

## Carulla presenta Sistema Fresco: un sistema para conservar las frutas y verduras en el hogar por más tiempo evitando el desperdicio de alimentos

- Grupo Éxito, a través de la Fundación Éxito y desde su MEGA social corporativa: **lograr cero desnutrición crónica en 2030 en los niños y las niñas menores de 5 años en Colombia**, desarrolla diferentes acciones que permiten el fortalecimiento del proceso de donación de alimentos en sus almacenes y centros de distribución para beneficiar a poblaciones en mayor estado de vulnerabilidad y continuar promoviendo el cero desperdicio de alimentos en Colombia.
- **Sistema Fresco de Carulla** es un mecanismo que permite identificar cuales frutas y verduras deben almacenarse juntas o separadas para que se maduren o se conserven por más tiempo en el hogar.
- La guía que explica las diferentes opciones de emparejamiento de frutas y verduras de Sistema Fresco podrá ser descargada en <https://www.carulla.com/vida-sana> y en las redes sociales de Carulla.

A nivel mundial, según la [Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura \(FAO\)](#), el **17 % de la producción total de alimentos se desperdicia** por lo que la **innovación, las tecnologías mejoradas e iniciativas como Sistema Fresco**, son cruciales para **aumentar la eficiencia y la productividad** en las cadenas de suministro con el fin de reducir la pérdida y el desperdicio.

Desde Grupo Éxito, como parte de su propósito superior: “Nutrir de Oportunidades a Colombia”, se gestiona el aprovechamiento de los alimentos que no pueden ser comercializados, pero que son aptos para el consumo humano. La Fundación Éxito se encarga de establecer el enlace efectivo entre las tiendas del Grupo Éxito de todo el país y los bancos de alimentos, beneficiando a población altamente vulnerable.

En 2021 se recuperaron **1.565 toneladas** de alimentos y no alimentos entregados, de los cuales **1.395** fueron toneladas de alimentos donados a **23** bancos de alimentos y **240** instituciones aliadas, **convirtiéndose en el retail que más productos entrega a bancos de alimentos en Colombia**.



**“Ser el retail que más alimentos entrega a los bancos de alimentos en el país es el resultado del esfuerzo de nuestros más de 35.000 colaboradores, más de 6.000 proveedores y aliados. En Grupo Éxito, desde nuestra estrategia de sostenibilidad, estamos comprometidos con el desarrollo de iniciativas que contribuyan al cuidado de nuestro planeta, al beneficio de quienes más lo necesitan y al desarrollo del país”,** afirma Pablo Montoya, director de sostenibilidad de Grupo Éxito.

Carulla viene desarrollando diferentes estrategias que contribuyen a la reducción y mitigación de su impacto en el ambiente, acciones como estas se suman a la implementación de energías renovables, cambios en sus sistemas de refrigeración, la ejecución de un [modelo de ganadería sostenible](#), entre otras, que han consolidado a la marca como el primer *retail* de alimentos [Carbono Neutro](#) de Colombia y Latinoamérica.

### **Así funciona el sistema de conservación de alimentos**

La conservación de alimentos depende de varios factores de cuidado como la temperatura del ambiente y el **etileno**, un gas emitido por las frutas y verduras naturalmente, que puede acelerar su proceso de maduración.

La marca encontró una solución para utilizar el etileno a su favor y así acelerar o desacelerar el proceso de maduración de las frutas y verduras, sin conservantes ni químicos, siguiendo los siguientes pasos:

1. Se realizó la categorización de las frutas y verduras, por medio de iconos con el signo + o -, teniendo en cuenta la producción o sensibilidad al gas etileno y su adecuada temperatura de almacenamiento: ambiente, refrigeración y congelación.
2. Considerando que, aunque el etileno está involucrado en el proceso de maduración natural en algunas frutas y verduras, su exposición, puede acelerar la transformación y pérdida de algunos de los alimentos sensibles a él, se estableció un modelo de asociación, el cual toma en cuenta tres escenarios:
  - (+ etileno) con (+ etileno) = más maduración
  - (- etileno) con (- etileno) = más conservación
  - (- etileno) con (+ etileno) = menos conservación

En la guía del Sistema Fresco, las frutas y verduras se encontrarán clasificadas con su grado de etileno, así los clientes conocerán cuáles seleccionar y cómo almacenarlas para evitar el desperdicio de alimentos.

**Por ejemplo:** si se necesita que los bananos **maduren** más rápidamente se pueden guardar a temperatura ambiente junto con otra fruta como el mango, ya que ambos tienen altos niveles de etileno.

Por el contrario, si lo que se requiere es que una fruta como la sandía se **conservé** por más tiempo se puede almacenar con la piña, ya que ambas tienen bajos niveles de etileno.



**“Somos el primer retail de alimentos carbono neutro, con esta campaña seguimos materializando nuestro concepto de marca “La vida más fresca”, le estamos entregando a nuestros clientes un mecanismo que les permitirá mantener sus alimentos frescos, evitar el desperdicio de alimentos y contribuir al cuidado del planeta. Queremos que todos nuestros clientes tengan frutas y verduras frescas todo el año, pero no solo en los supermercados sino también en casa”,** afirma Nicole Kabierschke, directora de mercadeo de la marca Carulla.

El Sistema Fresco continuará de manera permanente en Carulla y ayudará a establecer una relación más consciente con las frutas y verduras, aprovechando sus propiedades naturales para madurarlas y consumirlas más rápido o para conservarlas por más tiempo. Adicionalmente, al incentivar un consumo responsable se evita desperdiciar alimentos y se tiene un impacto positivo en la cadena alimentaria.

Descargue [aquí](#) el kit de prensa