

PACTO *por la* COMIDA®

JUNTOS VS. LA PÉRDIDA
Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS



Informe

**Acción y Evidencia para Reducir
la Pérdida y el Desperdicio de
Alimentos en México**

Mensaje de **Nuestro Presidente**

Estimados socios y aliados,

El 2025 marca una etapa de evolución para **Pacto por la Comida (PPLC)**, hemos pasado de construir bases a profundizar impacto, **fortaleciendo la medición, la articulación multisectorial y la capacidad de transformar evidencia en decisiones concretas.** Hoy contamos con mejores datos, mayor coordinación y una agenda más clara para acelerar la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos (PDA) en México.

Este año reafirmamos que enfrentar este desafío no es solo una cuestión ambiental o económica, sino una **responsabilidad estructural dentro del sistema alimentario.** Avanzamos en la **generación de información robusta**, en el **acompañamiento a empresas** para medir y reducir sus excedentes, y en la **movilización social para cambiar patrones de consumo.** Cada acción suma cuando está respaldada por metodología, colaboración y voluntad de mejora continua.

En la **Red de Bancos de Alimentos de México (Red BAMX)**, entendemos que la transformación requiere **constancia y liderazgo colectivo.** El trabajo realizado en 2025 demuestra que es posible alinear competitividad, sustentabilidad e impacto social en una misma agenda. El siguiente paso es escalar lo aprendido y convertir las buenas prácticas en estándar nacional.

A quienes forman parte de esta iniciativa, **gracias por asumir el compromiso** no solo de participar, sino de **actuar con responsabilidad y visión de largo plazo.**

Ing. Enrique Gómez Junco

“El cambio empieza cuando vemos a los alimentos como lo que son: valiosos.”

Porque detrás de cada alimento hay recursos, trabajo y oportunidades.

Nuestros Aliados en Acción 2025

El éxito de **Pacto por la Comida** se cimenta en la fuerza de nuestras alianzas estratégicas.

A continuación, destacamos a quienes nos acompañaron en 2025:

Socios Ejecutores



Socios Fondeadores



Socios



Aliados Estratégicos



Respaldo técnico



Pacto por la Comida

Plataforma Nacional

Articulada por la **Red BAMX**, en colaboración con **WRAP** y con acompañamiento técnico de **SIPRA**, que integra a empresas, sector público, academia y sociedad civil en una agenda común.

La meta es clara: avanzar hacia la **reducción del 50% de la PDA en México al 2030**, en alineación con la meta 12.3. Desde 2021, esta plataforma ha consolidado un enfoque basado en medición, prevención, innovación y acción colectiva, impulsando **mejores prácticas a lo largo de la cadena de valor** y promoviendo el aprovechamiento responsable de alimentos aptos para consumo humano.



Nuevos Firmantes

En 2025, nuevas organizaciones se sumaron a **Pacto por la Comida**, fortaleciendo este movimiento colectivo y reafirmando que la colaboración es clave para transformar la forma en que valoramos y aprovechamos los alimentos.



Iconn (Julio 2025)

Iconn se integró a Pacto por la Comida con una apuesta clara por la eficiencia operativa y la colaboración como motores de cambio. Durante este año, fortaleció sus procesos para el control de excedentes en Centros de Distribución, implementando mejores prácticas en la gestión de inventarios y el manejo de productos.

En alianza con Pacto, impulsó acciones concretas para prevenir la pérdida y reducir el desperdicio de alimentos, así como para promover la redistribución de productos aptos para consumo a través de donaciones a Bancos de Alimentos.

Su participación refuerza la construcción de un sistema alimentario más responsable, basado en la prevención, el aprovechamiento y la colaboración entre actores clave del sector.



Universidad del Claustro de Sor Juana

(Julio, 2025)

La Universidad del Claustro de Sor Juana se sumó a Pacto integrando la reducción del desperdicio de alimentos tanto en su formación académica como en sus prácticas institucionales.

En coordinación con Pacto, ha impulsado iniciativas de concientización y capacitación dirigidas a estudiantes y personal, especialmente en áreas relacionadas con la gastronomía y la gestión alimentaria.

