



Red Costarricense
para disminución de
**PÉRDIDA Y DESPERDICIO
DE ALIMENTOS**

ACCIONES Y GENERALIDADES DE LA Red Costarricense para Disminución de pérdida y desperdicio de Alimentos

Ing. María Fernanda Jiménez Morales, M.Eng.
Escuela de Agronegocios / Tecnológico de Costa Rica

San José, Costa Rica. Abril, 2018

TEC | Tecnológico
de Costa Rica



Organización de las Naciones Unidas
para la Alimentación y la Agricultura



Red Costarricense
para disminución de
**PÉRDIDA Y DESPERDICIO
DE ALIMENTOS**

LA PÉRDIDA Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS ES ALARMANTE

- **FAO estima que:**
 - 1/3 de los alimentos producidos en el mundo se pierden
 - Pero.... hay 870 millones de personas con hambre en el mundo

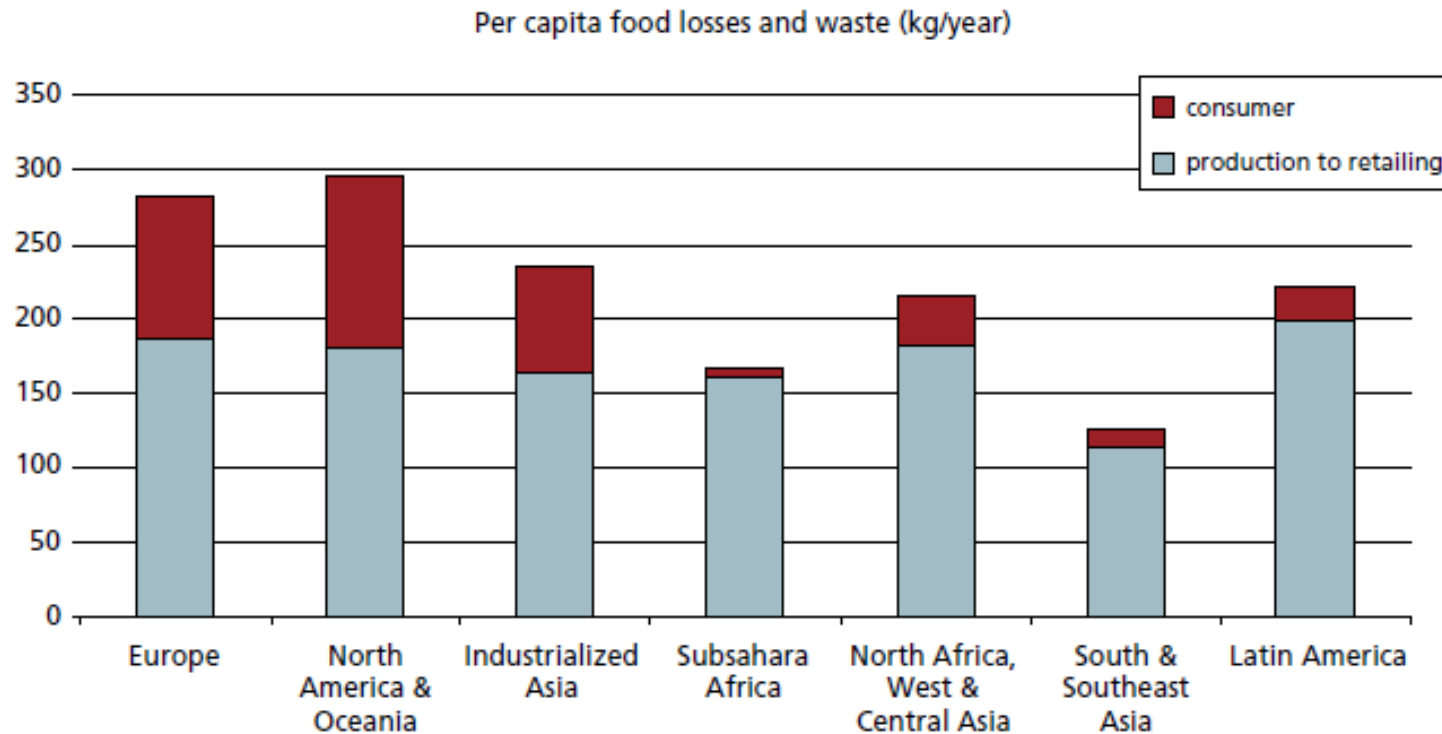


Figure 2. Food wastage along the supply chain

Fuente: FAO, 2012

JUSTIFICACIÓN INICIAL

- El 6% de las pérdidas mundiales de alimentos se da en América Latina y el Caribe, la región pierde el 15% de alimentos disponibles/año



