



PERIÓDICO	PAGINA	FECHA	SECCIÓN
<b>El Sol de México</b>	1,4-5	13/07/2022	LEGISLATIVO



**NATURAL**  
**Tecnología para evitar el desperdicio**  
Aplicaciones Kigüi, Too Good To Go, Nice to eat, Encantado de Comer y Olio están enfocadas en reducir la pérdida de alimentos en el mundo, pues 17 por ciento acaba en la basura. **NORMAL**



Instagram: @montelucamartinez

**APLICACIONES  
PARA NO DESPERDICAR  
ALIMENTOS**  
*(y ahorrar pesos)*

**N**  
NORMAL  
EL FUTURO ES LO QUE HACEMOS



# SALVAR COMIDA Y DINERO *al mismo tiempo*

*El desperdicio de comida es uno de los grandes problemas de la actualidad. Ante ello han surgido aplicaciones como Kigüi, Too Good To Go, Nice to Eat You, Encantado de Comerte y Olio, que buscan reducir la pérdida de alimentos*

JOSÉ CARLOS ROMÁN

**E**l desperdicio de comida es uno de los grandes problemas de la actualidad. Gran parte de ese desperdicio surge a raíz de que los alimentos caducan en los estantes de los supermercados, en su mayoría lácteos y panes.

Ante esta problemática, han surgido diversas aplicaciones que convierten estas pérdidas en ingresos. Apps como Kigüi, Too Good To Go, Nice to eat, Encantado de Comerte y Olio están luchando por reducir la pérdida de alimentos en el mundo.

"El desperdicio no es problema de los supermercados, sino de las empresas y de los consumidores, así que creamos un incentivo que resultara atractivo para ambas partes: tener menos pérdidas por productos caducados y comprar comida a menor precio", dijo a **El Sol de México** Mauricio Kremer, co fundador de Kigüi.



De acuerdo con estudios de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), más de mil 300 toneladas de comida se desperdician alrededor del mundo cada año.

Algunas de las zonas con más desperdicio son Asia central y Asia Meridional, las cuales reúnen más del 20 por ciento de esta pérdida.

Aunque los alimentos que más se desperdician en el mundo son frutas, tubérculos y lácteos, en México la carne de cerdo, res, pollo, pescado y la tortilla son los que se tiran con mayor frecuencia, de acuerdo con datos del Centro de Estudios para el Desarrollo Rural Sustentable y la Soberanía Alimentaria (CEDRSSA) de la Cámara de Diputados.

Si bien las principales razones por el desperdicio de alimentos son visibles hoy en día, algunas otras no tienen la atención que deberían, como es el caso de la caducidad de los productos.

"Los supermercados muchas veces no tienen noción de los productos que ya caducaron porque los productos los tienen registrados por unidades, no por fecha de caducidad, lo que hace muy difícil el manejo de estos productos y el acomodo que se les va a dar en anaquel", puntualizó Kremer.

La ONU estima que el 13 por ciento de los alimentos que terminan en la basura en el mundo provienen de almacenes comerciales o anaqueles de supermercados.

Muchos de ellos se quedan en los estantes porque no cumplen con estándares estéticos, sin embargo, la fecha de caducidad es otro de los factores por los que la gente no se lleva dichos productos a casa.

Sin embargo, los supermercados también llevan acciones dentro de sus instalaciones con las que pretenden vender productos cercanos a vender; juntando los productos que están desde uno hasta siete días antes de su vencimiento en anaqueles en donde los anuncian hasta con un 50 por ciento de descuento.

De acuerdo con Mauricio Kremer, fijarse en la fecha de caducidad de los productos es uno de los primeros pasos para reducir el desperdicio de alimentos.

"Saber la fecha en que caducan los productos que compramos tiene múltiples beneficios, aparte de reducir el desperdicio nos ayuda a diferenciar productos que nos pueden hacer daño y que seguimos consumiendo. Por ejemplo el refresco; mucha gente lo consume caducado porque nunca nos fijamos en su etiqueta, pero el consumo de este tipo de productos después de su caducidad puede traer daños a la salud", explicó Kremer.

Ante dicha situación han surgido proyectos alrededor del mundo que informan sobre los productos, otorgan beneficios económicos a los compradores y reducen el desperdicio alimentario en el planeta.

### **ASÍ TODOS GANAN**

Este tipo de alternativas son una salida en la que todos resultan beneficiados. Por ejemplo, cuando una empresa pierde 50 bolsas de pan por caducidad, perdió el 100 por ciento de su inversión, lo mismo pasa con los compradores, quienes tiran sus productos caducados, lo que genera la pérdida total de su dinero.

"Con la aplicación el consumidor tiene la opción de comprar productos que estén cerca de caducar a un menor precio y aparte el descuento que obtuvo se le devuelve a su cuenta bancaria", agregó Kremer.

Con estas aplicaciones, el usuario se empodera y tiene la opción de decidir cuánto quiere pagar por cada producto, "Las marcas te venden al mismo precio los alimentos que se vencen en 1 año y los que se vencen mañana, pero ahora los usuarios pueden escoger pagar menos por el mismo producto", añadió.

