

Ep 3: No Desperdices Esto | Mole y tortillas en México

Transcripción al español

Claudia Sánchez, Red BAMX:

¿Lo que es un mole y nunca dejar de lado las tortillas no es el plato que siempre tienes con la familia y tal cual como dices, cuando era mi cumpleaños, el plato que preparaba mi abuelita era el que a mí me gustaba y era un mole, no? 30% de lo que ¿Se produce, no se está consumiendo, es decir, una de cada 3 tortillas que tenemos en nuestras casas, la estamos desperdiciando, no? ¿Y realmente saber que hay tantos alimentos que se están produciendo y que no los estamos aprovechando, a mí sí, es algo que me duele, no?

Carolina Fernández, WRAP:

Bienvenidos a Don't Waste This, No Desperdices Esto, soy Carolina Fernández, gestora de alianzas internacionales para WRAP y hoy estoy aquí para charlar con Claudia Sánchez de la Red Bamex, líder nacional de Pacto por la comida sobre la crisis del sistema alimentario y lo que podemos perder. Buenos días clau muchísimas gracias por estar, por acompañarnos aquí con nosotros. Si te parece, comenzamos con conocerte un poquito.

¿Podrías contarnos algo más sobre ti, cuál es tu trabajo y cómo llegaste aquí?

Claudia Sánchez, Red BAMX:

Muchas gracias. Caro, primero, antes que nada, agradecerles la invitación a rap, nos encanta poder compartir lo que hacemos en México y sobre todo, pues que hemos tenido la oportunidad de contar con rap desde el 2021 y bueno, pues les voy a contar algo de mí Claudia, soy bióloga, luego tuve la oportunidad de estudiar un máster en biotecnología.

En las hermosas Islas Baleares. Y luego también, ya pude estudiar aquí lo que es políticas públicas y cambio climático. Siempre me han encantado, me encantado la naturaleza y por azares del destino también. Siempre he estado mezclado todos mis trabajos con lo que es la alimentación y la nutrición. Es decir, desde la licenciatura estaba con tilapias, fue como la hacíamos engordar con una elevadura de cerveza.

Y luego, en mi primer trabajo estaba en la parte de transgénicos. Entonces también siempre hemos estado en la parte de campo este y ver cómo podríamos proteger lo que son los parientes en México. Y ya en en la última etapa que estuve en el Gobierno estaba en la parte de normativa ambiental, en la parte de legislación, lo que es sector primario. Y ahí fue donde conocí un tema maravilloso que fue pérdida de desperdicio de alimentos.

Y es a partir de ahí en donde empiezo a conocer, pues gente que estaba muy apasionada a instituciones que estaban en un tema muy incipiente. ¿Fue en el 2015 cuando conocí el tema y bueno, pues también tuve la oportunidad de estar en la red de Banco de Alimentos y ahora sí estaba directamente tratando ya lo que es pérdida de desperdicio de alimentos, no? Entonces eso es un poco de de de mi historia, pues más a nivel profesional y personal.

Carolina Fernández, WRAP:

Muy impresionante toda tu formación, como también tu experiencia. ¿Está claro que tenemos a la gente adecuada en el equipo y también tu pasión por la comida, no? ¿Y es que la comida pues es también algo bastante emocional que siempre está en el centro de nuestras culturas, como esa comida que te recuerda tu abuelita cuando estabas en la niñez, no?

Si tuvieras que elegir un plato o un ingrediente que represente eso para ti, algo muy especial no solo para ti, sino también para la cultura mexicana, pero que también esté en riesgo debido al cambio climático, a la escasez de agua, a la pérdida de desperdicio de alimentos. ¿Cuál sería?

Claudia Sánchez, Red BAMX:

¿Yo creo que como buen mexicana haría una combinación, no? ¿Lo que es un mole y nunca dejar de lado las tortillas no es el plato que siempre tienes con la familia y tal cual como dices, cuando era mi cumpleaños, el plato que preparaba mi abuelita era el que a mí me gustaba y era un mole, no? Entonces cómo desde siempre, entonces el premio también el regalo, el regoso familiar es la comida. ¿YY por qué estamos también en esta problemática? Las tortillas somos la la cultura del maíz, somos gente del maíz y bueno.

