



DIP. JESÚS SESMA SUÁREZ
PRESIDENTE DE LA MESA DIRECTIVA DEL
CONGRESO DE LA CIUDAD DE MÉXICO,
III LEGISLATURA
P R E S E N T E

La que suscribe **Diputada María del Rosario Morales Ramos**, integrante de la Asociación Parlamentaria Progresista de la Transformación de la III Legislatura del Congreso de la Ciudad de México, y con fundamento en lo dispuesto por el artículo 122 apartado A, fracción I y II de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 29 y 30 de la Constitución Política de la Ciudad de México; 12 fracción II y 13 fracciones VIII, LXIV y CXVIII de la Ley Orgánica del Congreso de la Ciudad de México; y 2 fracción XXI, 5 fracciones I y II, 95 fracción II y 96 del Reglamento del Congreso de la Ciudad de México; someto a la consideración la siguiente:

INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE REFORMA EL ARTÍCULO 3 Y SE ADICIONA EL ARTÍCULO 9 BIS DE LA LEY PARA LA DONACIÓN ALTRUISTA DE ALIMENTOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO, EN MATERIA DE CREACIÓN, ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DEL BANCO DE ALIMENTOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO, de conformidad con lo siguiente:

I. ENCABEZADO O TÍTULO DE LA PROPUESTA

INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE REFORMA EL ARTÍCULO 3 Y SE ADICIONA EL ARTÍCULO 9 BIS DE LA LEY PARA LA DONACIÓN ALTRUISTA DE ALIMENTOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO, EN MATERIA DE CREACIÓN, ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DEL BANCO DE ALIMENTOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO.



II. OBJETO DE LA PROPUESTA

El objeto de la presente Iniciativa con Proyecto de Decreto por el que **se reforma** el párrafo cuarto del **artículo 3** y **se adiciona** el **artículo 9 Bis** de la **Ley para la Donación Altruista de Alimentos de la Ciudad de México**, con el fin de creación, organización y funcionamiento del Banco de Alimentos de la Ciudad de México como un órgano desconcentrado adscrito a la Secretaría de Bienestar e Igualdad Social de la Ciudad de México, en materia de seguridad alimentaria y garantizar el acceso efectivo a alimentos en condiciones de calidad, suficiencia y dignidad para las personas en situación de vulnerabilidad.

III. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA QUE LA INICIATIVA PRETENDE RESOLVER

A. Introducción

El desperdicio de alimentos en la Ciudad de México constituye una de las problemáticas más urgentes y visibles en el ámbito social, económico y ambiental. A diario, una cantidad significativa de alimentos en condiciones aptas para el consumo humano termina desechada en mercados públicos, tianguis, centrales de abasto y establecimientos comerciales, aun cuando miles de familias enfrentan carencias alimentarias y dificultades para acceder a una nutrición adecuada. Evidenciando la necesidad de adoptar medidas permanentes que permitan recuperar y aprovechar los alimentos que hoy se pierden innecesariamente.

Si bien en la Ciudad de México se han impulsado esfuerzos valiosos, como los modelos de recuperación alimentaria implementados en la Central de Abasto y las acciones que desarrollan diversas organizaciones civiles y bancos de alimentos,



estos han sido en colaboración de ciertas dependencias y empresas privadas, no cuenta con un banco de alimentos propio.

En este contexto, la Ciudad de México, es importante recalcar que aún no cuenta con un Banco de Alimentos de carácter público, organizado y operado desde el Gobierno de la Ciudad, que permita coordinar y ampliar los esfuerzos actualmente realizados por organizaciones civiles, empresas, productores y voluntariado.

Por ello, es necesario para la creación, gestión y funcionamiento del Banco de Alimentos de la Ciudad de México como un órgano desconcentrado adscrito a la Secretaría de Bienestar Social de la Capital, asegurando que cuente con atribuciones claras, procesos definidos y una persona titular responsable de su dirección. Con ello, se busca fortalecer la capacidad institucional del Gobierno de la Ciudad para atender la inseguridad alimentaria y contribuir al ejercicio pleno del derecho a una alimentación adecuada.

B. Estadísticas

En México, cada año se desechan aproximadamente 20.4 millones de toneladas de alimentos, lo que significa que cada habitante desperdicia en promedio 0.22 kilogramos de comida al día, equivalentes a 80 kilogramos anuales por persona. Estas cifras colocan al país entre las naciones que generan mayor desperdicio alimentario a nivel mundial, de acuerdo con estudios realizados por la Red de Bancos de Alimentos de México (Red-BAMX) y la consultoría ambiental SIPRA.

A nivel global, el problema es que se desperdicia más de mil trescientos millones de toneladas de alimentos cada año, cantidad suficiente para alimentar a dos mil millones de personas. Paradójicamente, diversos estudios señalan que los hogares de ingresos medios son los que más contribuyen a este fenómeno, lo cual refleja



una falta de conciencia sobre el valor social, ambiental y económico de los alimentos.

En la Ciudad de México, el panorama resulta particularmente preocupante, ya que según el Inventario de Residuos Sólidos de la capital, se generan diariamente alrededor de 964 toneladas de residuos de alimentos, mientras que el 15% de la población presenta alguna forma de carencia alimentaria. Entre los principales productos desperdiciados se encuentran las frutas y las hortalizas, siendo los mercados y tianguis los puntos donde más se concentra esta problemática. Un ejemplo claro es la Central de Abasto, que por su volumen de operación produce más de 400 toneladas de residuos alimentarios al día, de los cuales aproximadamente el 60% corresponde a desechos orgánicos.

