

— Una visión
alimentaria
para 2050
a través de la
implementación
de dietas
sostenibles
en México



Alianza
Alimentaria

— Alianza alimentaria y acción climática

— “Un cambio hacia una dieta mayormente compuesta de vegetales y legumbres puede reducir más gases de efecto invernadero (GEI) que los cambios tecnológicos para mejorar la eficiencia de los procesos productivos de agricultura y ganadería”¹⁻²

Somos una Asociación Civil mexicana sin fines de lucro, conformada por expertos en sostenibilidad y nutrición, que trabaja a nivel público y corporativo para reducir los impactos ambientales y riesgos de salud asociados al consumo de productos de origen animal, a través de la implementación de dietas sostenibles.

Creamos alianzas con grupos de interés, apoyamos los objetivos del sector salud, de desarrollo sostenible e implementamos programas de bienestar, productividad y sostenibilidad

mediante el análisis nutrimental, gastronómico y cultural de la región para ofrecer menús sostenibles mediante adaptaciones sencillas, progresivas y culturalmente adecuadas, de tal manera que se fomenten hábitos saludables y acompañar a las corporaciones con estrategias para alcanzar sus objetivos de sostenibilidad.

¹ Poore, J.; Nemecek, T. (2019). Reducing food's environmental impacts through producers and consumers. *Science* Vol. 360 (6392) Páginas 987-992, 01 Jun 2018, doi: 10.1126/science.aag0216.

² Springman, M. et. al. (2018) Options for keeping the food system within environmental limits. *Nature* 562, 519-525 <https://doi.org/10.1038/s41586-018-0594-0>

— Misión

Impulsar acciones enfocadas a mitigar el cambio climático y mejorar el bienestar, mediante la implementación de dietas sostenibles.

— Visión

Trabajar a corto, mediano y largo plazo en los ambientes corporativos para establecer las dietas sostenibles como una práctica estándar de responsabilidad social.

— Estrategia

Reducir las porciones de productos animales en un 30% sin comprometer la nutrición ni la economía de los consumidores para asegurar que el programa sea adoptado y sostenido en el tiempo, logrando un decrecimiento gradual hacia una dieta basada en plantas para 2050.

— Crisis climática y ambiental



Nuestro sistema alimentario actual es insostenible y nos obliga a tomar medidas drásticas e innovadoras para colaborar en el combate de sus efectos negativos. La eficiencia energética o en el cambio hacia energías renovables, así como el reciclaje de los residuos generados en la operación en el enfoque tradicional se consideran los principales aportes hacia la reducción de gases de efecto invernadero.

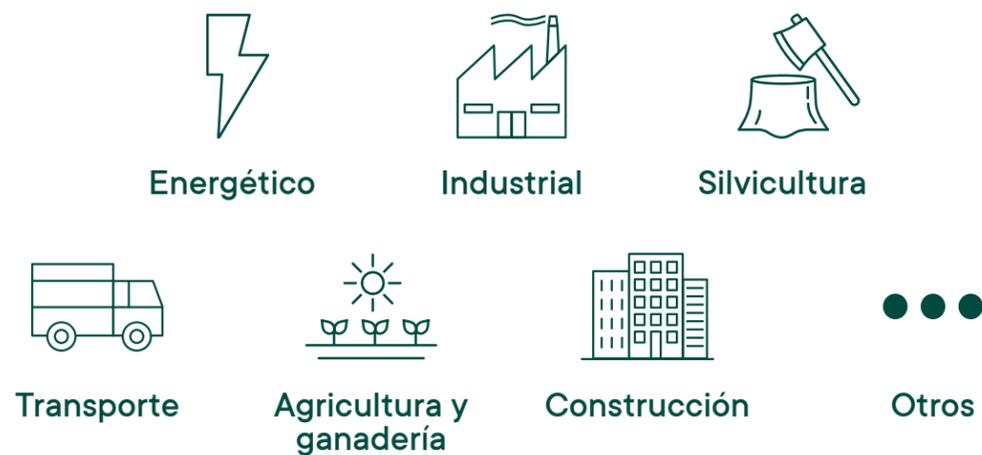
Pero ¿ha sido eso suficiente después de cerca de 30 años implementando medidas similares?; ¿ha valido la pena la enorme inversión contra los beneficios que se han obtenido? Aún con los ahorros significativos en las organizaciones tomando estas iniciativas orientadas al medio ambiente, las crisis climática y ambiental nos están mostrando que no es suficiente y que hay que voltear a ver otros aspectos de nuestros impactos que antes no considerábamos.

