



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

8 de Octubre 2015 Por: Kenneth Mora Pérez ^[1]

Iniciativas del TEC marcan un importante aporte del país en esta temática. Apoyo a comunidades en manejo de remanentes de productos autóctonos ha sido clave para desarrollo socioeconómico de cada zona.

Los proyectos de investigación y extensión realizados por la Escuela de Agronegocios del TEC ^[2] fueron presentados ante los organismos de la ONU ^[3] en Roma, Italia, por el representante alterno de la misión permanente de Costa Rica, en la conferencia “Reducción de pérdidas de alimentos para mejorar la seguridad alimentaria”.

La misión de Costa Rica presentó el exitoso caso “Red Costarricense para la Disminución de Pérdidas y Desperdicios Alimenticios ^[4]”, liderada por la Escuela de Agronegocios del TEC ^[2] así como otros proyectos que se han desarrollado para la disminución de pérdidas alimentarias.

La innovación técnica, el procesamiento agroindustrial así como la transformación y medidas de gestión empresarial fueron parte de los elementos presentados en la conferencia ante el “Grupo de los 77”.

[5]” y China.

La representación costarricense, liderada por el ingeniero Luis Fernando Ceciliano, unió

Roma, la Università di
sobre esta problemática



Luis Fernando Ceciliano

fue el representante de Costa Rica en la conferencia realizada en Roma y quién expuso los proyectos realizados por el TEC. (Cortesía LF Ceciliano y FAO)

Disminución de desperdicios

Entre los proyectos que son ejecutados por la Escuela de Agronegocios [2] y que fueron presentados en el evento, estuvieron la experiencia en el desarrollo agroindustrial de productos a base de Rambután. Además, yogurt y helado se han producidos gracias al uso de un 3.6% de los frutos de descarte, lo que ha generado además un encadenamiento con productoras de lácteos de la región Brunca de nuestro país.

El tomate es otro de los alimentos que ha recibido resultados de investigación de varias instancias como el PRIIICA [8], el INTA [9], el MAG, [10] y la Escuela de Agronegocios [2]. Esta colaboración ha determinado que hay una diferencia en la producción de hasta un 46% según el sistema productivo que se utilice, ya sea de invernadero o campo abierto. Los resultados preliminares apuntan a que las pérdidas en los procesos de selección y distribución van del 2% al 6%.

En solución a esto se han implementado proyectos para el desarrollo de productos de valor agregado mediante el rescate de los frutos que son desechados por tamaño y forma principalmente.

Sostenibilidad de comunidades y desarrollo social

Como parte del trabajo para combatir los remanentes de alimentos, el TEC [11] ha trabajado con poblaciones indígenas. Mediante la mejora de elementos claves de estas poblaciones se ha mejorado la sostenibilidad para producir y comercializar excedentes de alimentos en estos territorios. La inserción de tecnología base como la piladora de arroz para disminuir las pérdidas por quebrado del grano han sido parte de las soluciones implementadas, así como la capacitación y desarrollo de sistemas agrícolas biointensivos. Además, se han desarrollado productos a base de cacao orgánico obtenido de plantaciones manejadas según el territorio.

El enfoque cooperativo ha sido parte además de los proyectos desarrollados, en el que la Guayabita del Perú ha tomado un papel protagónico para los vecinos del Valle de la Estrella en El Guarco de Cartago. Ellos han encontrado en este producto una mejora en sus capacidades organizacionales y comerciales. En esta zona, el producto se perdía por la falta de comercialización así como por la alta perecibilidad de la fruta.

En respuesta, el TEC [11] ha apoyado en la mejora de capacidades para desarrollar un modelo de negocios a partir de este producto mediante la constitución de la Cooperativa La Estrella y un diseño de la planta para procesamiento para evitar que esta se desperdicie o pierda dicha fruta.

Asimismo, con apoyo de la FAO [12], en la región Brunca se ha incentivado el cultivo y consumo de hortalizas que han producido mejoras potenciales en el ingreso familiar local, lo que redundó en una mejora en la seguridad alimentaria y nutricional. Sumado a esto, estudiantes y otros miembros de la Comunidad TEC [11] están apoyando en la revisión de calidades y programaciones de la producción de acuerdo a la demanda local, mejorando su aprovechamiento y evitando pérdidas por sobreproducción.

El Grupo de los 77 [13] es la organización intergubernamental de países en vías de desarrollo más grande en las Naciones Unidas [14], la cual provee a los países los medios para articular y promover sus intereses colectivos económicos y el mejoramiento de su capacidad conjunta de negociación respecto de los grandes temas económicos dentro del sistema de las Naciones Unidas [14], así como la promoción de la cooperación para el desarrollo.

Proyectos de disminución de desperdicio alimentario realizados por el TEC



Source URL (modified on 04/10/2018 - 08:57): <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/node/351>

Enlaces

[1] <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/users/kenneth-mora-perez>

[2] <http://www.tec.ac.cr/sitios/Docencia/agronegocios/Paginas/default.aspx>

[3] <http://www.un.org/es/index.html>

[4] <http://myslide.es/documents/red-costarricense-para-la-disminucion-de-perdidas-y-desperdicios-de-alimentos-1-coordinacion-fao-y-escuela-de-agronegocios-tecnologico-de-costa-rica.html>

[5] https://es.wikipedia.org/wiki/Grupo_de_los_77

[6]

<https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uaeQzxHrw&sig2=LSq9WP9FLia1d-ICNaj--Q>

[7]

<https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&ua7Vs1XwYZxKDW9C5UvOrIQ&sig2=at5mghZCakUNzL73CqM7hA>

[8] <http://www.tec.ac.cr/sitios/Docencia/agronegocios/Congreso%20Kathya%20Lines%20-%20Presentaci%C3%B3n%20PRIICA,%20Fortalecimiento%20a%20la%20Investigaci%C3%B3n%20del%20Tom%C3%93>

[9] <http://www.inta.go.cr/>

[10] <http://www.mag.go.cr/>

[11] <http://www.tec.ac.cr/Paginas/index.html>

[12] <http://www.fao.org/home/es/>

[13] <http://www.nu.org.bo/wp-content/uploads/2014/02/Estructura-del-G.pdf>

[14]

<https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=0CB0QFjAA>