



Imagen con fines ilustrativas. Tomada de [google](#) [1].

Agronegocios apoyó revisión técnica de código internacional para frenar el desperdicio de alimentos

29 de Octubre 2018 Por: [Noemy Chinchilla Bravo](#) [2]

- La Escuela de Agronegocios lidera la [Red Costarricense para la Disminución de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos](#) [3], donde trabaja en conjunto con la FAO como Secretaría Técnica de la Red, otras instituciones académicas, empresas privadas e instituciones públicas.

Debido a la experiencia de la [Escuela de Agronegocios](#) [4] del [Tecnológico de Costa Rica \(TEC\)](#) [5] para disminuir la pérdida de alimentos y fortalecer los sistemas alimentarios sostenibles, colaboraron con la representación en Latinoamérica y el Caribe de la [Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura \(FAO\)](#) [6] para revisar la nota de sustento técnico del [Código Internacional de Conducta para la Prevención y Reducción de Pérdida y Desperdicios de Alimentos](#)

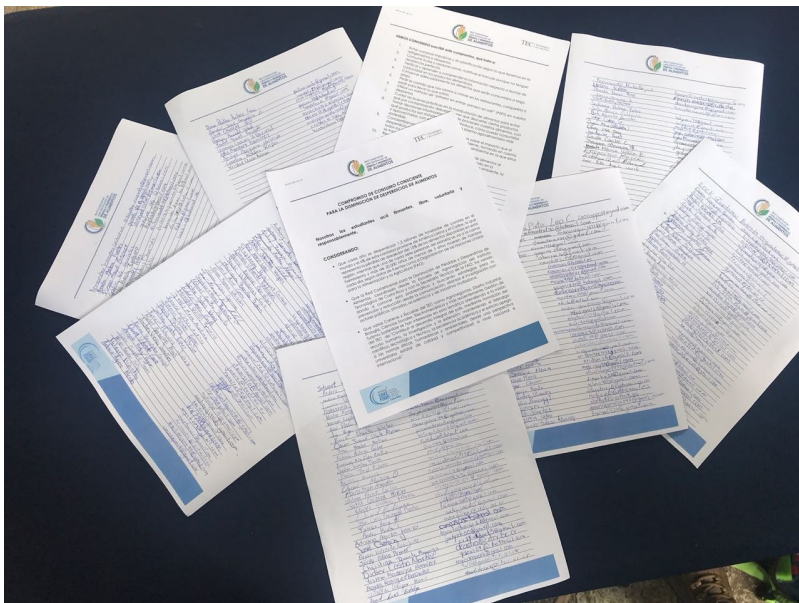
En esta revisión se contó con la participación de la máster Laura Brenes Peralta, investigadora de dicha Escuela, junto a personeros de la Red Latinoamericana y del Caribe de Expertos en Disminución de Pérdida y Desperdicio de alimentos, de la cual la máster Brenes es miembro.

Pero, ¿qué es un Código Internacional de Conducta? Son instrumentos jurídicos no vinculantes que buscarán aportar un marco de referencia sobre la gestión de Pérdida y Desperdicios de Alimentos, ofreciendo estándares de conducta y puntos de referencia respecto a prácticas de manejo durante el ciclo de vida de los alimentos, en particular para las autoridades gubernamentales, la industria alimentaria y los consumidores.

Según Brenes , “ya existen otros ejemplos que han ofrecido aportes sustanciales a distintas problemáticas, de ahí que considerarlo para el caso de las pérdidas alimenticias fue una sugerencia que naciera en nuestra región, una muy dinámica y activa en la búsqueda de soluciones para esta problemática”.

Cabe destacar que la Escuela de Agronegocios lidera la Red Costarricense para la Disminución de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos [3], donde trabaja en conjunto con la FAO como Secretaría Técnica de la Red junto a otras instituciones académicas, empresas privadas e instituciones públicas que al día de hoy suman cerca de 30 miembros.

“Desde el TEC, además se ha incursionado en investigación, extensión y prácticas académicas desde la Escuela de Agronegocios, de Biología [7], de Ingeniería en Diseño Industrial [8], de Ingeniería Electromecánica [9], y se ha contado con soporte de dependencias como la Dirección de Cooperación y de Proyectos [10] de la Vicerrectoría de Investigación y Extensión [11]”, puntualizó Brenes.



Recientemente, la Comunidad del TEC firmó su compromiso de combatir el desperdicio de alimentos y en él se establece el interés en tomar medidas y realizar acciones para trabajar por esta causa. Foto cortesía de la Ing. María Fernanda Jiménez , investigadora de la Escuela de Agronegocios.

