



# Informe sobre el estado *del* **sistema alimentario**

2022



OFFICE OF  
**SUSTAINABILITY**

CITY OF AUSTIN



# Resumen ejecutivo

*Un mensaje de Edwin Marty,  
Gerente de política alimentaria  
de la Ciudad de Austin*



La comida en Austin significa mucho. Muchos de nosotros podemos apreciar y celebrar nuestras identidades mediante los alimentos que comemos y compartimos, en parte gracias a un sistema alimentario tan sólido e innovador. Sin embargo, hay muchas preguntas sobre los alimentos que cultivamos, vendemos, compramos y comemos en nuestra comunidad.

Aunque Austin cuenta con una vibrante escena gastronómica con legendarios tacos mañaneros, restaurantes con alimentos producidos en granjas y supermercados de primera clase, la asequibilidad y el acceso para todos sigue siendo un reto.

En particular, los dos últimos años han traído nuevas dificultades, ya que hemos visto las importantes repercusiones de la pandemia de COVID-19, la tormenta invernal Uri, los conflictos internacionales como la guerra entre Rusia y Ucrania, y otros desastres climáticos. Estos eventos extremos han puesto de manifiesto las deficiencias de nuestro sistema alimentario, desde la tensión en nuestra cadena de suministro de alimentos hasta el aumento significativo de la **inseguridad alimentaria** en nuestra comunidad.

Esperamos aprender de estos retos mientras nos embarcamos en un ambicioso esfuerzo de planificación alimentaria: el primer plan integral de este tipo a nivel local. A lo largo de este proyecto, queremos ahondar en preguntas importantes y escuchar directamente a los austineses. ¿Qué podemos elogiar del sistema alimentario de Austin y qué debemos cambiar? ¿Cómo podemos mejorar la calidad de vida de los austineses ahora y en el futuro?

Este informe sobre el estado del sistema alimentario sirve como una evaluación de referencia de nuestro actual sistema alimentario local, lo que generalmente se considera el primer paso en un proceso de planificación del sistema alimentario. No se trata de una visión global, sino de una introducción para todos los que participan en la creación del Plan de Alimentación de Austin y en las labores por conseguir un sistema alimentario más equitativo, sostenible y resiliente. En este informe le presentaremos los principales sectores del sistema alimentario, los datos, las tendencias, los retos, los cambios recientes en la política, y los indicadores.

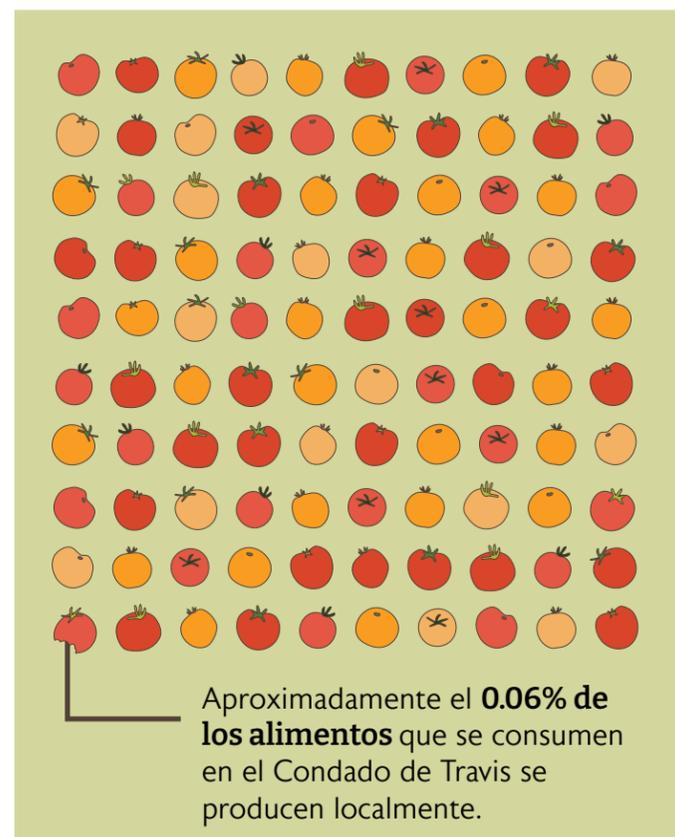
Mediante este esfuerzo, nuestra visión es garantizar el **derecho a la alimentación** para todos. Juntos podemos imaginar y construir un sistema alimentario que responda a las necesidades de todos en nuestra comunidad.

# Datos breves y Objetivo

Este informe busca ofrecer un punto de partida para entender el sistema alimentario actual de Austin a través de datos relevantes, el contexto histórico y las decisiones recientes en materia de política. En el documento se presentan preguntas clave que pretenden suscitar el debate y nuevas ideas para poder abordar temas específicos.

Aunque no incluya todas las variables relacionadas con el sistema alimentario de Austin, este informe ayuda a proporcionar una base y una fuente de inspiración para la creación conjunta del primer **Plan de Alimentación** integral de Austin.

**Nota:** Todos los datos utilizados en este informe están documentados en el [Apéndice I](#).

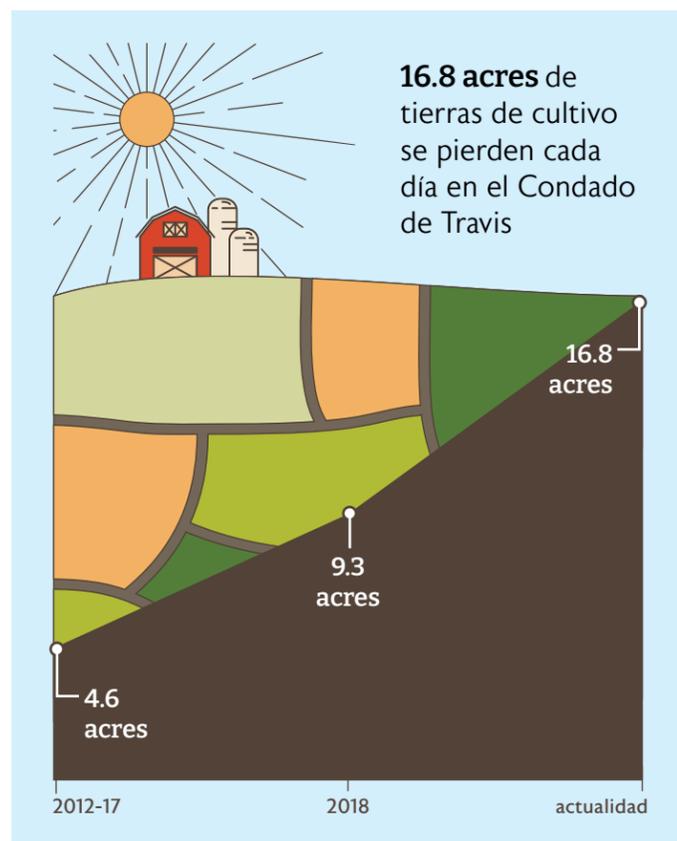
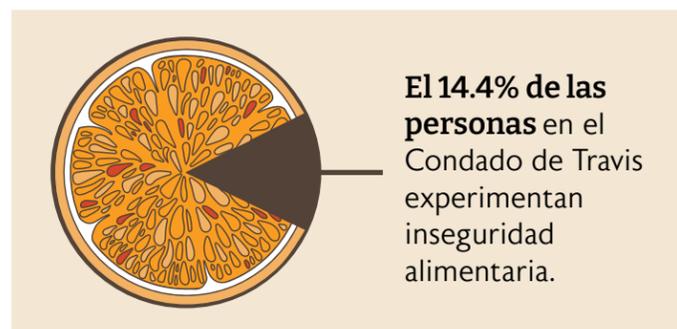


Cada día se desperdician 1.24 millones de libras de comida en Austin.

Los alimentos son responsables del **21%** de todas las emisiones de gases de efecto invernadero producidos por todos en nuestra comunidad.

## Un comentario sobre los enlaces:

Las palabras que aparecen en **marrón, en fuente negrita**, están vinculados con la página correspondiente del Glosario. Los enlaces externos incluidos en el informe aparecen en [rojo y están subrayados](#).



# Tabla de contenido

¿Qué es un sistema alimentario?	2
¿Por qué son importantes los sistemas alimentarios?	6
Historia del sistema alimentario de Austin	8
Un año de doble crisis: COVID-19 y la tormenta invernal Uri	10
¿Por qué es necesaria la planificación alimentaria?	12
Producción de alimentos	14
Procesamiento y distribución de alimentos	16
Mercados y venta minorista	18
Consumo de alimentos y acceso	20
Posconsumo y desperdicio de alimentos	22
Justicia alimentaria	24
Próximos pasos y Participe	26
Agradecimientos	29
Glosario	31
Apéndice I: Datos ampliados	34
Apéndice II: Obras citadas	34

# ¿Qué es un sistema alimentario?

La Ciudad de Austin define el **sistema alimentario** como la red interconectada de todo lo que ocurre con los alimentos: dónde y cómo se cultivan, distribuyen, venden, consumen, desperdician o recuperan. A nivel mundial, el sistema alimentario está conformado por sus actores, sus prácticas y las leyes que los regulan. Consideramos que nuestro sistema alimentario local incluye la región del **Centro de Texas**.

Este informe divide el sistema alimentario en seis secciones que proporcionan un marco para explorar de dónde provienen los alimentos de Austin y su impacto.



## Áreas clave del sistema alimentario



**Justicia alimentaria**  
 Cuál es el impacto que tiene el racismo sistémico y la colonización en el funcionamiento (o no) del sistema alimentario para cada miembro de nuestra comunidad.