De acuerdo con datos recientes de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, la pérdida anual de alimentos en el país equivale al 34% de la producción nacional y representa un costo económico superior a cuatrocientos mil millones de pesos. No obstante, y pese a la magnitud de estas cifras, durante el año 2022 en la Ciudad de México únicamente se donaron 28.128 toneladas de alimentos a comedores públicos y comunitarios, lo que demuestra el enorme potencial que aún existe para aprovechar los excedentes alimentarios y reducir el desperdicio.¹

C. Desperdicio Alimentario en la Ciudad de México

Aunado con lo anterior expuesto, diversos estudios y reportes oficiales evidencian que el desperdicio de alimentos en la Ciudad de México constituye un problema

¹ Hilda Escalona Reza (2024). Reforzará CEDA el programa ITACATE, en beneficio de comedores comunitarios. LA PRENSA. Consulta: 10 de noviembre del 2025. Disponible: <https://oem.com.mx/la-prensa/metropoli/reforzara-ceda-el-programa-itacate-en-beneficio-de-comedores-comunitarios-20749503>.



social y ambiental de gran magnitud. Según la Secretaría de Desarrollo Económico de la Ciudad de México y la Jefatura de Gobierno, en la capital se desperdician aproximadamente 964 toneladas de alimentos al día, provenientes principalmente de mercados públicos, centrales de abasto, tianguis y comercios privados.

En la Central de Abasto, el principal centro de distribución del país, se generan más de 438 toneladas de residuos diarios, de los cuales cerca del 60% corresponde a residuos orgánicos como frutas y verduras (258.9 toneladas), muchos aún aptos para consumo humano.²

Este nivel de desperdicio contrasta con la realidad de miles de familias que enfrentan inseguridad alimentaria en la ciudad. La ausencia de un esquema institucional de recuperación y aprovechamiento alimentario provoca que toneladas de alimentos frescos terminen en la basura, aumentando la generación de residuos y las emisiones derivadas de su descomposición.

Por lo anterior, resulta indispensable establecer un marco legal que permita recuperar, clasificar y redirigir alimentos en buen estado hacia programas sociales, comedores comunitarios y bancos de alimentos, contribuyendo tanto a la reducción del desperdicio como al fortalecimiento del derecho a la alimentación.

D. Los bancos de alimentos y la sociedad civil como aliados estratégicos

Los bancos de alimentos y las organizaciones de la sociedad civil desempeñan un papel fundamental en la reducción del desperdicio de alimentos y en la atención directa a personas en situación de vulnerabilidad. En la Ciudad de México operan instituciones como Alimento Para Todos I.A.P., Cáritas Iztapalapa, Misión Barras de

² Molina, A. (2025). La paradoja del desperdicio en la Central de Abasto: toneladas de comida entre la basura y el hambre. MILENIO. Consulta: 11 de noviembre del 2025. Disponible en:



Alimentos, así como distintas organizaciones comunitarias que, por décadas, han desarrollado capacidades logísticas para recuperar, clasificar, almacenar y distribuir alimentos de manera segura.

Por su parte, la Red de Bancos de Alimentos de México (BAMX) cuenta con modelos de operación estandarizados que garantizan la inocuidad de los productos, el transporte adecuado y la trazabilidad en su entrega, lo que demuestra que la sociedad civil organizada posee experiencia, infraestructura y presencia territorial que el gobierno puede fortalecer y aprovechar. Además, estas organizaciones han sido pioneras en establecer convenios voluntarios con productores, supermercados y centrales de abasto, lo cual evidencia la factibilidad de articular esfuerzos público–privados en esta materia.

Sin embargo, a pesar de su capacidad y alcance, los bancos de alimentos no se encuentran plenamente integrados en la política pública local, ni existe un mecanismo jurídico que los vincule de manera formal, ordenada y coordinada con las instituciones de gobierno y con los programas sociales alimentarios de la Ciudad de México.

E. Acciones del gobierno de la Ciudad de México, con el fin de mitigar el desperdicio de alimentos

Además de los programas focalizados de recuperación alimentaria, el Gobierno de la Ciudad de México ha impulsado una serie de políticas que, aunque no fueron creadas exclusivamente para evitar el desperdicio de alimentos, sí contribuyen de manera directa o indirecta a reducirlo y a fortalecer el acceso a insumos alimentarios para la población vulnerable.



En primer lugar, la Ciudad de México ha avanzado en la creación de infraestructura para el manejo de residuos orgánicos, como las Plantas de Composta de Bordo Poniente, San Juan de Aragón y Milpa Alta, las cuales reciben diariamente toneladas de frutas y verduras provenientes de mercados públicos y tianguis. Si bien estas instalaciones tienen un propósito ambiental, su existencia ha permitido al gobierno cuantificar las pérdidas de alimentos, identificar los puntos críticos de generación de residuos y establecer rutas de recolección que facilitan a futuro la implementación de programas de rescate alimentario con base territorial.

Asimismo, las alcaldías han desarrollado programas propios de reducción de merma en sus mercados públicos, especialmente en Venustiano Carranza, Cuauhtémoc, Gustavo A. Madero e Iztapalapa. Estas acciones incluyen brigadas de supervisión sanitaria, campañas de sensibilización sobre manejo de productos perecederos y establecimiento de horarios especiales para separar alimentos aprovechables antes del cierre de mercados. Aunque estos esfuerzos no se encuentran homologados entre sí, han generado experiencias locales exitosas que podrían replicarse a nivel ciudad mediante la iniciativa propuesta.

Por otro lado, los programas sociales administrados por la Secretaría de Bienestar e Igualdad Social de la Ciudad de México, como Liconsa, los Comedores Comunitarios, las Cocinas Móviles y los programas de Atención Integral a Población Vulnerable, han incorporado en distintos momentos la recepción de donaciones alimentarias, incluyendo excedentes provenientes de eventos públicos, ferias, festivales gastronómicos y entregas extraordinarias de productores o distribuidores. Estas prácticas, aunque no forman parte de un sistema institucionalizado, demuestran que existe capacidad operativa y experiencia gubernamental para recibir y redistribuir alimentos aprovechables.