5

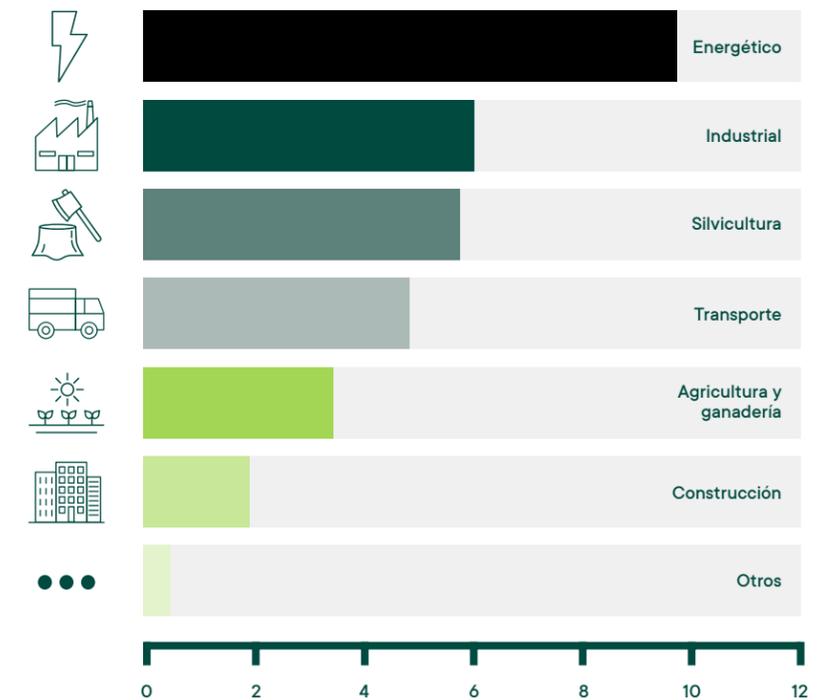
— Existe una industria que cubre al menos cinco de los siete sectores más impactantes al cambio climático y esa es la de la alimentación, principalmente aquella que implica la producción de cárnicos, lácteos y huevos.



— Un reporte de la Organización de las Naciones Unidas presentado durante la COP 24, muestra que los esfuerzos realizados en el último año han sido vanos, pues han aumentado las emisiones de Gases de Efecto Invernadero (GEI) en vez de disminuir como es necesario. El mismo reporte, muestra que hay sectores claves donde se deben poner los esfuerzos para poder llegar a la meta de reducción de 2°C hacia 2030:



— Potencial de reducción de emisiones por sector, hacia 2030



— Nuestra estrategia alimentaria para la acción climática y la sostenibilidad



El impacto de los productos de origen animal es tal que entre la producción de carne, acuicultura, huevos y lácteos, se utiliza aproximadamente el 83% de la tierra cultivable y se contribuye con el 56-58% de todas las emisiones asociadas a los alimentos, aunque solo proveen del 37% de las proteínas y el 18% de las calorías consumidas a nivel global.³

Es por ello que para combatir el cambio climático, es de suma importancia asegurarnos que las dietas que se ofrecen en los centros de trabajo e instituciones, sean sostenibles.

Después de analizar las empresas potenciales que pueden estar interesadas en reducir la cantidad de productos animales en su cadena de suministro de alimentos, y tener la retroalimentación de algunas de las que han sido contactadas, se ha definido la estrategia.

