

IMPACT Journalism Day

by Sparknews

1 HASHIT E SUBH EL WATAN LA NACION AZERNEWS DELO THE DAILY STAR LE SOIR L'ECONOMISTE DU FASO 10VOR10-SRF Le Messenger EL TIEMPO POLITIKEN KOMPAS RESPECT Al Masry Al Youm LE FIGARO Mon Quotidien El Heraldo Fraternité Matin l'actu THE IRISH TIMES L'Orient LE JOUR l'express EL PAIS L'ECONOMISTE THE NATION FOLHA DE S.PAULO The Asahi Shimbun DONG-A-ILBO RZECZPOSPOLITA le soleil Kommersant THE STRAITS TIMES Le Courier de Russie City PRESS THE PHILIPPINE STAR 24 heures Tages-Anzeiger la Regione KHAO SOD THE HINDU T24 Tribune de Genève The China Post USA Today HAARETZ La Presse AJ+ EGYPT INDEPENDENT Les Échos du Nord Positive.News Daily Monitor H KAØHMEPINH CORRIERE INNOVAZIONE JEUNE AFRIQUE

Hoy, 50 medios líder publican, en más de 40 países, 60 innovaciones positivas que están cambiando el mundo.

#StoryOfChange

EL TIEMPO se une al Día del Periodismo de Impacto. Una iniciativa que reúne a 50 periódicos para destacar historias que pueden ayudar a transformar el mundo.

Nueva oportunidad para los que huyen de la guerra

Camilo Hernández M.
Redactor EL TIEMPO

En una montaña del suroriente de Bogotá se encuentra el barrio Santa Rosa, donde conviven desde hace varios años tres tipos de población: desmovilizados de grupos armados, víctimas de la violencia y personas distantes del conflicto.

En medio de este entorno, y como dinamizador de integración, está Centro COMParte, un programa de la fundación Proyectar Sin Fronteras en el que se brinda un espacio para desarrollar proyectos de vida.

La fundación, que nació gracias a dos colombianos que estudiaban un posgrado en Francia, arribó a Santa Rosa en el 2007 por recomendación de la Alcaldía de Bogotá.

“Conocimos los diferentes grupos poblacionales que tenía el barrio y evidenciamos algunas dificultades, sobre todo en mejora de negocios sociales”, narró Diego Cárdenas, coordinador de la Fundación.

En el 2011, luego de una evaluación en la que también participó la comunidad nació COMParte, para responder a la falta de integración comunitaria y ocuparse de temas de emprendimiento, educativos y culturales.

En la parte empresarial, como varios de los microempresarios del barrio tienen negocios relacionados con la confección, se conformó un salón de confección textil, con apoyo del Sena y de varias organizaciones francesas, que, en gran medida, donan recursos y materiales.

“Es un espacio para potenciar los negocios que ya existen y para formar nuevas personas que quieran trabajar en la confección”, detalló Cárdenas.

Leila Vidal es una de las tantas personas que asisten a la sede del centro, ubicada al lado de la parroquia Madre del Divino Amor, que sirve al sector. Ella llegó desplazada hace 11 años a la capital desde Puerto Rico, Caquetá.

“En diciembre del 2005 recibí la última de varias amenazas que me hicieron. Me decían que debía irme por culpa de la labor social que hacía, y me tocó dejarlo todo. Llegué a Bogotá a empezar de cero”, contó, y también reconoció que las advertencias contra su vida provenían de las Farc.

En la capital colombiana tuvo varios trabajos y después se metió de lleno en la confección textil. Hizo cursos, estudió diseño y compró cuatro máquinas de coser.

A sus 47 años, esa profesión le ha permitido sacar adelante a sus cuatro hijos y a su nieta. Y

le abrió las puertas de COMParte, donde es profesora de 20 mujeres que quieren aprender a coser.

“Me gusta colaborarles a los demás, yo sé lo que es necesitar ayuda. Les aporanto a mis alumnas con conocimientos y espero que los sepan aprovechar”, aseguró.

El centro también ofrece capacitaciones empresariales para quienes quieren crear

su propio negocio. Leila ha aprovechado esto y sueña con crear su marca. “COMParte nos ayuda a integrarnos como comunidad, a trabajar por el bien de todos”, afirmó.

Una de sus aprendices es María Hilda Ortiz, de 52 años. Asiste a las clases del curso de costura todos los martes, de 2 a 4 p. m. Los viernes no falta a las prácticas libres. “Valoramos lo que hace el centro por nosotros: nos dan opciones para que salgamos adelante”, destacó.

Bajo la marca Olingo, en el lugar se crean chaquetas, piyamas, bolsos y morrales,

que se venden por catálogo. Los beneficios obtenidos se reinvierten en el proyecto para generar más estabilidad financiera.

En el programa de emprendimiento han participado 105 personas. Empezó con 35 microempresarios, se han formado 50 mujeres y actualmente 20 reciben clases.

