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

Los representantes de las entidades organizadoras del Conversatorio expusieron sus aportes en el tema del desperdicio de alimentos a nivel nacional. **Foto cortesía de la FAO.**

Conversatorio en el TEC

Organizaciones y empresas adoptan medidas para el cero desperdicio de alimentos

7 de Diciembre 2017 Por: Geovanni Jiménez Mata [1]

- Costa Rica asumió el compromiso de disminuir a la mitad el desperdicio de alimento para el 2030.

Recientemente, se realizó en la **Sede Central de Cartago del Tecnológico de Costa Rica (TEC)** [2], un conversatorio titulado **“Cero desperdicio de alimentos”**.

Organizado por la **Red Costarricense para la Disminución de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos**, este espacio tuvo como **objetivo** el generar una **plataforma de discusión e intercambio**

con **distintos actores** para definir **cómo debe actuar el país** en cuanto a la **perdida y desperdicio de alimentos**.

Las **entidades presentes** en el evento fueron el **TEC**, la **Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)**, la red solidaria **"Plato lleno"** y la **empresa Unilever**.

Entre los **puntos expuestos** por los **representantes de dichos entes** en el evento, destacaron las **iniciativas y medidas** tomadas en la **redistribución de alimento sobrante –pero en buen estado- en hoteles, restaurantes y *catering services* del país;** quienes en general lo brindan **a los sectores vulnerables de la sociedad**.

Por su parte, la empresa **Unilever** presentó su **plan de vida sustentable y nutrición saludable** , el cual –**según la marca**- dio como **resultado** una **disminución del 45%** en el **desperdicio de alimentos en los últimos dos años**.

" Se estima que una muy buena parte de gases de efecto invernadero provienen de alimentos desperdiciados. " *Ing. Laura Brenes, Escuela de Agronegocios del TEC.*

El **Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)** también **estuvo presente**, mostrando su **proyecto de fincas integrales** y la manera en que las mismas **logran disminuir la cantidad de producto descartado**.

Según la **ingeniera Laura Brenes**, de la **Escuela de Agronegocios del TEC**, el **sistema de educación** es un **medio vital** para **promover mejores prácticas** con los alimentos. "El **poco conocimiento e investigación** en el tema es **culpable en gran medida de la problemática con el desperdicio de los alimentos**. Por eso, debemos **implantar los buenos hábitos desde la educación**", aseguró.

El conversatorio **"Cero desperdicio de alimentos Costa Rica"** fue la **primera iniciativa** que se da **en el país** en **donde participan varios actores involucrados con la temática**. Contó con la **asistencia** de aproximadamente **100 personas**, entre **estudiantes, funcionarios, empresas, colegios profesionales y ciudadanos.**

"Este **fue un primer paso** ampliado para **tratar el tema**. Estamos en un **punto de coyuntura a nivel país** y que **nuestra futura administración siga considerando esto, como un tema prioritario**", concluyó la ingeniera Brenes.

Consejos en el hogar para evitar el desperdicio

- Servirse solamente la cantidad de comida que se va a comer.
- Buscar opciones para donar o compartir la comida en buen estado que sobra.
- Elaborar una lista para ir de compras de alimentos.
- Manipular y conservar los alimentos adecuadamente para evitar que se descompongan.

Fuente: Ingeniera Laura Brenes.

Notas relacionadas

[3]

Latinc de alimento al día [3]

[4]

Costa en reducción de pérdidas de alimentos [4]

[5]

Conversatorio discutirá retos y compromisos contra el desperdicio de alimentos en Costa Rica [5]

[6]

Costa Rica destaca en conferencia del G-77 por proyectos para disminuir desperdicio de alimentos [6]

Source URL (modified on 04/10/2018 - 09:01): https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/node/2551

Enlaces
[1] https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/users/geovanni-jimenez-mata
[2] https://www.tec.ac.cr/
[3] https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/2016/04/13/latinoamericanos-desperdician-348-mil-toneladas-alimento-dia
[4] https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/2017/06/14/costa-rica-destaca-internacionalmente-avance-reduccion-perdidas-alimentos
[5] https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/2017/11/10/conversatorio-discutira-retos-compromisos-desperdicio-alimentos-costa-rica
[6] https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/2015/10/08/costa-rica-destaca-conferencia-g-77-proyectos-disminuir-desperdicio-alimentos