

Fecha
02.10.2026Sección
EconomíaPágina
11COLABORADOR
INVITADO**Braulio
Valenzuela**Country Manager
para Cheaf en MéxicoOpine usted:
economia@elfinanciero.com.mx

Por qué desperdiciar comida es cada vez más caro para todos

Si este año notó que el jitomate le costó casi el doble, no fue impresión suya. Cuando la sequía golpeó a Sinaloa, su precio subió 126.3% respecto al año anterior según el INEGI, la mayor alza en más de 40 años, de acuerdo con quienes llevan décadas siguiendo este mercado. Pero quizá desconoce que el precio elevado de los alimentos no depende de un solo factor, y que usted y yo también estamos contribuyendo al alza de precios a través del desperdicio.

No es un caso aislado. La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) publicó hace algunas semanas su informe anual sobre seguridad alimentaria y confirmó algo que veníamos viendo de cerca: comer bien en América Latina y el Caribe ya cuesta más que en cualquier otra región del mundo, casi 5 dólares al día por persona. En México, esa cifra no nos parece ajena: basta hacer el súper y comparar la misma despensa de hace un año para notar que hoy cuesta más, y qué

productos básicos se volvieron un lujo que antes no lo eran.

Lo que casi nadie conecta con ese mismo carrito es cuánto de eso termina en la basura sin que lo notemos, y lo que eso ya está sumando a lo que pagamos. La disponibilidad de agua por persona en México cayó 68% en las últimas seis décadas, y más de 100 presas del país operan hoy por debajo de la mitad de su capacidad. Esa escasez ya se refleja en lo que cuesta producir cada kilo de alimento: los fertilizantes se encarecieron entre 47% y 57% sólo en el último año y medio.

Cuando algo cuesta cada vez más producir y seguimos desechándolo con la misma facilidad de siempre, ahí es exactamente donde se nos va el dinero sin que lo veamos venir. Es un gasto que se acumula semana tras semana, en forma de comida que compramos con toda la intención de usar y terminamos tirando. Pero también es el costo que la cadena de suministro termina sumando a los alimentos para cubrir esas pérdidas... un

costo que, al final, el consumidor debe absorber.

Las razones son múltiples y a veces parten de algo tan simple como no saber leer bien una etiqueta. "Fecha de caducidad" y "fecha de consumo preferente" no significan lo mismo y es muy importante aprender a distinguirlo. Hay mucho que marcas, autoridades y consumidores pueden hacer para que el alimento sí cumpla el objetivo nutricional para el que fue producido.

Que Profeco recomiende activamente donar los alimentos que de otro modo se tirarían, y usar aplicaciones que conecten a vecinos y comercios con excedentes cercanos a su fecha límite, como lo hacemos las *apps* de rescate, no es una sugerencia aislada de buenas prácticas: coincide con una obligación que la ley ya le asignó desde 2024.

La Ley General de la Alimentación Adecuada y Sostenible (LGAAS) encomienda al Gobierno Federal, a través de Profeco, desarrollar programas de difusión para prevenir el des-



Página 1 de 2
\$ 51183.00
Tamaño: 363 cm2

Continúa en siguiente hoja

Fecha 02.10.2026	Sección Economía	Página 11
----------------------------	----------------------------	---------------------

perdicio de alimentos, además de prohibir que los establecimientos comerciales desechen alimentos aptos para el consumo humano. El problema es que, casi dos años después de su publicación, el reglamento que haría exigible dicha prohibición sigue sin completarse.

Mientras tanto, ni la industria ni el consumidor necesitamos esperar al reglamento para empezar a frenar ese ciclo: mientras más comida se pierda en la cadena, más se encarece lo que sí llega al plato, y ese costo termina repartido entre todos. Del lado de los comercios, hay medidas sencillas que ayudan a que el excedente no se convierta en pérdida total: bajar el precio de un producto uno o dos días

antes de su fecha de consumo preferente, redistribuir estos alimentos o donarlos a través de plataformas especializadas en vez de esperar a que nadie lo quiera comprar; capacitar al personal de piso para que sepa leer etiquetas; y llevar un inventario que avise con tiempo qué está por vencer, en vez de descubrirlo cuando ya es demasiado tarde para hacer algo distinto a tirarlo. Del lado del consumidor, el gesto es igual de simple: revisar bien las fechas de las etiquetas, planear las compras y gestionar mejor lo que ya se compró.

El pronóstico climático tampoco ayuda: el fenómeno El Niño mantiene en alerta a la región, con 81% de probabili-

dad de alcanzar categoría "muy fuerte" y condiciones que se prolongarían hasta comienzos de 2027. Es probable que volvamos a ver algo parecido a lo que pasó con el jitomate esta primavera: menos agua, cosechas más caras, precios más altos. Ni la industria ni usted o yo desde la cocina podemos evitar eso. Lo que sí podemos controlar, desde ambos lados, es qué tan rápido dejamos de tirar lo que ya cuesta tanto producir, gestionando mejor esos excedentes.