



Estudiantes de Agronegocios y Gestión del Turismo Sostenible recolectaron firmas de alumnos, profesores y funcionarios del Tecnológico. Además, brindaron información sobre medidas a tomar para evitar el desperdicio de alimentos.

Foto cortesía de María Fernanda Jiménez, Escuela de Agronegocios.

Cerca de 300 personas se unieron a la causa

Comunidad TEC firmó su compromiso de combatir el desperdicio de alimentos

11 de Junio 2018 Por: [Geovanni Jiménez Mata](#) ^[1]

Recientemente, **los estudiantes y funcionarios** del [Tecnológico de Costa Rica \(TEC\)](#) ^[2] tuvieron la **oportunidad** de sumarse a la **lucha del país y el mundo contra el desperdicio de alimentos**.

Un **grupo de alumnos** de las carreras de Ingeniería en Agronegocios [3] y Gestión del Turismo Sostenible [4] se **apersonaron** en **puntos cercanos** al **Restaurante Institucional** y el **pretil** en la **Sede Central de Cartago** con el **objetivo** de **recolectar firmas** a manera de **compromiso** **contra esta problemática**, que tiene **repercusiones a nivel mundial**.

El **documento firmado** por **aproximadamente 300 personas**, se titula "**Compromiso de consumo consciente para la disminución de desperdicios de alimentos**" y en él se establece el **interés** que tienen los **estudiantes del Tecnológico** en **tomar medidas y realizar acciones** para **trabajar por esta causa**.



Handwritten text on a document from the National System of Food Security and Nutrition of Costa Rica.

REMOS CONVENIDO recibir en

1. Evitar compras impulsivas
2. Consumir frutas y verduras
3. Verificar y seleccionar cuidadosamente los productos
4. Conservar adecuadamente el plato
5. Pedir la comida que nos vamos a utilizar en métodos de "primer o despesa"
6. Comprar los buenos productos en la tienda que por información de los productos con información y asesoramiento, con los sostenibles
7. Concientizar a todos los miembros de la familia
8. Evitar desperdiciar comida



COMPROMISO DE CONSUMO CONSCIENTE PARA LA DIMINUCIÓN DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS

Nosotros los estudiantes acá firmantes libre voluntariamente

CONSIDERANDO:

- Que cada año se desperdician 1.3 billones de toneladas de comida en el mundo y el 6% de esta cantidad proviene de América Latina y el Caribe, representando la pérdida de alrededor del 15% de los alimentos disponibles en la región, mientras que una de cada siete personas del planeta no tiene acceso a alimentos suficientes para vivir una vida saludable y activa, según datos de la Organización para la Alimentación y la Agricultura (FAO).
- Que la Red Costarricense para la Distribución de Productos de Alimentos, coordinada desde la Escuela de Agronomía y Alimentos de Costa Rica y con la Secretaría Técnica de la Organización de Costa Rica y con la Secretaría Técnica de la Organización de Costa Rica, tiene como objetivo dar a conocer esta problemática y promover la prevención y reducción desde la comunicación, los actores públicos, privados, académicos y de iniciativa comunitaria.
- Que todas las Cátedras y Escuelas del TEC como Agronomía, Biología, Ciencias Sociales, Electromecánica y Nutrición, se han interesado en esta problemática y en promover la prevención y reducción de desperdicios de alimentos, dando a conocer esta problemática y promover la prevención y reducción desde la comunicación, los actores públicos, privados, académicos y de iniciativa comunitaria.



Handwritten text on a document from the National System of Food Security and Nutrition of Costa Rica.



Handwritten text on a document from the National System of Food Security and Nutrition of Costa Rica.

Handwritten signatures of students on a document from the National System of Food Security and Nutrition of Costa Rica.

Documento del compromiso firmado por los miembros de la Comunidad TEC.
Foto cortesía de María Fernanda Jiménez de la Escuela de Agronegocios.

Según **datos de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación** (FAO en sus siglas en inglés) y el **Banco Mundial**, el **6% de las pérdidas** de alimentos en el planeta se dan en **América Latina y el Caribe**. Además, **cada año**, la **región pierde o desperdicia** alrededor del **15% de sus alimentos disponibles**.

Esta **medida voluntaria de concientización aplicada** por los **alumnos TEC** se **presentó** como **parte** de una **iniciativa** de la **Red Costarricense para Disminución de Pérdida y Desperdicio de Alimentos (Redpda)**, de la cual la Institución **forma parte**.

Según comentó la **licenciada Mariam Álvarez**, coordinadora del **Bachillerato en Gestión de Turismo Sostenible** [4], este hecho demuestra que **los estudiantes comprenden** que las **acciones** de la **población** o la **falta de ellas** tienen **repercusiones directas** a nivel mundial. “Con **esta firma**, se **busca** que el **TEC pueda generar acciones multiplicadoras** en cada una de sus **sedes y centros** en materia de la **disminución de desperdicios de alimentos**”, aseguró.

Además, la **ingeniera María Fernanda Jiménez**, de la **Escuela de Agronegocios** [5], señaló que la **iniciativa se hizo de forma libre y voluntaria** y que es una **muestra de la responsabilidad ciudadana** de cada estudiante y persona que **adquirió el compromiso simbólico**.

Algunas de las **recomendaciones** que brinda la **Redpda** y que **están citadas** en el **documento firmado por la Comunidad Institucional** para **solventar el problema del desperdicio alimentario** son las **siguientes**:

- **Evitar compras impulsivas.**
- **Consumir frutas y verduras sanas**, aunque **no tengan** la mejor apariencia.
- **Verificar la información** sobre la **fecha de caducidad** de los alimentos.
- **Conservar adecuadamente** los **productos** que serán **consumidos a largo plazo**.
- **Ordenar raciones adecuadas** en **restaurantes** y **pedir para llevar** la comida que **sobra**.

Si usted desea obtener **más información** sobre este tema, así como conocer las **medidas que puede tomar e iniciativas a las cuales sumarse** para **combatir el desperdicio de alimentos**, puede visitar la página oficial de **Facebook de la Redpda** [6].

Lea también:



[7]

Organización



[8]

el cero desperdicio de alimentos [7]

Latinoamérica



[9]

de alimento al día [8]

60 chefs y administradores se capacitaron para reducir el desperdicio de alimentos en sus cocinas [9]

Source URL (modified on 06/28/2018 - 16:18): <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/node/2828>

Enlaces

[1] <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/users/geovanni-jimenez-mata>

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

[3] <https://www.tec.ac.cr/programas-academicos/licenciatura-ingenieria-agronegocios>

[4] <https://www.tec.ac.cr/programas-academicos/bachillerato-gestion-turismo-sostenible>

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

[6] <https://www.facebook.com/REDPDACOSTARICA/>

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

[8] <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/2016/04/13/latinoamericanos-desperdician-348-mil-toneladas-alimento-dia>

[9] <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/2018/04/16/60-chefs-administradores-se-capacitaron-reducir-desperdicio-alimentos-sus-cocinas>