Estamos en un país sumamente degradado, alta desertificación, cambio climático, a pesar de que tenemos más de 100 especies de maíces nativos, también estamos viendo pues al exterior que puede pasar con el cambio de uso de suelo, que los pues ingredientes no están siendo realmente aprovechados. ¿Y bueno, pues todo esto esta también, pues cambiando las dietas no? Ya ya no es tan normal que 1 consiga esas hermosas tortillas hechas a mano. Con distintos tipos de maíz no, sino ya nos estamos yendo a lo más industrializado, viendo a lo mejor otros insumos que podemos utilizar y es poco a poco como vamos perdiendo este tipo también de tradiciones.

Carolina Fernández, WRAP:

Desde luego has el escogido una un plato bastante mexicano, no como es el mole. Es evidente que la comida es muy especial para ti y para todos. En realidad, como

comentábamos, es condición humana, no social. Nos reunimos alrededor de la comida en cualquier tipo de festividad, cualquier ocasión, cumpleaños, Navidades, Semana Santa, etcétera.

Desafortunadamente vivimos esta crisis alimentaria, no dial, si bien existe también al mismo tiempo el problema ético y social de la inseguridad alimentaria que en México, bueno, pues es bastante, bastante pronunciado, también con 30000000 de personas que que sufren esta inseguridad alimentaria.

No, y bueno, pues también hay alimentos que son bastante, colaboran bastante a este calentamiento global, no durante su producción, etcétera. ¿Podrías contarnos un poquito cómo este plato que tú a TI tanto te gusta esta mezcla de ingredientes, como decías, está afectando a la crisis alimentaria en México?

Claudia Sánchez, Red BAMX:

Sí, claro, claro, pues realmente se sabe, por ejemplo, ya hablando de la tortilla, el maíz, probablemente por ser 1 de los elementos que más utilizamos en nuestras dietas. Con información que generó el doctor Genaro Aguilar también le comentaba que el 30% de lo que.

¿Se produce, no se está consumiendo, es decir, una de cada 3 tortillas que tenemos en nuestras casas, la estamos desperdiciando, no? ¿Entonces son todos los insumos que implican tener ese hermoso kilo de tortillas en nuestra casa? ¿Pues imaginemos que 300 g no lo vamos a aprovechar, no? ¿Entonces es la parte de cómo podemos ir analizando este tipo de de cosas, no?

Carolina Fernández, WRAP:

Está claro que son retos, bastantes retos, los que tenemos que abordar para para continuar progresando, que necesitan ser abordados de una manera sistémica. La red Bamex y Pacto por la comida están al centro de esta lucha contra esta pérdida de desperdicio de alimentos con esta transformación de los sistemas a alimentar esta necesaria.

¿Podrías contarnos tú un poquito más de primera mano qué es lo que estáis haciendo a través de Pacto por la comida y la red Bamex en esta ruta?

Claudia Sánchez, Red BAMX:

Bueno, la red de Banco de Alimentos tiene 30 años en nuestro país nos encontramos en 30 de los 32 Estados de la República Mexicana, son 59 bancos que se encuentran.

En toda la extensión del país y se han dedicado sobre todo a lo que es el rescate de estos excedentes alimentarios, desde el campo, en las industrias, el sector autoservicio, centrales de abasto, hoteles y restaurantes. Y lo que se ha hecho era lo que a veces comento, que no tenía un nombre y apellido, que era combatir la pérdida del desperdicio de alimentos no es algo que ya se ha hecho tan.

De manera tan regular en los bancos de alimento que a lo mejor no lo veían con esa perspectiva. La perspectiva siempre era más social. Y cuando ya se empieza a analizar que la pérdida de desperdicio de alimentos también es una problemática, sobre todo ambiental y económica, es tener ya este triángulo de cómo estamos combatiendo con con con reducir la inseguridad alimentaria reduciendo pérdida de desperdicio de alimentos. Es por ello que en 2021.

¿Nace pacto por la comida con el apoyo del WRAP? Y lo que hacemos es como desde un Banco de Alimentos, con lo que implica con estas grandes aliados que tenemos al interior de las empresas, la gran vinculación que existe con otras organizaciones sociales lo que hacemos es.

