, impartido por la Secretaría de Agricultura, Consejo Coordinador de Mujeres Empresarias, Gerencia de Alianzas Agrícolas y Pacto por la Comida de la Red BAMX.



dic 24

“Calculadora de Gases de Efecto Invernadero”, impartido por SIPRA.



may 24

WEBINARS Y PANELES VIRTUALES

Webinar “Aprovechar las políticas de presentación de informes para reducir el desperdicio de alimentos”, organizado por Harvard Law School – Food Law and Policy Clinic y The Global FoodBanking Network, participación de WRI, Kellogg’s y Red BAMX – Pacto por la Comida.



Panel “Alimentación Sostenible: Desafíos y Oportunidades ESG en la Industria Alimentaria”, organizado por #ESGForumMéxico2024, participación de Alpura, Kellanova, Nestlé y Pacto por la Comida.



Comité de Conservación de WWF México.



jul 24

jul 24

oct 24

Curso “Reduciendo el Desperdicio de Alimentos: Buenas Prácticas para Restaurantes”, impartido por Al Rescate y Pacto por la Comida de la Red BAMX, organizado por la CANIRAC.



Informe sobre el Índice de Desperdicio de Alimentos 2024, evento organizado por el Programa Mundial de Alimentos y el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente.



dic 24

Eventos y Visitas

EVENTOS Y VISITAS

Sesión del Consejo Asesor de Village Capital, en su programa de aceleración para startups “Remodelando el comportamiento del consumidor” 2024 en Latinoamérica.



Encuentro “Mujeres Líderes en Sostenibilidad”, organizado por CHEP.



Reunión en corporativo Nestlé, avances de Red BAMX y Pacto por la Comida.



ReFED 2024, en donde el equipo de la Red BAMX y del Pacto por la Comida destacaron la urgencia de implementar soluciones prácticas y escalables para reducir el desperdicio de alimentos y fortalecer la seguridad alimentaria en las comunidades más vulnerables. Se subrayó el papel fundamental que desempeñan los Bancos de Alimentos como eslabón clave para el acopio seguro e inocuo de excedentes. Además, se compartieron perspectivas internacionales sobre oportunidades

de financiamiento y la importancia de crear sinergias globales, aprovechar buenas prácticas y adaptar estrategias exitosas a otros contextos, con especial énfasis en el levantamiento de datos nacionales sobre pérdida y desperdicio de alimentos y en la sensibilización del consumidor.



Foro Global sobre Pérdida y Desperdicio de Alimentos, Nutrición y Cambio Climático, organizado por el Aspel Global Change Institute.



Foro “Circularidad alimentaria en Acción”, participantes: Tetra Pak, Chef Mariana Orozco, Chum Chum, Cheaf y Pacto por la Comida, organizado por Sisterfood.



sept 24

Taller de Cooperación MACS-G20 sobre PDA en Brasilia, Brasil, coordinado por Embrapa y el Instituto Thünen.



Visita de la Fundación Posner de Pittsburgh al banco de alimentos en las instalaciones de KidZania México.

oct 24



sept 24

Primer encuentro Regional: Seminario Fortalecimiento de la Seguridad Alimentaria en Santiago, Chile.



Visita de Alpura y Fundación Alpura

8 nov



Agradecimiento Especial

Extendemos nuestro más sincero agradecimiento a todas las empresas firmantes, aliados nacionales e internacionales, y a los consumidores que nos acompañaron activamente durante el 2024. Reconocemos de manera especial el invaluable respaldo de **WRAP**, la asesoría técnica de **SIPRA**, la **Fundación Posner de Pittsburgh**, la **Red Global de Bancos de Alimentos** y el **Banco Interamericano de Desarrollo**. Asimismo, agradecemos la colaboración activa de todos los bancos de alimentos que conforman nuestra red.

A cada persona que compartió un mensaje, participó en un evento o difundió nuestra campaña: gracias por ser parte esencial de esta transformación social y por hacer posible que en México la comida no se pierda o desperdicie.

PACTO *por la* COMIDA®

JUNTOS VS. LA PÉRDIDA
Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

by  **RED
BAMX**
BANCOS DE ALIMENTOS DE MÉXICO



pactoporlacomida.org



enmexicolacomidanosetira.org



Pacto por la Comida



Pacto por la Comida



[pactoporlacomida](https://www.instagram.com/pactoporlacomida)



[pactoxlacomida](https://www.tiktok.com/pactoxlacomida)