Las otras labores

En el área educativa, COMParte trabaja con niños de entre 6 y 14 años, a quienes se les hace refuerzo escolar, pero no de manera tradicional: el trasfondo de los talleres, de la materia que sea, es la construcción de paz. Actualmente hay 60 pequeños inscritos, y a cada sesión asisten, en promedio, 30.

Algunos de ellos fueron nombrados ‘gestores de paz’. La idea es que ayuden a otros pequeños y formarlos para que, en un futuro, tengan a su cargo el lugar.

El tema cultural, por su parte, se ha potenciado con proyectos de fotografía, video, break dance, grafiti y, recientemente, de danzas afros, ya que en el barrio hay una población significativa de afrodescendientes. En estas capacitaciones han participado unos 100 jóvenes.

Asimismo, el Gobierno de Francia está muy relacionado con el Centro COMParte. Este vínculo se debe a que Proyectar Sin Fronteras nació en ese país europeo, y el primer financiamiento que se obtuvo fue de una universidad de ese país de Europa.

“Gran parte de los recursos humanos y económicos son de Francia. Y es que en la comunidad francesa existe una sensibilización muy grande por el tema de desarrollo y construcción de paz en Colombia”, concluyó Cárdenas.

265

PERSONAS EN EL CENTRO

Desde que COMParte abrió sus puertas ha capacitado a 105 adultos, ha hecho refuerzos escolares a 60 niños y ha trabajado con 100 jóvenes en cultura.



Leila Vidal, víctima de desplazamiento, durante sus clases de costura en COMParte.
Fotos: Mauricio León / EL TIEMPO



Adrien Sala es un voluntario francés y ayuda en los refuerzos y las actividades de los niños.

Valoramos lo que hace el centro por todos nosotros: nos dan opciones para que salgamos adelante.

María Hilda Ortiz
ALUMNA DE COSTURA

La diseñadora de modas de la leche

Nick Spicer
Sparknews

Shakespeare escribió sobre la “leche de la bondad humana”.

Y fue esa bondad humana, así como una curiosidad obstinada, la que llevó a una joven microbióloga y diseñadora de modas alemana a ayudar a su padrastro—que desarrolló leucemia en el 2009—convirtiendo la leche en una tela similar a la seda.

El descubrimiento de Anke Domaske puede haber creado una gigante ecooportunidad tanto para los agricultores como para los fabricantes de telas de todo el planeta.

“No podía encontrar nada con qué vestirse (su padrastro) porque tenía un sistema inmune tan bajo que su piel reaccionaba a todo”, dice Domaske desde Qmilk, su fábrica en Hannover (Alemania).

La mayoría de las telas—según la WWF (antes conocida como Fondo Mundial para la Naturaleza)— contienen productos químicos.

Domaske, de 35 años, comenzó a experimentar utili-

zando una técnica de 1930 para convertir la caseína de la leche en fibra como punto de partida.

“Al final probamos más de 3.000 fórmulas. Quería un proceso natural con poca agua, sin productos químicos y con la leche residual disponible en Alemania”, dice.

El proceso de su empresa está siendo patentado, pero el esquema es simple: cuando la leche se agria, se seca hasta convertirla en polvo de proteína, luego se mezcla con agua e ingredientes naturales, formando una sustancia esponjosa como una bola de algodón, y se sacan los hilos.

Qmilk usa unas 1.000 toneladas de leche residual cada año, pagando alrededor de 4 centavos por litro, ya que los agricultores alemanes tiran cerca de 2 millones de toneladas de leche cada año.

En la actualidad, la compañía trabaja con cerca de 20 agricultores en Alemania, aunque Domaske tiene planes de expandirse significativamente.

Uno de estos agricultores es Bernd Pils, quien tiene más de 120 vacas lecheras en



Diferentes modelos ya se están utilizando para los grandes diseños en todo el mundo. Qmilk

su finca, a unos 100 kilómetros de Hannover. Explica que no puede vender la leche cuando sus vacas están alimentando a sus becerros o están enfermas y están tomando medicamentos. Ahora la vende a Qmilk.

“Me parece emocionante—dice Pils—, siempre hay una parte de nuestra leche que no se puede usar para el consumo humano”.



Anke Domaske nos muestra las tres etapas por las que la leche tiene que pasar para transformarse en ropa. Qmilk

Domaske señala que en el 2011, cuando lanzó su empresa con solo 10 empleados, recibió más de mil expresiones de interés en la fibra de Qmilk.

Desde hace varios años, ella ha estado vendiendo ropa de su propio diseño, así co-

mo pernos de tela a otros diseñadores. A largo plazo, quiere vender a fabricantes de automóviles, empresas de muebles y hospitales.

La tela es buena en la lucha contra las bacterias, suave como la seda al tacto, biodegradable y se lava con máquina.