Su participación fortalece la generación de conocimiento y la formación de profesionales comprometidos con un sistema alimentario más sostenible y consciente.



Fundación Herdez

(Agosto, 2025)

Fundación Herdez se incorporó a Pacto promoviendo una agenda activa de sensibilización y educación en torno al aprovechamiento responsable de los alimentos.

A través de programas formativos, contenidos educativos y acciones de vinculación comunitaria, ha impulsado la prevención del desperdicio y el uso integral de los alimentos en distintos contextos.

Su participación aporta una dimensión social clave al movimiento, al conectar el conocimiento, la cultura alimentaria y la acción para generar un impacto positivo en la reducción de la PDA.



***El valor de los alimentos
comienza desde la tierra, en
cada esfuerzo por producirlos.***



Mediciones

Medición para la acción

Durante 2025, y con el acompañamiento técnico de **SIPRA**, se impulsaron diversas acciones con socios y prospectos para fortalecer la **medición y la PDA**.

A través de **visitas a campo, análisis operativos** y procesos de **cuantificación**, se identificaron oportunidades clave para optimizar procesos y generar **impacto ambiental, social y económico** a lo largo de la cadena de suministro.

Distribución Alimentaria

Se realizaron **evaluaciones en campo y revisiones operativas orientadas a la identificación de puntos críticos** en los procesos logísticos.

A partir de estos hallazgos, se diseñaron **reingenierías orientadas a reducir la PDA**, fortaleciendo la **eficiencia operativa y el aprovechamiento de productos**.



Autoservicio

Se implementó un **piloto operativo** que permitió generar resultados positivos en la **reducción del impacto ambiental**, así como en el **incremento de la donación de alimentos y la optimización en la gestión de inventarios**.

Este ejercicio sentó las bases para la adopción de **mejores prácticas**, demostrando que **la medición es clave para la toma de decisiones**.

Hospitalidad

El trabajo conjunto con **once establecimientos** de alimentos y bebidas para analizar el desperdicio en etapas de **preconsumo y postconsumo**. A partir de estos ejercicios, se identificaron **oportunidades de mejora operativa** que permitieron reducir el **impacto ambiental**, aumentar el **valor social** mediante el aprovechamiento de alimentos y generar **ahorros** a través de la implementación de **reingenierías enfocadas en la prevención**.

Gobernanza y colaboración

Durante el periodo, se dio continuidad a la implementación de **metodologías de cuantificación** de la PDA con **socios estratégicos**, mediante procesos de **medición, levantamiento de información y análisis de datos**. Esto permitió establecer **líneas base** e identificar **oportunidades de reducción y prevención**.

Paralelamente, se fortaleció el **acompañamiento técnico** a través de la **supervisión y validación de bitácoras**, así como el seguimiento en la implementación de **mejoras operativas**.

Además, se integraron **nuevos actores estratégicos a Pacto por la Comida**, ampliando la **colaboración** y promoviendo el **intercambio de información** para el desarrollo de estrategias conjuntas orientadas a reducir la PDA a lo largo de toda la cadena.

Comité Directivo

2025

En agosto se llevó a cabo la **sesión anual del Comité Directivo**, un espacio estratégico orientado a resultados, donde se revisaron avances, aprendizajes y prioridades para acelerar la reducción de PDA en México.

Este encuentro fortaleció la **coordinación entre socios y aliados**, reafirmando el compromiso colectivo por impulsar acciones más efectivas a lo largo de la cadena alimentaria.

Durante la sesión, se reconoció el liderazgo y la contribución de quienes han impulsado esta agenda desde la **Presidencia Honoraria**, agradeciendo el compromiso de **GSI México** por su acompañamiento en el periodo anterior.

Asimismo, se dio la bienvenida a **Tetra Pak**, que asume esta responsabilidad para el ciclo 2025–2027, marcando una nueva etapa en el fortalecimiento del Pacto por la Comida.

La sesión contó con la participación de **Ingredion, SIPRA, Walmart y WRAP**, quienes compartieron **experiencias, aprendizajes y mejores prácticas**, contribuyendo a elevar el estándar de acción en la reducción de la PDA desde distintos sectores.