¿Cómo reordenar lo que ya hacemos? A lo mejor de una manera no tan sistémica y ir viendo cómo podemos ir reduciendo entre todos. Pérdida de desperdicio de alimentos, invitar a las empresas, invitar a otras organizaciones. Tenemos ya también varias universidades que nos están apoyando y lo que hacemos es como de una manera transversal. ¿Podemos entre todos reducir la pérdida de desperdicio de alimentos?

Solo el año pasado rescatamos 182000 t de alimentos en toda la la cadena de producción alimentaria. ¿Y eso en qué incide? Incide en que 2.4 millones de personas tuvieron un paquete alimentario el año pasado, no, es decir, estamos fortaleciendo lo que es.

La cadena de producir y sobre todo, de cómo entregar estos alimentos a las poblaciones más vulnerables.

Carolina Fernández, WRAP:

Enhorabuena por esos 30 años e impresionante trabajo el que hacéis desde la red Banex y desde Pacto por la comida. Desafortunadamente, esta problemática de la que hablamos de de los sistemas alimentarios y la pérdida de desperdicio de alimentos no es solo de México. Como mencionábamos, es un problema global. Vosotros pacto por la comida forma parte de esta red global de Food Pact Network.

Que reúne organizaciones de todo El Mundo con un objetivo común que es la lucha contra la pérdida del desperdicio de alimentos, apoyando el objetivo 12.3, el objetivo de desarrollo sostenible de Naciones Unidas. ¿Podrías contarnos cómo ser parte de esta red? ¿Ha ayudado a parte por la Comunidad y avamex a progresar en este trabajo?

Claudia Sánchez, Red BAMX:

Claro que sí, pues sobre todo es compartiendo experiencias. El poder hablar con otros países, 1 que son muy similares a México o dos que no tienen nada que ver con México, y también eso nos ayuda, es entender esas diferencias y semejanzas para poder transmitirlo también a nuestros socios y aliados, no, y creo que también empresas que nos están acompañando es muy valioso para ellos ver.

Que en otros países están haciendo esta misma actividad con el apoyo de WRAP y ver cómo podemos compartir experiencias, a lo mejor lo que está haciendo. ¿Alguna empresa en Inglaterra le puede servir a México? Lo que estamos haciendo en México le va a servir a Sudáfrica, no es decir cómo con el conocimiento adquirido podemos fortalecernos entre todos y tampoco lo vamos a manejar, a lo mejor si no tenemos ahorita la respuesta, entre todos podemos tener el conocimiento compartido, ir buscando soluciones, etcétera. Nos fortalece mucho decir que nos apoya una organización internacional como es WRAP. Eso nos da mucho renombre, no, no lo tenemos que presumir siempre y también el que las nuestros socios sepan que tenemos otros pactos en El Mundo. ¿Nos piden información de qué está pasando, cómo están mejorando las empresas, puede ser la misma empresa?

Ver cómo está mejorando en otro país y que a lo mejor aquí no la han implementado. Entonces eso nos está sirviendo mucho a hacer un análisis de lo que está pasando en la otra empresa a nivel mundial, pero también estar buscando alternativas de lo que están haciendo, a lo mejor el mismo sector, cómo están mejorando todos sus procesos.

Sí, desde luego, ese compartir experiencias, casos de estudio, cosas que a veces la propia empresa no tiene visibilidad, no, y eso es un poco.

Lo que trae la la red, incluso la misma empresa que está en otro país o de empresas competidoras que están implementando ciertas acciones y que a través de esta red pueden tener, se les da más visibilidad y las empresas tienen acceso a todo este conocimiento. Así es claro y bueno, también nosotros lo podemos ver en nuestras sesiones. Nosotros tenemos también como como parte de la metodología de hacer un acuerdo voluntario en nuestros comités directivos.