Domaske asegura que la leche no es el único alimento que puede convertirse en tela. También se están investigando fibras de naranja y banana, por ejemplo, para limitar el desperdicio de alimentos.

Un café con víctimas de ataques con ácido

En Agra, la ciudad del Taj Mahal, **funciona la cafetería Sheroes Hangout**, donde trabajan mujeres atacadas.

147
VÍCTIMAS DE ATAQUES

Esta cifra fue revelada por el Ministerio Federal de Asuntos Interiores de la India, pero se cree que hay un subregistro.

Sidhartha Roy

El local se llama Sheroes Hangout y está escondido entre *dhabas* (restaurantes), frente a un hotel de lujo en Agra, famosa por ser la ciudad del Taj Mahal, en la India.

La cafetería es un lugar bien conocido, pues está dirigido por mujeres que han sobrevivido a ataques de ácido.

El Ministerio Federal de Asuntos Interiores de la India dijo en el parlamento, el 11 de abril del 2017, que 147 mujeres sufrieron ataques con ácido en el 2015, pero pueden ser más pues muchos ataques no se denuncian.

Hasta hace unos años, la sonriente Rupa evitaba hablar con la gente, ocultando su rostro detrás de una *dupatta* (un fular largo). Lo hacía para no mostrar su rostro mutilado con el ácido corrosivo que le fue arrojado cuando tenía quince años, supuestamente por su madrastra y

otros hombres, mientras estaba dormida.

“Ya no me importa lo que la gente piense o que me miren. Son los que me atacaron quienes deben esconder sus rostros. ¿Por qué debería hacerlo yo?”

Sheroes, que abrió por primera vez en el 2014, ahora tiene sucursales en Lucknow (Uttar Pradesh) y Udaipur (Rajastán).

El café nació de la campaña Stop Acid Attacks, lanzada en el 2013.

“Empezamos una campaña *online* para reunir a supervivientes de ataques de ácido y cada vez más de ellas se unieron a nosotros. La mayoría de

las sobrevivientes están entre 16 y 28 años y dependen de sus familias”, explica Alok Dixit, fundador de la campaña.

Sheroes abrió después de que todas quisieran un sistema autosostenible para las supervivientes, agrega Dixit.

A diferencia de Rupa, Rukkaiya, de 30 años, sigue cubriendo su rostro cuando no está en casa o trabajando en Sheroes Hangout.

“Me sentí más confiada después de unirme a Sheroes y conocí a otras supervivientes. Son como mi familia, e incluso los clientes nos tratan como personas normales”, dice.

Rukkaiya tenía solo 14 años cuando los familiares de su

hermana le arrojaron ácido a la cara por rechazar una propuesta de matrimonio.

Una de las clientas habituales del café es Tanya Sharma, de 21 años, una aspirante al servicio civil.

“La comida es realmente buena y la hospitalidad, incluso mejor”, dice.

Sheroes ofrece cocina continental y del norte de la India, pero en la carta de menú no figuran los precios. Los clientes pueden pagar lo que quieran. “Sacamos beneficio casi todo el año, pero algunos meses pueden ser flojos, así que usamos el financiamiento colectivo para mantener el café funcionando”, dice.

A medida que la hora del almuerzo se acerca, llega un pequeño autobús con un grupo de curiosos turistas extranjeros.

Son recibidos por Madhu Kashyap, de 37 años, una superviviente, que pone un documental en la televisión del café que cuenta la historia de Sheroes. Cuando el video termina, Suzanne, una visitante canadiense, se limpia las lágrimas.

“Ni siquiera puedo imaginar la horrible experiencia que han pasado estas mujeres, pero es increíble ver su fuerza”, dice.

Historias para un mundo mejor



Christian de Boisredon, Fundador de Sparknews.

Más allá del flujo constante de noticias negativas, existen historias de esperanza y soluciones concretas. Historias de agentes del cambio que abordan algunas de las cuestiones más urgentes del mundo con ideas innovadoras, con el fin de mejorar la vida de millones de personas. Historias que vale la pena leer y difundir, no solo para reequilibrar nuestra visión del mundo, sino para ayudar a que estas soluciones sean replicadas. Los medios de comunicación desempeñan un papel crucial al contar las historias detrás de este movimiento global. Por eso, durante los últimos cinco años, Sparknews ha invitado a los periódicos a participar en el Día del Periodismo de Impacto, aprovechando el poder del periodismo colaborativo, para sacar a la superficie historias de cambio.

Cada año, estos periódicos exploran y publican el mismo día soluciones innovadoras, llegando a 120 millones de personas en el mundo en medios impresos y digitales. Muchas publicaciones han llegado a darse cuenta del impacto de estos artículos y ahora incorporan más historias basadas en coberturas cotidianas del mundo.