También ofrecen accesibilidad de alimentos, porque los usuarios pueden adquirir productos de calidad hasta con un 70 por ciento de descuento, un factor que



influye de manera directa en la economía de las personas.

### **ALGUNAS INICIATIVAS**

Una de ellas es Too Good To Go, la cual conecta a los usuarios con sus hoteles y restaurantes cercanos para comprar a menos de una tercera parte de su precio los alimentos que quedan en sus establecimientos.

Lo anterior evita que la comida que está en buen estado termine en la basura: por ejemplo, el pan, los totopos o las guarniciones que sirven como entrada.

Otra es Soy Comida Perfecta, una iniciativa nacida en España la cual rescata productos de empresas y supermercados para comercializarlos hasta con un 80 por ciento de descuento a sus usuarios.

También, Nice to eat you (Encantado de comerte), tiene convenios con diferentes establecimientos y empresas las cuales pueden ofrecer los productos que no lograron colocar para el final de la jornada del día, así reducen pérdidas y los usuarios compran sus productos a menor precio.

Además, Nice to eat you está buscando colectivos vulnerables en España que faciliten los alimentos a grupos sociales con

menos ingresos económicos y a través de ellos crear "lotes solidarios" y un mecanismo de donación de alimentos dentro del país.

Por otra parte, Olio es una aplicación que conecta vecinos interesados en compartir su comida sobrante. La app está únicamente dedicada al intercambio de productos, por lo que la venta de cualquier tipo está prohibida dentro de la misma.

También, Yo no desperdicio, funciona como un grupo virtual que acerca a personas que quieren compartir alimentos.

Incluso cuentan con su propia cuenta de donaciones en la que los usuarios pueden hacer donaciones monetarias para fondos de caridad que tienen el fin de llevar comida a personas con pocos recursos económicos.

Otra de ellas es la iniciativa española

WeSAVEeat, una comunidad digital que conecta a usuarios con comercios locales para comprar en lotes la comida que no se llega a vender durante el día o la semana.

Además, la aplicación tiene dentro de su repertorio algunos establecimientos de cadenas transnacionales, así como restaurantes de comida orgánica y saludable, lo cual impulsa a los usuarios a consumir de lugares que ofrezcan comida saludable.

### **MÉXICO DA SUS PRIMEROS PASOS**

Pero, ¿qué pasa en México? ¿existen apps en el país que ayuden a la misma causa?

Si bien la mayoría de estas aplicaciones son europeas o sudamericanas, México este año dio su primer paso hacia la lucha contra el desperdicio alimentario desde el celular.

"México es uno de los países más grandes de Latinoamérica, en términos sociales y económicos, por lo que creemos que es un lugar con mucho potencial para este tipo de iniciativas y también es un lugar en donde la gente tiene mucha conciencia ambiental", dijo Mauricio Kremer.

Kigüi es la primera app en México en presentar esta modalidad de ayudar al planeta. Ésta es la adaptación de una aplicación argentina del mismo nombre, la cual se puso en marcha en febrero de este año.

A día de hoy Kigüi tiene más de 35 mil usuarios registrados y ha logrado salvar 65 mil productos, entre los que destacan la leche, el pan, el yogur y la cerveza.

Aunque muchas de estas aplicaciones no son conocidas por la mayoría de la población, su labor cada día se comienza a visibilizar más debido al constante uso de la tecnología.

"Erradicar el desperdicio de alimentos no sólo depende de hacer compras responsables, sino también de ser ciudadanos que conozcan sobre lo que consumen.



PERIÓDICO	PAGINA	FECHA	SECCIÓN
El Sol de México	1,4-5	13/07/2022	LEGISLATIVO

Así, la comida que existe en el mundo podrá tener una mejor distribución y mayor alcance a más sectores de la población", dijo finalmente.

**94**  
**KILOS DE** alimentos desperdicia cada mexicano anualmente

**17%**  
**DE TODOS** los alimentos disponibles para consumo humano se desperdician

**MAURICIO KREMER**  
 KIGÜI  
 "Creamos un incentivo que fuera atractivo para ambas partes: tener menos pérdidas por productos caducados y comprar comida a menor precio"



**En México** los alimentos que se tiran con mayor frecuencia son la carne de cerdo, res, pollo, pescado y la tortilla

**cheaf**  
 ¡Rescata comida con 65% OFF y ayuda al planeta!

Descubre las tiendas disponibles y elige los paquetes que quieras rescatar.

CORTESÍA CHEAF, KIGÜI Y OLIO

**Kigüi**

Categorías Marcas Tiendas

Lácteos Hasta 30% Panes Hasta 20%

Gratis Presta Busca

Comida No-comida

Lentejas Gaby 4.8 5.2k 10k+

Chile jalapeño JOKR Mildred 4.4 0.5k 19k+

Todas estas aplicaciones son gratuitas