**Producción de alimentos**  
 De dónde proceden nuestros alimentos, desde la agricultura hasta la ganadería, incluyendo huertos familiares.



**Procesamiento y distribución de alimentos**  
 Qué ocurre con los alimentos desde que se cultivan hasta que llegan a su plato, y cómo se trasladan y procesan.



**Mercados y venta minorista**  
 Cómo se venden y compran los alimentos.



**Consumo de alimentos y acceso**  
 Cómo nos alimentamos, quiénes luchan por conseguir suficiente alimento, y qué impacto tiene nuestro consumo en nuestra salud.



**Posconsumo y desperdicio de alimentos**  
 Qué ocurre con las partes de los alimentos que no comemos y cuál es el impacto del desperdicio de alimentos en el medio ambiente.



Pollos que se alimentan de pasto en Genesis Gardens, en Community First! Village.

# ¿Por qué son importantes los sistemas alimentarios?

Para que Austin sea una comunidad próspera, saludable y justa, debe tener un sistema alimentario local equitativo, sostenible y resiliente. Cultivar, vender, comer y recuperar los alimentos a nivel local apoya el empleo y crea nuevos puestos de trabajo, fortalece la economía, mejora la salud pública y reduce el impacto del transporte. Tal y como se señala en la [Dirección Estratégica de 2023](#), la visión de la Ciudad de Austin es tener un sistema alimentario que beneficie y responda a las necesidades de todos.

Sin embargo, más que un recurso económico o una necesidad del cuerpo, la comida es también medicina, alegría, cultura, memoria y lugar. La comida, que varía según las culturas y los países, ha sido el centro de reuniones tradicionales y espirituales, días festivos y prácticas de duelo durante siglos. Los alimentos que comemos reflejan quiénes somos y de dónde venimos.

Cuando pensamos en lo que hace que Austin sea única, a menudo lo primero que se nos viene a la mente está relacionado con la comida: barbacoa, tacos mañaneros, camiones de comida y otras propuestas gastronómicas especiales. La comida no solo nos conecta con los lugares, sino también con los demás.

*"A veces tengo que elegir entre conseguir medicamento o comida por el precio".*

**RESIDENTE DEL DISTRITO 5**

Análisis del Entorno Alimentario de 2018

Cuando funciona adecuadamente, el sistema alimentario puede proporcionar:

-  → comida saludable, asequible, con relevancia cultural y sostenible para todos
-  → oportunidades de empleo significativas y justas
-  → un trato humanitario a los animales
-  → apoyo a nuestros sistemas naturales

**El sistema alimentario actual no está a la altura de estas aspiraciones, pero nos gustaría creer que podría estarlo.**

Muchos medios modernos de producción de alimentos son insostenibles y ponen en peligro nuestro futuro en la Tierra. La producción agrícola intensiva es responsable del 80% de la deforestación total del mundo y de al menos el 21% del total de emisiones de gases de efecto invernadero. En Texas, la crisis climática amenaza la producción de alimentos a medida que las temperaturas extremas, las inundaciones y las sequías se vuelven más frecuentes, lo cual causa una reducción en el rendimiento de los cultivos. La Agencia de Protección Ambiental calcula que, en 70 años, es probable que Texas triplique el número de días al año con temperaturas superiores a los 100 °F. Nuestro sistema alimentario debe estar preparado para afrontar estas perturbaciones.



Un socio de la comunidad carga comidas para distribuirlas a personas sin hogar.



## ¿Por qué es necesaria la planificación alimentaria?

**La política del sistema alimentario** es el estudio de las leyes y normas que regulan los alimentos que cultivamos, forrajeamos, criamos, procesamos, distribuimos, compramos, vendemos, cocinamos, comemos y desechamos. Casi todos los aspectos del sistema alimentario están condicionados por alguna clase de norma que se ha adoptado y que se aplica en diferentes niveles de gobierno.

Un mosaico legislativo entre varias agencias gubernamentales controla la política alimentaria, lo que da lugar a silos e incoherencias. El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos tiene el colosal papel de regular nuestra alimentación, pero desde principios de la década de 2000, los gobiernos municipales han ganado cada vez más protagonismo en el sistema alimentario al contratar personal especializado en política alimentaria. El trabajo de política alimentaria abarca la sostenibilidad, el desarrollo económico, la salud pública, la equidad y otras áreas, lo que deja al personal con la necesidad de crear prácticas más sólidas y coordinadas. Los **planes de sistema alimentario** integrales son un paso en esta dirección.

### Creación de un plan de alimentación

Un plan de sistema alimentario define una visión y esboza actividades interconectadas y visionarias diseñadas para fortalecer el sistema alimentario de una comunidad. El proceso de planificación ofrece a las ciudades la oportunidad de crear una visión y unos objetivos factibles para el sistema alimentario

local junto con los miembros de la comunidad, los agricultores y los trabajadores agrícolas, los trabajadores de servicios alimentarios y de venta minorista de alimentos, los estudiantes, los propietarios de pequeños negocios y otros socios.

### Diseño de la política del sistema alimentario en todos los niveles



### Un comentario sobre la gobernanza

Aunque la Ciudad de Austin y otras instituciones públicas tienen autoridad para gobernar sobre los asuntos locales, la ley estatal puede reemplazar las ordenanzas locales, y la ley federal puede reemplazar la ley estatal o local.

# Historia del sistema alimentario de Austin

El sistema alimentario de Austin precede a la colonización y al genocidio de los guardianes originarios del Centro de Texas. Lo que ahora se conoce como Texas yace sobre los territorios tradicionales y ancestrales que se robaron a los Tonkawas, los Apaches, los Ysletas del sur Pueblo, la Tribu Apache Lipán, la Banda de Indios Yaquis de Texas, los Coahuiltecas y a todas las otras tribus que no se mencionan expresamente pero que comparten una historia con esta tierra. Otras tribus que han formado o forman parte de tierras y territorios en Texas son la Tribu Alabama-Coushatta de Texas, la Tribu Kickapoo de Texas, y las naciones Carrizo y Comecrudo, Tigua Pueblo, Caddo, Comanche, Kiowa, Wichita, Chickasaw, y Waco.

Desde la colonización, los cimientos de nuestro actual sistema alimentario en Austin han sido moldeados por políticas y programas opresivos y de supremacía blanca, que comprometen la salud y la soberanía de sus habitantes originarios y borran su cultura, sus tradiciones, sus valores y sus idiomas. Comprender esta historia es fundamental para reconocer su impacto duradero en nuestro sistema alimentario actual. Aunque queda mucho por hacer, el personal de la Ciudad se ha comprometido a trabajar activamente para alcanzar la **justicia alimentaria**.

A pesar de los desafíos pasados y actuales, Austin es el hogar de una vibrante comunidad alimentaria que cuenta con una próspera **venta minorista de alimentos**, barrios con propuestas gastronómicas únicas, una creciente comunidad agrícola urbana e incansables movimientos a favor del acceso a los alimentos y de la justicia alimentaria. La siguiente línea de tiempo incluye un recuento no exhaustivo de las actividades significativas que han tenido un impacto en el sistema alimentario de Austin.

## Antes de la colonización

Mucho antes de la llegada de los europeos o de la creación de México o Estados Unidos, los pueblos indígenas cazaban, recolectaban, cultivaban y mantenían sistemas alimentarios diversos y sostenibles en lo que hoy llamamos Texas. Mientras que las tribus del este de Texas, como la Confederación Caddo, construyeron viviendas permanentes y cultivaron tierras agrícolas para obtener cosechas como el maíz, los frijoles, las calabazas y los zapallos, los Apaches eran nómadas y seguían a los búfalos en busca de comida y sustento por todo el Centro de Texas. Muchas de sus prácticas agrícolas protegían los ecosistemas locales, preservaban la biodiversidad y minimizaban el desperdicio de alimentos, y además honraban la tierra, el agua, las plantas y los animales que los sustentaban.



Una mujer afroamericana parada frente a una casa en la subdivisión de Wheatville antes de la aprobación del Plan Maestro de 1928.

[PICA-36047], Centro de Historia de Austin, Biblioteca Pública de Austin

1821

La colonización de Stephen F. Austin llevó plantaciones de algodón, ganado comercial y mano de obra esclava negra-estadounidense al Centro de Texas, lo que continuó tras la admisión de Texas en la Unión en 1845.

1928

El Plan Maestro de la Ciudad de Austin retiró del lado oeste de la ciudad a todas las comunidades de color (incluidas las colonias libres de Wheatville y Mason Town) a la fuerza, con lo cual los agricultores negros se vieron despojados de sus tierras.

1933

La Ley de Ajuste Agrícola, considerada la primera Ley Agrícola federal, se aprobó como parte de un esfuerzo para apoyar a los agricultores y aparceros en dificultades. Aunque se suponía que iba a aumentar los ingresos de los agricultores, esta y otras políticas del Nuevo Trato excluyeron a los agricultores de color, de bajos ingresos y a las mujeres agricultoras.

Década de 1740

Los ganaderos mexicanos establecieron villas en las tierras que ocupaban los pueblos indígenas a lo largo del río Grande. Estos y otros ranchos de la zona de San Antonio y Goliad fueron la cuna del vaquero estadounidense y de la industria ganadera. En las décadas siguientes, los ranchos de propiedad blanca, con mano de obra esclava negra, llegarían a dominar y desplazar a los ranchos "tejanos".

1865 - Década de 1920

Las "colonias libres", creadas por agricultores negros, desarrollaron comunidades autosuficientes alejadas del terror de la supremacía blanca y las leyes Jim Crow. Transformaron la tierra infértil en **economías circulares** que abastecían a sus comunidades con una selección diversa de alimentos. Trágicamente, las colonias libres no sobrevivieron debido a las políticas y programas discriminatorios municipales y federales.