Alimentos que generan impacto

Resultados de kilos donados y rescatados 2025.

Gracias a la colaboración con **Grupo Bimbo – Barcel**, en 2025 se rescataron y redistribuyeron más de **4,340 toneladas de alimentos**, transformando excedentes en una oportunidad para mejorar la calidad de vida de personas en situación de inseguridad alimentaria.

Este esfuerzo conjunto no solo fortaleció el **acceso a alimentos**,

sino que también generó un **impacto ambiental positivo**, al evitar la emisión de **más de 2,777.75 toneladas de CO₂ equivalente**.

Estos resultados reflejan cómo la **donación de alimentos** puede convertirse en una acción estratégica que genera **valor social y ambiental**, demostrando que cada alimento recuperado cuenta.

Resultados
2025

4,340 ton
de alimento
rescatado y redistribuido

2,778 de CO₂ eq
evitadas



***Transformar alimentos también
implica transformarlos con
responsabilidad.***



Pacto webinar series

Conocimiento que impulsa acción colectiva.

A lo largo de 2025, impulsamos espacios de diálogo, intercambio y aprendizaje con aliados nacionales e internacionales, con el objetivo de fortalecer capacidades, compartir evidencia y acelerar la reducción de la PDA.

Descarga el estudio completo. [AQUÍ](#)

Mayo

Primer Estudio Nacional sobre el Desperdicio de Alimentos en Hogares Mexicanos.

Compartimos los resultados del primer estudio nacional sobre desperdicio de alimentos en hogares, desarrollado por **SIPRA** con el respaldo de **Red BAMX – PPLC**, el financiamiento de la **Fundación Posner de Pittsburgh** y **The Global FoodBanking Network (GFN)**.

El estudio reveló que, en promedio, una persona en México desperdicia alrededor de **80 kg de alimentos al año**, principalmente frutas, verduras, pan, tortillas y harinas.

Este esfuerzo, basado en mediciones en **1,119 hogares** de seis ciudades del país, posiciona a México como referente internacional en la generación de evidencia, abriendo oportunidades para impulsar **políticas públicas, campañas y acciones colectivas**.



Junio

Día Mundial del Medio Ambiente – Sesión con Viajes El Corte Inglés

Participamos en una sesión especial donde se abordó la problemática de la PDA desde una perspectiva ambiental, destacando su reducción

como una oportunidad concreta para generar **impacto positivo**.

Se enfatizó la importancia de **rescatar alimentos**, reducir residuos y evitar el uso innecesario de recursos como agua, energía y suelo, demostrando que la colaboración puede traducirse en **soluciones reales para las personas y el planeta**.



Agosto

Mesas de trabajo en PDA

En colaboración con **Tetra Pak**, se llevaron a cabo tres mesas de trabajo especializadas en:

- **Políticas públicas y regulación.**
- **Educación y cultura alimentaria.**
- **Medición, reporte y soluciones tecnológicas.**

Con la participación de actores como **GSI México, SIPRA, Cheaf, CONABIO** y organizaciones sociales, se fortaleció el intercambio técnico y la construcción de propuestas multisectoriales.

Los principales hallazgos permitieron avanzar hacia una agenda común para acelerar la reducción de la PDA en México.

Agosto

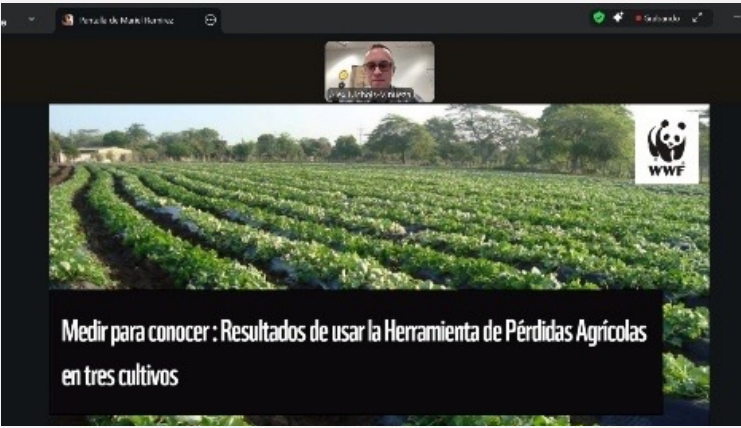
Participación en la Red Internacional de Pactos Alimentarios.

