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

Entre los resultados está el dar a conocer más sobre el Programa y la problemática de la pérdida y el desperdicio de alimentos. Gracias a esto fue posible comprender las condiciones y razones que pueden ayudar a redistribuir estos productos para evitar su desperdicio en el CENADA. Foto cortesía de Laura Brenes Peralta.

Escuela de Agronegocios

Alianza permite fortalecer reducción de desperdicio de alimentos en CENADA

8 de Mayo 2024 Por: Noemy Chinchilla Bravo [1]

- Proceso se dio gracias a un convenio interinstitucional entre el TEC, Programa Integral de Mercadeo Agropecuario (PIMA) y la organización Alimentalistas

Recientemente, el **Tecnológico de Costa Rica (TEC)** [2], por medio de la **Escuela de Agronegocios** [3], junto al **Programa Integral de Mercadeo Agropecuario (PIMA)** [4] y la organización **Alimentalistas,** entregaron los resultados de un proceso conjunto para promover la reducción de desperdicio de alimentos dentro del **Centro Nacional de Abastecimiento y Distribución de Alimentos (CENADA)** [5]

, el cual es el principal mercado mayorista de Costa Rica.

Esta alianza se da gracias a un convenio interinstitucional, para apoyar en la reducción de desperdicio de alimentos, que fue firmado hace dos años.

Paula Ulloa Meneses, directora de la Dirección de Cooperación del TEC, junto a

Gustavo Ulate González, gerente PIMA, en la entrega de resultados sobre reducción de desperdicio de alimentos. Foto cortesía de comunicación PIMA.

Inicialmente, las partes estudiaron el estado actual del Programa del PIMA-CENADA de redistribución de alimentos, llamado “Integración de grupos sociales que visitan la Central Mayorista en Costa Rica (CENADA) para eficientizar el proceso de recolección de productos con limitado valor comercial.

Ese Programa tiene el objetivo de organizar el proceso de rescate y donación de frutas y vegetales frescos comercializados en el CENADA, con el fin de darles una nueva oportunidad a dichos productos para alimentar a personas que los requieren y evitar el desperdicio alimentario.

De acuerdo con la doctora Laura Brenes Peralta, profesora de la Escuela de Agronegocios del

TEC y coordinadora de la **Red Costarricense para Disminución de Pérdida y Desperdicio de Alimentos**, este Programa, dirigido por el Área de Acción Social del PIMA, ha venido trabajando desde hace varios años con resultados muy positivos, pero tras conversaciones entre las partes, se vio la oportunidad de fortalecer algunos aspectos técnicos y de comunicación con sus dos grupos de actores principales: los beneficiarios y los concesionarios.

“Los beneficiarios son aquellas organizaciones o grupos sociales miembros del Programa que reciben productos inocuos y nutritivos, con limitado valor comercial, los cuales son donados o rescatados con apoyo de voluntarios, de los puestos de comercialización que operan en el CENADA. Por su parte, los concesionarios son personas u organizaciones que comercializan sus productos en el CENADA, con una gama que va desde frutas y vegetales, hasta tubérculos y más”, expresó Brenes Peralta.

Brenes también acotó que durante el proceso de comercialización es posible que haya productos que no se vendan, por distintas razones, pero que conservan su inocuidad y valor nutricional; por lo que perfectamente pueden reorientarse a otros usuarios y así no desperdiciarse.

Para la máster Paula Ulloa Meneses, directora de la Dirección de Cooperación del TEC [6], “ como Institución de educación superior, comprometida con la sociedad costarricense, consideramos que el mejor modelo para la generación de impacto en nuestro país es a través del desarrollo de proyectos multidisciplinarios y sobre todo gestionados de manera colaborativa con el sector productivo, el Gobierno y la sociedad, donde cada uno aporta desde su campo de experiencia para alcanzar de una manera más rápida y eficiente el objetivo planteado”.

