

NUEVAS TECNOLOGÍAS NUEVAS SOLUCIONES

Cada vez más personas manejan sus vidas por medio de aplicaciones, lo cual se utiliza también con la comida. Todos los días aparecen nuevas plataformas para hacer mercado, pedir domicilios, planear menús o escoger restaurantes. Lo novedoso es que estos servicios digitales han demostrado su efectividad también en la lucha contra el desperdicio. Alrededor del mundo han aparecido apps que conectan a personas con establecimientos gastronómicos y de venta de productos que ofrecen sus excedentes a precios más bajos a horas específicas. Este tipo de herramientas se convierten en un gana-gana. Por un lado, evitan



que comida en buenas condiciones termine en la basura; por otro, permiten a muchas familias acceder a una buena nutrición a menor precio; y, finalmente, hacen que los restaurantes tengan un ingreso por lo que pensaban perdido.

ALGUNAS DE ESTAS APLICACIONES:

• **PAAREUP**, de Nueva York, que ofrece alimentos en buen estado que no pueden ser donados porque cuentan con estrictas medidas para su conservación.



Eat you later

• **EAT YOU LATER**, de España, que conecta personas con establecimientos que quieren vender a mejor precio lo que les sobró del día.

• **FOOD KEEPER**, del Departamento de Agricultura de Estados Unidos, un espacio que enseña las formas correctas de almacenamiento y conservación de más de 400 tipos de alimentos.

• **YONODESPERDICIO.ORG**, de España, que promueve una comunidad de intercambio gratuito de alimentos, al estilo clásico del trueque.

• **EAT'N SAVE**, de Colombia, que intermedia entre establecimientos gastronómicos con excedentes de comida y ciudadanos dispuestos a comprar estos alimentos a un menor costo.



EAT'N SAVE
ALIMENTOS, GASTRONOMÍA, APPS

» «El modelo no solamente es rentable; también, sostenible y tiene un gran potencial global de crecimiento. Los alimentos no aprovechados también son trabajos, salarios y toda una economía perdida. Nosotros buscamos rentabilizar y generar beneficios inclusivos a partir de lo que actualmente la mayoría de actores de la cadena consideran una pérdida y mostramos que los conceptos de rentabilidad y responsabilidad no son excluyentes», explicó a SEMANA Eduardo Manzanera, gerente de Eat'n Save.

EL DESPERDICIO EN COLOMBIA

El Departamento Nacional de Planeación informa que al año terminan en la basura **9,76 millones de toneladas** de comida todavía aprovechable. Un reciente estudio de la Universidad de La Salle descubrió que en el país algunas empresas no son claras al dar a conocer la fecha de vencimiento de sus productos. Además, muchos consumidores no saben diferenciar entre las leyendas "fecha de vencimiento" y "consumase preferiblemente antes de". La segunda es un dato informativo que ayuda a la conservación, pero no define que ya no sea posible consumirlos. Otro estudio del observatorio Hambre Cero de la Universidad Externado de Colombia determinó que **5,5 millones de habitantes** en el territorio nacional padecen hambre. Con la comida desperdiciada en el país podrían alimentarse **3.940.286 personas al año**.



FRASE DE LA SEMANA

“El sistema electoral venezolano es el más auditado y transparente del mundo entero, avalado por personas de intachable conducta”



aseguró **Jorge Rodríguez**, ministro de Comunicación e Información de Venezuela, en entrevista con *El País* de Madrid.

FOTO: AP

LA CIFRA

2-3

Colombia logró remontar contra Francia, durante el amistoso y como visitante, gracias a un segundo tiempo épico que mostró el temple de la Selección y las ganas de llegar a Rusia pisando fuerte. Los goles corrieron por cuenta de Luis Fernando Muriel, Radamel Falcao García y Juan Fernando Quintero.



FOTO: AP

@ ALEIDA

Sin importar el tono ni el volumen, **NO es NO**

