



*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](#) <sup>[1]</sup>

- Lidera la [Red Costarricense para la Disminución de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos](#) <sup>[2]</sup>.

Según el [Programa Estado de la Nación](#) <sup>[3]</sup>, 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/>