De forma complementaria, el Gobierno de la Ciudad ha impulsado el Programa de Buenas Prácticas en Mercados Públicos, que promueve mejoras en refrigeración, manejo higiénico, transporte y almacenamiento de productos frescos. Estas herramientas reducen la pérdida de productos en puntos de venta y permiten identificar alimentos que pueden ser aprovechados antes de volverse inservibles. Además, el programa ha contribuido a generar mayor cultura de responsabilidad alimentaria entre locatarios y administradores.

Finalmente, la Ciudad de México ha incorporado el enfoque de economía circular en su Planeación Ambiental y en el Programa de Acción Climática 2021–2030, lo que incluye acciones para reducir residuos orgánicos, fomentar la recuperación de insumos y promover alianzas con organizaciones comunitarias. Aunque estos instrumentos no regulan específicamente la recuperación de alimentos, sí establecen los principios legales y programáticos que sustentan una política pública más robusta en la materia.

En conjunto, estas acciones, infraestructura, programas sociales, esfuerzos de alcaldías, prácticas en mercados y políticas ambientales, muestran que la Ciudad de México ya posee capacidades dispersas, pero carece de un marco normativo que unifique, coordine y amplíe estas iniciativas. Precisamente ahí radica la pertinencia de la presente reforma: consolidar una política pública integral que aproveche lo que ya existe y lo convierta en un sistema permanente, articulado y con impacto mayor en la reducción del desperdicio alimentario.

Además de los esfuerzos institucionales para reducir el desperdicio alimentario, la Ciudad de México cuenta con una serie de programas sociales que pueden convertirse en receptores naturales de alimentos recuperados y, por lo tanto, en pilares fundamentales para consolidar una política pública de aprovechamiento alimentario. Estos programas operan con infraestructura, personal y experiencia



previa en la entrega de apoyos alimentarios, lo que permite fortalecer su operación mediante la articulación de alimentos rescatados de mercados, centrales de abasto y establecimientos comerciales.

En primer lugar, destaca el programa ITACATE, implementado dentro de la Central de Abasto de Iztapalapa, el cual funciona como un Centro de Acopio y Recuperación de Alimentos. Este programa recibe productos frescos que no lograron venderse pero que permanecen en condiciones aptas para el consumo humano; posteriormente, son clasificados y distribuidos a organizaciones civiles, comedores comunitarios y población en situación de vulnerabilidad. ITACATE ha recuperado más de 430 toneladas de alimentos desde su creación, demostrando la viabilidad logística del rescate alimentario a gran escala.³

Por otra parte, los Comedores Comunitarios de SIBISO constituyen una de las infraestructuras sociales más importantes para el fortalecimiento de la seguridad alimentaria. Estos espacios brindan comidas calientes a bajo costo o de manera gratuita a personas adultas mayores, jefas de familia, personas desempleadas y población en situación de vulnerabilidad. Su operación estandarizada en distintas alcaldías convierte a estos comedores en un destino institucional idóneo para integrar alimentos recuperados, permitiendo ampliar raciones y garantizar un aprovechamiento eficiente.⁴

³ Gobierno de la Ciudad de México (2021). ITACATE acopia 432 toneladas de alimentos. BASURA CERO. Consulta: 10 de noviembre del 2025. Disponible en: <https://gobierno.cdmx.gob.mx/noticias/itacate-acopia-432-toneladas-de-alimentos/>.

⁴ Secretaría de Inclusión y Bienestar Social del Gobierno de la Ciudad de México. (2021). Programa Comedores Sociales - Modalidad Comedores Comunitarios. 15ª Distinción "Buena práctica en participación ciudadana". Ficha de candidatura. Consulta: 10 de noviembre del 2025. Disponible en: <https://www.oidp.net/docs/repo/doc1125.pdf>.



Asimismo, el programa Mujeres por el Bienestar otorga apoyos alimentarios y bienes esenciales a mujeres en situación de vulnerabilidad económica o social. Aunque su diseño no se centra en la recuperación de alimentos, su estructura territorial y su base de beneficiarios lo vuelven un mecanismo efectivo para canalizar alimentos frescos recuperados, especialmente en zonas con altos índices de inseguridad alimentaria.⁵

Aunado a ello, el Apoyo Alimentario Emergente constituye un instrumento esencial para atender a personas afectadas por contingencias, desastres naturales, emergencias sanitarias o crisis económicas. Este programa distribuye alimentos no perecederos y, en ocasiones, productos frescos a familias que enfrentan situaciones extraordinarias. Integrar alimentos recuperados permitiría acelerar la respuesta gubernamental, incrementar la cobertura territorial y reducir simultáneamente el desperdicio alimentario.⁶

Finalmente, el Banco de Alimentos de la Ciudad de México, integrante de la Red BAMX, cumple una función estratégica al contar con la capacidad logística para el acopio, almacenamiento, refrigeración y distribución segura de alimentos donados. Los bancos de alimentos realizan rescate de alimentos en supermercados, centrales de abasto y comercios, y distribuyen diariamente productos a comedores comunitarios, refugios, estancias infantiles y organizaciones sociales. Su

⁵ <https://www.sibiso.cdmx.gob.mx/>

⁶ Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia (2021). Lineamiento de Operación de la Acción Social “Apoyo Emergente de Alimentos Escolares 2021”, Consulta: 14 de noviembre del 2025. Disponible en: <https://www.dif.cdmx.gob.mx/storage/app/media/Lineamiento%20Apoyo%20Emergente%20Alimentos%20Esc%202021%20modif%20sep.pdf>.



experiencia consolidada los convierte en un aliado indispensable para cualquier política pública orientada al aprovechamiento alimentario.⁷

Asimismo, de acuerdo con datos del Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social, los alimentos que se desperdician con mayor frecuencia son los lácteos, con un 20%; los pescados y mariscos, con un 54%; la carne de res, con un 34.8%; las frutas, con un 57%; los cereales, con un 30%; y las legumbres, con un 22%. Así, evidenciando un profundo desequilibrio entre la sobreproducción alimentaria y las carencias que padecen millones de personas.