1930

**Los agricultores arrendatarios** operaban dos tercios de las granjas del Condado de Travis. **Los aparceros** a menudo quedaban endeudados con los terratenientes debido a las altas tasas de interés, las cosechas imprevisibles y los terratenientes y comerciantes sin escrúpulos, lo que les causaba enormes dificultades para obtener y mantener su riqueza. La mayoría de los agricultores arrendatarios y aparceros eran agricultores negros y mexicanos.

1942

El Programa Bracero autorizó y fomentó la entrada de hombres mexicanos en Estados Unidos como contratistas agrícolas de corta duración.

H. S. (Hank) Brown (segundo a la izquierda), presidente de la AFL-CIO de Texas, participa en la marcha de trabajadores agrícolas de junio de 1966 en San Antonio.

[E-0012-187-C-02]. Colección de fotografías de San Antonio Express-News, Colecciones especiales de la UTSA.



**1956**

La construcción de la carretera interestatal 35 consolidó aún más la segregación física de los residentes negros e hispanos/latinos que vivían en el este de Austin.

**1966**

La marcha de trabajadores agrícolas desde el Valle del Río Grande hasta el Capitolio del Estado en Austin dio lugar al primer salario mínimo estatal y puso en marcha el movimiento de los trabajadores agrícolas y, hasta cierto punto, el movimiento chicano en Texas. Los trabajadores agrícolas siguen luchando contra las condiciones de opresión, como los bajos salarios, las condiciones laborales peligrosas y las viviendas inadecuadas.

**2000**

La primera [Ordenanza sobre granjas urbanas](#) de la Ciudad de Austin tenía como objetivo aumentar la producción local de alimentos, crear puestos de trabajo y proporcionar conexiones directas entre el vecindario y el sistema alimentario mediante la legalización de la agricultura urbana en todas las áreas de zonificación.

**2014**

El Consejo Municipal de Austin creó el puesto de Gerente de política alimentaria en la Oficina de Sostenibilidad para coordinar las políticas e iniciativas alimentarias entre los departamentos municipales y las partes interesadas de la comunidad.



Una calle de Austin cubierta de nieve durante la tormenta invernal Uri de 2021.

**Febrero de 2021**

La tormenta invernal Uri causó estragos en Texas, sumiendo a millones de personas en una oscuridad glacial con cortes de electricidad generalizados. El suministro de agua y alimentos de Austin se vio afectado, y los bancos de alimentos tuvieron dificultades para satisfacer el aumento de la demanda.

**1954**

La xenofobia hacia los trabajadores agrícolas mexicanos culminó en la mayor deportación masiva de la historia de los Estados Unidos. Hasta 1.3 millones de personas se vieron obligadas a marcharse.

**1965**

Los trabajadores agrícolas inmigrantes que se quedaron o regresaron a los EE.UU. se movilizaron para abogar por mejores condiciones laborales y crearon sindicatos agrícolas nacionales.

**1975**

Austin Community Gardens se fundó como un proyecto de la Asociación Cristiana de Mujeres Jóvenes (YWCA). El grupo se convirtió en una organización independiente sin fines de lucro en 1987 y finalmente se fusionó con el Sustainable Food Center en 2001.

**2008**

La [Junta de Política Alimentaria del Condado de Austin-Travis](#) se creó para asesorar al Consejo Municipal de Austin y a la Corte de Comisionados del Condado de Travis sobre las maneras de mejorar el sistema alimentario local.

**2020**

Comenzó la pandemia de COVID-19, que causó una perturbación masiva en la vida cotidiana, la salud pública y el sistema alimentario.

**Septiembre de 2021**

El Consejo Municipal adoptó el [Plan de Equidad Climática de Austin](#), creado conjuntamente con líderes comunitarios. El plan estableció varios objetivos relacionados con un sistema alimentario sostenible.

# Un año de doble crisis: COVID-19 y la tormenta invernal Uri

## El impacto del COVID-19

El 13 de marzo de 2020, dos días después de que la Organización Mundial de la Salud declarara el COVID-19 como pandemia mundial, el Condado de Travis confirmó sus primeros casos conocidos de la enfermedad en la localidad. La pandemia causó una enorme perturbación en la vida cotidiana y tuvo un fuerte impacto en los sistemas alimentarios tanto a nivel local como mundial.

En la dura realidad de la recesión económica provocada por la pandemia, los miembros de nuestra comunidad lucharon por mantenerse alimentados. En marzo y abril de 2020, hubo un aumento del 51.7% en el volumen general de llamadas al **2-1-1** y un aumento del 160.5% en las llamadas relacionadas con necesidades alimentarias, comparado con los datos de marzo y abril de 2019. En el Condado de Travis, la inseguridad alimentaria aumentó del 12.8% en 2019 al 17% en 2020 y [se mantuvo elevada](#) al 14.4% en 2021.

La pandemia de COVID-19 también trajo grandes retos para el sector de la venta minorista de alimentos. Los trabajadores "esenciales" de la industria alimentaria enfrentaron muchos retos durante la pandemia. Muchos **negocios de comida** operan con márgenes muy ajustados, y las órdenes locales de quedarse en casa y la escasez de trabajadores provocaron una oleada de cierres de restaurantes, muchos de ellos emblemas de la comunidad de Austin que llevaban años en el negocio. En Texas, unos 9,000 restaurantes o negocios de comida han cerrado sus puertas desde que comenzó la pandemia. El impacto se sigue sintiendo. En 2021, el 72% de los operadores de restaurantes de Texas señaló que les falta personal.

## La tormenta invernal Uri: Una crisis adicional

En febrero de 2021, menos de un año después de que se notificaran los primeros casos de COVID-19 en Austin, la tormenta invernal Uri causó estragos en Texas. La tormenta provocó cortes de electricidad en todo el estado, lo que hizo que millones de tejanos se quedaran sin electricidad durante varios días. En Austin, los cortes afectaron al suministro de agua, lo que generó una pérdida de presión de agua, tuberías congeladas y rotas, y la necesidad de hervir el agua en toda la ciudad. Miles de hogares y apartamentos estuvieron sin agua durante días y, en algunos casos, semanas.

La tormenta invernal Uri trajo una serie de retos para acceder a los alimentos a nivel local:

- > Las condiciones de hielo y nieve dificultaron la **distribución de alimentos**.
- > El suministro limitado y la pérdida de electricidad causaron el cierre de tiendas de alimentos y dejaron los estantes vacíos.
- > Los bancos de alimentos lidiaron con la pérdida de electricidad y agua en medio de una demanda sin precedentes.
- > Los agricultores de la región perdieron importantes ingresos por la destrucción de sus cultivos.
- > La planificación y los procedimientos de acceso a los alimentos en caso de desastres no pudieron satisfacer las necesidades de la población.

Las personas que tenían medios para desplazarse se encontraban con colas en las tiendas de alimentos, que daban la vuelta a la manzana. La tormenta invernal Uri también provocó un aumento del hambre, ya que el Central Texas Food Bank tuvo problemas para cubrir la demanda en su segunda mayor distribución masiva de la historia.

## Asociarse para apoyar a los más necesitados

Durante el COVID-19 y en la tormenta invernal Uri, las organizaciones gubernamentales y comunitarias se unieron para ayudar a alimentar a las personas de nuestra comunidad más afectadas, como los trabajadores del sector alimentario, las personas sin hogar, las comunidades de bajos ingresos y las comunidades de color.

- > Durante el COVID-19, la Oficina de Sostenibilidad trabajó con los restaurantes locales Easy Tiger, Henbit-Emmer and Rye y [Good Work Austin](#) para producir más de un millón de comidas para cuidadores de familias y, al mismo tiempo, apoyar el empleo del personal de los restaurantes.
- > La Ciudad de Austin concedió \$23 millones a 1,052 negocios mediante subvenciones de ayuda para empresas. El 41% de los beneficiarios eran negocios de comida.
- > Para aumentar el acceso a los alimentos durante el COVID-19, la Ciudad de Austin destinó \$9.6 millones y el Condado de Travis aportó \$1.7 millones adicionales.
- > Tras la tormenta invernal, se recaudaron más de \$383,000 entre las organizaciones locales para ayudar a los agricultores afectados. Más de 55 agricultores recibieron financiación.
- > Entre abril de 2020 y septiembre de 2021, la iniciativa [Comiendo separados pero juntos](#) proporcionó más de un millón de comidas a personas sin hogar.



### Un ímpetu por el cambio

Sabemos que estos acontecimientos no suceden de manera aislada. Más bien, ponen de manifiesto la fragilidad de nuestro sistema alimentario. En junio de 2021, teniendo en cuenta el COVID-19 y la tormenta invernal Uri, el Consejo Municipal de Austin [propuso la creación del primer Plan de Alimentación de la Ciudad de Austin](#) y el primer Plan de Acceso a Alimentos y Agua Potable en caso de Desastre.

# Producción de alimentos

*De dónde proceden nuestros alimentos, desde la agricultura hasta la ganadería, pasando por los huertos familiares.*

El Condado de Travis alberga más de 1,000 **granjas**, todas de propiedad y gestión privadas. Estas granjas proporcionan varios tipos de alimentos, como maíz, sorgo, trigo y diversas frutas y verduras. En Austin también hay 53 **huertos comunitarios**, 218 huertos escolares, tres **bosques de alimentos** y un sinnúmero de huertos familiares, que proporcionan alimentos en menor medida en nuestra zona. La Ciudad de Austin tiene jurisdicción para aprobar y gestionar ciertas **actividades de agricultura urbana** a nivel local, incluidos los huertos comunitarios y las **granjas urbanas** dentro de los límites de la ciudad.