Durante el año, participamos activamente en la **Food Pact Network**, coordinada por **WRAP**, un espacio global de intercambio entre países.

Se compartieron experiencias en sectores como el cárnico, lácteo, panadero y de hospitalidad, así

como herramientas de medición, proyectos piloto e iniciativas de aprovechamiento de residuos.

Esta participación fortalece nuestra acción al permitir **aprender de soluciones probadas**, adaptar buenas prácticas al contexto mexicano y avanzar con una **visión global**.



Noviembre

Herramienta Global de Pérdidas Agrícolas – WWF México.

Nuestro aliado **WWF México** compartió el uso de la **Herramienta Global de Pérdidas Agrícolas**, clave para identificar

dónde ocurren las pérdidas desde el origen.

Durante la sesión, se presentaron resultados de medición en parcelas de distintos cultivos en México, destacando el valor de contar con herramientas que permitan **tomar decisiones informadas desde el campo**.

Revisa la herramienta en la siguiente liga: **Global Farm Loss Tool**

Noviembre

Participación en podcast internacional – WRAP

Formamos parte del episodio “*Don’t waste this: Mole and Tortillas in Mexico*”, dentro de la serie de podcast de **WRAP**, llevando la conversación sobre la reducción del desperdicio de alimentos a una audiencia global.

Este espacio permitió visibilizar cómo, desde México, se están impulsando acciones para transformar los sistemas alimentarios y promover una cultura donde los alimentos se valoren, no se desperdicien y lleguen a quienes más los necesitan.

Diciembre

Food Pact Network Impact Report

WRAP presentó el reporte de impacto de la red global de pactos alimentarios, de la cual PPLC forma parte junto con países como Australia, Brasil, Reino Unido, Estados Unidos y Países Bajos.



Escucha nuestro episodio y descubre qué está pasando en otros **acuerdos voluntarios alrededor del mundo.**



Esta red representa:

- **14% de la población mundial**
- **38% del PIB global**
- **≈20% del desperdicio de alimentos del planeta.**

PPLC representó a México compartiendo avances y casos de éxito, como **Grupo Presidente** y la campaña **#EnMéxicoLaComidaNoSeTira**.



Pacto capacitaciones

Formación que impulsa el cambio.

A lo largo de 2025, fortalecimos capacidades en distintos sectores a través de espacios de capacitación, sensibilización y diálogo, acercando herramientas y conocimiento para prevenir la PDA.



Septiembre

Iconn

Se llevó a cabo la plática “*Del plato a la conciencia*”, dirigida a directivos y personal operativo, donde reflexionamos sobre la inseguridad alimentaria y el impacto del desperdicio.

Se destacaron **acciones concretas para reducir la PDA** tanto en el entorno laboral como en la vida cotidiana, demostrando que pequeños cambios pueden generar grandes resultados.

Universidad Vatel

Visitamos a estudiantes del sector hospitalidad para compartir un mensaje clave: **cada alimento tiene valor y cada persona puede ser agente de cambio.**

Desde las aulas, se promovió la importancia de prevenir la PDA y cómo las decisiones individuales pueden generar un impacto colectivo.



Julio

Baja California Sur

PPLC y **Al Rescate** unieron esfuerzos para acercarse a hoteles de la región, fortaleciendo acciones de **prevención y rescate de alimentos.**

Durante la visita, se capacitaron equipos y se generaron nuevas alianzas, impulsando la redistribución de excedentes hacia quienes más lo necesitan.

Universidad IESTUR

Compartimos con estudiantes de Gastronomía y Turismo el papel del sector hospitalidad como motor clave en la **reducción del desperdicio de alimentos.**

Más allá de los casos de éxito, se invitó a las y los estudiantes a reconocerse como **agentes de cambio**, capaces de transformar los sistemas alimentarios desde su futura práctica profesional.



Participación en eventos

Conectando esfuerzos, escalando impacto.

