

“Manjar”, alternativa para reducir desperdicio en comida

“Manjar”, alternativa para reducir desperdicio en comida

Jorge Zanella Alvear | campus Puebla

Según datos de la **Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)**, un **tercio del alimento producido para consumo humano, que son aproximadamente 1.3 billones de toneladas al año son desperdiciadas en el mundo.**

El tema no es desconocido para **Braulio López Torres, estudiante de quinto semestre de Licenciatura en Negocios Internacionales por el Tecnológico de Monterrey en Puebla**, quien participó en junio en el “**Trep Camp**” realizado por la **Universidad de Berkeley en California.**

Tras un intento el año pasado, su perseverancia lo llevó a formar parte este verano de un equipo cuya preocupación principal es **encontrar mecanismos para evitar lo más posible el desperdicio de alimentos.**

El destino puso a **Braulio** con otros integrantes del **Tecnológico de Monterrey**, como son **Ana del Carmen Aguilar Tamayo, egresada de Administración y Estrategias de Negocios en campus Estado de México. Antar Poixtan Chagra, estudiante de quinto semestre de Creación y Desarrollo de Empresas en campus Querétaro e Iván Morones Arredondo, estudiante de cuarto semestre de Ingeniería Mecatrónica en campus Sonora Norte y Rosa María Pérez Vásquez, estudiante de octavo semestre de Relaciones Internacionales por la Universidad Nacional Autónoma de México.**

El equipo busca resolver este importante reto



Su mentor el **Doctor Po Chi Wu, Emprendedor en Residencia**, fue pieza fundamental para el desarrollo del equipo.

¿Cómo funcionaría el software?

La organización del “**Trep Camp**” le dio a escoger a este equipo de entre decenas de retos que el mundo tiene en la actualidad, uno de ellos es **la alimentación**.

Al principio el equipo propuso un software inteligente con tecnología avanzada que informara a los restaurantes de cuanta comida comprar.

El estudiante de campus Puebla señala que incluso en algunos supermercados **ponen jabón en la comida** para que ya no se venda, lo que motivó la decisión. Sin embargo, al percatarse posteriormente del desperdicio de comida en los hogares en varios países del mundo, hubo un cambio de dirección en el proyecto.

En ese sentido, los datos a nivel mundial son alarmantes. El desperdicio per cápita por consumidor ronda entre **95 y 115 kilos al año** en lugares como **Europa y Norteamérica**, mientras que en la **África subsahariana, sur y sureste de Asia**, cada persona desperdicia entre **6 y 11 kilos al año**.

"Familias estadounidenses gastan **mil 500 dólares al año** en comida que no consumen. En México una familia gasta en promedio **25.8 por ciento de sus ingresos** en alimento, mientras que el porcentaje en Estados Unidos es de **13.25 por ciento**" confirma Braulio.

El software a manera de aplicación funcionaría **cuando la gente en los supermercados reciba un ticket con código QR** con los artículos de compra. También avisaría **la fecha de caducidad de estos y propondría recetas** para preparar los productos.

Retomarán la actividad en breve

Retomarán la actividad en breve

Aunque esperan que la idea pronto rinda frutos, por el momento el modelo está en pausa para que los integrantes del equipo tengan un tiempo que ayude a conocer mejor el tema y aprender de otros más que les auxilien, entre ellos programación.

Quieren retomar el proyecto lo más pronto posible y aterrizarlo en algo tangible, para ello, **Estados Unidos** sería el lugar ideal para lanzar el **software**, debido a su consumo de comida.

"Estas soluciones **deben ser escalables**, el siguiente lugar sería **México**, nos dimos cuenta de que aquí había un gran mercado de oportunidad" finaliza el emprendedor.

"Es un problema serio, si esperamos a tener un mejor mundo tenemos que empezar a hacer cambios importantes en la manera en la que vivimos para ayudar a otros".