Aunque la zona de Austin tiene una sólida y creciente demanda de alimentos locales, solo el 0.06% de los alimentos que se consumen en el Condado de Travis se produce localmente. La gran mayoría de los alimentos que se consumen en Austin se produce en otras zonas y se transporta, lo que implica una mayor huella de carbono y alimentos menos frescos. Esto también significa que nuestro suministro de alimentos está sujeto a perturbaciones en la cadena de suministro fuera de Austin.

La **Ley agrícola de los Estados Unidos** establece la agenda política y el presupuesto para la producción de alimentos a nivel nacional. Todas las prácticas agrícolas de Texas deben cumplir estas normas. La legislación estatal abarca la financiación agrícola, la seguridad alimentaria, los insumos agrícolas, las normas sobre productos, etc.

## Tendencias y desafíos

- Las granjas urbanas y los huertos comunitarios se pueden construir en cualquier lugar de Austin con un permiso, pero las barreras impiden la participación de las comunidades de bajos ingresos y de color. Por ejemplo, la documentación para solicitar permisos para los huertos comunitarios solo está disponible en inglés.
- La propiedad de granjas y terrenos está casi exclusivamente en manos de hombres blancos.
- El uso de terrenos para la creación de granjas urbanas genera tensiones entre los responsables políticos y los miembros de la comunidad debido al aumento del costo y la falta de disponibilidad de terrenos.
- Potenciada por prácticas agrícolas insostenibles, la crisis climática amenaza la producción de alimentos y el rendimiento de los cultivos en la región.
- Las políticas alimentarias federales incentivan la producción de alimentos ultraprocesados y poco nutritivos en lugar de alimentos integrales y ricos en nutrientes como las frutas y las verduras.
- Los trabajadores agrícolas inmigrantes suelen recibir salarios bajos, trabajan en condiciones peligrosas y no tienen acceso a una vivienda segura y adecuada.

## Medidas de política

Desde 2015, la Junta de Política Alimentaria del Condado de Austin-Travis ha dado **varias recomendaciones** relacionadas con el uso de la tierra y la producción local de alimentos, incluida una **propuesta** aprobada de 2016 para que se añada el apoyo a los huertos comunitarios en las descripciones de trabajo del personal de la Ciudad dentro del Departamento de Parques y Recreación.

En 2021, el Plan de Equidad Climática de Austin estableció varios objetivos relacionados con la producción sostenible de alimentos, entre ellos, la protección de 500,000 acres de tierras de cultivo contra la urbanización en la región de cinco condados y la incorporación de todos los terrenos propiedad de la Ciudad en un plan de gestión para lograr emisiones neutras o negativas.

## Preguntas clave

- ¿De qué manera los alimentos que se consumen en Austin pueden cultivarse o producirse localmente en una mayor medida?
- ¿Cómo podría la Ciudad conectar a los agricultores y trabajadores agrícolas con los responsables políticos y hacerlos participar en los procesos de planificación?
- Teniendo en cuenta la competencia por el uso de la tierra, las presiones urbanísticas y los problemas jurisdiccionales, ¿cómo podemos preservar las tierras para las iniciativas de explotación agrícola y agricultura urbana?
- ¿Cuál es el papel del gobierno de la ciudad y del condado en el apoyo a la producción local de alimentos?
- ¿Cómo los productores locales de alimentos podrían mejorar la **resiliencia** ante los desastres climáticos?
- ¿Cómo podemos medir el impacto medioambiental del sistema alimentario regional?

## Datos

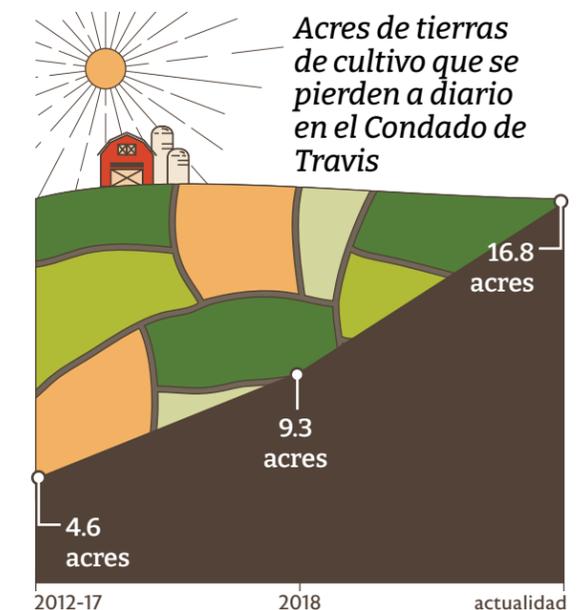
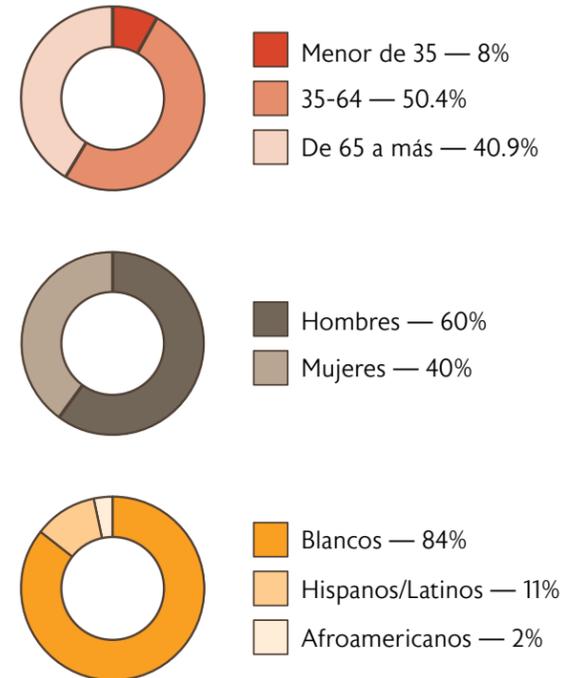
Aproximadamente el **0.06%** de los alimentos que se consumen en el Condado de Travis se producen localmente.

En el Centro de Texas hay **8,498** granjas, de las cuales:

- 9** son granjas urbanas
- 21** tienen certificación orgánica
- 13** afirman seguir prácticas regenerativas
- 0** tienen el certificado de trabajo justo

Hay **13,647** personas que trabajan en labores agrícolas en el Centro de Texas.

## Demografía de la mano de obra agrícola en el Condado de Travis



# Procesamiento y distribución de alimentos

*Qué ocurre con los alimentos desde que se cultivan hasta que llegan a su plato, y cómo se trasladan y procesan.*

La capacidad de conservar y prolongar la frescura de los alimentos contribuye a asegurar su disponibilidad durante todo el año. Las actividades relacionadas con el **procesamiento de alimentos** permiten que los productos agrícolas crudos sean comestibles mediante la cocción, la congelación, la combinación de ingredientes, el enlatado, etc. Para que puedan operar, los procesadores de alimentos deben **obtener un permiso** de la Ciudad de Austin y seguir todas las normas estatales y federales relativas a la seguridad alimentaria y la fabricación y el etiquetado de alimentos. Algunas de las **"comidas caseras"**, que se producen en pequeñas cantidades y que se venden desde las cocinas caseras, están exentas de muchas normas que se aplican a los procesadores de mayor escala.

La distribución es una parte fundamental de la cadena de suministro y un factor importante en la economía alimentaria local de Austin. Una vez procesados, la distribución de alimentos conecta los alimentos desde su lugar de producción hasta donde se preparan o venden. El aumento de la demanda de alimentos locales ha hecho necesaria la implementación de redes de distribución a menor escala, lo que crea oportunidades económicas para que los pequeños y medianos productores se conecten a los mercados mayoristas, lo que a su vez mejora la resiliencia del sistema alimentario.

## Tendencias y desafíos

- Aunque sea importante para proteger la salud pública, el proceso de entrega de permisos puede ser bastante largo y confuso, lo que puede incluir barreras burocráticas para que los pequeños y medianos productores pongan en marcha un negocio.
- Los pequeños y medianos distribuidores deben cumplir las mismas normas federales y estatales de envasado, transporte y almacenamiento de alimentos que se exigen a los gigantes industriales, lo que dificulta el funcionamiento y la competencia de las empresas locales.
- Los compradores de alimentos necesitan productos en grandes cantidades, con gran regularidad y a bajo costo, lo que supone un reto para los productores locales de menor escala.
- No hay **food hubs** en Austin. Sin embargo, Common Market opera fuera de Houston y ofrece sus servicios a parte del Centro de Texas, y Austin cuenta con dos **agregadores de alimentos** locales: Farmhouse Delivery y Farm to Table.

## Medidas de política

Un **informe de 2019** realizado por la organización sin fines de lucro Sustainable Food Center examinó la viabilidad de financiar un food hub local. Las recomendaciones del informe se centraban en la satisfacción de las necesidades de los productores locales, como ofrecer asesoramiento sobre gestión empresarial y financiera, facilitar el acceso a la tierra, fortalecer la mano de obra agrícola, etc.

En 2021, varios departamentos de la Ciudad desarrollaron un paquete de recomendaciones llamado **Nourish Austin** en respuesta a una **Resolución del Consejo Municipal**. La propuesta incluía el desarrollo de food hubs de dominio público, pero la recomendación no ha recibido financiación por el momento.