En el caso de la Ciudad de México, la problemática adquiere una dimensión particularmente preocupante, ya que el 13.9% de la población, equivalente a 1.3 millones de personas, presenta carencia por acceso a la alimentación. Además, durante el año 2018 se registraron más de 4,800 casos relacionados con desnutrición y más de 700 fallecimientos anuales derivados del hambre o la desnutrición.

Por ello, se ha vuelto indispensable implementar estrategias orientadas a promover el aprovechamiento de alimentos en buen estado mediante esquemas de recuperación y redistribución, con el propósito de beneficiar a los sectores de la población que, por diversas razones, no logran cubrir esta necesidad básica. Cabe destacar que la seguridad alimentaria sustentable constituye un desafío global, motivo por el cual la Ciudad de México ha asumido el compromiso de trabajar de manera coordinada para garantizarla. En este sentido, la participación conjunta del gobierno, la iniciativa privada, las universidades y las organizaciones de la sociedad

⁷ RED BAMX (S/F). Estamos rescatando la comida de hoteles y restaurantes en México. Consulta: 13 de noviembre del 2025. Disponible en: <https://bamx.org.mx/>.



civil resulta esencial para avanzar hacia una política pública más justa, solidaria y sostenible.

F. Programa ITACATE

En este contexto, el Centro de Acopio y Recuperación de Alimentos de la Central de Abasto de la Ciudad de México, conocido como ITACATE, surge como una respuesta ante la necesidad de generar una cultura de aprovechamiento y donación de alimentos. Ya que, dicho centro tiene como propósito fortalecer el acceso a la alimentación de las personas en situación de vulnerabilidad, fomentar la cultura de donación entre comerciantes y productores, y recuperar productos perecederos en buen estado para su distribución a través de la Secretaría de Bienestar e Igualdad Social de la Ciudad de México.

Actualmente, la Capital cuenta con una red de seiscientos comedores sociales en los cuales se sirven aproximadamente ochenta mil raciones alimenticias diarias. Desde su puesta en marcha, ITACATE ha recolectado más de 267.9 toneladas de alimentos que, de no haber sido recuperados, habrían sido desechados en los contenedores de basura orgánica. Gracias a esta labor, se ha evitado la generación de 193.19 toneladas de dióxido de carbono equivalente, contribuyendo así a la mitigación del impacto ambiental. Tan solo durante el primer semestre de 2021, se lograron recuperar 152.9 toneladas de alimentos, lo cual demuestra la eficacia del programa en términos de sostenibilidad y reducción de desperdicios.

Con el propósito de evitar que en la Central de Abasto se desperdicien hasta ocho toneladas de alimentos diariamente, la Dirección General de la CEDA anunció el fortalecimiento del Centro ITACATE, en coordinación con la Secretaría de Inclusión y Bienestar Social. De acuerdo con la Coordinadora General de la CEDA, Mónica Pacheco Skidmore, este programa resulta de gran relevancia, ya que fortalece tanto



a los comedores comunitarios como a diversos albergues de la capital del país. En tan solo veinticuatro días de operación, se logró recuperar diecinueve toneladas de alimentos, y actualmente se trabaja para ampliar la variedad de productos donados, incorporando frutas, verduras y otros insumos esenciales que contribuyen a enriquecer la dieta de las personas beneficiarias.

Por otra parte, la participación de los comerciantes ha sido fundamental para el éxito del programa. De acuerdo con las autoridades de la Central de Abasto, los introductores y distribuidores han mostrado una actitud abierta y solidaria, sumándose activamente al esfuerzo colectivo. Cada mañana, el personal del centro realiza una convocatoria para que los comerciantes participen en la donación de los productos que no se comercializan durante la madrugada. De esta forma, entre las ocho de la mañana y las tres de la tarde, los alimentos recuperados se entregan directamente a los comedores comunitarios y a las organizaciones sociales que los soliciten, garantizando que los productos lleguen de manera oportuna y segura a quienes más los necesitan.

Gracias a estas acciones, el Centro de Acopio y Recuperación de Alimentos ITACATE ha logrado reducir en un quince por ciento el desperdicio alimentario dentro de la Central de Abasto. Esta reducción se ha traducido en la preparación y entrega de ochenta mil porciones de comida diarias, distribuidas a través de una red solidaria de más de seiscientos comedores comunitarios. Ello representa un impacto social directo y positivo en los sectores más vulnerables de la población capitalina, fortaleciendo el tejido comunitario y promoviendo el ejercicio efectivo del derecho a la alimentación.

En suma, el programa ITACATE demuestra que, mediante la colaboración entre el sector público, la iniciativa privada y la sociedad civil, es posible transformar una práctica tan cotidiana como la comercialización de alimentos en un mecanismo de



solidaridad y bienestar colectivo, al igual que se compromete con la Central de Abasto de la Ciudad de México con la reducción del desperdicio, la equidad social y el aprovechamiento responsable de los recursos alimentarios.⁸

G. Panorama global del desperdicio de alimentos y su impacto socioambiental

A su vez, la FAO señala que la comida no solo es un recurso para la supervivencia, sino un elemento cultural profundo. Sin embargo, los estilos de vida actuales han provocado que no se valore su producción y que grandes cantidades terminen desperdiciadas. A nivel mundial, un tercio de todos los alimentos producidos para consumo humano se pierde o se desperdicia, equivalente a 1,300 millones de toneladas al año, lo que implica un desperdicio masivo de recursos naturales, agua, energía y tierras agrícolas, así como emisiones innecesarias de gases de efecto invernadero.

El desperdicio varía por región: mientras en Europa y Norteamérica cada persona desecha entre 95 y 115 kg al año, en regiones con menor ingreso como África Subsahariana, la cifra oscila entre 6 y 11 kg. En América Latina, México es uno de los países con mayor desperdicio, tirando cerca del 50 % de sus alimentos, lo que equivale a 24 millones de toneladas anuales y representa una pérdida de aproximadamente 2.5 % del PIB, aun cuando 29 millones de personas viven en inseguridad alimentaria.

