Published on *Hoy en el TEC* (https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec)

De acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) se estima que un tercio de todos los alimentos producidos en el ámbito mundial se pierden o se despilfarran. *Imagen tomada de Pixabay.com.*

Escuela de Agronegocios

Reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos: gran compromiso del TEC

26 de Junio 2020 Por: Noemy Chinchilla Bravo [1]

- Al disminuir la pérdida y el desperdicio de alimentos se fomenta la sostenibilidad de los sistemas alimentarios, es decir, se incide positivamente sobre la seguridad alimentaria, la nutrición y el ingreso generado por la producción de alimentos

La pérdida y el desperdicio de alimentos se ha convertido en una preocupación mundial, ya que entre sus principales consecuencias está el aumento del hambre, la afectación económica y el impacto negativo en los recursos naturales.

De acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) [2] **se estima que un tercio de todos los alimentos producidos en el ámbito mundial se pierden o se despilfarran**.

Por ello, los Objetivos del Desarrollo Sostenible (ODS) [3] incluyen la meta 12.3 que **busca reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita en el mundo, en la venta al por menor y a nivel de los consumidores, así como la pérdida de alimentos en las cadenas de producción y suministro**, incluidas las posteriores a la cosecha.

Producto de los avances a nivel global en términos de estimación de pérdida e información, la edición del 2019 del [4]Estado Mundial de la Agricultura y la Alimentación (SOFA) [4], por sus siglas en inglés, abordó la temática de pérdida y desperdicios de alimentos.

Ingrese a la investigación aquí [4]

Actualmente, **se estima que alrededor del 14% de los alimentos del mundo se pierde en las primeras fases de las cadenas de suministro de alimentos, es decir, después de la cosecha y antes de llegar al nivel minorista**, incluyendo las pérdidas que se dan durante las actividades agrícolas, el almacenamiento y el transporte.

Ante el preocupante panorama de la pérdida y el desperdicio de alimentos, **el Tecnológico de Costa Rica (TEC) [5], por medio de la Escuela de Agronegocios [6], desde su misión, valores y políticas, coordina desde finales del 2014, la Red Costarricense para la Disminución de Pérdida y Desperdicio de Alimentos**.

Esta Red la conforman casi una treintena de actores del Sistema Agroalimentario Nacional provenientes del sector institucional, privado y académico, así como de organismos internacionales y de la ciudadanía.

A partir de esta Red el TEC ha participado en procesos de investigación, sensibilización, educación y alianzas. También ha aportado a procesos de construcción de política pública que contemplan esta materia, **como el Plan Nacional de Seguridad Alimentaria, Nutrición y Erradicación de la Pobreza, conocido como SAN-CELAC, y la Política Nacional de Producción y Consumo Sostenible**.

Esfuerzos

Asimismo, el Tecnológico ha realizado acciones de acompañamiento directo al sector productivo, al desarrollar proyectos que impactan positivamente a distintas agrocadenas y territorios nacionales como:

- Desarrollo de productos de valor agregado
- Aplicación de buenas prácticas agrícolas y de manufactura
- Inclusión de principios de agroecología
- Fomento de capacidades agroempresariales
- Asociatividad rural

- Valorización de residuos agrícolas-agroindustriales
- Análisis de ciclo de vida
- Inclusión de la visión de economía circular y gestión ambiental en los agronegocios

Un ejemplo de estas acciones fue Daniela Asenjo, hija de productor cebollero y vecina de la zona norte de Cartago, quien en el 2018 formó parte de los talleres impartidos por la Escuela de Agronegocios. Daniela menciona que estas capacitaciones le parecieron muy útiles para poder brindar apoyo a su papá, Rafael Asenjo, y así mejorar la oferta en la cebolla.

De acuerdo con la máster Laura Brenes Peralta, profesora e investigadora de la Escuela de Agronegocios y coordinadora de la Red Costarricense para Disminución de Pérdida y Desperdicio de Alimentos, para trabajar sobre estrategias para reducir el desperdicio de alimentos también impacta positivamente en el agronegocio.

" “Producto de ello, actualmente, existen grupos de productores, emprendedores y mipymes insertados y mejorando satisfactoriamente en el mercado, contribuyendo a la seguridad alimentaria y a un sistema alimentario más sostenible e inclusivo”. " *Máster Laura Brenes Peralta, profesora e investigadora de la Escuela de Agronegocios del TEC.*

Compromiso

Mucho antes de la crisis, a raíz del COVID-19, la Escuela de Agronegocios ha activado mecanismos para mantener la acción ante el desperdicio de alimentos.

Según Brenes Peralta, las soluciones para disminuir la pérdida y el desperdicio de alimentos pueden y deben resultar de esfuerzos conjuntos de los distintos actores del sistema alimentario y, desde una visión de economía circular, deben propiciar el mayor aprovechamiento de los recursos empleados en la producción de alimentos al tiempo que se crean beneficios.

“Habrá que incurrir en posibles cambios del proceso productivo. El costo de ese esfuerzo deberá representar, a la larga, una retribución en términos de ahorros, un nuevo o mayor ingreso y un beneficio socioambiental asociado”, expresó la investigadora.

Además acota que desde la academia se busca proponer investigaciones y acciones de extensión que actúen sobre el problema y, paralelo a ello, se generarían espacios de intercambio y articulación con el robusto grupo de especialistas comprometidos en la Red

Costarricense para la Disminución de Pérdida y Desperdicio de Alimentos, pertenecientes a instituciones públicas, ciudadanía organizada y sector privado.

Lea además:

[7]

Aport lica para donación de alimentos [7]

[8]

Sistemas Alimentarios Sostenibles: pilar fundamental para erradicar el hambre y la obesidad [8]

Source URL (modified on 05/05/2022 - 11:39): https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/node/3660

Enlaces
[1] https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/users/noemy-chinchilla-bravo
[2] http://www.fao.org/costarica/es/
[3] file:///C:/Users/nchinchilla/Desktop/Objetivos%20del%20Desarrollo%20Sostenible%20(ODS),
[4] http://www.fao.org/3/ca6030es/ca6030es.pdf
[5] https://www.tec.ac.cr/
[6] https://www.tec.ac.cr/escuelas/escuela-agronegocios
[7] https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/2020/05/13/aportes-tec-se-ven-plasmados-politica-publica-donacion-alimentos
[8] https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/2019/02/20/sistemas-alimentarios-sostenibles-pilar-fundamental-erradicar-hambre-obesidad