Para la quinta edición del Día del Periodismo de Impacto, los medios de comunicación se unen a organizaciones que creen que la difusión de estas historias es un primer paso hacia el cambio. Entre ellas se incluyen Naciones Unidas, así como One Young World, que reúne cada año a 1.500 jóvenes líderes de sectores sociales y empresariales que participan en innovaciones positivas. Una gran comunidad de conocidas personalidades y ciudadanos comunes se han unido a la iniciativa de firmar un manifiesto que demuestre que todos —los gobiernos, el sector privado, la sociedad civil, las ONG y la gente común— pueden tomar medidas para un futuro mejor. Tú también puedes ser parte de este movimiento de transformación. Descubre a aquellos que han conseguido respuestas satisfactorias a desafíos como una sanidad de calidad, el acceso al agua, la educación de calidad, el empleo decente y la energía limpia. Cada uno sirve como un ejemplo concreto del poder de las iniciativas para ayudar a alcanzar los Nuevos Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas de acabar con la pobreza, proteger el planeta y garantizar la prosperidad y la buena sanidad para todos. Firma el manifiesto (sharestoriesofchange.org) y comparte las historias que más te impresionan en Facebook y Twitter (#ImpactJournalism, #StoryOfChange, @SparkNews, @ELTIEMPO).



Sobreviviente de ataque ácido que asiste a visitantes extranjeros en Sheroes, en Agra. V. Sudershan / The Hindu

Beam, el robot que va a clase

Mette Dalgaard, Politiken

El pequeño Yusuf Warsame, de 13 años, ha aparecido en la escuela, aunque no está presente físicamente. Desde casa, a tres kilómetros de su escuela en Frederiksberg, una zona residencial de Copenhague, Yusuf accede y controla un robot llamado Beam usando su ordenador.

A pesar de sufrir una mutación genética que provoca el desarrollo de tumores y requiere que esté protegido de los riesgos de infección, Yusuf es capaz de permanecer en la escuela.

El informático Morten Jacobsen y el profesor Francis Nørgaard son los cerebros detrás del proyecto que le ha permitido a Yusuf participar activamente en las conversaciones de la clase.

En lugar de simplemente



observar, Yusuf ahora puede escribir en la pizarra interactiva y participar en los juegos de mesa con el tablero inteligente.

El desarrollo del robot es una de las razones por las que Jacobsen y Nørgaard son candidatos al premio Politiken Undervisningspris, otorgado a maestros destacados en Dinamarca.

“El beneficio de esta tecno-

logía es que Yusuf se está comportando como lo haría si estuviera físicamente presente”, dice Jacobsen.

Originalmente, Yusuf solo podía participar cuando las clases tenían lugar en la escuela, ya que Beam requiere una conexión a internet. Aho-

Yusuf asiste a la escuela a través de Beam. Janus Engel / Politiken

ra, están conectados gracias a un módem portátil.

Los expertos se han embarcado en la siguiente etapa de desarrollo para asegurar que Beam sea útil para otras necesidades, desde niños con enfermedades a largo plazo hasta personas que sufren de ansiedad, fobias o simplemente tienen una pierna rota.

La pareja, que ve un gran potencial global para usar robots en estos casos, en la actualidad mantiene contacto con SingularityU Dinamarca, que se describe como “una comunidad global de aprendizaje e innovación que utiliza tecnologías exponenciales para afrontar los mayores retos del mundo”.

“Discutimos cómo las sinergias y el intercambio de conocimientos pueden inspirar a otros”, dice Jacobsen.

Yusuf se está comportando como lo haría si estuviera físicamente presente’.

Zai: técnica para crear bosques en el desierto

Yacouba Sawadogo, de 80 años, es conocido en Ouagadougou, la capital de Burkina Faso (África), como “el hombre que detuvo el desierto”.

Yacouba logró que creciera un bosque de 25 hectáreas en una zona árida, en Gourga, 184 kilómetros al norte de la capital.

“A fines de los años 60, los predicadores pronosticaron una sequía sin precedentes en nuestra ciudad. Decidí abandonar mi negocio de venta de repuestos y de-

dicarme a la agricultura. Para entender cómo se regenera la naturaleza, pasé dos años vagando, a veces a pie, a veces a caballo”, dice.

Al final de esos años de comunión con la tierra se le ocurrió implementar el ‘zai’, que es una técnica para la preparación del suelo durante la estación seca. Se trata de cavar pequeños agujeros en el suelo y llenarlos con residuos orgánicos.

A su vez, estos residuos

Traté de sembrar semillas de árboles que habían desaparecido de la zona’.



Yacouba hizo crecer árboles en una zona desértica, gracias al uso de residuos orgánicos. L'Economiste du Faso

atraen termitas, nativas de este entorno.

A medida que se instalan en los pequeños huecos, las termitas cavan túneles diminutos que permiten la recolección del agua de lluvia durante la estación de

lluvias y, luego, lo que sigue es sembrar las semillas.

