



La última edición del Taller de Aplicación Práctica de la Guía para medición de desperdicio en cocinas para prevenir y disminuir las pérdidas de alimentos fue impartida en un espacio facilitado por Equipos Nieto. **Foto: Cortesía L. Brenes.**

Aplicación de guía para reducir el desperdicio

60 chefs y administradores se capacitaron para reducir el desperdicio de alimentos en sus cocinas

16 de Abril 2018 Por: Johan Umaña Venegas [1]

- Taller permitió que los participantes propusieran ideas para reducir el desperdicio.
- El país se propone reducir el 50% de su desperdicio en alimentos para el 2030.

El primer paso para reducir el desperdicio es medir el despilfarro. Por eso, **para la Red Costarricense para Disminución de Pérdida y Desperdicio de Alimentos** [2] es crucial educar y capacitar al personal relacionado con comedores institucionales y restaurantes para que puedan medir el desperdicio, y plantear metas concretas para solventar

la situación a corto y mediano plazo.

La herramienta idónea es la **Guía para Medición de Desperdicio**, desarrollada en conjunto por el **Tecnológico de Costa Rica** [3] (TEC), la **Universidad de Costa Rica** [4] (UCR), la **Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación** [5] (FAO, en inglés) y representantes de la empresa privada, como la corporación Equipos Nieto, la Red Nacional de Pequeños Hoteles y la **Cámara Costarricense de Restaurantes y Afines** [6] (Cacore).

En el uso de esta guía **se capacitó a 60 chefs, gerentes, emprendedores, administradores de comedores institucionales y gestores ambientales**, entre otros; el pasado 5 de abril, en un espacio facilitado por Equipos Nieto.

Estos representantes del sector de restaurantes comerciales e institucionales se capacitaron **en la medición de pérdidas y desperdicio de alimentos, como un mecanismo de gestión y mejora continua.**

“Reconocemos el beneficio que esto representa para estos importantes actores del sector alimentario, pues al capacitarse pueden empezar a tomar control de las pérdidas y desperdicio de alimentos”, comentó Laura Brenes, coordinadora de la Red Costarricense para Disminución de Pérdida y Desperdicio de Alimentos e investigadora de la Escuela de Agronegocios del TEC.



Los participantes pudieron practicar lo aprendido y proponer soluciones al desperdicio de alimentos. **Foto: Cortesía L. Brenes.**

La actividad se realizó en dos horarios para ajustarse mejor a las necesidades del sector. Equipos Nietos ofreció un *showroom* especial para llevar a cabo el taller. La exitosa convocatoria permitió la participación de 60 personas provenientes del comercio y el sector institucional, quienes, según Brenes, iniciarán en breve la consideración de medir y monitorear el desperdicio en sus cocinas para lograr su reducción.

Los contenidos fueron impartidos por las profesoras María Fernanda Jiménez Morales y Marianella Gamboa Murillo, ambas de la Escuela de Agronegocios, y el chef Edgar Álvarez. de Equipos Nieto.

“Mediante esta actividad, los participantes lograron conceptualizar el problema de las pérdidas y desperdicio de alimentos, incluyendo los abordajes metodológicos posibles para el medio costarricense.

“Asimismo, ahondaron en la construcción de un caso práctico de medición de desperdicio de alimentos como una herramienta para ‘aprender haciendo’, lo que facilitó el intercambio de ideas sobre posibles soluciones” destacó Brenes.



[7]

Organizar



[8]

el cero desperdicio de alimentos [7]

Costa Rica destaca internacionalmente por avance en reducción de pérdidas de alimentos [8]

Metas para el país

Recientemente Costa Rica asumió el compromiso de **disminuir a la mitad el desperdicio de alimento para el años 2030**. Esto implica un esfuerzo importante de coordinación entre varios

sectores de la sociedad.

Entre las iniciativas promovidas por la Red Costarricense para la Disminución de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos está la de **redistribución de los alimentos sobrantes en buen estado en hoteles, restaurantes y servicios de catering del país, en beneficio de poblaciones vulnerables.**

También, la educación desde tempranas edades, para crear conciencia a la población de este problema y tener posibles soluciones.

Source URL (modified on 04/19/2018 - 13:27): <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/node/2716>

Enlaces

[1] <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/users/johan-umana-venegas>

[2] <https://www.tec.ac.cr/red-costarricense-disminucion-perdidas-desperdicios-alimentos>

[3] <https://www.tec.ac.cr/>

[4] <https://www.ucr.ac.cr/>

[5] <http://www.fao.org/home/es/>

[6] <https://cacore.cr/>

[7] <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/2017/12/07/organizaciones-empresas-adoptan-medidas-cero-desperdicio-alimentos>

[8] <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/2017/06/14/costa-rica-destaca-internacionalmente-avance-reduccion-perdidas-alimentos>