



Laura Brenes, expuso sobre la Red Costarricense para Disminución de Pérdida y Desperdicio de Alimentos en el bloque de acciones y avances nacionales, durante el Tercer Diálogo Regional para Disminución de las PDA. (Foto: Laura Brenes)

Participación de expertas del TEC

## Costa Rica destaca internacionalmente por avance en reducción de pérdidas de alimentos

14 de Junio 2017 Por: [Kenneth Mora Pérez](#) <sup>[1]</sup>

- Eventos realizados en Chile y Panamá.

La experiencia de Costa Rica para disminuir la pérdida de alimentos y fortalecer los sistemas alimentarios sostenibles destacó recientemente en dos eventos realizados en la región latinoamericana.

**Las representantes de la Escuela de Ingeniería en Agronegocios del Tecnológico de Costa Rica (TEC) <sup>[2]</sup> tuvieron una participación distinguida. Las exposiciones de las ingenieras, María Fernanda Jiménez y Laura Brenes Peralta, dieron a conocer los avances sobre la Red Costarricense para la Disminución de Pérdida y Desperdicio de**

## **Alimentos (PDA).**

En el caso de la ingeniera Jiménez, su presentación se dio en el marco del **Taller Internacional “Oportunidades y Desafíos de los Sistemas Agroalimentarios Sostenibles en América Latina”** celebrado en Ciudad de Panamá el 7 y 8 de junio, y organizado por el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente y la FAO.

Además, participó en mesas de trabajo donde varios elementos del **sistema alimentario costarricense fueron reconocidos por avanzar hacia la sostenibilidad en la producción y uso de los alimentos así como en sistemas alternativos de** reducción de las pérdidas de alimentos, en etapas que incluyen desde la producción hasta el consumidor.

Costa Rica estuvo representada en este taller por la docente del TEC, en conjunto con el ingeniero Roberto Azofeifa del Ministerio de Agricultura y Ganadería, y el ministro de esta cartera, Felipe Arauz Cavallini.

**Por su parte, la ingeniera Laura Brenes, participó en el Tercer Diálogo Regional para Disminución de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos realizado en Santiago de Chile el 8 y 9 de junio.**

Brenes participó en su calidad de coordinadora de la Red Costarricense y miembro de la Red de Expertos Latinoamericanos para el mismo tema. En el evento, la delegación costarricense estuvo integrada además por la estudiante pasante de la Escuela de Agronegocios del TEC, Ania Villalobos y encabezada por el viceministro de Agricultura y Ganadería, Felipe Arguedas Gamboa.

**En el evento, se destacó el avance respecto a la conformación de una red multisectorial, la investigación y la detección de casos concretos a nivel productivo que se trabajan con el fin de evitar las pérdidas de alimentos, lo cual fue de gran interés para los participantes del Tercer Diálogo.**

"Sostener este tipo de encuentros regionales es de vital relevancia para poner los ojos sobre un problema en el que todos los días los distintos actores de la sociedad tenemos algún grado de responsabilidad, al comprar de más, dejar comida en el plato, no manejar bien los productos alimenticios generando su descarte, o bien, decidiendo no usar algunos alimentos frescos por su forma o tamaño aun cuando son consumibles". " *Laura Brenes, Escuela de Agronegocios*

**Como resultado puntual de esta reunión, la región latinoamericana definió plantear un Código Internacional de Conducta para la Prevención y Disminución de las Pérdidas de Alimentos. De esta forma se avanzó en el documento de sustento técnico.**

El documento fue revisado previamente por las profesionales del TEC, quienes brindaron su aporte con el fin de generar acciones concretas hacia la solución del manejo de alimentos y su desperdicio.

**Datos de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) establecidos por la FAO, indican que los latinoamericanos desperdician 348 mil toneladas de alimentos al día, con lo cual se podrían alimentar al 37% de quienes sufren hambre en el mundo.**

Fotografías: Laura Brenes



## Contenido relacionado



[6]

## Iniciando Medidas y Desperdicio de Alimentos [6]



[7]

## Latino de alimento al día [7]



[8]

## Impacto TEC: Conozca algunos consejos para no desperdiciar alimentos [8]

Source URL (modified on 10/29/2018 - 09:56): <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/node/2063>

### Enlaces

[1] <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/users/kenneth-mora-perez>

[2] <https://www.tec.ac.cr/escuelas/escuela-agronegocios>

- [3] [https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/imagen\\_2.png](https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/imagen_2.png)
- [4] [https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/imagen\\_1.png](https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/imagen_1.png)
- [5] [https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/imagen\\_3.png](https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/imagen_3.png)
- [6] <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/2016/05/09/inician-talleres-regionales-disminucion-perdidas-desperdicio-alimentos>
- [7] <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/2016/04/13/latinoamericanos-desperdician-348-mil-toneladas-alimento-dia>
- [8] <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/2015/11/27/impacto-tec-conozca-algunos-consejos-no-desperdiciar-alimentos>