

## **#SinDesperdicio busca soluciones innovadoras para reducir el desperdicio de alimentos en México**

Los socios de la plataforma [#SinDesperdicio](#) han lanzado el concurso [#SinDesperdicioMéxico](#), que busca identificar y apoyar soluciones innovadoras con impacto social vinculadas a las pérdidas y desperdicio de alimentos en el país. La convocatoria estará abierta a postulaciones hasta el 3 de febrero de 2020.

Este concurso está organizado en colaboración con la Red de Banco de Alimentos de México (BAMX), el Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey y los socios de la plataforma #SinDesperdicio: Grupo Bimbo, Nestlé, el Banco Interamericano de Desarrollo, Fundación FEMSA OXXO, The Dow Chemical Company, The Coca-Cola Company, IBM, The Global FoodBanking Network, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO por sus siglas en inglés), The Consumer Goods Forum y el World Resources Institute.

Según datos de la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (SEMARNAT), en México se pierden y desperdician anualmente 20,4 millones de toneladas de alimentos a lo largo de las cadenas de producción y distribución. Esto representa el 34 por ciento de todos los alimentos producidos en el país y su costo económico se estima en 491.000 millones de pesos mexicanos (unos US\$26.000 millones), el equivalente al 2,5 por ciento del PIB de México.

Los puntos críticos donde una cantidad significativa de alimentos se pierde y desperdicia son la producción primaria, el procesamiento de alimentos, mercados de abasto, comercialización, industria hotelera y restaurantes y hogares. Los participantes del concurso deberán proponer soluciones para reducir las pérdidas y desperdicios de alimentos en, al menos, uno de estos puntos críticos.

Se seleccionará a 12 finalistas que tendrán la oportunidad de participar de un *bootcamp* que tendrá lugar en la Ciudad de México y que incluirá talleres en innovación, comunicación y modelos de negocios, interacción con mentores y expertos, encuentros con otros emprendedores y una presentación final ante un Jurado. Se premiarán dos soluciones: el ganador recibirá financiamiento por valor de US\$15.000 como capital semilla. El segundo, por un valor de US\$10.000.

Las soluciones propuestas deben estar, al menos, en fase de prototipo. Se considerarán también aquellas que hayan sido testeadas en el mercado. Las postulaciones se realizan a través de la página web [www.sindesperdicio.net/es/concursos](http://www.sindesperdicio.net/es/concursos) donde se encuentra toda la información y las bases del concurso.

### **Sobre el BID**

El [Banco Interamericano de Desarrollo](#) tiene como misión mejorar vidas. Fundado en 1959, el BID es una de las principales fuentes de financiamiento a largo plazo para el desarrollo económico, social e institucional de América Latina y el Caribe. El BID también realiza proyectos de investigación de vanguardia y ofrece asesoría sobre políticas, asistencia técnica y capacitación a clientes públicos y privados en toda la región.

### **Sobre BID Lab**

[BID Lab](#) es el laboratorio de innovación del Grupo BID, la principal fuente de financiamiento y conocimiento para el desarrollo enfocada en mejorar vidas en América Latina y el Caribe (ALC). El propósito de BID Lab es impulsar innovación para la inclusión en la región, movilizando financiamiento, conocimiento y conexiones para cocrear soluciones capaces de transformar la vida de poblaciones vulnerables por condiciones económicas, sociales o ambientales. Desde 1993 BID Lab ha aprobado más de US\$2.000 millones en proyectos desarrollados en 26 países de ALC. A partir del 29 de octubre de 2018, BID Lab pasó a ser la nueva identidad del Fondo Multilateral de Inversiones (FOMIN).

### **Sobre #SinDesperdicio**

[#SinDesperdicio](#) es una iniciativa impulsada por el BID en alianza con una serie de socios comprometidos a trabajar por una América Latina y el Caribe sin Pérdidas ni Desperdicios de Alimentos (PDA). La plataforma promueve cuatro ejes de acción: i) innovación; ii) políticas públicas; iii) conocimiento; y iv) comportamiento. Los socios que componen #SinDesperdicio son: el BID, Bimbo, Nestlé, Fundación FEMSA, OXXO, The Dow Chemical Company, The Coca-Cola Company, IBM, The Global FoodBanking Network, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO por sus siglas en inglés), The Consumer Goods Forum y el World Resources Institute.

### **Sobre Innovation Lab**

Desde 2008, el [Innovation Lab \(I-Lab\)](#) de la División de Competitividad e Innovación del BID impulsa una serie de plataformas y procesos de innovación social orientados a generar soluciones para problemas sociales no atendidos por el mercado. Estos procesos involucran a los propios beneficiarios (ciudadanos) en la identificación y priorización de problemas que inspiran el desarrollo de innovaciones sociales.

### **Sobre la Red de Bancos de Alimentos de México – BAMX**

La [Red de Bancos de Alimentos de México](#), es una asociación civil mexicana sin fines de lucro que opera desde 1995 y se dedica al rescate de alimento a lo largo de la cadena de valor, para combatir el hambre y mejorar la nutrición de la población vulnerable en México. Somos una red de 55 Bancos de Alimentos distribuidos prácticamente por todo el territorio nacional ayudando anualmente con un promedio de 118 mil toneladas de alimento rescatado, a más de 1.3 millones de beneficiarios constantes. Como miembros fundadores de The Global Foodbanking Network, conformamos una de las asociaciones civiles más importantes del país: somos la única red de bancos de alimentos en México y una de las más grandes del mundo.

### **Sobre el Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey**

El [Tecnológico de Monterrey](#) es una universidad privada sin fines de lucro, fundada en 1943, cuya visión es formar líderes con espíritu emprendedor, sentido humano y competitivos internacionalmente. El Tec de Monterrey cuenta con 26 campus en México y una matrícula de más de 64 mil estudiantes de nivel profesional y posgrado, y casi 7 mil profesores; además de 27 mil alumnos de preparatoria y más de 2 mil 500 profesores a ese nivel.