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

Cápsula No. 2. Piense cuánta comida deja en su plato

30 de Septiembre 2015 Por: Johnny Gómez Aguilar [1]

Cada vez que bota un alimento a la basura porque estaba feo. Que se sirvió más de la cuenta. Que no tenía tanta hambre y pidió de más. Con ello, no solo desperdicia esa comida, sino los recursos usados para producirlo.

Por ejemplo, el agua, electricidad, transporte, y el esfuerzo humano de todos los que tuvieron que ver con ese alimento desde la parte agrícola hasta la preparación, sin contar su propio dinero y el costo asociado para la disposición de dichos residuos.

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) [2] y el Banco Mundial, en el mundo se pierden o desperdicia cerca de una tercera parte de los alimentos producidos.

Informes:

http://www.tec.ac.cr/sitios/Docencia/agronegocios/Paginas/SaveFood.aspx [3]

www.save-food.org [4]

labrenes@itcr.ac.cr [5]

magamboa@itcr.ac.cr [6]

mfjm09@gmail.com [7]

Source URL (modified on 04/10/2018 - 08:57): https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/node/314

Enlaces
[1] https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/users/johnny-gomez-aguilar
[2] http://www.fao.org/home/es/
[3] http://www.tec.ac.cr/sitios/Docencia/agronegocios/Paginas/SaveFood.aspx
[4] http://www.save-food.org/
[5] mailto:labrenes@itcr.ac.cr
[6] mailto:magamboa@itcr.ac.cr
[7] mailto:mfjm09@gmail.com