

Cápsula No. 2. Piense cuánta comida deja en su plato

30 de Septiembre 2015 Por: [Johnny Gómez Aguilar](#) [1]

Cada vez que bota un alimento a la basura porque estaba feo. Que se sirvió más de la cuenta. Que no tenía tanta hambre y pidió de más. Con ello, no solo desperdicia esa comida, sino los recursos usados para producirlo.

Por ejemplo, el agua, electricidad, transporte, y el esfuerzo humano de todos los que tuvieron que ver con ese alimento desde la parte agrícola hasta la preparación, sin contar su propio dinero y el costo asociado para la disposición de dichos residuos.

Según la [Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura \(FAO\)](#) [2] y el Banco Mundial, en el mundo se pierden o desperdicia cerca de una tercera parte de los alimentos producidos.

Informes:

<http://www.tec.ac.cr/sitios/Docencia/agronegocios/Paginas/SaveFood.aspx> [3]

www.save-food.org [4]

labrenes@itcr.ac.cr [5]

magamboa@itcr.ac.cr [6]

mfjm09@gmail.com [7]

Source URL (modified on 04/10/2018 - 08:57): <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/node/314>

Enlaces

[1] <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/users/johnny-gomez-aguilar>

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

[3] <http://www.tec.ac.cr/sitios/Docencia/agronegocios/Paginas/SaveFood.aspx>

[4] <http://www.save-food.org/>

[5] <mailto:labrenes@itcr.ac.cr>

[6] <mailto:magamboa@itcr.ac.cr>

[7] <mailto:mfjm09@gmail.com>