Su táctica resultó ser un golpe maestro. Ahora, cuenta su experiencia en un mercado que creó en su pueblo, a donde van expertos a estudiar su bosque.

Tecnología Feelif: sentir la vida bajo los dedos

Dispositivo multimedia permite que personas ciegas sientan formas.



Mia desliza el dedo sobre la pantalla de una tableta cubierta con una rejilla especial creada en Eslovenia. Jure Eržen

Maja Prijatelj Videmšek

Mia, una estudiante de la escuela primaria del Centro Iris para Jóvenes Ciegos y Discapacitados Visuales, está deslizando el dedo sobre la pantalla de una tableta cubierta con una rejilla especial.

Siguiendo los puntos vibrantes, la joven detecta la forma de un cuadrado en la pantalla. Entonces, Mia intenta resolver el juego de memoria y está encantada cada vez que encuentra formas compatibles con los motivos animales y es recompensada con los sonidos animales correctos.

Ella ya está familiarizada con el dispositivo Feelif, puesto que lo ha probado varias veces, y también está contribuyendo a su desarrollo.

Esta innovación de 4WEB, en Eslovenia, no solo facilitará su vida sino que también puede mejorar la de millones de personas ciegas y con discapacidad visual en el mundo. Esta población puede ser hábil en el uso de tabletas y teléfonos inteligentes con pantallas táctiles, pero la innovadora creación del dispositivo multimedia Feelif ahora les permite sentir las formas de objetos también en superficies unidimensionales.

Hasta ahora, lo más parecido a esto era una pantalla gráfica braille que mostraba formas con alfileres elevados pero es muy costoso (50.000 euros). Solo las instituciones educativas para ciegos y discapacitados visuales son capaces de permitírsela.

Feelif es cien veces más barato. Željko Khermayer, el inventor y fundador de la agencia digital 4WEB, afirma que

este dispositivo puede abrir nuevas dimensiones al uso de la información en formato digital, como sentir formas, hacer dibujos y usar historias interactivas.

Esta habilidad puede llegar naturalmente a aquellos que pueden ver, pero hasta ahora era inaccesible para los ciegos y los discapacitados visuales.

Para aprender braille

Željko tuvo la idea de Feelif en 2013, luego de ver un documental sobre la comunidad de sordos-ciegos de Eslovenia. Estaba profundamente conmovido por el hecho de que estas personas estaban privadas de muchas experiencias debido a su pérdida de visión y también estaban aisladas del resto del mundo debido a los altos costos de la

tecnología de comunicación.

Željko comenzó a desarrollar una tecnología innovadora para ciegos y discapacitados visuales, como la aplicación de vibraciones, sonidos y voces para ayudar a los usuarios a identificar las formas que se muestran en la pantalla de la tableta o que ellos mismos dibujaron. Los pequeños puntos elevados en la rejilla permiten una mejor orientación mientras el usuario desliza sus dedos.

“Feelif se desarrolló con la ayuda de estudiantes de primaria y, por lo tanto, el contenido se centra en temas escolares”, dice Katarina Pavšek, miembro del equipo.

4WEB también está buscando maneras de aplicar la tecnología a los adultos, pues ahora prueban un dispositivo en el mercado esloveno

que los primeros usuarios recibirán dentro de un mes.

Como pretende ser divertido, Feelif también estimulará el proceso de aprendizaje, pues es bien sabido que estas personas tienen a menudo dificultades para mantenerse atentos. “Necesitan más estímulos durante su proceso de aprendizaje”, explica Katarina.

El dispositivo multimedia Feelif, que cuesta 500 euros, consta de una tableta, una rejilla de relieve colocada sobre la pantalla y una aplicación que conecta todas las partes en una experiencia que puede ser sentida por los dedos de una persona ciega.

Hay cerca de 14 millones de potenciales usuarios del dispositivo en ambos mercados, y 88 millones en todo el mundo.

El dispositivo consta de una tableta, una rejilla con relieve colocada sobre la pantalla y una aplicación. Jure Eržen / Delo



Estamos viviendo una historia de cambio

En todo el mundo, hay un movimiento de gente normal que marca la diferencia cada día.

Un agricultor burkinés analfabeto que logró detener la desertificación gracias a una técnica agrícola tradicional. Un médico alemán que convirtió una discapacidad en un talento: la formación de mujeres ciegas para detectar el cáncer de mama antes que cualquier ginecólogo. Un estudiante de medicina indonesio de 26 años que lucha contra la pobreza y los desechos al ofrecer a los más pobres intercambiar la basura por atención sanitaria.

Las soluciones para crear un mundo donde la sostenibilidad y los beneficios sean compatibles **están por todas partes**, la democracia incluyente se restaura, los ciudadanos de todo el mundo tienen acceso a la educación, a la salud y una alimentación adecuada, los hombres y las mujeres tienen los mismos derechos y el cambio climático está controlado.