Durante 2025, participamos en espacios nacionales e internacionales que fortalecen la colaboración, el intercambio de conocimiento y la acción conjunta para reducir la PDA.



Abril

Foro “Pérdida y Desperdicio de Alimentos” – Tetra Pak & Deloitte.

Participamos en este espacio de diálogo donde compartimos avances, aprendizajes y alianzas clave en torno al rescate de alimentos.

Se destacó cómo la **colaboración entre sectores** permite redirigir excedentes hacia quienes más lo necesitan, fortaleciendo una red nacional de actores comprometidos con soluciones sostenibles.



Junio

Food Waste Summit 2025 – ReFED, Seattle.

Formamos parte de este encuentro internacional, donde **Claudia Sánchez**, Líder Nacional de PPLC, participó en un panel global junto a iniciativas de Reino Unido, Países Bajos, Brasil y Tailandia.

Este espacio permitió compartir la experiencia de México y fortalecer vínculos para **escalar acciones locales con impacto global**, con el acompañamiento de **WRAP**.



#PactNetworkConnect25 – México como anfitrión.

México fue sede de este encuentro internacional organizado por **WRAP**, en colaboración con **WWF México** y **Red BAMX**.

Durante la visita, se recorrieron espacios clave como la **Central de Abastos de la Ciudad de México** y **BAMX CDMX1 (Alimentos para Todos)**, donde se conocieron estrategias de rescate y redistribución de alimentos.

Este evento consolidó a México como un referente en la región, al compartir **soluciones innovadoras, casos de éxito y modelos de colaboración** en la lucha contra la PDA.



Octubre

Foro “Economías que Regeneran” – Guadalajara, Jalisco.

Participamos junto a **Red BAMX** y **Tetra Pak** en este espacio organizado por Circular Design Network, compartiendo con investigadores, productores y estudiantes cómo avanzar hacia una producción alimentaria más sostenible y colaborativa.

Visita con Fundación Posner – Chiapas.

Recibimos a nuestros aliados de la **Fundación Posner de Pittsburgh**, con quienes visitamos los Bancos de Alimentos de Tuxtla y San Cristóbal.

Este recorrido permitió fortalecer acciones de prevención del desperdicio y conocer de cerca el impacto en comunidades como Nuevo Sacrificio.

Cada visita reafirma que **rescatar alimentos también es transformar vidas y fortalecer la seguridad alimentaria.**



Noviembre

Taller sector hotelero – La Paz, Baja California Sur

Participamos en un taller organizado por **ASA Alimentaria**, donde compartimos resultados de medición de PDA en hoteles, desarrollados por **SIPRA** con el apoyo de **WRAP** y aliados.

Este espacio permitió sumar nuevos actores del sector y fortalecer el compromiso regional, demostrando que la **articulación nacional puede traducirse en impacto local tangible.**





*Reimaginar el comercio es
revalorizar cada alimento,
incluso aquel que no se vende.*

4to

foro

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

El 29 de septiembre de 2025 se llevó a cabo el **Cuarto Foro del Pacto por la Comida**, consolidándose como un espacio clave de **articulación multisectorial** para fortalecer la agenda nacional de prevención y reducción de la PDA.

Este encuentro reunió a representantes del **sector público, privado, academia y sociedad civil**, reafirmando que la coordinación entre actores es fundamental para impulsar soluciones sostenibles y de largo plazo.

Reflexión de cierre

La jornada reafirmó que la reducción de la PDA requiere la combinación de **evidencia, marcos normativos, innovación y acción colectiva sostenida**.

Solo a través de la colaboración entre sectores será posible transformar el sistema alimentario y asegurar que cada alimento cumpla su propósito.

PACTO *por la*
COMIDA®

JUNTOS VS. LA PÉRDIDA
Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

by RED
BAMX

4to
foro

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

Evento en colaboración

Tetra Pak®
PROTEGE LO BUENO

De





Un espacio para el análisis y la acción

Durante el foro, se abordaron los principales **avances y desafíos en el marco legislativo en México**, complementados con un análisis comparado del contexto en Colombia, con la participación de la **Asociación de Bancos de Alimentos de Colombia (ABACO)**.