³ Poore, J.; Nemecek, T. (2019). Reducing food's environmental impacts through producers and consumers. *Science* Vol. 360 (6392) Páginas 987-992, 01 Jun 2018, doi: 10.1126/science.aag0216.



— “Las dietas sostenibles son aquellas dietas con bajos impactos ambientales que contribuyen a la seguridad alimentaria, a la nutrición y vida saludable de las presentes y futuras generaciones. Las dietas sostenibles protegen y respetan la biodiversidad y los ecosistemas, son culturalmente aceptables, accesibles, económicamente justas y asequibles; nutricionalmente adecuadas, seguras y saludables, mientras optimizan los recursos naturales y humanos”

— *Definición de dieta sostenible según las Naciones Unidas.*

— Principales beneficios



— Bajos impactos ambientales

Diversos análisis de ciclo de vida en distintos países y con distintos sistemas de producción pecuaria, han coincidido que la reducción de productos de origen animal y sustituir la proteína animal por legumbres, no solo ayuda al medio ambiente sino que también se puede sostener durante periodos de inseguridad alimentaria.⁴

Aún los productos de origen animal con el menor impacto ambiental, tienen mayores impactos conjuntos que sus sustitutos vegetales (a excepción de algunas nueces).⁵

Si fuera posible que cambiaran los patrones dietarios actuales hacia aquellos que excluyen por completo los productos de origen animal, se podrían observar los siguientes beneficios:

- 1 — Reducción del uso de suelo en un 76%, incluyendo 19% menos de tierras arables.
- 2 — Reducción del 49% de las emisiones de gases de efecto invernadero en dióxido de carbono equivalente.
- 3 — Reducción en un 50% de los efectos de acidificación y 49% menos de eutrofización.
- 4 — Reducción en un 19% de cantidad de agua dulce necesaria para la producción.⁶



— Una reducción de tan solo el 30% de productos animales en los países miembros de la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos, (OCDE) liberaría 30 millones de hectáreas de tierra cultivable, equivalente al 2% de la tierra arable disponible, mientras que los pastizales de bajo valor productivo, servirían como secuestradores de carbono.⁷

⁴ FAO (Food Administration Organization) (2016) El Estado Mundial de la Agricultura y la Alimentación: Cambio Climático, Agricultura y Seguridad Alimentaria. ISBN 978-92-5-309374-8.

⁵ Poore, J.; Nemecek, T. (2019). Reducing food's environmental impacts through producers and consumers. Science Vol. 360 (6392) Páginas 987-992, 01 Jun 2018, doi: 10.1126/science.aag0216.

⁶ Grethe, H.; Dembélé, A.; Duman, N. (2011) How to Feed The World's Growing Billions: Understanding FAO World Food Projections and their Implications. Fundación Heinrich Böll Stiftung y WWF (World Wildlife Foundation) Alemania.

⁷ Grethe, H.; Dembélé, A.; Duman, N. (2011) How to Feed The World's Growing Billions: Understanding FAO World Food Projections and their Implications. Fundación Heinrich Böll Stiftung y WWF (World Wildlife Foundation) Alemania.

— Impacto social y económico



— El comer adecuadamente durante la jornada laboral puede tener más beneficios que el implementar un programa de ejercicios leves. Hábitos alimenticios poco saludables están relacionados con un incremento en el riesgo de pérdida de productividad de 66%, mientras que el nulo o poco ejercicio incrementa el riesgo de baja productividad en un 50%.⁸

— Además de los bajos impactos ambientales, otros beneficios de implementar una estrategia alimentaria están relacionados con aspectos sociales y económicos dentro de las empresas.