Si crees que la gente no depende de otros para crear un cambio positivo y que el cambio puede ser alcanzado por cualquier persona.

Si crees que la construcción de este mundo comienza por cambiar la forma de hablar de él, restaurando la confianza e inspirando a los demás.

Entonces únete a un creciente movimiento de esperanza y cambio: firma este manifiesto en sharestoriesofchange.org y comprométete a difundir estas historias de soluciones, ayudándolas a cruzar las fronteras y a tener un mayor impacto.

Únete al movimiento

IMPACT Journalism Day

by Sparknews

Hoy, 50 de los mayores periódicos del mundo publicarán en 40 países, 60 iniciativas positivas que responden a los problemas mundiales acuciantes

#StoryOfChange

#ImpactJournalism

Descubre todas estas historias inspiradoras en impactjournalismday.com

CON EL APOYO DE



EN COLABORACIÓN CON



UNA OPERACIÓN

spark news

Have an impact, Share solutions. www.sparknews.com



Las cofundadoras de la innovadora aplicación Iseult Ward y Aoibheann O'Brien. Foodcloud



Esta es la tinta producida por la contaminación de los motores de autos. Graviky Labs.

Una aplicación ayuda a distribuir comida

Food Cloud contribuye a que **done sus alimentos gracias a un dispositivo móvil.**

18
TONELADAS DE COMIDA

Se han salvado de terminar en vertederos. FoodCloud emplea ahora a 30 personas que gestionan los desechos.

Catherine Cleary
The Irish Times

Aoibheann O'Brien recuerda la primera caja de comida hace cinco años. Ella y el cofundador de FoodCloud, Iseult Ward, la recogieron en un mercado de agricultores y la dejaron en un centro juvenil en Dublín (Irlanda).

La entrega fue parte de un proyecto universitario que se convirtió en una empresa tecnológica emergente que conectó a las organizaciones que tenían excedentes de alimentos con or-

ganizaciones benéficas que necesitaban comida a través de una aplicación móvil. Cinco años después, unas 8.300 toneladas de alimentos y más de 18 millones de comidas se han salvado de terminar en los vertederos y FoodCloud emplea ahora a 30 personas que gestionan los desechos alimentarios de casi 2.000 empresas en Irlanda y el Reino Unido.

En su nueva sede de Dublín, el libro de visitas se encuentra en un estante hecho de estibas de madera;

un guiño a la idea de reutilizar residuos. Una central de llamadas en el piso superior está en contacto con supermercados del Reino Unido, donde más de 1.600 sucursales de Tesco y tres tiendas Waitrose donan alimentos.

Hasta finales del 2016, las transacciones de FoodCloud implicaban pequeños envíos de alimentos recolectados por organizaciones benéficas para atender a los más desfavorecidos.

Ahora, en su gran almacén, FoodCloud Hubs es visible.

"Hay mucho desperdicio a nivel minorista pero hay enormes volúmenes que se pierden antes de que lleguen a un supermercado", explica O'Brien. Así, este al-

macén y otros en Cork y Galway llevan las estibas de empresas irlandesas y las entregan a organizaciones benéficas.

O'Brien se interesó por primera vez por la comida y la sostenibilidad cuando vivía en Londres y hacía un posgrado en el banco de inversión JP Morgan. Graduada en derecho y contabilidad, regresó a Dublín para realizar un máster y decidió trabajar como voluntaria en un pequeño proyecto de residuos de alimentos.

La idea le gustó a Iseult Ward, una estudiante de negocios de la universidad Trinity College. Para el 2013, pasaron de una a 13 tiendas. Para el 2014 tuvieron un lanzamiento nacional con Tesco y contrataron a su primer personal. Hoy, 274 minoristas irlandeses se conectan con 303 organizaciones benéficas.

Ambas dicen que les gustaría ver todos los residuos de alimentos eliminados. Mientras tanto, tratan de asegurar que los excedentes de alimentos lleguen a quienes los necesitan. "Hay mucha energía y un montón de gente detrás. Puedes empezar algo pero necesitas que mucha gente se esfuerce para mantenerlo en marcha".

Pintando con el carbono de los automóviles

Jacob Koshy

Graviky Labs, una empresa con sede en Bangalore (India), ha ideado un método innovador para atrapar el hollín de los vehículos y transformarlo en tinta.

Ingenieros industriales y del automóvil, informáticos y entusiastas del diseño han desarrollado un dispositivo patentado -llamado Kaalink- que se conecta al tubo de escape de un vehículo para filtrar el hollín residual.

Luego se procesa químicamente y se convierte en un pigmento de carbono purificado que a su vez se convierte en tinta de aire.