Es por lo que, la pérdida y desperdicio de alimentos se produce en todas las etapas de la cadena alimentaria: desde la producción, transporte y almacenamiento, hasta la venta y consumo, siendo los hogares, hoteles y restaurantes algunos de los

⁸ Gobierno de la Ciudad de México (S/F). ITACATE, Centro de Acopio y Recuperación de Alimentos. ITACATE. Consulta: 10 de noviembre del 2025. Disponible en: <https://ficeda.com.mx/ltacate/>.



mayores generadores en esta última fase. Las investigaciones han evolucionado desde centrarse en la nutrición hasta integrar la seguridad alimentaria, el impacto ambiental y las consecuencias económicas globales.

Diversos estudios muestran que el desperdicio alimentario está influido por factores como la sobreproducción, la falta de infraestructura, fallas en la cadena de frío, deficiencias en almacenaje y patrones de consumo excesivo. El sector hotelero, en particular los modelos “todo incluido”, figura entre los principales generadores, representando hasta 18 % del desperdicio mundial, con pérdidas diarias significativas en buffets y servicios a la carta.

A nivel mundial, se han desarrollado estrategias de prevención, recuperación y reutilización de alimentos, que incluyen separación de residuos, capacitación de personal, programas de donación, campañas de sensibilización y modelos de economía circular. Algunas naciones, como Francia, Japón y Chile, ya han establecido regulaciones obligatorias, sanciones o incentivos para reducir la pérdida de alimentos y promover su donación segura.

En América Latina, países como Chile, Colombia, México y Argentina han comenzado a medir la PDA por etapa de la cadena de valor para diseñar acciones preventivas. Empresas del sector alimentario como Bimbo, Walmart o Nestlé han reportado que invertir en la reducción de desperdicios es rentable: por cada dólar invertido, los restaurantes recuperan 8.3 dólares y los hoteles 7.7 dólares.

Finalmente, estudios recientes confirman que los establecimientos que capacitan a su personal, innovan en prácticas sostenibles y aplican economía circular logran disminuir significativamente su desperdicio, mejoran su reputación y generan beneficios ambientales y económicos. Esto refuerza la necesidad de adoptar



políticas públicas que promuevan el aprovechamiento alimentario, tanto en el sector público como privado.⁹

H. Propuesta

Como antes se ha mencionado, la creación del Banco de Alimentos de la Ciudad de México surge de la necesidad urgente de dar un uso responsable y socialmente útil a la enorme cantidad de alimentos que diariamente se desechan pese a encontrarse en buen estado. En la ciudad, miles de toneladas de frutas, verduras y otros productos se pierden en mercados, tianguis, centrales de abasto y establecimientos comerciales, aun cuando una parte importante de la población enfrenta dificultades para cubrir sus necesidades alimentarias.

Por lo que, la creación del Banco de Alimentos se plantea como un espacio permanente donde los alimentos recuperados puedan ser recibidos, seleccionados y organizados de manera adecuada, asegurando que se encuentren en condiciones óptimas para su consumo. Esto permitirá que la ciudad opere un sistema continuo en el que los comerciantes, productores, empresas, mercados, centrales de abasto y organizaciones sociales puedan participar de forma regular. A través de esta coordinación diaria será posible establecer un flujo constante de alimentos que, en lugar de ser desechados, se transformen en un apoyo directo para la población más vulnerable.

⁹ Fernández, R., Loría, J., Medina, I., & Makita B., Tanya G. (2023). Desperdicio de alimentos desde la perspectiva de los colaboradores del sector hotelero en Cancún, Quintana Roo. Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional, p.p. 33-62, Consulta: 10 de noviembre de 2025. Disponible en: https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2395-91692023000200125.



Asimismo, el funcionamiento del Banco de Alimentos facilitará la distribución ordenada de estos productos hacia espacios que ya cuentan con infraestructura comunitaria, como comedores, albergues, refugios, estancias infantiles y centros de atención social. De esta manera, los alimentos recuperados no solo llegarán más rápido, sino que lo harán a través de instituciones que ya tienen experiencia directa en el servicio alimentario, lo que garantiza un uso eficiente de los recursos.

Por otro lado, el Banco promoverá una cultura de donación responsable y de reducción del desperdicio, incentivando la participación de más negocios y personas. Al contar con un espacio claro y confiable para recibir donaciones, será más sencillo fomentar que comerciantes y empresas vean esta práctica no como una acción extraordinaria, sino como parte de su rutina cotidiana. Esto permitirá construir una red amplia y sostenida, capaz de responder mejor a la demanda alimentaria en distintos puntos de la ciudad.

Adicionalmente, el Banco de Alimentos tendrá la capacidad de organizar la información relativa a las donaciones y entregas mediante registros accesibles que permitan conocer cuántos productos se reciben, en qué condiciones llegan y a qué personas o instituciones se destinan. Con ello se podrá garantizar que la ayuda llegue efectivamente a quienes la necesitan y que los alimentos sean utilizados de manera adecuada. Al mismo tiempo, este tipo de información permitirá mejorar la operación del Banco, identificar áreas de oportunidad y fortalecer la colaboración entre distintos sectores.

En conjunto, la creación del Banco de Alimentos permitirá que la Ciudad de México cuente con un mecanismo estable, bien organizado y socialmente útil para convertir el desperdicio diario de alimentos en beneficios reales para miles de familias, al mismo tiempo que se impulsa una cultura de responsabilidad social, solidaridad y aprovechamiento sostenible.



I. Conclusión

Finalmente, la creación del Banco de Alimentos de la Ciudad de México permite reconocer que el desperdicio de comida no es solo un problema operativo, sino una oportunidad real para mejorar la vida de miles de personas. Al contar con un espacio que reciba, organice y distribuya alimentos en buen estado, la ciudad puede transformar lo que antes se consideraba desecho en un recurso valioso que contribuye directamente al bienestar de las familias que enfrentan dificultades para acceder a una alimentación suficiente.