Este diálogo permitió identificar oportunidades para fortalecer las políticas públicas en torno a la prevención y reducción de la PDA, integrando aprendizajes regionales.

Evidencia que impulsa decisiones

Como parte de la agenda, **SIPRA** presentó los resultados del Estudio de Medición del Desperdicio de Alimentos en Hogares Mexicanos 2024, aportando información clave para la **toma de decisiones basada en datos**.

Asimismo, se compartieron herramientas de **medición, reporte y soluciones tecnológicas**, incluyendo la **Herramienta Global de Pérdidas Agrícolas** presentada por **WWF México**, destacando la importancia de contar con metodologías que permitan identificar, medir y reducir la PDA desde su origen.

Experiencias que inspiran

El foro también fue un espacio para visibilizar iniciativas relevantes como **“BCS sin Desperdicio de Alimentos”**, que demuestra cómo la acción territorial puede generar impacto concreto en la reducción del desperdicio.

Estas experiencias refuerzan la importancia de llevar las estrategias a nivel local, adaptándolas a las realidades específicas de cada región.

La comunicación como motor de cambio

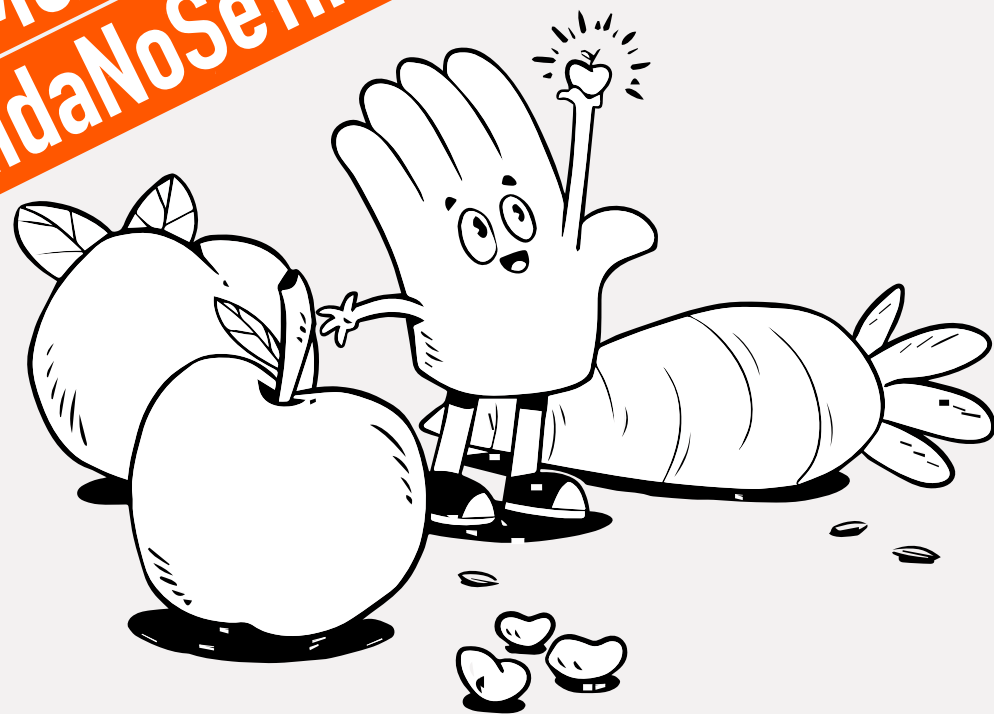
Uno de los ejes clave del encuentro fue la dimensión **cultural y comunicacional** como habilitadora del cambio sistémico.

Se compartieron avances en campañas masivas y en la estrategia nacional **#EnMéxicoLaComidaNoSeTira**, desarrollada en colaboración con el **Consejo de la Comunicación** y **Birth Group**, destacando la necesidad de impulsar cambios de comportamiento tanto en hogares como en empresas.

El cambio también vive en lo cotidiano: en lo que elegimos, servimos y aprovechamos.



