



Una de las acciones de la Escuela de Agronegocios en temas alimentarios es la medición de desperdicios en comedores institucionales. Foto Ruth Garita/OCM.

Agronegocios continúa con acciones para lograr sistemas alimentarios sostenibles

31 de Julio 2018 Por: [Noemy Chinchilla Bravo](#) ^[1]

- Lidera la [Red Costarricense para la Disminución de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos](#) ^[2].

Según el [Programa Estado de la Nación](#) ^[3], en Costa Rica, para el año 2017 la pobreza afectó a un 20% de la población, cifra que se ha mantenido con pequeñas diferencias interanuales. De allí, un 5,7% correspondió a pobreza extrema.

Paradójicamente la [Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura \(FAO\)](#)

[4] **argumenta que el desperdicio y la pérdida de alimentos en el mundo es del 30%, situación de la que Costa Rica no escapa.**

Ante este panorama, el Tecnológico de Costa Rica (TEC) [5] ha asumido el reto de trabajar para la disminución de las pérdidas y desperdicios de alimentos, lo cual favorece el logro de sistemas alimentarios sostenibles. La Escuela de Agronegocios [6], **a través de sus investigadores, han trabajado en determinar las causas, efectos y en proponer acciones tendientes a reducir las pérdidas y los desperdicios.**

Por ejemplo, ha desarrollado proyectos y actividades de investigación para la cuantificación de pérdidas en agrocadenas como de cebolla y tomate.



La Escuela de Agronegocios realizó una capacitación sobre la deshidratación del tomate. Una opción de valor agregado al producto. Ruth Garita/OCM.

También, ha trabajado en el levantamiento de pérdidas en agrocadenas de ciruela, lácteos, manzana, papa y guayaba taiwanesa. Incluso, ha realizado mediciones de desperdicios en comedores institucionales. Además, forma parte del comité editor de la Guía de Medición de Desperdicio en Cocinas.



60 chefs se capacitaron en cómo reducir el desperdicio de alimentos. (Foto cortesía de Laura Brenes)

Precisamente, como parte del uso de esta Guía, **recientemente se capacitó a 60 chefs, gerentes, emprendedores, administradores de comedores institucionales y gestores ambientales, para reducir el desperdicio de alimentos en sus cocinas.**

Además, ha investigado acerca de la valorización de la pérdida de alimentos mediante compostaje, biodigestión y alimentación animal. Igualmente, desarrolló una metodología para la determinación de puntos críticos de pérdida de alimentos en la industria alimentaria.

Aunado a lo anterior, la Escuela de Agronegocios lidera la Red Costarricense para la Disminución de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos [2], donde trabaja en conjunto con la FAO, la academia, empresas privadas e instituciones públicas.

Es por toda esta experiencia, que dicha Escuela fue invitada a participar en la conferencia: ***“Pensando el futuro: desafíos y perspectivas de los sistemas alimentarios y la ruralidad en Costa Rica”***.



Conferencia: “Pensando el futuro: desafíos y perspectivas de los sistemas alimentarios y la ruralidad en Costa Rica”. Foto cortesía de Rebeca León, oficial de comunicación FAO CR.

En dicho evento, el máster Rubén Calderón, profesor e investigador de la Escuela de Agronegocios fue el invitado junto a expertos de la FAO y representantes del Gobierno de la República de Costa Rica.

Propuestas

El investigador comenta que en el encuentro se llegó a las conclusiones de sugerirle al Gobierno de Costa Rica, tomar medidas como la implementación de etiquetado para productos alimenticios con niveles altos de calorías y prohibir la venta de estos productos en escuelas. “Los diálogos pretendieron llegar a un consenso que pudieran incluirse (los temas) en el Plan Nacional de Desarrollo 2018-2022”, puntualizó Calderón.

Calderón mira esta **estrategia de diálogo, como una herramienta para solventar problemas, en donde se logró de manera integral, comprender las causas y el contexto en que emergen y se desarrollan los problemas del combate de la pobreza, gobernanza y sobrepeso en Costa Rica.**

“Contar con la experiencia de otros países, como ejemplo Chile, en temas del combate al sobrepeso de la población en edad escolar, marca una línea base capaz de orientar y advertir al gobierno actual (2018-2022) acerca de las acciones que podrían resultar efectivas para su implementación en nuestro país. El hecho de que varios funcionarios de diversas instituciones participaran en este evento, ayudó a divulgar y sincronizar los esfuerzos que cada una de ellas realiza en el combate a los

temas tratados, evitando la duplicidad de esfuerzos, fortaleciendo así, la coordinación interinstitucional”, Rubén Calderón, investigador TEC.

El diálogo versó sobre **tres bloques temáticos: reducción de la pobreza, el combate al sobrepeso y la obesidad y finalmente la gobernanza para la atención a sistemas alimentarios**. Este evento fue organizado por el Gobierno de Costa Rica por medio del Ministerio de Planificación Nacional y Política Económica (Mideplan) [7], en conjunto con la FAO.

Source URL (modified on 08/16/2018 - 14:07): <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/node/2873>

Enlaces

[1] <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/users/noemy-chinchilla-bravo>

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

[3] <https://www.estadonacion.or.cr/estadisticas-index#social>

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

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

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

[7] <https://www.mideplan.go.cr/>