Este proyecto no solo organiza de mejor manera lo que ya ocurre de forma dispersa, sino que abre la posibilidad de construir una red sólida de colaboración entre comerciantes, productores, empresas, mercados y organizaciones sociales, dando lugar a un esfuerzo constante y no únicamente circunstancial. Con este tipo de coordinación, los alimentos que antes se perdían podrán llegar a comedores comunitarios, albergues, refugios y comunidades que históricamente han sido excluidas del acceso pleno a una alimentación adecuada.

Además, el Banco de Alimentos permitirá generar una cultura distinta alrededor de los alimentos, en la que la donación responsable, la reducción del desperdicio y el aprovechamiento de los recursos se integren como parte del comportamiento cotidiano de la ciudad. A medida que más sectores se involucren, la recuperación de alimentos dejará de ser una acción aislada y se convertirá en un componente fundamental de una política más humana y sostenible.

En síntesis, esta iniciativa impulsa un modelo que combina solidaridad, organización y responsabilidad social. Con su implementación, la Ciudad de México da un paso significativo hacia la construcción de un sistema alimentario más justo, eficiente y



consciente, en el que ningún alimento apto para consumo sea desaprovechado y en el que cada persona tenga mayores oportunidades de acceder a una alimentación digna.

IV. PROBLEMÁTICA DESDE LA PERSPECTIVA DE GÉNERO, EN SU CASO

No aplica de manera particular.

V. ARGUMENTOS QUE LA SUSTENTAN

En concordancia con lo anteriormente expuesto, es fundamental reconocer que el desperdicio de alimentos constituye un problema social, ambiental y económico de gran magnitud, que afecta directamente el derecho a la alimentación y el acceso equitativo a recursos esenciales para la subsistencia. En la Ciudad de México, donde miles de personas enfrentan carencias alimentarias, resulta indispensable fortalecer los mecanismos que permitan aprovechar los alimentos aptos para consumo humano, evitando que terminan en tiraderos o centros de disposición final mientras existan comunidades que los necesitan urgentemente.

Por lo que, el desperdicio cotidiano en mercados públicos, centrales de abasto, establecimientos comerciales y servicios de alimentos demuestra que, sin herramientas operativas claras, coordinación institucional y obligaciones específicas para las autoridades, los objetivos de la ley permanecen limitados en su impacto.

A nivel internacional, diversos países han implementado marcos normativos avanzados para prevenir el desperdicio de alimentos, obligar a los comercios a donar alimentos aptos y fomentar sistemas públicos de recuperación alimentaria.

En **Francia**, la **Loi n° 2016-138** prohíbe a los supermercados desechar alimentos en buen estado, obligándolos a firmar convenios formales de donación con



organizaciones sociales. Asimismo, establece sanciones por destruir alimentos y crea responsabilidades para los municipios en materia de recuperación alimentaria.

Por su parte, en **Italia**, la **Ley 166/2016** flexibiliza los requisitos para que restaurantes, supermercados y empresas donen alimentos, incentiva la donación mediante simplificación administrativa y promueve el aprovechamiento seguro de excedentes en toda la cadena alimentaria.

Asimismo, **España**, implementó la **Ley 7/2022** de residuos y suelos contaminados para una economía circular obliga a empresas de distribución, hostelería y restauración a adoptar jerarquías de prevención del desperdicio, priorizando la donación antes que cualquier forma de eliminación.

De igual manera, **Portugal**, mediante el **Programa Nacional de Combate ao Desperdicio Alimentar (PNCDA)**, promueve la coordinación de instituciones públicas y privadas, impulsa bancos de alimentos y establece criterios de obligado cumplimiento para la separación, aprovechamiento y donación de alimentos.

En cuanto a Corea **del Sur**, la **Food Waste Recycling Act** utiliza instrumentos regulatorios y económicos para reducir de manera obligatoria los residuos alimentarios, logrando la disminución del desperdicio en más del 30 % en la última década gracias a sistemas integrales de reciclaje y recuperación.

Finalmente, en **Estados Unidos**, varios estados, como **California**, han adoptado leyes como la **SB 1383**, que obliga a supermercados y grandes generadores a donar alimentos aptos para consumo humano y reduce drásticamente la cantidad de residuos orgánicos enviados a rellenos sanitarios.



Por su parte, la **fracción I**, en su **artículo 36 Quater** de la **Ley de Residuos Sólidos de la Ciudad de México**, establece que los grandes generadores de residuos sólidos urbanos están obligados a contratar servicios de recolección con empresas autorizadas, cubrir los derechos correspondientes y mantener la responsabilidad sobre dichos residuos hasta su entrega formal, lo que implica la adopción de medidas para prevenir y reducir su generación, incluyendo los residuos de alimentos

Por su parte, la **fracción XVII**, en su **artículo 10** de la **Ley de Economía Circular de la Ciudad** establece que son atribuciones de la Secretaría de Desarrollo Económico, fomentar bancos de alimentos en mercados públicos, sobre ruedas y móviles en su modalidad de Tianguis, Bazares, complementarios y demás centros de abasto de la Ciudad, en coordinación con las autoridades competentes; al igual, de la **fracción XVIII**, refiere que se debe promover la optimización de las cadenas de suministro de alimentos para impulsar la economía local, incentivar el aprovechamiento de alimentos y minimizar su desperdicio.

A su vez, la **fracción III del artículo 35** de la ley, refiere que la población deberá, en la medida de lo posible, reducir la generación de residuos y el desperdicio de agua, de energía, productos y alimentos.