#EnMéxico
LaComidaNoSeTira



Campaña Nacional

Durante 2025, la campaña nacional **#EnMéxicoLaComidaNoSeTira**, coordinada por **Red BAMX** y **Pacto por la Comida**, se consolidó como uno de los esfuerzos más relevantes en México para prevenir la PDA.

Financiada por la **Fundación Posner de Pittsburgh** en conjunto con **GFN**, la campaña integró **creatividad, evidencia y alianzas estratégicas** para impulsar un cambio de comportamiento a nivel nacional.

La estrategia creativa, desarrollada por **Birth Group**, aseguró una narrativa clara, cercana y consistente, alineada con los objetivos de sostenibilidad de aliados y socios.

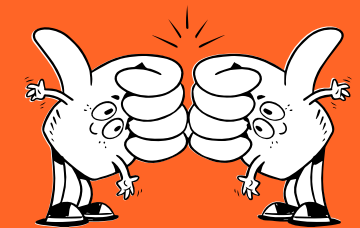
Resultados 2025

2.55 mill
de personas alcanzadas

5.15 mill
de impresiones

128 mil
interacciones

La pauta representó un valor estimado de **\$17.8 millones**, con un equivalente publicitario de **\$6.5 millones**, superando lo proyectado.



Alcance y colaboración

En un periodo de tres meses, la campaña logró:

- **+6.35 millones de personas alcanzadas**
- **11.1 millones de impresiones** en Meta, TikTok, X y LinkedIn
- **+1.6 millones de interacciones** en Meta

La audiencia predominante — personas de **35 a 54 años**— confirmó una segmentación efectiva hacia quienes toman decisiones de consumo en el hogar.

El contenido se fortaleció con la participación de aliados como **Fundación Herdez**, **Casa Doña María Pons** y la chef **Mariana Orozco**, quienes aportaron conocimiento, credibilidad y cercanía a los mensajes.

Esta colaboración permitió amplificar el impacto y consolidar una comunidad comprometida con **hábitos de consumo más responsables**.

Campaña en medios: Consejo de la Comunicación

Como parte de la estrategia de expansión, en alianza con **ezd de México** (enero-marzo 2025), enfocada en jóvenes de **15 a 29 años**.

La campaña tuvo presencia en:

- Transporte público
- Paradas de autobús
- Espectaculares
- Aeropuerto
- Supermercados
- Radio

Kits de concientización interna empresas aliadas

Para fortalecer la replicabilidad de la campaña, se desarrollaron materiales dirigidos a **socios, aliados estratégicos y la Red BAMX**.

Estos kits incluyeron:

- Mensajes clave alineados a la campaña
- Recursos gráficos y educativos para distintos públicos meta.

Su objetivo fue **facilitar la difusión del mensaje en distintos contextos**, permitiendo que más organizaciones se sumaran desde sus propios canales.