Entre ellos:

- 1 — Una media de 27% menos horas perdidas debido a problemas de salud.⁹
- 2 — Una reducción promedio del 26% de los costos asociados a cuidado de la salud.¹⁰
- 3 — Hasta 44.3 días menos de ausentismo laboral.¹¹
- 4 — Un promedio de reducción del 32% en los costos de compensación e incapacidad.¹⁰
- 5 — Reducción en la incidencia de enfermedades coronarias e infartos hasta 7% y 4% respectivamente.¹²
- 6 — Un promedio de ahorros de \$ 5.81–\$ 11.00 USD sobre los costos en salud.¹⁰

13

- 7 — Inclusión de hasta 19% de colaboradores que llevan alguna dieta alternativa.¹³
- 8 — Ahorros de hasta \$7.00 MXN en los costos de insumos de cada platillo.
- 9 — Un servicio de comedor que optimiza el uso de recursos y cuida su sostenibilidad.
- 10 — Una cadena de suministro más justa: con productos locales, de temporada y de grupos vulnerables o diversos.
- 11 — Influencia en los cambios de hábitos de consumo de los colaboradores y sus familias.
- 12 — Mejora la reputación al mostrar interés en ir más allá de la cadena de valor de su producto o servicio.

⁸ Merrill, R. et. al. (2012) Presenteeism According to Healthy Behaviors, Physical Health, and Work Environment. *Population Health Management* 15(5), 293 – 301.

⁹ Ferdowsian, H. et. al. (2010) A Multicomponent Intervention Reduces Body Weight and Cardiovascular Risk at a GEICO Corporate Site. *American Journal of Health Promotion* 24(6), 384–387 doi:10.4278/ajhp.081027-QUAN-255.

¹⁰ WHO/WEF (World Health Organization/World Economic Forum) (2008) Preventing noncommunicable diseases in the workplace through diet and physical activity ISBN 978 92 4 159632 9.

¹¹ IMCO (Instituto Mexicano para la Competitividad A.C) (2015) Kilos de más, pesos de menos: Los costos de la obesidad en México. http://imco.org.mx/wp-content/uploads/2015/01/20150127_ObesidadEnMexico_DocumentoCompleto.pdf Accesado el 4 de Junio de 2019.

¹² EPHAC (European Public Health And Agriculture Consortium) (s.f.): Towards a healthier, more sustainable CAP. European Public Health and Agriculture Consortium (EPHAC) position on "The Future of the Common Agricultural Policy".

¹³ Veinte por ciento de los mexicanos ya es vegetariano o vegano. <https://www.forbes.com.mx/20-de-los-mexicanos-ya-son-vegetarianos-o-veganos/> Accesado el 5 de Mayo de 2019.

— ¿Qué ofrecemos?



Una colaboración que permita sumar esfuerzos en actividades de alto impacto social y ambiental que pocas veces se consideran en las estrategias empresariales: la alimentación, para asegurar que en México despunten estas acciones que está cobrando fuerza a nivel mundial.

Con cada alianza se promoverá una alimentación sostenible en comedores, a la vez que se mejorará la salud y bienestar de los colaboradores, e incrementará la eficiencia en el uso de

recursos en la cadena de suministro asociada con la alimentación de el mayor activo, el equipo humano.

Gracias al trabajo vinculativo, buscamos que estas iniciativas marquen un hito en las estrategias por la sostenibilidad de las organizaciones y sean el principio de una transformación positiva en sus comedores y colaboradores, con un compromiso hacia la acción climática.

— Otorgamos a la organización:

- *Una estrategia ambiental alimentaria.*
- *Propuestas de menús y dietas sostenibles.*
- *La implementación de programas de bienestar integral.*
- *Inclusión dietaria.*
- *Caso de negocio personalizado.*
- *Relación con proveedores.*



- *Soporte en el diseño de menús y barras.*
- *Entrenamiento y capacitación.*
- *Charlas informativas.*
- *Apoyo en la gestión del cambio.*
- *Acceso a contenido web y newsletter.*
- *Planes de acción para mejorar el índice de sostenibilidad de comedores y productos.*
- *Generación de indicadores reportables según estándares internacionales.*

— Alianza Alimentaria
y Acción Climática A.C.

— Ciudad de México
Guadalajara, Monterrey.

— alianzaalimentaria.org
info@alianzaalimentaria.org
52 3334 999 663



Alianza
Alimentaria