Además, Ulloa, comentó que “este proyecto permitió aportar un granito de arena en un tema de vital relevancia como es el desperdicio de alimentos, dando la oportunidad de maximizar los recursos que se desechan en CENADA mediante un manejo responsable y permitiendo a su vez que estos lleguen a poblaciones vulnerables”.

Resultados

Entre los principales resultados están:

- El acuerdo de Cooperación trabajó con ambos grupos en procesos de diagnóstico para comprender sus necesidades; posteriormente se realizaron actividades de sensibilización, comunicación y capacitación.
- Se buscó dar a conocer más sobre el Programa y la problemática de la pérdida y el desperdicio de alimentos, y fue posible comprender las condiciones y razones que pueden ayudar a redistribuir estos productos para evitar su desperdicio en el CENADA.
- Los 20 beneficiarios de organizaciones que atienden a más de 100 personas en condiciones de vulnerabilidad al día lograron reforzar conocimientos sobre manipulación de alimentos, técnicas de conservación de alimentos y recetas saludables y con menos desperdicio. Además, se empezaron a sensibilizar sobre la importancia de monitorear la situación del desperdicio para evitarlo.
- En las consultas a los concesionarios se verificó la disposición que estos tienen a seguir

rescatando y donando producto que va a los beneficiarios, quienes atienden a personas en condición de vulnerabilidad. Los beneficiarios, por su parte, manifestaron que las capacitaciones fueron muy útiles y resaltaron que el Programa les ha ayudado a fortalecer la seguridad alimentaria y nutricional de las poblaciones que atienden.

La licenciada Carolina Rodríguez Montero, trabajadora Social en PIMA, señaló que “ha sido una gran experiencia, un proceso participativo generado por la coordinación interinstitucional, en donde el TEC desde la academia impulsó la investigación, la educación y la interacción con las poblaciones involucradas (concesionarios y organizaciones), con resultados llenos de satisfacción”.

“Esperamos que sea el inicio de muchas oportunidades para trabajar en conjunto, con una Institución de amplia experiencia y excelencia en los servicios que brinda, como lo es el TEC”, contó Rodríguez.

Cabe destacar que para la celebración de las actividades de capacitación se inició con la coordinación de miembros de la Red Costarricense para Pérdida y Desperdicio de Alimentos firmantes de este Acuerdo, como lo fueron TEC, el PIMA y Alimentalistas. También se unieron a los esfuerzos otras organizaciones como la Asociación Costarricense de Tecnólogos de Alimentos (ASCOTA), la Asociación Nacional de Chefs (ANCH) y la empresa Nieto.

Por parte de la Escuela de Agronegocios TEC, colaboraró la máster Marianella Gamboa Murillo, la máster María Fernanda Jiménez Morales y la doctora Laura Brenes Peralta .

Finalmente, la Dra. Laura Brenes Peralta señala que a futuro el TEC, a través de la Escuela de Agronegocios, espera seguir liderando a nivel nacional las acciones en torno a la Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos, tanto a través de sus acciones de investigación y extensión, como de la coordinación de la Red Costarricense para Disminución de Pérdida y Desperdicio de Alimentos.

“Estos procesos nos permiten mantenernos en una activa vinculación a lo interno del TEC, pero también con otras instituciones, empresas y organizaciones que comparten el interés por lograr un mejor y más eficiente uso de los alimentos”, concluyó la doctora Laura Brenes Peralta.

Actividad de entrega de resultados sobre reducción de desperdicio de alimentos

Fotos cortesía de comunicación PIMA.

Source URL (modified on 05/22/2024 - 09:34): https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/node/4819

Enlaces
[1] https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/users/noemy-chinchilla-bravo
[2] https://www.tec.ac.cr/
[3] https://www.tec.ac.cr/escuela-agronegocios
[4] https://www.pima.go.cr/
[5] https://www.pima.go.cr/cenada/
[6] https://www.tec.ac.cr/direccion-cooperacion-asuntos-internacionales
[7] https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/cenada_7.jpg
[8] https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/cenada_8.jpg
[9] https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/cenada_9.jpg
[10] https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/cenada_2.jpg