Fuente: FAO, 2012

GENERA EFECTOS EN

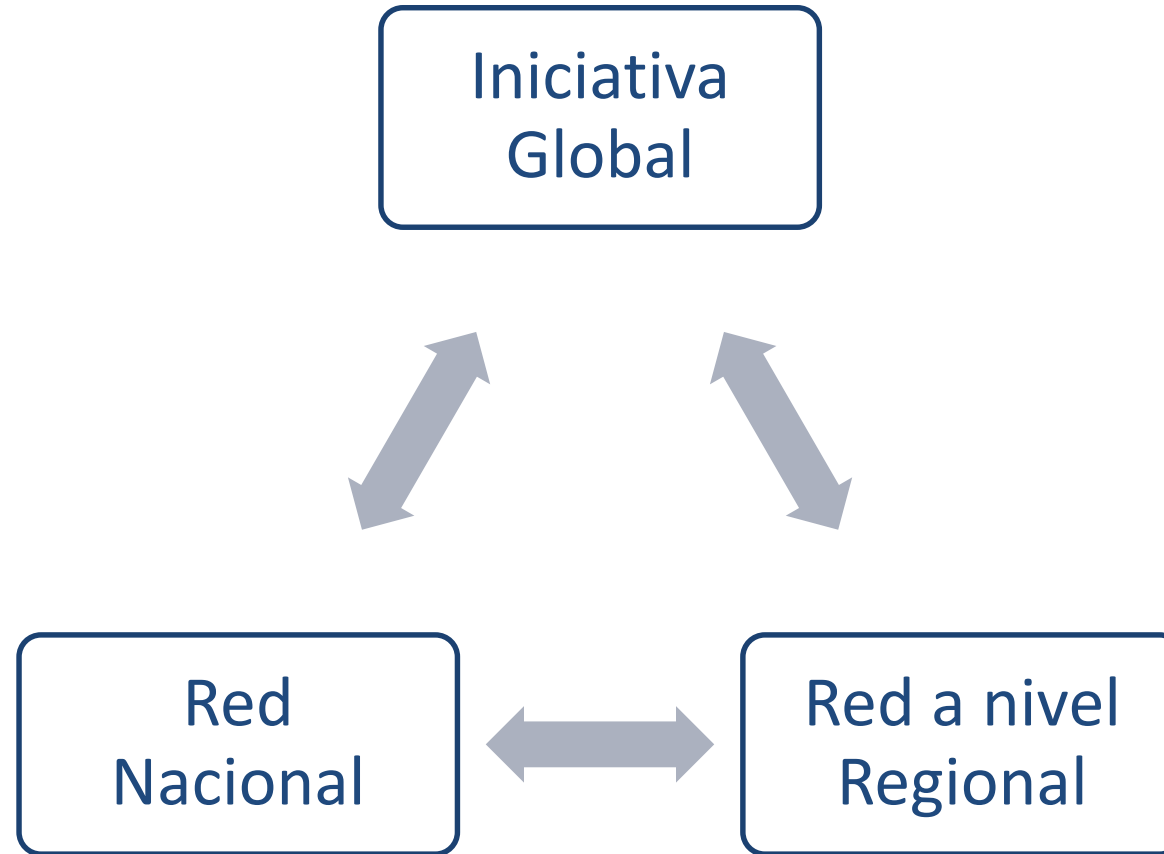
- **Ambiente** por la disposición de estos alimentos que no llegan a ser consumidos, emisiones, agua, suelo, trabajo
- **Economía** por los ingresos que se dejan de percibir y costos relacionados
- **Sociedad** por la falta de alimentos suficientes y saludables que se requieren y se están perdiendo