## Preguntas clave

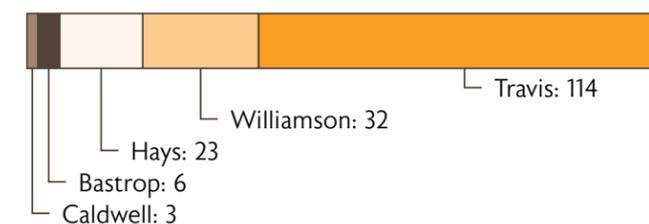
- ¿Cómo podemos generar food hubs para apoyar a las redes de envasado y distribución local de alimentos?
- ¿Cómo las organizaciones gubernamentales y los minoristas de alimentos privados pueden apoyar más el uso de alimentos locales en los **bienes de consumo envasados**?
- ¿Cómo podemos apoyar la mejora de las condiciones de las personas que trabajan en el procesamiento y la distribución de alimentos?
- ¿Cómo podemos reforzar el desarrollo económico, el desarrollo de la mano de obra y el trabajo asociado en el sector de procesamiento de alimentos?
- ¿Cómo podemos garantizar el bienestar de los animales en nuestro proceso de producción de alimentos?

## Datos

En el Centro de Texas hay:

- 4 Instalaciones de fabricación de leche
- 12 Instalaciones de procesamiento y sacrificio de animales
- 178 Instalaciones de fabricación de alimentos

### Número de instalaciones de fabricación de alimentos por condado

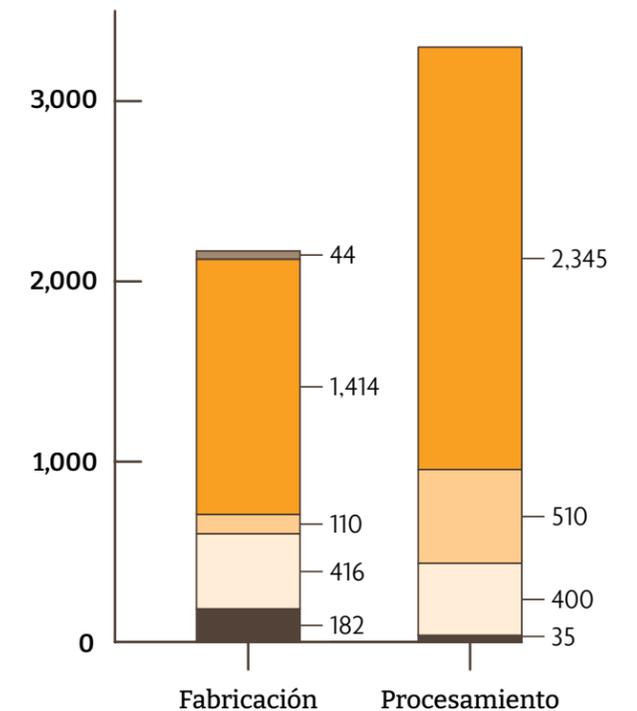


## Empleo en la fabricación y procesamiento de alimentos

En el Centro de Texas, **2,166** personas trabajan en la **fabricación de alimentos** y otras **3,290** trabajan en el procesamiento de alimentos.

### Número de empleados por condado

No hay datos disponibles sobre los empleados de procesamiento de alimentos en el Condado de Caldwell





# Mercados y venta minorista

*Cómo se venden y compran los alimentos.*

Austin es uno de los principales destinos gastronómicos por su vibrante y diversa escena gastronómica, con ofertas en restaurantes, bares, locales y camiones de comida. Cuna de Whole Foods y Wheatsville Food Co-op, el Centro de Texas también cuenta con varias cadenas de tiendas de alimentos y un próspero mercado de agricultores con 25 mercados que ofrecen alimentos frescos y locales.

La normativa local relativa a los negocios de comida se centra en gran medida en los requisitos de planificación y zonificación y en garantizar la seguridad alimentaria. La Ciudad de Austin también considera maneras de apoyar e incentivar la venta minorista de alimentos, particularmente en pequeños negocios de alimentos y los que son propiedad de negros, hispanos/latinos, indígenas y mujeres. Actualmente, la Oficina de Sostenibilidad está dirigiendo un proyecto piloto del [Programa de Compra de Buenos Alimentos](#), el marco de compra de alimentos basado en valores más completo de los Estados Unidos. Este programa ha ayudado a que grandes instituciones, como el Distrito Escolar Independiente de Austin y la Universidad de Texas, puedan servir millones de comidas con alimentos sanos y locales.

## Tendencias y desafíos

- El acceso al capital es una barrera importante para los nuevos y pequeños negocios de alimentos.
- La adquisición de alimentos en las grandes instituciones a menudo se basa en la oferta más barata en lugar de la calidad u otros valores.
- Como **trabajadores de primera línea**, los trabajadores de servicios alimentarios y de venta minorista de alimentos no suelen tener un ambiente laboral seguro, una remuneración justa ni beneficios.

## Medidas de política

En 2011, la Junta de Política Alimentaria del Condado de Austin-Travis dio [recomendaciones](#) al Consejo para que se reforme la entrega de permisos a los mercados de agricultores para apoyar más las ventas directas al consumidor.

En 2019, la [legislación estatal](#) limitó las tarifas anuales de los permisos de los mercados de agricultores a 100 dólares en todo el estado.

En 2021, el [Consejo Municipal de Austin destinó](#) los fondos de la Ley del Plan de Rescate Estadounidense para que se utilicen en la creación de un establecimiento de venta minorista de alimentos de propiedad comunitaria, que podría abrirse ya en 2024 tras un proceso de cocreación entre la comunidad.

En 2021, el Plan de Equidad Climática de Austin propuso que se redujeran las emisiones de gases de efecto invernadero procedentes de las compras institucionales, comerciales y gubernamentales en al menos un 50% para 2030.

*"La comida une a la gente, así que para ser una verdadera comUNIDAD, procuremos que todos nuestros vecinos tengan acceso a opciones de comida saludable".*

**EMLYN LEE**  
BRAVE Communities

## Preguntas clave

- ¿Cómo podemos apoyar los modelos de venta minorista de alimentos impulsados por la comunidad o de propiedad pública?
- ¿Cómo podríamos aumentar el acceso al capital y la asistencia a los negocios de alimentos, tanto pequeños como heredados?
- ¿Qué papel pueden desempeñar los negocios de alimentos en los esfuerzos de resiliencia y de respuesta ante desastres del sistema alimentario?
- ¿Cómo podemos apoyar a nuestra mano de obra de la industria alimentaria y, en particular, a los trabajadores de color?

## Datos

El Centro de Texas tiene **25 mercados de agricultores y 18 negocios de CSA**. Junto con los puestos agrícolas, estos servicios aportan **\$7.7 millones** por ventas agrícolas directas al consumidor.

La diferencia entre el total de alimentos comprados y el total de alimentos producidos en el Centro de Texas es de **2,300 millones**.



Basado en los datos de precios nacionales de mayo de 2022 del [USDA](#).

# Consumo de alimentos y acceso

*Cómo nos alimentamos, quiénes luchan por conseguir suficiente alimento, y qué impacto tiene nuestro consumo en nuestra salud.*

El acceso a alimentos saludables, asequibles y **con relevancia cultural** es esencial para la salud en general. La inseguridad alimentaria está asociada a problemas de salud graves pero que se pueden prevenir, como la obesidad, la diabetes, la hipertensión, la anemia, los retrasos en el desarrollo de los niños, los problemas de salud mental como la depresión y la ansiedad, etc.

La capacidad de un hogar para comprar los alimentos y satisfacer otras necesidades básicas es un componente fundamental de la **seguridad alimentaria** y está estrechamente correlacionada con los ingresos. Además, las personas de nuestra comunidad con inestabilidad residencial o que no tienen hogar a menudo enfrentan más obstáculos para acceder a los programas y beneficios alimentarios. Esto se debe en parte a la falta de acceso a un teléfono, una computadora, una dirección postal, documentos y transporte.

Para reforzar el acceso a los alimentos en la comunidad, podemos facilitar la obtención de alimentos aumentando su disponibilidad y mejorando las opciones de movilidad. Para acortar la brecha en el acceso a los alimentos, se han implementado programas como **Fresh for Less**, el proyecto piloto del **Programa de tiendas emergentes de alimentos en el barrio**, la **Iniciativa de tiendas de barrio saludables**, y programas destinados a aumentar el poder adquisitivo de las familias que reciben beneficios del gobierno. Aun así, 18 de las 47 áreas con códigos postales en el Condado de Travis no cuentan con una tienda de alimentos.

## Tendencias y desafíos

- Para muchos en nuestra ciudad, la disponibilidad de alimentos saludables y asequibles es limitada.
- Las comunidades de color de Austin experimentan de forma desproporcionada la inseguridad alimentaria y se ven más afectadas durante perturbaciones como la pandemia de COVID-19.
- Los programas de asistencia alimentaria como el **Programa de Asistencia Nutricional Suplementaria (SNAP)** se utilizan muy poco.
- La mayoría de los adultos del Condado de Travis no consumen suficientes frutas o verduras.

## Medidas de política

En 2016, el Consejo Municipal **aprobó una resolución** destinada a elaborar recomendaciones para mejorar el acceso a alimentos frescos, saludables y asequibles. Se financiaron los proyectos de acceso a los alimentos "Fresh for Less".

Con base en las recomendaciones de un grupo de trabajo de la comunidad, el Consejo Municipal **aprobó una ordenanza** para que las organizaciones benéficas de alimentos queden exentas de pagar la tarifa fija del permiso para **establecimientos de comida** en 2021. Este cambio de política eliminó las barreras políticas institucionales para las actividades de alimentación benéfica.

En 2021, el Plan de Equidad Climática de Austin propuso que se garantice el acceso a un sistema alimentario impulsado por la comunidad combatiendo la inseguridad alimentaria, priorizando la **agricultura regenerativa**, apoyando la capacidad de actuación en los sectores de la salud y los alimentos, promoviendo el consumo de **alimentos a base de plantas** y minimizando el desperdicio de alimentos.

