

Bruized

Prevenir la pérdida y el desperdicio de alimentos de la mano de socios en toda la cadena de abasto alimentario

Estudio de caso sobre prevención de la pérdida y el desperdicio de alimentos

Organización

Fundada en 2019 en Toronto, Ontario, Canadá, [Bruized](#) es una empresa emergente (startup) dirigida por mujeres que se propone prevenir la pérdida y el desperdicio de alimentos (PDA) y, al mismo tiempo, fomentar la alimentación de origen vegetal. La empresa consigue este objetivo utilizando ingredientes que de otro modo irían a parar a rellenos sanitarios o se destinarían a la elaboración de composta para darles una nueva vida en productos con valor agregado, evitando con ello la generación de desechos alimentarios. Los productos incluyen compotas, chutneys (condimentos agridulces elaborados con frutas o verduras), galletas y granola a base de pulpa que puede espolvorearse encima de un plato de yogur o un cereal. Asimismo, con el fin de minimizar los desechos no alimentarios, Bruized utiliza en la medida de lo posible envases a base de materiales reciclables o reutilizables (como los frascos de vidrio con tapa para conservas o Mason jars). Con este enfoque orientado a minimizar los desechos —medular en la filosofía del negocio—, Bruized busca ayudar a los consumidores a tomar en cuenta y minimizar el impacto de sus hábitos de compra y alimentación en términos de generación de desperdicios.

Introducción

Con el propósito de evitar que los alimentos se pierdan o desperdicien, Bruized interactúa con negocios en varios puntos de la cadena de abasto alimentario, lo que incluye tanto las etapas de producción agrícola como las de servicios alimentarios y comercialización al por menor.

En las granjas o establecimientos agrícolas, los alimentos pueden perderse o desperdiciarse por diversas razones. A menudo, los agricultores cultivan más alimentos de los que prevén que necesitarán sus clientes con el fin de asegurarse de que dispondrán de existencias suficientes en caso de

¿Qué se hizo para prevenir la pérdida y el desperdicio de alimentos?

La empresa Bruized utiliza alimentos e ingredientes que se acercan al final de su ciclo de vida y los transforma en nuevos productos con valor agregado y una vida comercial más larga, evitando así la pérdida y el desperdicio de alimentos.

¿Cómo se logró?

Al trabajar con granjas, tiendas y empresas de alimentos locales, Bruized adquiere alimentos antes de que se envíen a rellenos sanitarios o se destinen al compostaje, y genera un nuevo producto.

¿Cuáles fueron los resultados?

Desde su creación en 2019, Bruized ha evitado que casi 1,400 kilogramos de alimentos se desecharan.

que se produzcan pérdidas inesperadas. Si bien esta cantidad extra de producción permite a los agricultores evitar un posible déficit, lo cierto es que cuando se obtiene una cosecha mayor que la esperada el productor necesita encontrar mercados nuevos o adicionales para sus excedentes. Además, algunos alimentos se consideran “imperfectos” debido a pequeños defectos, formas extrañas o daños y no siempre resulta posible venderlos. Cuando los agricultores no pueden vender estos productos, lo más común es utilizarlos como abono o simplemente enviarlos a un relleno sanitario.¹ Bruized interviene en esta etapa al colaborar con los productores agrícolas para transformar sus excedentes en un nuevo producto con valor agregado, lo que les genera ingresos adicionales y, además, evita la pérdida de alimentos.

En el sector de los servicios alimentarios, las partes comestibles de gran cantidad de frutas y verduras que se descartan, como la pulpa residual en la elaboración de jugos, conservan un alto valor nutricional y gran sabor, pero suelen desaprovecharse y acabar como desechos, pues no siempre resulta fácil su reutilización para generar una nueva mercancía. Estas partes descartadas

¹ CCA. 2019. *Cuantificación de la pérdida y el desperdicio de alimentos y sus efectos: informe técnico*, Comisión para la Cooperación Ambiental, Montreal.

suelen destinarse al compostaje, en el mejor de los casos, o simplemente tirarse como basura y acabar en rellenos sanitarios. Bruized se asocia con empresas locales, como el establecimiento de jugos [Freshhouse Juice Bar](#), recoge sus remanentes de pulpa y la deshidrata para convertirla en una granola llamada “[Pulp Crunch](#)”, que tiene una caducidad de cinco meses. Mediante este proceso, un ingrediente perecedero que la mayoría de las empresas considerarían un desperdicio se transforma en un producto nutritivo y de larga duración.

En el sector del comercio al por menor, las tiendas de comestibles y otros mercados o puntos de venta se enfrentan al reto de que los consumidores esperan abundancia. Esto puede llevar a las tiendas a pedir cantidades excesivas de productos alimenticios frescos, ya que por lo general se considera más favorable tener demasiado producto que no tener suficiente. Los consumidores también tienden a comprar los productos frescos que les parecen más atractivos desde el punto de vista estético, lo que puede dar lugar a que el minorista se quede con productos que se acercan al final de su tiempo de vida en anaqueles, que tienen manchas o imperfecciones, que están ligeramente golpeados o que simplemente resultan poco atractivos estéticamente. Bruized compra con descuento estas piezas “imperfectas”, y las aprovecha, reutilizándolas en nuevos productos. Un ejemplo de ello son los plátanos maduros sobrantes que es frecuente encontrar en los mercados: Bruized los aprovecha para endulzar de manera natural su granola “Pulp Crunch”.