La unidad captura el 95 por ciento de la materia del motor sin provocar una contrapresión en el vehículo. Kaalink está en proceso de certificación y está siendo testado en pruebas piloto. Su gama actualmente incluye bolígrafos con puntas de varios espesores, que contienen respectivamente de 40 a 130 minutos de contaminación de autos diésel.

En el futuro, la serie 'arte de la contaminación' incluirá pinturas a base de aceite, pinturas en tela y pinturas al aire libre.

Anirudh Sharma, un cofundador, dice que concibió la idea de Air-Ink durante una temporada en el laboratorio del Instituto Tecnológico de Massachusetts (MIT). Al principio, la idea era construir una impresora manual que imprimiera a partir del hollín de las velas. El objetivo ahora es "ampliar y hacer que sea más accesible", dice la compañía. Graviky Labs afirma haber limpiado 1,6 billones de litros de aire contaminado hasta ahora.

'Aire acondicionado' con botellas

Bangladesh sería uno de los países del sur de Asia más afectados por el aumento esperado de dos grados centígrados en las temperaturas medias globales en las próximas décadas.

Un informe del Banco Mundial del 2013 calificó a este país como un "punto de impacto potencial" amenazado por "inundaciones extremas de los ríos, ciclones tropicales más intensos, aumento del nivel del mar y temperaturas muy altas".

Allí, más del 70 por ciento de sus población vive en casas, lo que amplifica el calor del sol en el verano a los 45 grados centígrados.

Afortunadamente para ellos, el año pasado, Gray Dhaka presentó el Eco-Cooler, el primer climatizador de "electricidad cero" del mundo.



Habitantes de Bangladés han aprendido cómo se instala el sistema con botellas. Grey Group

Las botellas de plástico recicladas se cortan por la mitad y se montan en una tabla o rejilla, según el tamaño de la ventana, con los cuellos de botella hacia el interior de la casa. La placa se instala en la ventana. La ciencia detrás de

esto es la siguiente: el aire caliente entra en el extremo abierto de la botella y se comprime en el cuello de la misma, enfriando el aire antes de que se libere dentro de la casa. Basado en la dirección del

viento y la presión generada por el flujo de aire, el Eco-Cooler puede reducir la temperatura en hasta cinco grados centígrados, igual que un aparato de aire acondicionado eléctrico.

El hombre detrás de la increíble idea de reciclar botellas de plástico para enfriar el aire es el inventor Ashis Paul.

Grey se asoció con Grameen Intel Social Business Li-



mited (una asociación entre la organización no gubernamental Grameen e Intel) y distribuyó unidades de Eco-Cooler de forma gratuita en diferentes partes del país. Grameen fue una elección natural para Grey ya que tiene un amplio alcance a través de pueblos de todo el país.

A día de hoy, más de 25.000 hogares cuentan con un Eco-Cooler. Se ha instalado en lugares como Nilphamari, Daulatdia, Paturia, Modonhati y Khaleya.

"Eco-Cooler fue diseñado desde el inicio para ser libre de construir y distribuir", dice su inventor.

45
GRADOS CENTÍGRADOS

Esta temperatura se puede registrar en Bangladés en verano, que afecta a los que viven en casas de latas.

Un tractor de bajo costo llega al campo

Para los pequeños agricultores de Nigeria, especialmente de las partes septentrionales del país, conseguir tractores y usarlos en sus tierras de cultivo para aumentar su rendimiento siempre ha sido difícil.

Para responder a esta problemática, en el 2014, la empresa social Hello Tractor creó el Smart Tractor, que funciona con dos antenas GPS.

"El Smart Tractor es un vehículo inteligente de dos rue-

das que nos permite rastrear su uso y emplear la telemática, que recopila y transfiere datos en áreas sin internet, como las zonas rurales", dice Jehiel Oliver, creador de la compañía.

Oliver es estadounidense y desarrolló la idea de su empresa mientras trabajaba como consultor de finanzas globales enfocadas a pymes e industrias agrícolas en Aya Consulting, en Estados Unidos.



En el país africano, muchos agricultores no pueden comprar un tractor debido al alto costo, mientras que el gobierno federal, que es el principal proveedor, no puede satisfacer más del cuatro por ciento de las demandas.

La empresa de Oliver está mejorando la seguridad de los alimentos y los ingresos mediante la creación de una red de propietarios de Smart Tractor, que permite a los pequeños agricultores solicitar y pagar los servicios de

El Smart Tractor es un tractor inteligente de dos ruedas con antenas GPS que rastrea las zonas rurales. Jehiel Oliver

un tractor a través de SMS y dinero móvil cuando necesitan servicios específicos.

Hello Tractor también coordina el financiamiento *low-cost* para ayudar a facilitar la compra de un tractor inteligente.

Desde mediados del 2014, los agricultores que participaron en el periodo beta han reportado que sus rendimientos aumentaron en un 200 por ciento usando una máquina 40 veces más rápida que la mano de obra.