La ciudad está elaborando un Plan de Acceso a Alimentos y Agua Potable en caso de Desastre para desarrollar protocolos de distribución rápida de alimentos y agua durante desastres climáticos y de otra índole.

## Preguntas clave

- ¿Cómo se puede garantizar la participación plena en los programas federales de nutrición?
- ¿Cómo se pueden apoyar los programas de acceso a los alimentos en las comunidades de bajos ingresos y de color sin incrementar el aburguesamiento?
- ¿Qué apoyo puede prestarse a las comunidades para que apliquen sus propias soluciones para combatir la inseguridad alimentaria?
- En medio de la crisis climática, ¿cómo puede la ciudad trabajar con los productores de alimentos, los minoristas de alimentos y los miembros de la comunidad para promover un sistema alimentario más resiliente y preparado para afrontar perturbaciones?
- ¿Cómo se puede garantizar el acceso a alimentos nutritivos, saludables y con relevancia cultural durante toda la vida de una persona?

## Datos

En el Condado de Travis hay:

-  **101** supermercados
-  **583** tiendas de conveniencia

El presupuesto de la Ciudad de Austin destinó **\$3.3 millones** en 2021 en contratos con organizaciones que trabajan para mejorar el acceso a alimentos saludables.

El **84.4%** de los residentes del Condado de Travis no cumplen con las recomendaciones de consumo diario de frutas y verduras.

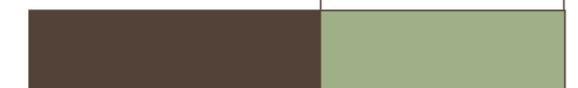
Cada año, se emiten **3.5 millones de toneladas métricas** de gases de efecto invernadero por el consumo de alimentos en Austin. Eso equivale al consumo eléctrico de **681,011 hogares** por año.

## Inseguridad alimentaria en el Condado de Travis

El **14.4%** de la población (**176,880 personas**) del Condado de Travis sufre de inseguridad alimentaria.



**Casi la mitad (46%)** de las personas elegibles por su nivel de ingresos en el Condado de Travis no están inscritas en el SNAP.



El porcentaje de inseguridad alimentaria es ligeramente mayor en los niños. El **15.2% de todos los niños** del Condado de Travis (**41,130 niños**) padecen inseguridad alimentaria.



**El 67% de los estudiantes de Austin ISD** fueron elegibles para recibir un almuerzo gratuito o con precio reducido en 2019-2020.



Casi **1 de cada 3** estudiantes universitarios experimenta inseguridad alimentaria.

# Posconsumo y desperdicio de alimentos

*Qué ocurre con las partes de los alimentos que no comemos y cuál es el impacto del desperdicio de alimentos en el medio ambiente.*

Cada día se desperdician 1.24 millones de libras de alimentos en Austin, lo que trae consecuencias medioambientales significativas. Este **desperdicio de alimentos** suele acabar en los vertederos, lo que genera metano, el gas de efecto invernadero más potente que contribuye al cambio climático. La descomposición de los alimentos en los vertederos representa cerca del 2% del total de emisiones de gases de efecto invernadero de nuestra comunidad. Aunque Austin Resource Recovery es el departamento responsable del seguimiento y la gestión de los desperdicios de alimentos, las normativas en todos los niveles de gobierno relativas a la seguridad alimentaria, la caducidad y la donación influyen en la cantidad de alimentos que se tiran.

Además de reducir la cantidad de **excedentes de alimentos**, el mejor uso que se le pueda dar a los alimentos que no se vendieron o consumieron es destinarlos a la alimentación de las personas y los animales. En Austin, varias organizaciones centradas en la **recuperación de alimentos**, como [Keep Austin Fed](#), [Save the Food Austin](#), y el [Central Texas Food Bank](#), ayudan a "rescatar" alimentos a través de programas de donación que, de otro modo, se desperdiciarían. Otros emprendimientos, como Too Good to Go, ayudan a que los consumidores encuentren alimentos con descuento que los negocios locales habrían desechado al final del día.

En el caso de los alimentos que no se pueden recuperar, el **compostaje** puede reducir considerablemente las emisiones de gases de efecto invernadero. La Ciudad de Austin promueve el compostaje ofreciendo el servicio de **recolección de compost** a todos residentes que dejan su compost en la acera.

## Tendencias y desafíos

- Los problemas relacionados con la seguridad alimentaria, la responsabilidad, el costo y la falta de claridad suponen un obstáculo para las donaciones de excedentes de alimentos.
- Los retos del compostaje comercial y multifamiliar incluyen el transporte de la materia orgánica, las tarifas elevadas de recolección, los engorrosos procesos para la entrega de permisos, y los problemas de contaminación, entre otros.

## Medidas de política

En 1996, la [Ley de Donación de Alimentos del Buen Samaritano Bill Emerson](#) animó a las empresas y organizaciones a donar alimentos saludables que de otro modo se desperdiciarían, protegiéndolas de la responsabilidad penal y civil.

En 2014, la [ordenanza de reciclaje universal](#) de la Ciudad de Austin comenzó a exigir a los establecimientos de comida que se aseguraran de que los empleados tuvieran acceso a métodos de donación o compostaje de alimentos.

Como parte del objetivo "Desperdicio Cero" de la Ciudad de Austin para que el 90% de los materiales no acabe en los vertederos para 2040, en 2017, Austin Resource Recovery lanzó un programa de compostaje en la acera de cuatro años, que se implementó de manera progresiva y que ahora recoge material orgánico de 210,000 hogares.

*"La recuperación eficaz de alimentos requiere una coordinación, educación y recursos masivos para proporcionar alimentos saludables a todos de una manera justa y digna".*

**LISA BARDEN**  
Keep Austin Fed

## Preguntas clave

- ¿Cómo pueden los generadores de desechos de alimentos, como los restaurantes y las tiendas de alimentos, establecer relaciones con las granjas locales o regionales que necesitan materia prima?
- ¿Cómo podemos crear una mayor demanda de compost producido localmente?
- ¿Cómo podemos reducir el desperdicio de alimentos en nuestra comunidad?
- ¿Cómo podemos reducir la inseguridad alimentaria mediante la coordinación y donación de los excedentes de alimentos?
- ¿Cómo podríamos hacer un seguimiento de los datos sobre el desperdicio y el consumo de alimentos desde el punto de vista de las emisiones de gases de efecto invernadero?

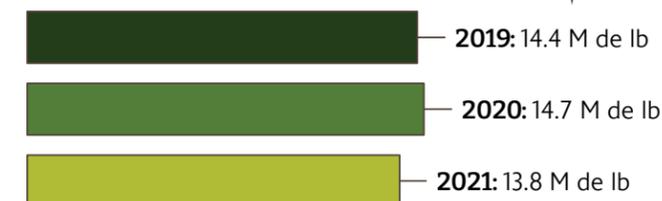
## Datos

**Cada día** se desperdician 1.24 millones de libras de comida en el área de Austin.

La comida desperdiciada en Austin genera **1.2 millones de toneladas métricas** de emisiones de gases de efecto invernadero cada año. Eso equivale a utilizar 1.4 millones de galones de gasolina.

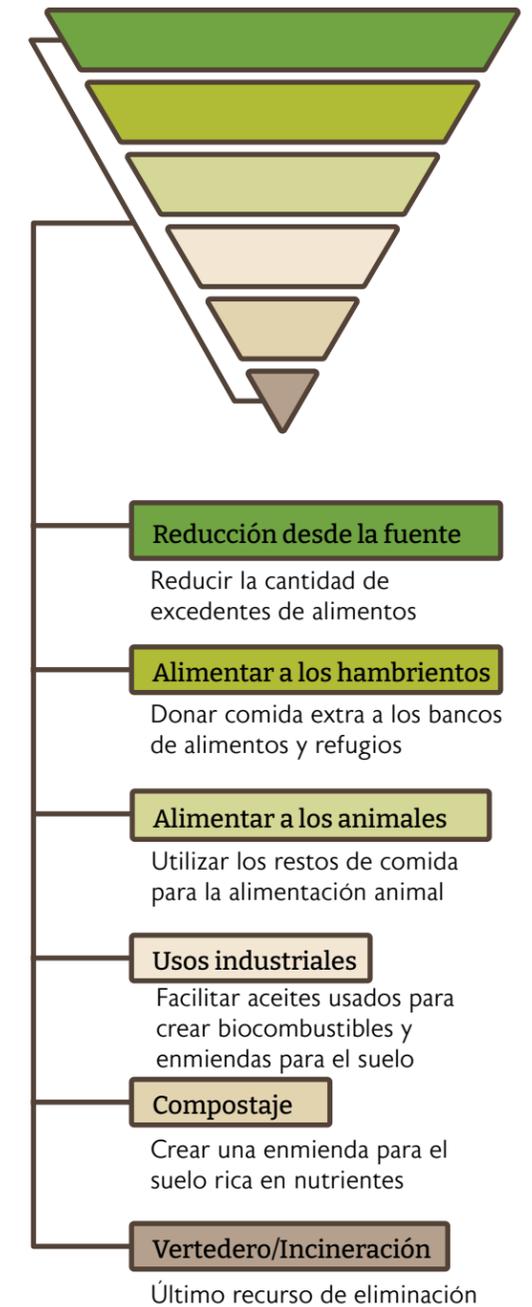
**210,000 hogares** accedieron al servicio de compostaje en la acera en 2020, lo que representa un aumento del **130%** con respecto a 2018 (**120,000**).

De 2019 a 2021, se recuperaron **42.9 millones de libras** de alimentos aptos para el consumo humano en el Centro de Texas.



## Jerarquía de la recuperación de alimentos

Desde el más preferido al menos preferido



Adaptado de la EPA.

