



Estudiantes de Agronegocios y Gestión del Turismo Sostenible recolectaron firmas de alumnos, profesores y funcionarios del Tecnológico. Además, brindaron información sobre medidas a tomar para evitar el desperdicio de alimentos.

Foto cortesía de María Fernanda Jiménez, Escuela de Agronegocios.

Cerca de 300 personas se unieron a la causa

Comunidad TEC firmó su compromiso de combatir el desperdicio de alimentos

11 de Junio 2018 Por: [Geovanni Jiménez Mata](#) ^[1]

Recientemente, **los estudiantes y funcionarios** del [Tecnológico de Costa Rica \(TEC\)](#) ^[2] tuvieron la **oportunidad** de sumarse a la **lucha del país y el mundo contra el desperdicio de alimentos**.

Un **grupo de alumnos** de las carreras de Ingeniería en Agronegocios [3] y Gestión del Turismo Sostenible [4] se **apersonaron** en **puntos cercanos** al **Restaurante Institucional** y el **pretil** en la **Sede Central de Cartago** con el **objetivo** de **recolectar firmas** a manera de **compromiso** **contra esta problemática**, que tiene **repercusiones a nivel mundial**.

El **documento firmado** por **aproximadamente 300 personas**, se titula "**Compromiso de consumo consciente para la disminución de desperdicios de alimentos**" y en él se establece el **interés** que tienen los **estudiantes del Tecnológico** en **tomar medidas y realizar acciones** para **trabajar por esta causa**.

Documento del compromiso firmado por los miembros de la Comunidad TEC.
Foto cortesía de María Fernanda Jiménez de la Escuela de Agronegocios.

Según **datos de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación** (FAO en sus siglas en inglés) y el **Banco Mundial**, el **6% de las pérdidas** de alimentos en el planeta se dan en **América Latina y el Caribe**. Además, **cada año**, la **región pierde o desperdicia** alrededor del **15% de sus alimentos disponibles**.

Esta **medida voluntaria de concientización aplicada** por los **alumnos TEC** se **presentó** como **parte** de una **iniciativa** de la **Red Costarricense para Disminución de Pérdida y Desperdicio de Alimentos (Redpda)**, de la cual la Institución **forma parte**.

Según comentó la **licenciada Mariam Álvarez**, coordinadora del **Bachillerato en Gestión de Turismo Sostenible** [4], este hecho demuestra que **los estudiantes comprenden** que las **acciones** de la **población** o la **falta de ellas** tienen **repercusiones directas** a nivel mundial. “Con **esta firma**, se **busca** que el **TEC pueda generar acciones multiplicadoras** en cada una de sus **sedes y centros** en materia de la **disminución de desperdicios de alimentos**”, aseguró.

Además, la **ingeniera María Fernanda Jiménez**, de la **Escuela de Agronegocios** [5], señaló que la **iniciativa se hizo de forma libre y voluntaria** y que es una **muestra de la responsabilidad ciudadana** de cada estudiante y persona que **adquirió el compromiso simbólico**.

Algunas de las **recomendaciones** que brinda la **Redpda** y que **están citadas** en el **documento firmado por la Comunidad Institucional** para **solventar el problema del desperdicio alimentario** son las **siguientes**:

- **Evitar compras impulsivas.**
- **Consumir frutas y verduras sanas**, aunque **no tengan** la mejor **apariencia**.
- **Verificar la información** sobre la **fecha de caducidad** de los **alimentos**.
- **Conservar adecuadamente** los **productos** que serán **consumidos a largo plazo**.
- **Ordenar raciones adecuadas** en **restaurantes** y **pedir para llevar** la **comida que sobra**.

Si usted desea obtener **más información** sobre este tema, así como conocer las **medidas que puede tomar e iniciativas a las cuales sumarse** para **combatir el desperdicio de alimentos**, puede visitar la página oficial de **Facebook de la Redpda** [6].

Lea también:



[7]

Organización



[8]

el cero desperdicio de alimentos [7]

Latinoamérica



[9]

de alimento al día [8]

60 chefs y administradores se capacitaron para reducir el desperdicio de alimentos en sus cocinas [9]

Source URL (modified on 06/28/2018 - 16:18): <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/node/2828>

Enlaces

[1] <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/users/geovanni-jimenez-mata>

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

[3] <https://www.tec.ac.cr/programas-academicos/licenciatura-ingenieria-agronegocios>

[4] <https://www.tec.ac.cr/programas-academicos/bachillerato-gestion-turismo-sostenible>

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

[6] <https://www.facebook.com/REDPDACOSTARICA/>

[7] <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/2017/12/07/organizaciones-empresas-adoptan-medidas-cero-desperdicio-alimentos>

[8] <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/2016/04/13/latinoamericanos-desperdician-348-mil-toneladas-alimento-dia>

[9] <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/2018/04/16/60-chefs-administradores-se-capacitaron-reducir-desperdicio-alimentos-sus-cocinas>