Y ahí nos encanta ver cómo se empiezan a hablar entre empresas que en algún momento a lo mejor se podían ver ellos como competidores, pero al final de cuentas tienen que estar también lidiando con las mismas problemáticas. ¿Entonces, comparten experiencias entre ellos? Se hacen nuevas alianzas, a lo mejor entre el sector de la industria, con un sector del autoservicio, y empiezan a hacer también con el apoyo de nosotros, proyectos para mejorar todo lo que son sus procesos

Carolina Fernández, WRAP:

Esa es la riqueza en la red, no compartir, compartir y trabajar juntos, colaborativamente. Habrá unas veces que unos están más avanzados que otros, habrá otras veces que nadie lo sabe, pero juntos podemos conseguirlo. Entonces, esto es exactamente la esencia de esta red, de todos estos actores que estamos comprometidos contra la lucha del desperdicio alimentos.

Desafortunadamente no es así. ¿En todos lados todavía falta falta mucho por hacer, no? Y todavía falta concientización. Todavía faltan acciones urgentes, como por ejemplo por parte de algunos gobiernos que no tienen aún un marco regulatorio en cuestión de pérdida y desperdicio de alimentos. Esto es 1 de los objetivos que estamos intentando.

Intentando ayudar a estos países a través de algunos programas. Cómo excluir la pérdida de la experiencia de alimentos en los compromisos globales del acuerdo país de esos países. Entonces te diría cómo a estos actores que aún no están concienciados. Puede ser el Gobierno, pueden ser otras organizaciones, pueden ser ciudadanos. ¿Qué les dirías para intentar hacerles entender? ¿Si no tomamos medidas urgentes, qué qué va a pasar, qué vamos a perder?

Claudia Sánchez, Red BAMX:

Claro que sí. Bueno, creo que lo más importante es que hace muchísimos años a todos nos decían que teníamos que producir más alimentos porque teníamos una población creciente. El problema no es producir más alimentos, tenemos alimentos suficientes para toda la población. Lo que tenemos que ir analizando es la parte de la logística, cómo o sea, distribuir bien los alimentos.

Hay una población muy vulnerable que no puede acceder a este tipo de dietas. Además saludables. No es sólo alimentarlos por alimentarlos lo que ayuda lo la parte de reducir la pérdida de alimentos es que también se reducen los costos. El costo agregado lo estamos pagando entre todos, no cuando vamos a alguna tienda, por ejemplo, la mayoría de las tiendas no pierden nada.

¿Porque realmente el costo lo estamos asumiendo nosotros, no? ¿Entonces al combatir lo que es perder desperdicio de alimentos, podemos ayudar a lo que es cambio climático, podemos reducir así los costos de los alimentos, los insumos que tanto requerimos? México es un país, como les decía, con el alto déficit hídrico YY también nos ha comentado el el doctor Genaro Aguilar, de todos los alimentos que se desperdician al año, que son entre 20 a 30000000 de toneladas.

Es el agua que requeriríamos cada 1 de los mexicanos por 2.4 años, es decir, tampoco tenemos que estar buscando agua en otros lados o ahorita el exceso que tenemos de lluvia lo tenemos también, pero lo estamos desperdiciando en esta sobreproducción de alimentos.

El Inegi, que es nuestro Instituto Nacional de Estadística, geografía. Comentó en el 2024 que tuvimos grandes pérdidas en campo. En el 2022 comentaban que el 72% fue algún siniestro climático debido a sequías y el 12.76 a inundaciones. Es decir, tenemos estos dos polos de lo que consecuencia del cambio climático, no inundaciones y sequía. Y también retomando lo del maíz, también se estuvo viendo que en ese mismo año.

¿Existe daño en al menos 40% de la producción del maíz? Entonces también eso tiene que ver mucho con la economía. Si somos un país que produce maíz, pero pero también importamos, no, entonces incide mucho en el costo de vida de mucha industria. ¿Utiliza maíz, la gente consume muchísimo lo que es tortillas, entonces también eso lo vemos en el bolsillo, no? ¿Entonces el cambio climático?

No incide sólo, pues a lo mejor a lo lejos de como está pasando con la ballenita que ya nadie está viendo, sino también en nuestra alimentación. ¿No incide mucho el cambio climático en estas grandes cambios de temperatura, grandes sequías y ahorita también lo estamos viendo, grandes inundaciones?

