

Fecha 11.08.2023	Sección Revista	Página 2-111-112
---------------------	--------------------	---------------------



7

Alejandra Romero
Delegada General del Instituto
Danone en México

INDUSTRIA ALIMENTARIA-DANONE

7

Alimentación sustentable, una necesidad más que una tendencia

Una de las características más importantes de México como país es su diversa gastronomía, esta incluso ha sido catalogada como patrimonio intangible de la humanidad por parte de la UNESCO. Sin embargo, actualmente la forma de comer de los mexicanos se encuentra en una transición sin precedentes rumbo a un camino mucho más sustentable.

📍 Jaime Higuera Mariñelarena 📍 Bruno Sánchez 📍 Luis E. González

ESTA TENDENCIA ha impulsado el crecimiento de mercados de productores y tiendas especializadas en productos orgánicos en ciudades y comunidades rurales. Alejandra Romero, Delegada General del Instituto Danone en México, comentó que el camino hacia este consumo más responsable no solo depende de los consumidores, sino en mayor medida de las diferentes organizaciones relacionadas con la nutrición y compañías de alimentos.

“Hoy en día sabemos que todo aque-

llo que nosotros comemos no solo impacta nuestra salud física, sino que también tiene un impacto hacia el medio ambiente, debido a los procesos que sufren los alimentos para llegar a los puntos de venta. Considerando ambos factores, las personas están cuidando que sus dietas sean cada vez más saludables y sostenibles”, explicó sobre esta tendencia en la alimentación.

La delegada también detalló que los consumidores que tratan de seguir este concepto tienen claro que los alimentos que tienden a tener este menor impacto ambiental suelen ser los de origen vegetal.



Página 1 de 3
\$ 145740.00
Tam: 694 cm2

Continúa en siguiente hoja

Fecha 11.08.2023	Sección Revista	Página 2-111-112
----------------------------	---------------------------	----------------------------

El alimento en el tiempo correcto

Sin embargo, este tipo de alimentación no se limita exclusivamente a elegir vegetales, también precisa que consumir alimentos locales y que se encuentran en temporada puede ayudar a reducir ampliamente el daño en contra el medio ambiente.

“Muchas veces encontramos en los supermercados, frambuesas u otras frutas cuando no es temporada, si uno se pone a investigar puede darse cuenta de que estos productos provienen de otros países. El trasladar estos alimentos genera un gran impacto, por eso también es sumamente importante estar al tanto de estos factores a la hora de consumir”, señaló.

Retos de cada país

Referente a los retos, la experta comentó que la principal dificultad se encuentra en el acceso para toda la población de este tipo de alimentos. Puesto que en muchas ocasiones

las personas prefieren escoger platillos que les den mayor saciedad a un producto que les signifique mayores beneficios, pero que requiera de un consumo más continuo.

“Esta tendencia tiene que considerar el ámbito cultural en que cada país se desempeña. Se pueden dar diferentes recomendaciones, atender a profesionales, o seguir los modelos internacionales, pero si no se tienen en cuenta estos factores, las personas no lo podrán integrar en sus hábitos alimenticios”, estableció.

Una de las alternativas que han surgido para poder complementar ciertos productos son los alimentos de origen vegetal. La especialista menciona que dentro de Grupo Danone han hecho innovaciones en este sentido con la línea Silk que busca

ofrecer una alternativa saludable a base de semillas, libres de lactosa y sin azúcar ni colorantes.

“Mucho del impacto no viene del origen del alimento, sino todos aquellos programas que impulsamos para poder tener cadenas de producción mucho más limpias”, esclareció.

Preservación del campo

Otro aspecto clave en la búsqueda de una alimentación sustentable en México es la conservación de la biodiversidad agrícola. El país alberga una gran variedad de cultivos autóctonos, algunos de los cuales están en riesgo de desaparecer. Organizaciones y comunidades locales se están uniendo para preservar y promover el cultivo de estas variedades tradicionales, lo que contribuye a la diversificación de la dieta y a la protección de la herencia agrícola del país.

Alejandra Romero también añadió que por parte de Danone tienen iniciativas respecto a estos temas tales como “Margarita” que busca apoyar a los pequeños ganaderos mexicanos a tener procesos mucho más ecológicos y que estos mismos puedan producir más y mejores recursos para que puedan ayudar a sus familias.

Asimismo, el combate al desperdicio de alimentos es una prioridad en el país. Se estima que alrededor del 30% de los alimentos producidos en México se desperdician. Para abordar este problema, se han creado campañas de concientización y se fomenta la donación de alimentos en buen estado a bancos de alimentos y organizaciones benéficas.

El desafío de lograr una alimentación sustentable en México es significativo, pero los esfuerzos realizados por ciudadanos, agricultores, empresas y el Gobierno están dando resultados positivos. A medi-

da que se profundiza la conciencia sobre la importancia de la sustentabilidad, se espera que el país continúe avanzando hacia un modelo alimentario más justo, saludable y en armonía con el entorno natural. ▀



PERFIL

Formación: Licenciada en Nutrición y Bienestar Integral por el Tecnológico de Monterrey. Maestra en Educación con Acentuación en el Desarrollo Cognitivo por el Tecnológico de Monterrey.

Experiencia: Fue nutrióloga en la Clínica Integral de Sobrepeso y Obesidad del Hospital Ángeles. Fundadora de Nutrigalle. Se ha desarrollado durante 9 años dentro de Danone.

i ACCIONES SUSTENTABLES

• **Danone** ha agrupado sus prioridades en tres grandes pilares para cumplir con objetivos ambientales, sociales y de salud denominados como Ruta de Impacto. Estos son: Salud a través de la Alimentación e Hidratación, Preservación y Regeneración de la Naturaleza y Desarrollar Personas y Comunidades Prósperas.

• **Grupo DANONE** ha sido reconocida con la Certificación B, gracias a diversas acciones que garantizan una mejora continua en aspectos ambientales, sociales y gobernanza. Son la primera compañía de gran consumo en el sector de alimentos en recibir esta certificación.

• **Una de sus iniciativas** es Madre Tierra donde apoyan la plantación de las fresas, instruyendo a los agricultores con prácticas y técnicas que son más sustentables.

Continúa en siguiente hoja

Página 2 de 3

Fecha 11.08.2023	Sección Revista	Página 2-111-112
----------------------------	---------------------------	----------------------------

“Es importante buscar **industrias** que sean responsables en el proceso, es complicado buscar consumir cosas que solo sean elaboradas en nuestras casas por el ritmo de vida que llevamos. Es muy valioso porque es algo que se puede medir, cada compañía tiene ciertos compromisos ambientales que sabes que serán cumplidos”.



Alejandra Romero

Delegada General del Instituto Danone en **México**