# Justicia alimentaria

*Cuál es el impacto que tiene el racismo sistémico y la colonización en el funcionamiento (o no) del sistema alimentario para cada miembro de nuestra comunidad.*

A lo largo de este informe, hemos hablado de las muchas formas en que las desigualdades raciales se manifiestan en nuestro sistema alimentario. El impacto de la colonización y la esclavitud puede verse en todas las áreas del sistema alimentario, ya que las comunidades de bajos ingresos y de color tienen más probabilidades de experimentar inseguridad alimentaria, unas mayores tasas de impactos graves en la salud, como enfermedades cardiovasculares y diabetes, obstáculos para iniciar un negocio de alimentos, y mucho más.

Para eliminar las desigualdades raciales y de clase dentro del sistema alimentario, debemos reconocer el derecho de las personas a mantener la capacidad de actuación y el control sobre sus sistemas alimentarios y agrícolas. Para que los responsables políticos aborden con eficacia los problemas de justicia dentro del sistema alimentario y creen soluciones conjuntamente con los miembros de la comunidad, debemos crear confianza con las comunidades negras, indígenas e hispanas/latinas del Centro de Texas. También debemos ayudar a restaurar y mantener sistemas alimentarios que apoyen la autodeterminación, la salud, las culturas, los valores y la comunidad, y debemos estar dispuestos a enfrentarnos al legado del colonialismo y la supremacía blanca, profundizando en la comprensión de nuestra historia ancestral y sus continuos efectos en cadena.

## Tendencias y desafíos

- El desplazamiento y el racismo estructural han provocado desigualdades raciales en el sistema alimentario, como la desinversión y mayores índices de inseguridad alimentaria, enfermedades cardiovasculares y diabetes en las comunidades de color.
- La colonización y la dieta occidental impuesta han perturbado las prácticas alimentarias agrícolas y culturales de origen indígena. La conservación de semillas y la revitalización de los alimentos tradicionales ofrecen oportunidades para promover la **soberanía alimentaria** y la resiliencia.
- Las decisiones en torno a la política alimentaria han estado dominadas en gran medida por la población blanca.
- Las personas que trabajan en la producción y en la venta minorista de alimentos, donde las personas de color ocupan puestos de forma desproporcionada, suelen recibir salarios bajos con pocos beneficios o ninguno.

## Medidas de política

En 2016, se creó la **Oficina de Equidad** de la Ciudad de Austin para promover la **equidad racial** en todos los aspectos de las operaciones de la Ciudad.

En 2018, la Ciudad de Austin **promulgó una política** que obligaría a las empresas a dar licencia por enfermedad pagada a los empleados, pero la legislatura estatal la reemplazó retroactivamente. La Corte Suprema de Texas se negó a revisar el caso, con lo cual la norma estatal pudo prevalecer y Austin y otras ciudades no pudieron aplicar este tipo de política.

La Oficina de Sostenibilidad lanzó el **Programa de minisubvenciones para la justicia alimentaria** en 2020, que asigna fondos a las organizaciones que trabajan a favor de las personas más afectadas por el sistema alimentario y que están dirigidas por ellas. Se distribuyeron \$50,000 a **20 organizaciones de justicia alimentaria** en 2021.

## Preguntas clave

- ¿Cuáles son los obstáculos para la participación y la defensa de la comunidad en el sistema alimentario local?
- ¿Cómo podemos apoyar y formar a los líderes de las comunidades de bajos ingresos y de color que han sido excluidos de las conversaciones sobre política alimentaria?
- ¿Cómo pueden los funcionarios públicos de la ciudad y del condado desarrollar relaciones recíprocas y de confianza con las comunidades de color?
- ¿Cómo podemos incorporar la experiencia de las prácticas agrícolas indígenas en los esfuerzos de planificación alimentaria?
- ¿Cómo podrían las personas que llevan la comida a nuestras mesas beneficiarse de la robusta economía de Austin de manera más proporcional?

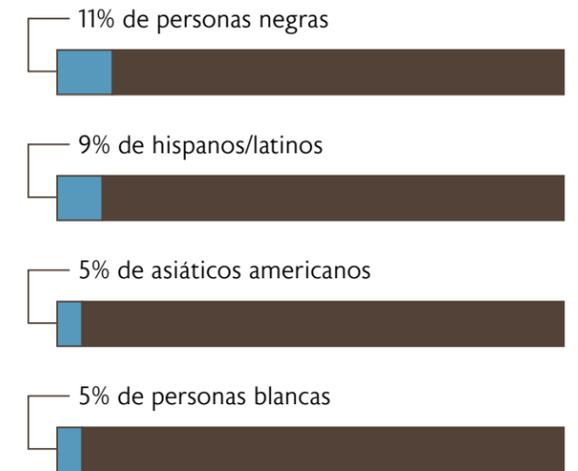
*"Es frustrante estar solo rodeado de restaurantes de comida rápida, tiendas de todo a un dólar y gasolineras".*

**RESIDENTE DEL DISTRITO UNO**  
Análisis del Entorno Alimentario de 2018

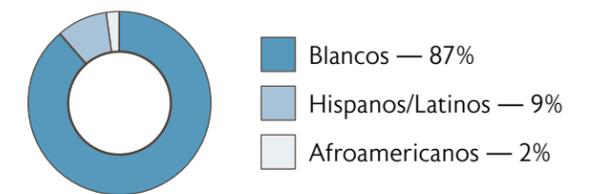
## Datos

A inicios de la pandemia de COVID-19, el **60% de los hispanos/latinos** reportó que padecía inseguridad alimentaria, comparado con un **24% de las personas blancas** en Austin.

Las personas negras del Condado de Travis son más propensas a vivir en áreas que presentan **mayores obstáculos** para acceder a los alimentos.



La mayoría de los agricultores del Centro de Texas son blancos.



Miles de personas negras encarceladas, que tienen una representación desproporcionada en el sistema carcelario, actualmente se ven forzadas a producir alimentos para el Departamento de Justicia Penal de Texas, que mantiene más de 130,000 acres de tierra agrícola.

## Próximos pasos

### Convocatoria para actuar

Para planificar el futuro, es importante comprender tanto el pasado como el presente. Este informe ayuda a sentar las bases para el desarrollo del primer Plan de Alimentación de Austin al crear un contexto común de nuestro sistema alimentario local actual. Reconocemos que las tendencias, las políticas y las preguntas clave presentadas en este informe pueden ofrecer una perspectiva limitada y apenas rozan la superficie de un sistema alimentario complejo y global. Sin embargo, esperamos que pueda ser un trampolín que impulse a nuestra comunidad hacia el siguiente paso importante: el desarrollo de un Plan de Alimentación integral.

A lo largo del próximo año, desarrollaremos una estrategia de participación y cocreación comunitaria que ayudará a diseñar el Plan de Alimentación. Nos asociaremos y escucharemos a organizaciones sin fines de lucro, negocios, instituciones, responsables políticos, financiadores, organizaciones comunitarias, líderes y personas, y nos encantaría incluir su perspectiva en nuestro trabajo. Habrá muchas formas de contribuir a este plan, ya sea que ofrezca dos minutos o 20 horas de su tiempo. Queremos que su voz y experiencia se vean reflejados de una manera fácil, accesible y atractiva. Juntos, podemos crear una visión común para tener un sistema alimentario más equitativo, sostenible y resiliente en Austin.

Si desea participar y ayudarnos en la creación del plan, [complete nuestro formulario de interés](#). Puede utilizarlo para contarnos sobre los temas que son importantes para usted y detallar cómo le gustaría participar con nosotros: compartiendo una historia, uniéndose a un grupo asesor, sirviendo de enlace con la comunidad como Embajador de Alimentos, participando en el Comité Asesor Comunitario o simplemente recibiendo actualizaciones periódicas. Habrá remuneraciones disponibles para algunas de estas oportunidades.

Las acciones que tomamos hoy encaminan el futuro del sistema alimentario de Austin y su impacto en cada uno de nosotros. Como personas individuales, podemos sentir que somos pequeños actores en un sistema complejo, pero cuando nos juntamos, nuestra voz y nuestro poder son inmensos. Esperamos que este proceso de planificación no sea solo un plan más que acabe guardado en un cajón, sino que genere una red de relaciones, asociaciones y compromisos reforzados para armonizar nuestras acciones y construir algo mejor para nosotros y para las generaciones futuras. Tenemos muchas ganas de ver lo que esta comunidad puede imaginar y hacer juntos.

## ¡Participe!



Escanee el código QR para realizar cualquiera de las siguientes acciones.