Para Octavio Ramírez, coordinador residente de la FAO en Costa Rica, el TEC ha realizado una excelente labor en la promoción e impulso de la Red de Perdidas y Desperdicio de Alimentos, y es una experiencia para replicar en la subregión de Mesoamérica.

“El TEC se ha apropiado de este tema, lo cual redundará en resultados en los indicadores de las perdidas y desperdicio de alimentos, y a su vez contribuirá a mejorar la seguridad alimentaria y nutricional del país”, agregó.

Por su parte, el Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto de Costa Rica [12], mediante la misión permanente de Costa Rica ante la FAO [6], impulsaron la moción, de la **nota de sustento técnico del Código Internacional de Conducta para la Prevención y Reducción de Pérdida y Desperdicios de Alimentos**, en el Comité de Agricultura de la FAO, conocido como COAG.

Beneficios

Con este Código se ayudará en la Prevención y Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos mediante los siguientes aspectos:

- Facilitar una respuesta global a una problemática compartida por todos los países.
- Avanzar en la construcción de una visión compartida y estrategias de acción global. Armonizar conceptos y definiciones para un mejor entendimiento entre los actores involucrados.
- Identificar los puntos críticos comunes en cada fase del ciclo de vida de los alimentos.
- Identificar a los actores y sus niveles de responsabilidad.
- Articular esfuerzos y generar estrategias locales, regionales y globales para la gestión de Pérdida y Desperdicios de Alimentos.
- Establecer un estándar de referencia en la formulación y adopción de las lineamientos para la gestión de Pérdida y Desperdicios de Alimentos.
- Fomentar la cooperación y solidaridad entre las partes involucradas.
- Promover políticas de gestión de Pérdida y Desperdicios de Alimentos para contribuir en la erradicación del hambre, la malnutrición y la pobreza.

Aportes del TEC

El TEC , por medio de la Escuela de Agronegocios ha trabajado desde finales del 2014, en conjunto con la FAO y la Red Costarricense para Disminución de Pérdida y Desperdicio de Alimentos para disminuir el desperdicio de alimentos.



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

Según Brenes, “ en el TEC, nos hemos dedicado a investigar y sensibilizar en la materia y hacer alianzas con el sector público- privado, para llevar a la práctica el monitoreo y la reducción de las pérdidas alimenticias. Además, **se ha coordinado el proceso de publicación de la Guía para la Medición de Desperdicio de Alimentos en cocinas. Igualmente, en 2017 celebró el Primer Conversatorio Nacional sobre esta temática en el Centro de las Artes del TEC, lo cual ha impulsado a celebrar nuevas ediciones**”, afirmó.



La máster Laura Brenes, expuso sobre la Red Costarricense para Disminución de Pérdida y Desperdicio de Alimentos en el bloque de acciones y avances nacionales, en el Tercer Diálogo Regional para Disminución de las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos. En el orden usual: Ania Villalobos y Laura Brenes Peralta, de la Escuela de Agronegocios con Felipe Arguedas, viceministro de Agricultura y Ganadería. Foto cortesía de Laura Brenes.

Para la FAO, con este Código Internacional de Conducta, América Latina y el Caribe propone al mundo, una visión común para enfrentar las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos, afianzando el camino para acabar con el hambre hacia el año 2030, ya que **a nivel mundial, se estima que 1 300 millones de toneladas de alimentos se pierden o desperdician anualmente**, lo cual representa un tercio de los alimentos producidos para el consumo humano.

Según la FAO, todo esto, causa pérdidas de alrededor de 680 mil millones de dólares en los países industrializados y de 310 mil millones en los países en desarrollo. Asimismo, se estima que América Latina pierde o desperdicia el 34% de su masa comestible disponible, lo cual equivale a 127 millones de toneladas.



[13]

Agron



stemas alimentarios sostenibles [13]

[14]

Costa Rica destaca internacionalmente por avance en reducción de pérdidas de alimentos [14]

Source URL (modified on 11/07/2018 - 07:48): <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/node/2992>

Enlaces

[1] <https://www.freepik.es/foto-gratis/colorida-comida-saludable-no-saludable-sobre-fondo-blanco->

textura_2955602.htm

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

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

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

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

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

[7] <https://www.tec.ac.cr/escuelas/escuela-biologia>

[8] <https://www.tec.ac.cr/escuelas/escuela-ingenieria-diseno-industrial>

[9] <https://www.tec.ac.cr/escuelas/escuela-ingenieria-electromecanica>

[10] <file:///C:/Users/labrenes/Downloads/cooperacion>

[11] <https://www.tec.ac.cr/unidades/vicerrectoria-investigacion-extension>

[12] <https://www.rree.go.cr/>

[13] <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/2018/07/31/agronegocios-continua-acciones-lograr-sistemas-alimentarios-sostenibles>

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