

# JUNTOS POR EL PLANETA TIERRA

Empresas buscan ser agentes de cambio ante las necesidades en nutrición, sostenibilidad y medio ambiente de la sociedad

Umberto Estrada

**D**ía a día, podemos ver a más personas comprometidas por el bien de nuestro hogar llamado Tierra y qué mejor que éstas se encuentren en empresas u organizaciones del sistema alimentario mexicano que procuran llevar a cabo las mejores prácticas desde sus trincheras como en nutrición, cuidado al medio ambiente, fomento a las comunidades productoras, innovación sostenible y rescate de las tradiciones culinarias del país.

En esta ocasión hablaremos de la entrega de reconocimientos que se realizó en las instalaciones del Centro de Diseño y Comunicación de la Ciudad de México, los Premios Goula. Este año se inscribieron un total de 236 empresas de 25 estados del país, respecto a la entrega pasada, esto representó un incremento de 81 por ciento.

Entre los proyectos ganadores, se reconoció, por ejemplo, la labor de un sistema que permite a los agricultores convertir sus residuos en energía renovable y bioferti-

zante a una empresa que provee soluciones agrícolas y que en 2022 evitó el uso de 11 millones de litros de pesticidas. Otra de las empresas ganadoras purifica y regula los flujos de agua que llegan a la cuenca de Culiacán, Sinaloa; y otra más trata el aceite y cartón residual para convertirlos en nuevos productos.

En esta edición se entregaron un total de 20 reconocimientos en cinco categorías: Conciencia Social, Conciencia Ambiental, Nutrición Consciente, Visión Consciente

y Marca Consciente. Además de dos a la trayectoria de La Costeña y Oaxacanita, dos empresas que durante las tres ediciones han destacado con proyectos de enorme trascendencia. Por ello fueron acreedoras al galardón Gran Premio Semilla de Consciencia.

La difícil tarea de elegir a los ganadores recayó en el jurado multidisciplinario conformado por 43 expertos en el sector de alimentos y bebidas en México. Dentro de ellos destacan directivos de las principales cámaras del sector, asociaciones, organismos, académicos, investigadores y chefs, quienes eligieron a los 91 finalistas. La selección se efectuó con la ayuda de un algoritmo creado especialmente para este premio, de esta manera se garantizaron

objetividad, transparencia e imparcialidad en todo el proceso.

David Roldán, director general de Goula y creador de este movimiento, expresó: “Este es nuestro granito de arroz para hacer conciencia en la toma de decisiones de líderes de la industria, gobierno y en las organizaciones de la sociedad civil; pero también en los dueños de negocios e iniciativas. Por último, pero no menos importante, de ti y de nosotros que somos los consumidores de alimentos. La última decisión la tenemos nosotros, las personas, que con nuestra capacidad de compra elegimos el rumbo de esta industria.

“Hagamos que todas nuestras acciones impacten positivamente en este planeta que necesita, cada vez más, de nuestra consciencia alimentaria”.

Karina Paucic, directora de los Premios Goula, agregó que “todos y cada uno de esos proyectos, empresas y productos son de inmenso valor para México y el mundo porque demuestran que la sostenibilidad es un modelo de negocio viable en nuestra industria, que la comida se puede disfrutar con responsabilidad, y que es posible un futuro en el que no acabemos con el planeta, ni él con nosotros... Porque es así de simple: El futuro será sostenible, o no será nunca”.



### GOULA TALKS

Durante el evento de premiación se realizó el conversatorio “Los negocios buenos son buenos negocios”, en el que expertos dialogaron sobre el efecto positivo de las prácticas conscientes en los negocios alimentarios.

Participaron Mei Crespo, Communications & Corporate Affairs Sr. Manager en Unilever Mexico and Comms Advisor Nutrition Latam, así como Christine Lopes, gerente de Desarrollo de Negocios LATAM en Innova Market Insights, además de Germán Santillán, fundador y CEO de Oaxacanita Chocolate, también José Antonio Sada Sánchez Mejorada, coordinador de la especialidad de Food Design and Innovation en CENTRO y la participación de Marcela Martínez



Pichardo, directora de Asuntos Públicos y Regulatorios de Ingredion México y el Caribe, y Presidenta de la Cámara Nacional del Maíz Industrializado.

Los asistentes al evento pudimos disfrutar de la Galería de la Consciencia Alimentaria, una exposición conformada por los finalistas de esta premiación. Fue una grata sorpresa encontrar productos innovadores, saludables y en su mayoría mexicanos.

Asimismo, se contó con la exhibición del Museo Itinerante de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU, que invita a la reflexión individual sobre cómo las decisiones diarias cuentan para alcanzar el cumplimiento de la Agenda 2030. // @revistacosasmx