



El Código tiene como objetivo presentar un conjunto de principios rectores y normas sobre prácticas responsables para prevenir el desperdicio alimentario, reconocidos a nivel internacional y regional, y adaptables a la realidad nacional y local. Imagen con fines ilustrativas, cortesía de Laura Brenes.

Escuela de Agronegocios

## **Agronegocios colabora en código para reducir pérdidas y desperdicios de alimentos**

10 de Agosto 2022 Por: [Noemy Chinchilla Bravo](#) <sup>[1]</sup>

TEC sigue impulsando el disminuir la pérdida de alimentos y fortalecer los sistemas alimentarios sostenibles

El Código de Conducta Voluntario para la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos se puede descargar libremente

Recientemente, la Escuela de Agronegocios [2], del Tecnológico de Costa Rica (TEC) [3], colaboró en la creación del Código de Conducta Voluntario para la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos [4].



Desde el año 2014, el TEC ha venido trabajando por medio de la Escuela de

Agronegocios en la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos. Foto OCM/TEC.

**El apoyo se dio gracias a la amplia experiencia que tiene dicha escuela para disminuir la pérdida de alimentos y fortalecer los sistemas alimentarios sostenibles.**

El equipo de profesionales del TEC que formaron parte de esta colaboración fueron la máster Marianella Gamboa Murillo, la Ingeniera María Fernanda Jiménez Morales y la doctora Laura Brenes Peralta. Además, contaron con la compañía de otros miembros de los sectores público, privado y académico, así como de la ciudadanía, con los que comparte en la **Red Costarricense para Disminución de Pérdida y Desperdicio de Alimentos** [5], en coordinación también con la misión permanente de nuestro país ante la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, en Roma, Italia.

**El Código tiene como objetivo presentar un conjunto de principios rectores y normas sobre prácticas responsables para prevenir el desperdicio alimentario, reconocidos a nivel internacional y regional, y adaptables a la realidad nacional y local.**

El instrumento también pretende que los gobiernos y otras partes interesadas puedan adoptar mejores prácticas, a fin de reducir de forma eficaz las pérdidas y el desperdicio de alimentos, al tiempo que se promueven sistemas alimentarios más sostenibles e inclusivos.

El documento contiene una sección introductoria que expone sobre **la magnitud y causas de las pérdidas y el desperdicio de alimentos, sus repercusiones y relación a los Objetivos de Desarrollo Sostenible**. También posee un apartado que expone pasos seguidos para lograr el Código, a partir de la presentación al Comité de Agricultura y actividades que formaron parte del proceso para elaborar el Código. Entre esos pasos hubo consultas y talleres en las que las profesionales de la Escuela de Agronegocios participaron.

Seguidamente, la organización del Código de Conducta consiste en apartados sobre:

- Principios rectores del Código.
- Medidas para abordar las causas secundarias y sistémicas de las pérdidas y el desperdicio de alimentos.
- Prácticas e inversiones para abordar las causas directas de las pérdidas y el desperdicio de alimentos.
- Aplicación, seguimiento y evaluación.

**Este Código busca lograr que los países, incluido Costa Rica, gestionen de mejor manera la problemática de la pérdida y el desperdicio de alimentos a lo largo de las cadenas de suministro por parte de actores productivos, desde la prevención, la reducción y el aprovechamiento. Igualmente, visualiza posibles acciones a partir del soporte de instituciones, academia y política pública, para promover la reducción del desperdicio.**

De acuerdo con la doctora Laura Brenes Peralta, investigadora del TEC y coordinadora de la Red Costarricense para la Disminución de Pérdida y Desperdicio de Alimentos [5], este Código permite tener líneas y sugerencias claras para poder actuar de cara a las pérdidas y desperdicio de alimentos.

"Siendo Costa Rica un país suscriptor de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), y considerando que la reducción del desperdicio está plasmada en la meta 12.3 de los ODS, el código nos orienta mejor sobre cómo avanzar al respecto, pensando en generación de estadística, monitoreo, e implementación de acciones concretas de reducción. El día de mañana, los elementos del Código podrán constituir la base de normas técnicas, acuerdos voluntarios, políticas sectoriales o incluso empresariales, para actuar responsablemente ante esta problemática". " *Doctora Laura Brenes Peralta, investigadora del TEC y coordinadora de la Red Costarricense para la Disminución de Pérdida y Desperdicio de Alimentos* Descargue aquí el Código de conducta voluntario para la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos [6]

## **TEC plasmó su huella**

Desde el año 2014, el Tecnológico ha venido trabajando por medio de la Escuela de Agronegocios en la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos. A la gestión de esta unidad académica se le han unido la Unidad Institucional de Gestión Ambiental y Seguridad Laboral (GASEL) [7], el Comedor Institucional, la Oficina de Planificación Institucional (OPI) [8], la Oficina de Comunicación y Mercadeo [9] y otras escuelas.