Por su parte, el **artículo 10 Bis** de la **Ley para la Donación Altruista de Alimentos de la Ciudad de México**, establece que es obligación de donantes y donatarios distribuir y entregar alimentos en condiciones de calidad, higiene y previo a su fecha de caducidad a fin de ser aptos para el consumo de los beneficiarios, cumpliendo con la normatividad aplicable. Sin perjuicio de lo anterior, en caso de considerarlo procedente, la Secretaría o cualquier autoridad competente llevará a cabo la revisión de las condiciones de inocuidad alimentaria de los alimentos susceptibles de donación altruista. Así como, la **fracción V, artículo 18**, que corresponde a los Bancos de Alimentos, distribuir los alimentos oportunamente.



De lo anterior, se desprende que la propuesta encuentra plena coincidencia con el marco legal aplicable. Esta medida responde a la necesidad de robustecer una política pública integral para la recuperación, redistribución y donación de alimentos. Con ello, se busca que la prevención del desperdicio deje de ser una acción aislada y se convierta en un eje estructural de la política social, alimentaria y ambiental de la Ciudad de México, garantizando que los programas existentes no permanezcan meramente declarativos, sino que cuenten con instrumentos, obligaciones y canales de coordinación capaces de generar impactos reales en la reducción del hambre y el desperdicio.

VI. FUNDAMENTO LEGAL Y EN SU CASO SOBRE CONSTITUCIONALIDAD Y CONVENCIONALIDAD

Este Congreso tiene facultades para conocer, discutir y, en su caso, aprobar la presente iniciativa, de acuerdo con lo dispuesto en el **artículo 122, apartado A, fracción I y II** de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; **29 y 30** de la Constitución Política de la Ciudad de México; **12, fracción II y 13, fracciones VIII, LXIV y CXVIII** de la Ley Orgánica del Congreso de la Ciudad de México; y **2, fracción XXI, 5, fracciones I y II, 95, fracción II y 96** del Reglamento del Congreso de la Ciudad de México.

El control de constitucionalidad puede entenderse de manera general como un mecanismo que consiste en verificar si las leyes contradicen a la Constitución por el fondo o por la forma, el mismo se divide en 3 vertientes, el control difuso y el control concentrado y algunos autores mencionan el Mixto.

Es por ello, que esta propuesta se sustenta en la **Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos**, en su **artículo 1** constitucional ordena a todas las



autoridades promover, respetar, proteger y garantizar los derechos humanos, incluyendo aquellos relacionados con la dignidad, el bienestar social y el acceso a condiciones básicas de vida.

Por su parte, la **Constitución Política de la Ciudad de México**, en su **artículo 9, apartado C**, reconoce el derecho de todas las personas a una alimentación adecuada, y asigna a las autoridades la obligación de establecer políticas, programas y mecanismos que garanticen el acceso efectivo a alimentos suficientes y nutritivos, priorizando a grupos en situación de vulnerabilidad.

De igual forma, el **artículo 13, apartado A**, impone a las autoridades la responsabilidad de adoptar medidas para la prevención y reducción de residuos, incluyendo aquellos de naturaleza alimentaria, bajo criterios de sostenibilidad, economía circular y aprovechamiento responsable de recursos.

Asimismo, el **artículo 16, apartado E, numeral 3**, establece la obligación del Estado de desarrollar políticas públicas que promuevan sistemas alimentarios sostenibles, lo que incluye la recuperación, redistribución y aprovechamiento de alimentos aptos para el consumo humano.

Una vez analizado el marco constitucional aplicable al caso en concreto, se refiere que la presente iniciativa encuentra sustento en el mandato constitucional cuyo fin es garantizar el derecho al cuidado.

En cuanto al control de convencionalidad, este principio consiste en asegurar que las normas nacionales se ajusten a los tratados y convenios internacionales ratificados por México, particularmente aquellos relacionados con los derechos humanos.



Por lo que, en cuanto al control de convencionalidad, el **inciso a, numeral 2, artículo 11 del Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales**, refiere que mejorar los métodos de producción, conservación y distribución de alimentos mediante la plena utilización de los conocimientos técnicos y científicos, la divulgación de principios sobre nutrición y el perfeccionamiento o la reforma de los regímenes agrarios de modo que se logren la explotación y la utilización más eficaces de las riquezas naturales.

Asimismo, la **Observación General 12 del Comité DESC de la ONU** establece que los Estados deben generar políticas orientadas a minimizar pérdidas en la cadena alimentaria y asegurar que los alimentos disponibles se utilicen prioritariamente con fines de consumo humano antes que su desecho.

Por lo anteriormente expuesto y, una vez señalado el marco convencional aplicable, se observa que diversos instrumentos internacionales ratificados por México refuerzan la obligación del Estado de garantizar condiciones que permitan a todas las personas acceder a una alimentación suficiente, nutritiva y adecuada. Estos compromisos internacionales no solo reconocen la importancia de mejorar los métodos de producción, distribución y aprovechamiento de alimentos, sino que también subrayan la necesidad de reducir pérdidas innecesarias a lo largo de la cadena alimentaria.

En este sentido, la implementación de acciones concretas para evitar el desperdicio y facilitar la recuperación de alimentos en buen estado se convierte en una responsabilidad ineludible para avanzar hacia el cumplimiento efectivo de dichos estándares globales y proteger el derecho humano a la alimentación en condiciones de dignidad.



