EL MERCURIO
Alimentos

Fecha: 27/05/2025 Audiencia: 320.543 Sección: ESPECIALES
Vpe: $2.930.794 Tirada: 126.654 Frecuencia: OTRAS
Vpe pág: $20.570.976 Difusión: 126.654
Vpe portada: $0 Ocupación: 14,25%

EN TODO EL MUNDO:

La lucha contra el desperdicio de comida también se juega en el celular

Apps de reparto, intercambio o trazabilidad de alimentos buscan reducir las 1.300 millones de toneladas de comida que se pierden cada año en el mundo.

RICHARD GARCÍA

Las aplicaciones móviles se están convirtiendo en aliadas de hogares, supermercados y restaurantes para evitar que comida apta para el consumo termine en la basura.

Una de las plataformas más conocidas es Too Good To Go, nacida en Dinamarca en 2015. Su modelo conecta a usuarios con comercios que tienen alimentos a punto de vencer o excedentes del día, los cuales se venden a menor precio en "bolsas sorpresa". Presente en más de 20 países, había permitido salvar 155 millones de bolsas de comida hasta 2022.

En el Reino Unido, Olio propone intercambio de alimentos entre vecinos y voluntariado para recoger excedentes en supermercados. Y la sueca Karma ofrece una lógica similar con foco en cafeterías y restaurantes.

En el ámbito doméstico, *apps* como Kitche y NoWaste ayudan a organizar la despensa y evitar que productos caduquen sin ser usados. A través de listas inteligentes, escáneres de *tickets* y recordatorios, estas aplicaciones personalizan recetas y alertas para reducir el descarte en el hogar.

La tendencia comienza a verse en América Latina, con iniciativas como bancos de alimentos digitalizados, *apps* piloto en mercados mayoristas y programas de donación urbana, que buscan adaptarse a los retos locales del desperdicio.

"Cuando llegamos al consumidor final, encontramos soluciones que agrupan en canastas para hacer rescate de alimentos, como Good Meal, Cheaf o Maifud (por suscripción)", explica Oliver Zamora, coordinador de emprendimiento de la Facultad de Ingeniería y Ciencias de la Universidad Adolfo Ibáñez (UAI). "Todas ellas tienen alianzas con supermercados, verdulerías o restaurantes que intentan vender mediante ofertas alimentos que de otra forma serían desechados", agrega.

En el uso doméstico, existen *apps* que ayudan a optimizar la despensa y evitar que los productos caduquen sin ser usados, como My Pantry Tracker, Mealime, Ekilu o Qcart.

Evelyn Ríos, académica de la misma facultad, menciona Food to Save, que conecta a más de 20 ciudades brasileñas para rescatar unas 2.000 toneladas de alimentos al año. En Chile, destaca el rol de Cheaf, con más de 320 toneladas rescatadas.

Asimismo, resalta iniciativas como los microbancos de alimentos saludables, y empresas como Cosecha Imperfecta o Maifud, que dan una segunda vida a frutas y verduras descartadas por su forma o tamaño. "La invitación no es solo a descargar *apps*, sino a generar una conciencia alimentaria a lo largo de toda la cadena de suministro", señala Ríos.