



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

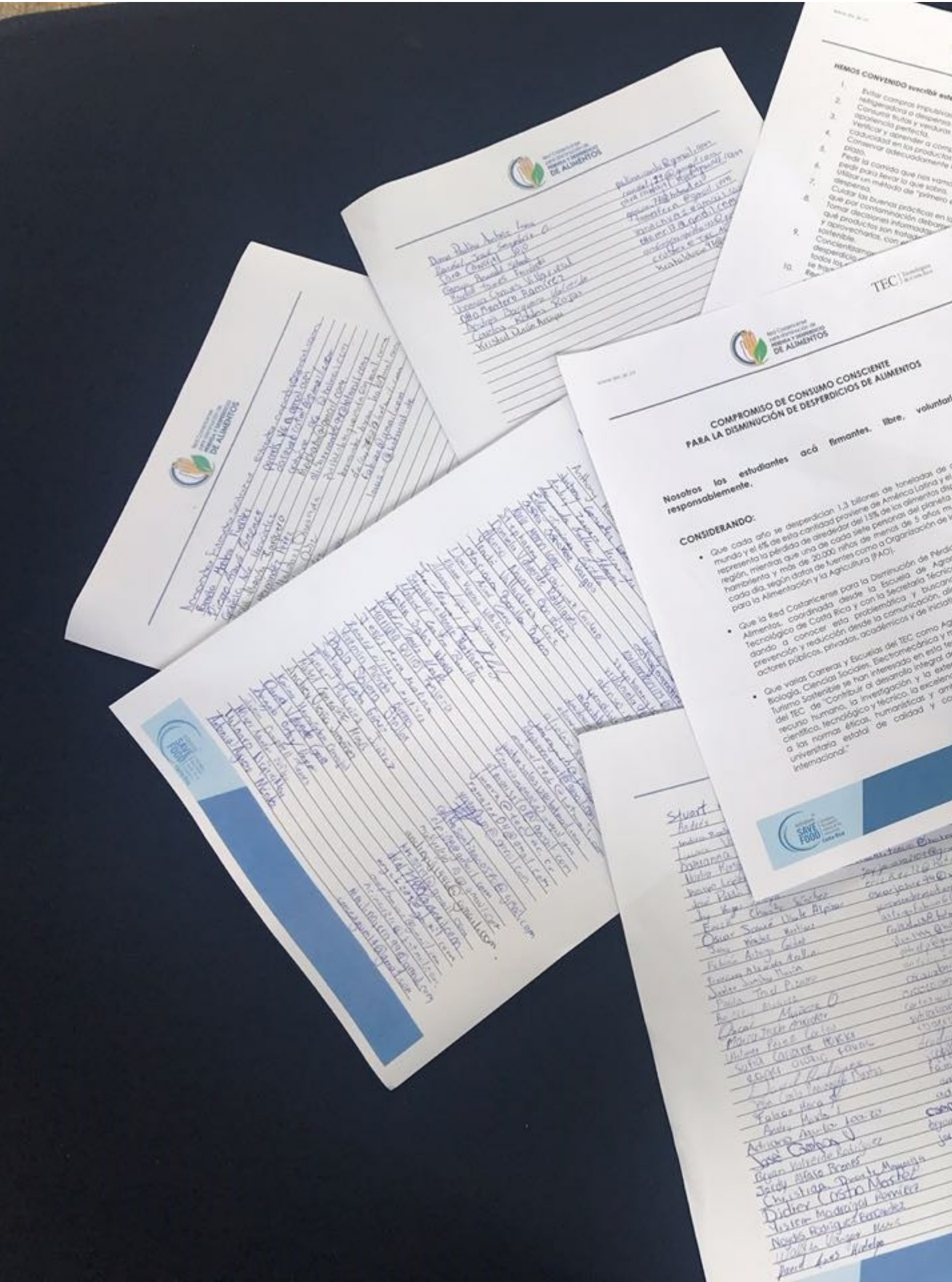
Comunidad TEC firmó su compromiso de combatir el desperdicio de alimentos

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**.



REPOS CONVENIDO

1. Evitar compras impulsivas
2. Consumir frutas y verduras
3. Verificar y verificar la calidad
4. Conservar adecuadamente
5. Pedir la comida que nos vamos a utilizar en un método de "primer a servir"
6. Cuidar los bienes producidos en la escuela
7. Tomar decisiones informadas sobre qué productos son sostenibles y apropiados. Conocer los costos reales de los productos.
8. Concientizar a todos los miembros de la comunidad.
9. ...
10. ...

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 4% de esta cantidad proviene de América Latina y el Caribe, mientras que una de cada siete personas del planeta sufre de hambre, según datos de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).
- Que la Red Costarricense para la Distribución de Alimentos, coordinada desde la Escuela de Agronomía y Zootecnia de la Universidad de Costa Rica y con la Secretaría Técnica de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).
- Que las Cátedras y Escuelas del TEC como Agronomía, Ingeniería de Alimentos, Biotecnología y Nutrición, están interesadas en este tema y han iniciado acciones de prevención y reducción desde la comunicación, educación y capacitación de actores públicos, privados, académicos y de iniciativa social.
- Que las Cátedras y Escuelas del TEC como Agronomía, Ingeniería de Alimentos, Biotecnología y Nutrición, están interesadas en este tema y han iniciado acciones de prevención y reducción desde la comunicación, educación y capacitación de actores públicos, privados, académicos y de iniciativa social.



...del 21 de agosto...

Dora Patricia Arce Lara
 Daniel José Amador
 Ana Carolina
 ...

...del 21 de agosto...

...del 21 de agosto...

...del 21 de agosto...

...del 21 de agosto...

...del 21 de agosto...

...del 21 de agosto...

Stuart
 ...del 21 de agosto...

...del 21 de agosto...

...del 21 de agosto...

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>