Complete nuestro formulario de interés:  
[bit.ly/FoodMattersATX](https://bit.ly/FoodMattersATX)

Suscríbase a Austin Food Notes para recibir actualizaciones relacionadas con la política alimentaria:  
[bit.ly/OOSNewsATX](https://bit.ly/OOSNewsATX)

Visite nuestro sitio web:  
[www.austintexas.gov/food](https://www.austintexas.gov/food)

Escríbanos:  
[sustainability@austintexas.gov](mailto:sustainability@austintexas.gov)

*Austineses hacen cola para realizar su pedido en un camión de comida local.*



## Agradecimientos

### *Autores, editores y diseñadores de la Oficina de Sostenibilidad*

- Amanda Rohlich
- Edwin Marty
- Emmie DiCicco
- Sergio Torres-Peralta
- Aimee Aubin
- Lucia Athens
- Phillip Duran
- Shannon Stewart

### *Revisores*

- Personal de los Departamentos de la Ciudad de Austin, entre ellos:
  - Amanda Jasso  
*Oficina de Equidad*
  - Donald Jackson  
*Departamento de Desarrollo Económico*
  - Gena McKinley  
*Austin Resource Recovery*
  - Jennifer Steverson  
*Departamento de Parques y Recreación*
  - Maren Lujan  
*Salud Pública de Austin*
  - Stephanie Helfman  
*Salud Pública de Austin*
- Distrito Escolar Independiente de Austin
- Junta de Política Alimentaria del Condado de Austin-Travis
- Central Texas Food Bank
- Fruitful Commons
- Save the Food Austin
- Sustainable Food Center

### *Agradecemos también a:*

- EcoLab
- Farmshare Austin
- Feeding Texas
- Facultad de Derecho de Harvard
- Keep Austin Fed
- New Ventures Advisors
- Texas Center for Local Food
- Departamento de Agricultura de Texas
- Comisión de Salud y Servicios Humanos de Texas
- Salud y Servicios Humanos del Condado de Travis
- Transporte y Recursos Naturales del Condado de Travis
- Clare Zutz
- Dr. Nichole S. Prescott
- Melissa Shapiro
- Raj Patel
- Samantha Night
- Tiffany Washington

**Agradecemos a la Coalición Multicultural de Refugiados por nuestra imagen de portada.**

*Por último, reconocemos y expresamos nuestro agradecimiento a los agricultores, trabajadores agrícolas, camareros, empacadores de carne, empleados de tiendas de alimentos, y a todos los trabajadores esenciales que ponen la comida en nuestros platos cada día.*

Un chef local prepara un plato en el Café Buenos Aires.



## Glosario

<b>2-1-1</b>	Un número de teléfono que conecta a las personas con los servicios de información y derivación de las organizaciones de servicios sanitarios, humanos y sociales.
<b>agregador de alimentos</b>	Un comercio que reúne productos de múltiples fuentes para crear una oferta mayor y más consistente que responda a la demanda de los consumidores.
<b>agricultor arrendatario</b>	Un agricultor que trabaja la tierra que es propiedad de otro y que paga un alquiler en efectivo o con una parte de los productos.
<b>agricultura regenerativa</b>	Generalmente se define como un enfoque de la agricultura que trabaja en armonía con los sistemas naturales y se centra en la salud del suelo y la resiliencia climática. Sin embargo, los agricultores negros, indígenas e hispanos/latinos han criticado el movimiento por borrar sus contribuciones fundacionales.
<b>Agricultura sostenida por la comunidad (ASC)</b>	Un sistema que conecta al productor y a los consumidores dentro del sistema alimentario al permitir que el consumidor financie la cosecha de una determinada granja o grupo de granjas.
<b>alimentos a base de plantas</b>	Alimentos compuestos por ingredientes derivados de las plantas, como las verduras, las frutas, los granos integrales, las nueces, las semillas o las legumbres.
<b>aparcerero</b>	Un agricultor que alquila pequeñas parcelas a un terrateniente a cambio de una parte de su cosecha, que se entrega al terrateniente al final de cada año. En el Sur rural, la aparcería era practicada típicamente por personas que anteriormente fueron esclavizadas.
<b>bienes de consumo envasados</b>	Productos que los consumidores utilizan a diario y vuelven a comprar con frecuencia, como productos de tocador, alimentos y bebidas.
<b>bosque de alimentos</b>	Un jardín forestal comestible dirigido por la comunidad, gratuito y abierto al público.
<b>Centro de Texas</b>	En lo que respecta a este informe, "Centro de Texas" se refiere al área estadística metropolitana de 5 condados: Bastrop, Caldwell, Hays, Travis y Williamson.
<b>comida con relevancia cultural</b>	Alimentos que reflejan las preferencias y los contextos culturales de la comunidad.
<b>compostaje</b>	Una descomposición controlada de la materia orgánica que da lugar a un producto que puede mejorar el suelo aumentando la materia orgánica, la capacidad de retención de agua y la disponibilidad de nutrientes.
<b>derecho a la alimentación</b>	Generalmente se entiende como el derecho a alimentarse con dignidad. El derecho a una alimentación adecuada es un derecho humano internacional de larga data con el que muchos países están comprometidos.

<b>desperdicio de alimentos</b>	Pérdida de alimentos que se produce en cualquier etapa de la cadena de producción y suministro, que puede ser causada por el deterioro de los alimentos a nivel de producción, el exceso de pedidos a nivel de venta minorista, o el exceso de compras a nivel personal.
<b>distribución de alimentos</b>	El proceso de transportar, almacenar y vender alimentos a entidades que no sean los consumidores individuales, como las tiendas de alimentos.
<b>economía circular</b>	Un modelo de producción y consumo que implica compartir, alquilar, reutilizar, reparar, renovar y reciclar los materiales y productos existentes durante el mayor tiempo posible.
<b>equidad racial</b>	Cuando la raza ya no predice el éxito y mejoran los resultados de calidad de vida para todos.
<b>excedente de alimentos</b>	Alimentos que son seguros y nutritivos, pero que son descartados por los productores, proveedores, distribuidores o minoristas por diversas razones. Se puede donar estos alimentos de manera legal a organizaciones sin fines de lucro.
<b>fabricación de alimentos</b>	El procesamiento o el envasado de cualquier producto alimentario para su distribución mayorista o su venta minorista.
<b>food hub</b>	Una empresa u organización que conecta a los agricultores con mercados más amplios encargándose de la agregación, distribución y comercialización de sus productos.
<b>granja</b>	Cualquier lugar que produzca y venda al menos \$1,000 en productos agrícolas durante un año determinado y que sea propiedad de un operador agrícola o este lo dirija.
<b>granja urbana</b>	Un sitio en una ciudad, de al menos un acre, que se utiliza para producir productos agrícolas de forma sostenible y que se venden con fines de lucro. Muchas granjas urbanas también pueden ofrecer actividades de educación agrícola.
<b>huerta comunitaria</b>	Un sitio de cultivo de productos para uso no comercial, cuya operación y mantenimiento está a cargo de voluntarios y que está dividido en parcelas individuales o compartidas y áreas comunes.
<b>inseguridad alimentaria</b>	Cuando una persona carece de acceso seguro a suficientes alimentos asequibles y nutritivos.
<b>justicia alimentaria</b>	Busca garantizar que se repartan equitativamente los beneficios y los riesgos relacionados con la clase de alimentos que se cultivan, producen, transportan, distribuyen, obtienen y consumen, y con el lugar y la manera en que se realiza todo ello. Representa una transformación del sistema alimentario actual, que incluye, entre otras cosas, la eliminación de las disparidades y desigualdades.

<b>negocio de comida o establecimiento alimentario</b>	Un comercio que almacena, prepara, envasa, sirve, vende o suministra alimentos aptos para el consumo humano. No se incluyen los establecimientos que solo ofrecen alimentos preenvasados, los puestos de productos agrícolas ni las plantas de procesamiento de alimentos.
<b>plan de alimentación o plan de sistema alimentario</b>	Un conjunto de actividades interconectadas y visionarias que refuerzan el sistema alimentario de una comunidad mediante la creación y aplicación de planes y políticas.
<b>política del sistema alimentario</b>	El conjunto de leyes y normas que informan sobre cómo, por qué y cuándo se producen, transportan, distribuyen y consumen los alimentos.
<b>procesamiento de alimentos</b>	Las actividades que hacen que los productos agrícolas crudos sean comestibles, la combinación de ingredientes para elaborar productos alimentarios, y las actividades relacionadas con la producción comercial de alimentos "ultraprocesados".
<b>Programa de Asistencia Nutricional Suplementaria (SNAP)</b>	Un programa financiado por el gobierno federal y administrado a nivel estatal que proporciona un vale mensual en efectivo a los hogares y las personas que reúnen los requisitos necesarios y que solo puede utilizarse para comprar alimentos. El SNAP anteriormente se denominaba "cupones de alimentos".
<b>recuperación de alimentos</b>	Las diversas maneras de evitar que los excedentes de alimentos se envíen a los vertederos, lo que proporciona una serie de beneficios sociales, económicos y medioambientales.
<b>resiliencia</b>	La capacidad de prepararse, resistir y recuperarse frente a una crisis o alteración. Un sistema alimentario resiliente puede resistir y recuperarse ante perturbaciones de manera que se garantice un suministro suficiente de alimentos accesibles para todos.
<b>seguridad alimentaria</b>	Cuando todas las personas, en todo momento, tienen suficiente comida para tener una vida activa y saludable.
<b>sistema alimentario</b>	Una red interconectada que incluye todo lo que ocurre con los alimentos: dónde y cómo se cultivan, distribuyen, venden, consumen, desperdician o recuperan.
<b>soberanía alimentaria</b>	El derecho de las comunidades a definir sus propios sistemas alimentarios y agrícolas.
<b>trabajadores de primera línea</b>	Empleados que trabajan en industrias esenciales y que deben presentarse a trabajar presencialmente, lo cual incluye muchos trabajos de venta minorista, producción y procesamiento de alimentos.
<b>venta minorista de alimentos</b>	Un establecimiento alimentario o sección de un establecimiento donde se ofrecen alimentos y productos alimentarios a un consumidor y que se consumen fuera del establecimiento.



## Apéndice I: Datos ampliados

Vea la [hoja de cálculo con los datos ampliados](#) para obtener más detalles sobre las fuentes de información.

## Anexo II: Citas

Vea [todas las citas](#) utilizadas en la creación de este informe.



*"Realmente hay recursos suficientes en el mundo para garantizar que nadie, en ningún lugar, en ningún momento, pase hambre".*

**CLARENCE QUIDRY**  
Black Leaders Collective



OFFICE OF  
**SUSTAINABILITY**

CITY OF AUSTIN

[austintexas.gov/food](http://austintexas.gov/food)