TEC Tecnológico  
de Costa Rica  
**ESCUELA DE  
AGRONEGOCIOS**

LICENCIATURA EN INGENIERÍA  
EN AGRONEGOCIOS  
CENTRO DE INVESTIGACIÓN EN  
GESTIÓN AGROINDUSTRIAL (CIGA)  
PLANTA PILOTO  
AGROINDUSTRIAL  
CAMPO DE PRÁCTICAS DOCENTES  
E INVESTIGACIÓN AGROPECUARIA



La experiencia adquirida por el equipo de profesionales de la Escuela de Agronegocios, en temas de reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos les ha permitido enfrentar nuevos retos. Foto OCM/TEC.

Para Brenes Peralta, “entre los logros se destacan los primeros estudios de caso en el país en este tema y las primeras publicaciones científicas al respecto en nuestro medio, junto a más investigadores nacionales e internacionales”.

Además, agregó que la coordinación de la Red ha logrado sostenidamente la articulación entre los sectores público, privado, académico, y la ciudadanía, para posicionar el tema en distintos ámbitos.

“Hoy día, prácticamente todas las universidades públicas y varias privadas tienen estudiantes y profesores que de alguna manera se involucran en el tema, propiciando profesionales mejor capacitados y sensibilizados para prevenir el desperdicio. Igualmente, se han hecho las primeras incursiones para proponer metodologías que logren generar los indicadores para la meta 12.3 en el país”, destalló la investigadora.

Cabe destacar que las colaboraciones, capacitaciones e investigaciones empiezan a concretar procesos para:

- Mejorar la donación de alimentos lo que a su vez evita el desperdicio de productos inocuos pero con limitado valor comercial.
- Aplicar mejores técnicas de abastecimiento, manipulación, preparación y conservación de alimentos.
- Prever un mejor aprovechamiento de los alimentos, así como del residuo que eventualmente se podrá generar, a partir de elaboración de productos para alimentación animal, compostaje o biodigestión.

Según la Dra. Brenes, estos logros han sido muy satisfactorios porque se empiezan a ver cada vez más acciones concretas, ideas innovadoras en jóvenes estudiantes o profesionales, incorporación del tema en política pública y también en procesos de responsabilidad corporativa y gestión de empresas del sector de la restauración, de la hotelería, en la industria de alimentos y en instituciones, así como en hogares y gobiernos locales.

## **Nuevos retos**

Brenes Peralta destaca que la experiencia adquirida en temas de reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos les ha permitido tener nuevos retos por lo que hoy se plantean cómo llegar a más personas con el mensaje de reducir el desperdicio alimentario, y aplicar mejores prácticas en todos los eslabones de la cadena de suministro de alimentos.

"Estamos en un punto donde conocemos mejor la problemática y las posibles soluciones, pero nos sigue faltando estadística formal en el país, y acciones más

sistemáticas y sostenidas en el tiempo, entre otras cosas”, afirmó la investigadora.

Una acción concreta que ha derivado del Código fue la conformación de un comité técnico con apoyo del Instituto de Normas Técnicas de Costa Rica (INTECO). [10]

El comité agrupa a representantes de múltiples sectores y actividades relacionadas a los alimentos, y tiene la finalidad de generar la primera norma técnica voluntaria en materia de pérdida y desperdicio de alimentos.

“Este instrumento sería innovador tanto a nivel nacional como latinoamericano. Si bien aún se encuentra en proceso y luego vendrán procesos de consulta pública, representa una gran oportunidad para seguir posicionando al país como líder regional en esta materia, y sobre todo para seguir ofreciendo soluciones a esta problemática. A su vez constituye uno de los primeros pasos para la implementación del Código y para subsanar parte de los retos que se van presentando”, concluyó Laura Brenes.

### Lea además:



[11]

Aportes del TEC se ven plasmados en Plan de Acción para la Gestión Integral de Residuos [11]

**Source URL (modified on 08/11/2022 - 11:00):** <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/node/4260>

### Enlaces

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

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

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

[4] <http://www.fao.org/3/cb9433es/cb9433es.pdf>

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

[6] <https://www.fao.org/3/cb9433es/cb9433es.pdf>

[7] <https://www.tec.ac.cr/unidades/unidad-institucional-gestion-ambiental-seguridad-laboral-gasel>

[8] <https://www.tec.ac.cr/unidades/oficina-planificacion-institucional>

[9] <https://www.tec.ac.cr/unidades/oficina-comunicacion-mercadeo>

[10] <https://www.inteco.org/>

[11] <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/2021/03/22/aportes-tec-se-ven-plasmados-plan-accion-gestion-integral->



residuos