VII. DENOMINACIÓN DEL PROYECTO DE LEY O DECRETO

INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE REFORMA EL ARTÍCULO 3 Y SE ADICIONA EL ARTÍCULO 9 BIS DE LA LEY PARA LA DONACIÓN ALTRUISTA DE ALIMENTOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO, EN MATERIA DE CREACIÓN, ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DEL BANCO DE ALIMENTOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

VIII. ORDENAMIENTO A MODIFICAR

Por lo anteriormente expuesto, a continuación, se presenta la reforma propuesta:

Ley para la Donación Altruista de Alimentos de la Ciudad de México	
TEXTO VIGENTE	TEXTO PROPUESTO
<p>“[...]” ARTÍCULO 3.- Para los efectos de esta Ley se entenderá por: [...] III. Alimento. - Susceptible de Donación Altruista. Todos los productos de cualquier naturaleza, sólidos o líquidos, naturales o transformados que tiene las mismas garantías de inocuidad alimentaria que los aptos para consumo humano, no comercializables y/o excedentarios, tendientes para su distribución gratuita; [...]” sic</p>	<p>“[...]” ARTÍCULO 3.- Para los efectos de esta Ley se entenderá por: [...] III. Alimento Susceptible de Donación Altruista. - Todos los productos de cualquier naturaleza, sólidos o líquidos, naturales o transformados que tiene las mismas garantías de inocuidad alimentaria que los aptos para consumo humano, no comercializables y/o excedentarios, tendientes para su distribución gratuita; [...]” sic</p>



**ROSARIO
MORALES**
DIPUTADA LOCAL D.T.O. 32
ALVARO OBREGON

SIN CORRELATIVO

“[...]”

ARTÍCULO 9 BIS. Corresponde al Banco de Alimentos de la Ciudad de México:

- I. Establecer y operar centros de acopio, clasificación y distribución de alimentos donados.
- II. Implementar procesos de control de calidad, manejo higiénico y trazabilidad de alimentos.
- III. Coordinarse con alcaldías, dependencias públicas, organismos autónomos, organizaciones de la sociedad civil y empresas privadas para la recuperación de alimentos.
- IV. Celebrar convenios para la recepción de donaciones de alimentos, perecederos o no perecederos, en términos de lo establecido en la presente Ley.
- V. Diseñar e implementar programas de distribución estratégica para zonas de atención prioritaria.



	<p>VI. Establecer un Registro Único de Donadores y Beneficiarios y mecanismos de transparencia.</p> <p>VII. Implementar procesos logísticos para el transporte, almacenamiento, refrigeración o congelación de alimentos según su naturaleza.</p> <p>VIII. Emitir lineamientos operativos internos y procedimientos de manejo de alimentos.</p> <p>IX. Promover campañas de donación y de reducción del desperdicio alimentario.</p> <p>X. Realizar diagnósticos, informes y evaluaciones de impacto social.</p> <p>XI. Supervisar el cumplimiento de las disposiciones de la Ley de Donación Altruista de Alimentos y demás normatividad aplicable.</p> <p>XII. Las demás que le confiera la Secretaría de Inclusión y Bienestar Social.</p>
--	--



[...]"

IX. TEXTO NORMATIVO PROPUESTO

Conforme a lo anteriormente expuesto, fundado y motivado se somete a consideración de este Honorable Congreso de la Ciudad de México, la propuesta del texto normativo propuesto de la **INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE REFORMA EL ARTÍCULO 3 Y SE ADICIONA EL ARTÍCULO 9 BIS DE LA LEY PARA LA DONACIÓN ALTRUISTA DE ALIMENTOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO, EN MATERIA DE CREACIÓN, ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DEL BANCO DE ALIMENTOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO**, en los términos siguientes:

ÚNICO. – Se reforma el **artículo 3** y se adiciona el **artículo 9 Bis. de la Ley para la Donación Altruista de Alimentos de la Ciudad de México**, para quedar de la siguiente forma:

“[...]

ARTÍCULO 3.- Para los efectos de esta Ley se entenderá por:

[...]

III. Alimento Susceptible de Donación Altruista. - Todos los productos de cualquier naturaleza, sólidos o líquidos, naturales o transformados que tiene las mismas garantías de inocuidad alimentaria que los aptos para consumo humano, no comercializables y/o excedentarios, tendientes para su distribución gratuita;

[...]

ARTÍCULO 9 BIS. Corresponde al Banco de Alimentos de la Ciudad de México:



- I. Establecer y operar centros de acopio, clasificación y distribución de alimentos donados.**

- II. Implementar procesos de control de calidad, inocuidad, manejo higiénico y trazabilidad de alimentos.**

- III. Coordinarse con alcaldías, dependencias públicas, organismos autónomos, organizaciones de la sociedad civil y empresas privadas para la recuperación de alimentos.**

- IV. Celebrar convenios para la recepción de donaciones de alimentos, perecederos o no perecederos, en términos de la Ley de Donación Altruista de Alimentos.**

- V. Diseñar e implementar programas de distribución estratégica para zonas de atención prioritaria.**

- VI. Establecer un Registro Único de Donadores y Beneficiarios y mecanismos de transparencia.**

- VII. Implementar procesos logísticos para el transporte, almacenamiento, refrigeración o congelación de alimentos según su naturaleza.**

- VIII. Emitir lineamientos operativos internos y procedimientos de manejo de alimentos.**

- IX. Promover campañas de donación y de reducción del desperdicio alimentario.**



X. Realizar diagnósticos, informes y evaluaciones de impacto social.

XI. Supervisar el cumplimiento de las disposiciones de la Ley de Donación Altruista de Alimentos y demás normatividad aplicable.

XII. Las demás que le confiera la Secretaría de Inclusión y Bienestar Social.

[...]"

TRANSITORIOS

PRIMERO. - Remítase a la persona titular del Poder Ejecutivo Federal para su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

SEGUNDO. - El presente Decreto entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

TERCERO. - Las autoridades competentes en materia de aprovechamiento alimentario, red de centros de acopio y coordinación interinstitucional, deberán emitir, en un plazo no mayor a noventa días naturales contados a partir de la entrada en vigor del presente Decreto.

CUARTO. - Se derogan todas aquellas disposiciones que se opongan al presente decreto.



Dado en el Recinto del Congreso de la Ciudad de México, a los veintiséis días del mes de febrero del año dos mil veintiséis.

Rosario Morales

DIP. MARÍA DEL ROSARIO MORALES RAMOS

**ROSARIO
MORALES**
DIPUTADA LOCAL DTTO. 32
— ÁLVARO OBREGÓN —