Carolina Fernández, WRAP:

Desde luego Claudia, sí, totalmente de acuerdo, hablamos de en términos medioambientales, de de proteger.

Nuestros ecosistemas también hablamos de este aspecto social, de de reducir esa inseguridad alimentaria, pero también, como se dice en inglés, if next Business cenes, no tanto para gobiernos como para empresas. Trabajar en la pérdida de desperdicio de alimentos es reducir costes también. Muchísimas gracias. Detrás de cada movimiento dicen que hay personas con mucha pasión. Yo sé que tú lo eres.

¿Pero me podrías explicar un poquito más? Nos podrías contar a todos qué es lo que realmente te motiva personalmente a seguir adelante con esta lucha y con este trabajo

Claudia Sánchez, Red BAMX:

¿Realmente son los alimentos? Realmente es mi país, me ha encantado siempre la biodiversidad, ver cómo no podemos degradarlo y también yo creo que la parte cultural no el siempre hemos visto muy importante cómo es la alimentación, nos llaman el Cuerno de la abundancia.

¿Y realmente saber que hay tantos alimentos que se están produciendo y que no los estamos aprovechando, a mí sí, es algo que me duele, no? O sea, del el ir a un súper y saber que a lo mejor no hay. No están ahí las verduras más preciosas y maravillosas, porque a lo mejor nadie las va a querer comprar. Creo que eso también nos tendría que llamar la atención, no la parte de la estética. ¿Recuerdo que que la chef Marema Orozco decía, pues también seamos a lo mejor ese vegetal que nadie quiere elegir, no? O sea.

Como nos han enseñado, inclusive en lo que compramos, lo que no debemos de comprar por una parte estética no, entonces es es una, es una problemática tan compleja que por eso me fascina el el poder estar en el tema.

Carolina Fernández, WRAP:

Imagínate que mañana solventáramos todas la crisis alimentaria en México. ¿Qué crees que cómo crees que sería? ¿Cambiarían la situación para las personas, para el medio ambiente y para México?Cuál es tu visión de cómo sería México con el problema solucionado

Claudia Sánchez, Red BAMX:

Pues esos millones de personas que ahorita no tienen acceso a una dieta saludable ya la podrían tener, los negocios también tendrían mejores ganancias, es decir, mejoraría también la economía.

¿A nivel poblacional, los empresarios podrían contratar a más gente? Tendríamos leyes que realmente se estén llevando a cabo, nosotros seríamos más conscientes, no tendríamos un refrigerador lleno de insumos que a lo mejor no vamos a consumir. Y creo que también eso es la parte que nos toca a cada 1 de nosotros, no ser conscientes de que esa manzana que tenemos, todo lo que tuvo que pasar desde que era una semilla, usó.

Fertilizantes, agua, etcétera. Lo empacaron y llegó a un supermercado y tú lo elegiste y que ese día digas me la voy a comer porque vale la pena todo el proceso.

Carolina Fernández, WRAP:

Y ya vamos a ir terminando una última pregunta, hemos hablado de Cultura, de comunidad, del impacto medioambiental, del desperdicio de alimentos. Hemos escuchado lo que te motiva personalmente a realizar este trabajo tan inspirador y que se está llevando a cabo a través del Pacto por la comida y de la red Vamex y de la Red global de Pactos de Alimentos. ¿Antes de terminar en solo 10 segundos, Podrías decirnos cuál sería el mensaje urgente que darías para asegurarte que la gente entienda por qué debemos arreglar el sistema alimentario mundial?

Claudia Sánchez, Red BAMX:

Porque así todos realmente nos podemos alimentar y así vamos a dejar de degradar lo que es nuestro planeta.

Carolina Fernández, WRAP:

Gracias Claudia por compartir todas tus ideas y el increíble trabajo que hacéis a través de la red. Banexi de Pacto por la comida para combatir la pérdida y el desperdicio de alimentos en México comenzamos este episodio hablando del mole, una comida con un significado especial para México.

Al escuchar tu historia y compartir todo tu conocimiento en perspectiva, queda claro que si actuamos ahora, este platillo y todo lo que representa podrá ser protegido y disfrutado para las generaciones futuras.