Activaciones y experiencias

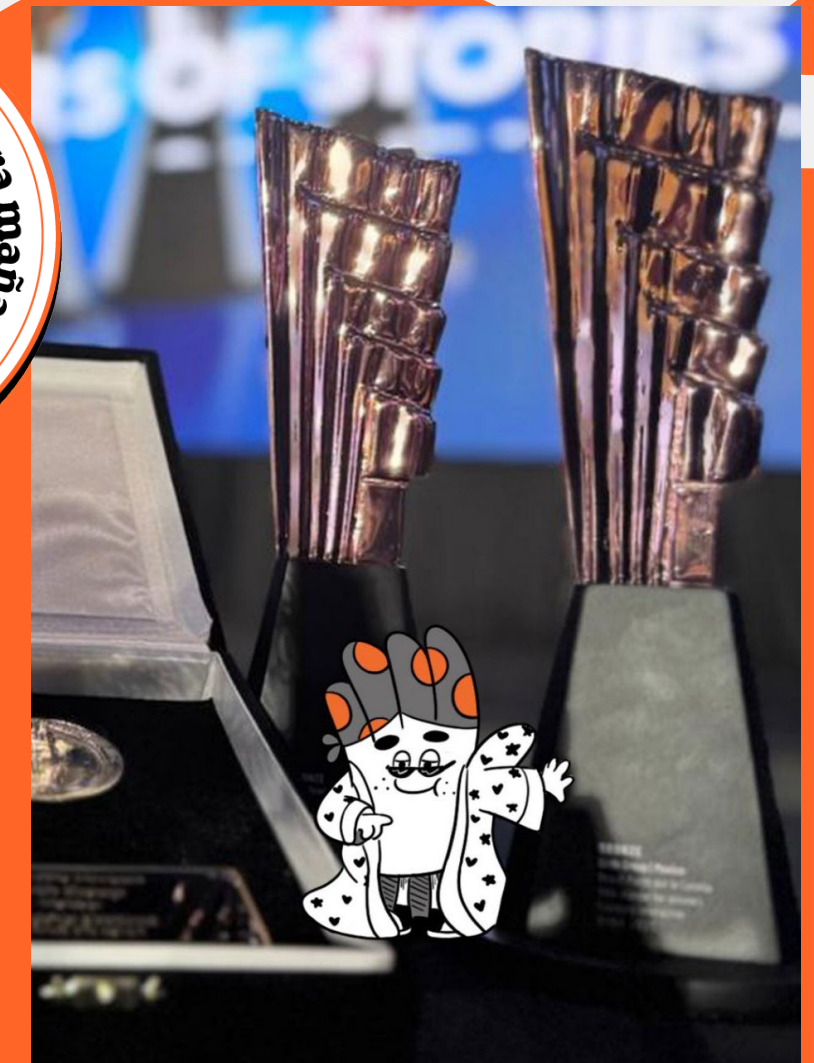
La campaña también se llevó al territorio a través de experiencias presenciales que reforzaron el mensaje desde la acción.

Talleres en Bancos de Alimentos.

Se realizó el taller **“Pacto por la Comida: Comer en familia para un futuro sin desperdicio”**, dirigido a niñas y niños de **BAMX Estado de México Poniente**, promoviendo la concienciación desde edades tempranas.

Activaciones en KidZania Cuicuilco.

A través de actividades lúdicas, niñas y niños aprendieron sobre el valor de los alimentos y la importancia de no desperdiciarlos, conectando el mensaje con su vida cotidiana.



Reconocimiento creativo

Nuestra campaña **#EnMéxicoLaComidaNoSeTira** fue reconocida en el **WINA Festival 2025**, un festival internacional que premia lo mejor de la publicidad independiente.

- **Plata en Print** por el diseño de concientización del refrigerador.
- **Bronce en Interactive** por la activación *Manny Vidente* del 14 de febrero.

Este reconocimiento refleja el poder de las ideas que transforman, así como el valor del trabajo colaborativo para generar impacto social desde la creatividad.



Agradecimiento Especial

Durante 2025, los avances del **Pacto por la Comida** han sido posibles gracias al compromiso decidido de empresas firmantes, aliados estratégicos, organismos nacionales e internacionales, y a la creciente participación de la sociedad.

La suma de capacidades, conocimiento y liderazgo compartido ha permitido **fortalecer la agenda nacional de prevención y reducción de la pérdida y desperdicio de alimentos**.

Reconocemos especialmente el acompañamiento técnico y la colaboración de organizaciones que han contribuido a consolidar metodologías, ampliar el alcance de nuestras acciones y generar evidencia para la toma de decisiones.

Agradecemos de manera particular a:



Así como el compromiso permanente de nuestra **Red de Bancos de Alimentos**, quienes continúan siendo actores clave para transformar excedentes en **oportunidades de impacto social**.

Valoramos también la participación de todas las personas e instituciones que, desde distintos espacios, impulsan cambios en los hábitos de consumo, promueven la prevención y amplifican un mensaje fundamental: **los alimentos deben valorarse, aprovecharse y no desperdiciarse**.

Cada alianza, cada iniciativa y cada esfuerzo colectivo fortalecen este movimiento nacional y nos acercan a un sistema alimentario más **eficiente, justo y resiliente**.



PACTO *por la* COMIDA®

JUNTOS VS. LA PÉRDIDA
Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS



pactoporlacomida.org
enmexicolacomidanosetira.org

f *Pacto por la Comida*

in *Pacto por la Comida*

 *pactoporlacomida*

 *pactoporlacomida*