Definición del alcance

El trabajo de Bruized incluye frutas y verduras que de otra forma se habrían destinado a la alimentación animal, el compostaje o la aplicación en suelos (como fertilizante), o bien habrían acabado como basura en rellenos sanitarios. Con su sede en Toronto, Bruized está cerca de muchos proveedores y socios, como la empresa [Freshhouse Juice Bar](#) y la granja [Reyes Farms](#) (una granja familiar en la cercana región de Niágara, Ontario). Bruized también dona una parte de sus ingresos por algunos productos a [SecondHarvest](#), una organización sin ánimo de lucro con sede en Toronto que se ha convertido en la mayor organización de rescate de alimentos de Canadá.

“Bruized es un espacio para suscitar debates constructivos sobre cómo podemos reducir el desperdicio de alimentos en nuestra vida cotidiana; desafiar esta perjudicial noción de ‘perfección’, y mostrar a las personas que, con un poco de creatividad y cuidado, buenos alimentos pueden transformarse en algo nutritivo y delicioso.”

Monique Chan, fundadora, Bruized



Gráfica 1: El “Pulp Crunch” de Bruized incorpora pulpa de fruta deshidratada en una nueva mezcla que se conserva estable en almacenamiento, con lo que se aprovecha un subproducto que suele considerarse desecho.

Métodos para medir la PDA

Mediante **mediciones directas** y **registros detallados**, Bruized cuantifica las cantidades de alimentos que gracias a su operación se desvían de lo que habría sido su destino de pérdida y desperdicio. Cuando se adquieren los ingredientes, su peso se anota en un sistema de inventario que permite llevar un registro preciso y en detalle. Dado que la empresa depende en gran medida de lo que está disponible en granjas, mercados y comercios de comestibles minoristas locales, este tipo de seguimiento le permite gestionar de forma más eficaz su inventario. También le permite alinear la producción con los ingredientes disponibles en el momento, ya que éstos variarán en función de los productos y las cantidades que agricultores, proveedores de servicios alimentarios y minoristas tengan como excedente.



Gráfica 2: En su sitio web y a través de redes sociales, Bruized comparte consejos y elementos gráficos para ayudar a los consumidores a reducir y prevenir el desperdicio de alimentos.

Resultados

Desde su fundación en 2019 hasta 2021, Bruized ha rescatado casi 1,400 kilogramos de productos alimenticios frescos con el fin de reutilizarlos y revenderlos como productos propios con valor agregado. La fundadora de Bruized, Monique Chan, afirma que con la venta de este tipo de productos espera que su empresa ayude a los consumidores a tener en cuenta cómo sus hábitos y prácticas pueden evitar el desperdicio, tanto en forma de desechos alimentarios como de desechos no orgánicos. A fin de contribuir a esta toma de conciencia y ayudar a los consumidores a prevenir y reducir el desperdicio, Bruized ofrece regularmente consejos y sugerencias en su sitio web y en otras plataformas de medios sociales.

Planes futuros

En la actualidad, Bruized explora opciones para ampliar su línea de colaciones secas y darles un mayor tiempo de vida en anaqueles, lo que permitiría a la empresa rescatar aún más alimentos de la pérdida o el desperdicio. Asimismo, estudia la posibilidad de elaborar canastas de productos frescos con imperfecciones, lo que permitiría establecer un vínculo más directo entre los agricultores y los consumidores, brindando a los primeros un mercado para una parte de sus productos no vendidos. Bruized también tiene previsto ampliar su presencia en redes sociales a YouTube y otras plataformas en las que pueda compartir recetas sencillas y consejos para reducir el desperdicio de alimentos con clientes y consumidores interesados en minimizar los desechos alimentarios en sus hogares.

Citar como:

CCA (2021), *Bruized: Prevenir la pérdida y el desperdicio de alimentos de la mano de socios en toda la cadena de abasto alimentario*.

La presente publicación fue elaborada por Brian Lipinski (WRI) y Monique Chan (Bruized) para el Secretariado de la Comisión para la Cooperación Ambiental.

La información contenida es responsabilidad de los autores y no necesariamente refleja los puntos de vista de la CCA o de los gobiernos de Canadá, Estados Unidos o México.

Se permite la reproducción de este material sin previa autorización, siempre y cuando se haga con absoluta precisión, su uso no tenga fines comerciales y se cite debidamente la fuente, con el correspondiente crédito a la Comisión para la Cooperación Ambiental. La CCA apreciará que se le envíe una copia de toda publicación o material que utilice este trabajo como fuente. A menos que se indique lo contrario, el presente documento está protegido mediante licencia de tipo "Reconocimiento – No comercial – Sin obra derivada", de Creative Commons.