Hello Tractor acaba de ser lanzado en Kenia con un proyecto piloto este año.

Oliver cree que los resultados allí deberían ser tan prometedoros como los de Nigeria.

Luchando contra el desperdicio de alimentos

'Brownies' de cáscara de plátano y lasaña de tallos de brócoli se unen a la lucha contra el desperdicio de comida en Río de Janeiro.

Reinaldo Jose Lopes
Folha de São Paulo

“Solía ser horriblemente quisquillosa con la comida”, admite Regina Tchelly, una cocinera y empresaria, de 35 años, quien vive en Morro da Babilônia, en Río de Janeiro. “No me acercaría a nada que fuera de grano integral”, agrega.

Durante los últimos seis años, sin embargo, ha estado haciendo precisamente eso y más.

Como directora del proyecto Favela Orgánica, Regina ha enseñado a más de 30.000 personas a cultivar sus propias verduras en pequeños espacios, a transformar las cáscaras de banana, los tallos de brócoli, las cáscaras de calabaza y otras materias primas improbables en manjares, y a convertir lo que no se puede aprovechar en la cocina en compost para los jardines caseros.

El desperdicio de alimentos está lejos de ser un problema insignificante, tanto en Brasil como en todo el mundo. Según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), la pérdida mundial de alimentos y los desechos representan alrededor de un tercio de to-



dos los alimentos producidos. Brasil es uno de los diez países con mayor consumo de alimentos, según informa el Instituto de Recursos Mundiales, al tiempo que registra alrededor de 40.000 toneladas de alimentos desperdiciados cada año.

Para Regina, la creación de Favela Orgánica era un poco como un círculo completo. Nacida a miles de kilómetros de Río, en Serraria (pueblo de 6.000 habitantes del estado de Paraíba), creció en un ambiente en el que no se desperdiciaba ninguna parte de los vegetales. “Cosas como las semillas, que no usamos en las comidas, se convertían en

“Mi principal preocupación es crear una especie de gastronomía que no sea elitista.”

aperitivos o se usaban en la medicina tradicional, o para alimentar el ganado. Lo que hago es revitalizar prácticas que siempre han formado parte de la cocina tradicional brasileña, como la feijoada”, dice Regina, refiriéndose al famoso estofado de cerdo y frijol negro.

La fundadora de Favela Orgánica llegó a Río de Janeiro cuando era adolescente. Trabajó como sirvienta durante muchos años antes de pedir una financiación



Regina Tchelly es la directora del proyecto Favela Orgánica, que trabaja en Río de Janeiro. Alan Miguel Gonçalves



En el proyecto se convierten materias primas en improbables y deliciosos manjares. Alan Miguel Gonçalves

En el 2011, Regina estableció su primer taller y empezó a enseñar cómo trabajar con residuos. Key Tetra

inicial a la Agencia de Redes para la Juventud, un programa gubernamental para el emprendimiento social a pequeña escala. Eso fue en el 2011, año en el que Regina estableció su primer taller.

Comenta que en la primera semana participaron seis personas y en la cuarta ya había 40 de todas las clases sociales: desde las favelas de Río hasta gente de Japón, Italia y Francia.

“Mi principal objetivo es crear una especie de gastro-

nomía que no sea elitista. Mis recetas tratan de crear un alimento que sea bonito y que también tenga mucha memoria afectiva, algo que tu abuela podría cocinar”, explica.

Anita de Oliveira Santos, una enfermera auxiliar, de 42 años, de Morro da Babilônia, dice que formar parte en los talleres de Regina fue una gran revelación.

Las recetas que inmediatamente le llamaron la atención fueron el *brigadeiro* de banana (dulce tradicional brasileño, elaborado con leche condensada y chocolate en polvo) y el *risotto* de corteza de sandía. “Lo llamamos *viagra natural*”, dice Anita riendo.

Regina está a punto de llevar sus recetas y consejos a un público más amplio: debutará como presentadora en su propio programa de televisión, que será transmitido por Futura, un canal educativo que podría ser descrito como una especie de PBS brasileño, y está programado para agosto.

30 MIL PERSONAS

han aprendido de Regina Tchelly a aprovechar de la mejor manera sus residuos de comida.

Por ti, estamos ahí, creando soluciones innovadoras para la gente y el cuidado del medio ambiente.



Energía Solar

Soluciones de energía para empresas, con infraestructura suministrada por EPM.

100%

Energía limpia



Distrito Térmico

Sistema de generación de agua helada o caliente para procesos industriales y climatización de edificios y oficinas.



Disminuye emisiones de CO₂



Optimiza el consumo de energía eléctrica



Movilidad Sostenible

Energéticos limpios para el transporte público y privado.



Estaciones EPM de Gas Natural Vehicular



Puntos de carga para vehículos eléctricos

Conoce más en: www.epm.com.co

epm[®]