



EL CONTROL DE PLAGAS

REDUCE EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

— GANAR-GANAR —

Para enfrentar los desafíos de alimentación de una población creciente es necesario comprender la manera en la que se producen y consumen los alimentos, así como los factores que merman los volúmenes durante toda la cadena de suministro. Cuidar la sanidad e inocuidad de los espacios y tránsitos de los alimentos es clave para reducir el desperdicio de alimentos.

El hambre es una de las problemáticas más acentuadas en el mundo, y aunque, en teoría se producen alimentos suficientes para satisfacer las necesidades de toda la población mundial, de la parcela a la mesa de los consumidores, cada año se desperdicia un tercio de los alimentos, de acuerdo con la FAO, lo que equivale a mil 300 millones de toneladas menos.

Durante el Segundo Simposio de Seguridad en la Cadena Alimentaria: Desafíos y futuro, que se llevó a cabo en la Ciudad de México el 15 de noviembre de 2016 y que por segunda ocasión fue organizado por Bayer, Matías Correch, Responsable de la División Crop Science de Bayer de México, explicó que “Los factores que propician el desperdicio son diversos, y van desde el manejo integral de plagas y enfermedades durante el desarrollo de los cultivos, hasta la recolección, el almacenamiento y la transportación.

De acuerdo con la Organización Mundial de la Salud, OMS, fomentar prácticas de inocuidad engloba acciones muy concretas en cada paso de la trazabilidad de los alimentos que eviten, además de una oferta reducida por mermas, enfermedades transmitidas por alimentos en descomposición o contaminados.

420 mil

personas mueren debido a la falta de inocuidad alimentaria.

600 millones

de personas se ven afectadas por consumir alimentos contaminados.

300 millones

de toneladas de alimentos terminan desperdiciándose cada año.



Los padecimientos ocasionados por la ingesta de alimentos insalubres o contaminados afectan a una de cada diez personas en el mundo, es decir, alrededor de 600 millones de personas se ven afectadas, de las cuales, 420 mil mueren debido a la falta de inocuidad alimentaria. El Manejo Integrado de Plagas (MIP) puede ser definido como la selección, integración e implementación de las estrategias de control de plagas sobre una base de predicciones de las consecuencias económicas, ecológicas y sociológicas, el cual busca minimizar los peligros ocasionados por la presencia de plagas.

Durante el Simposio se abordaron las acciones que Bayer está llevando a cabo para contribuir a la mejora de procesos de la cadena alimentaria a través de soluciones de vanguardia, asimismo se discutieron temáticas como las tendencias en la industria alimentaria y su impacto en México; prácticas sustentables para el aseguramiento de alimentos; así como el manejo integrado de las plagas desde el enfoque de gestión de las normas de la Iniciativa Global de Inocuidad Alimentaria (GFSI por sus siglas en inglés).●