RELACIÓN CON LOS OBJETIVOS DEL DESARROLLO SOSTENIBLE

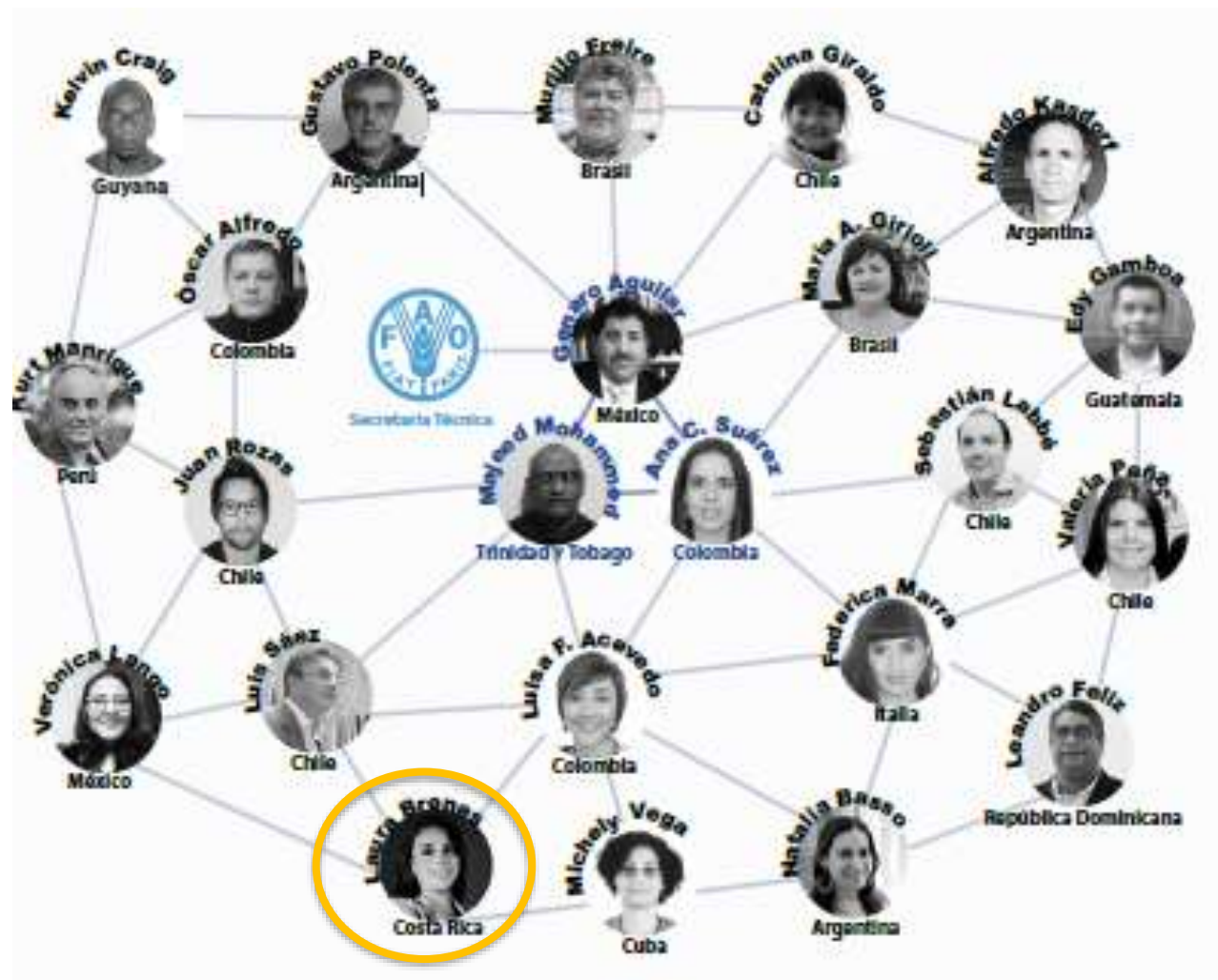
Principalmente



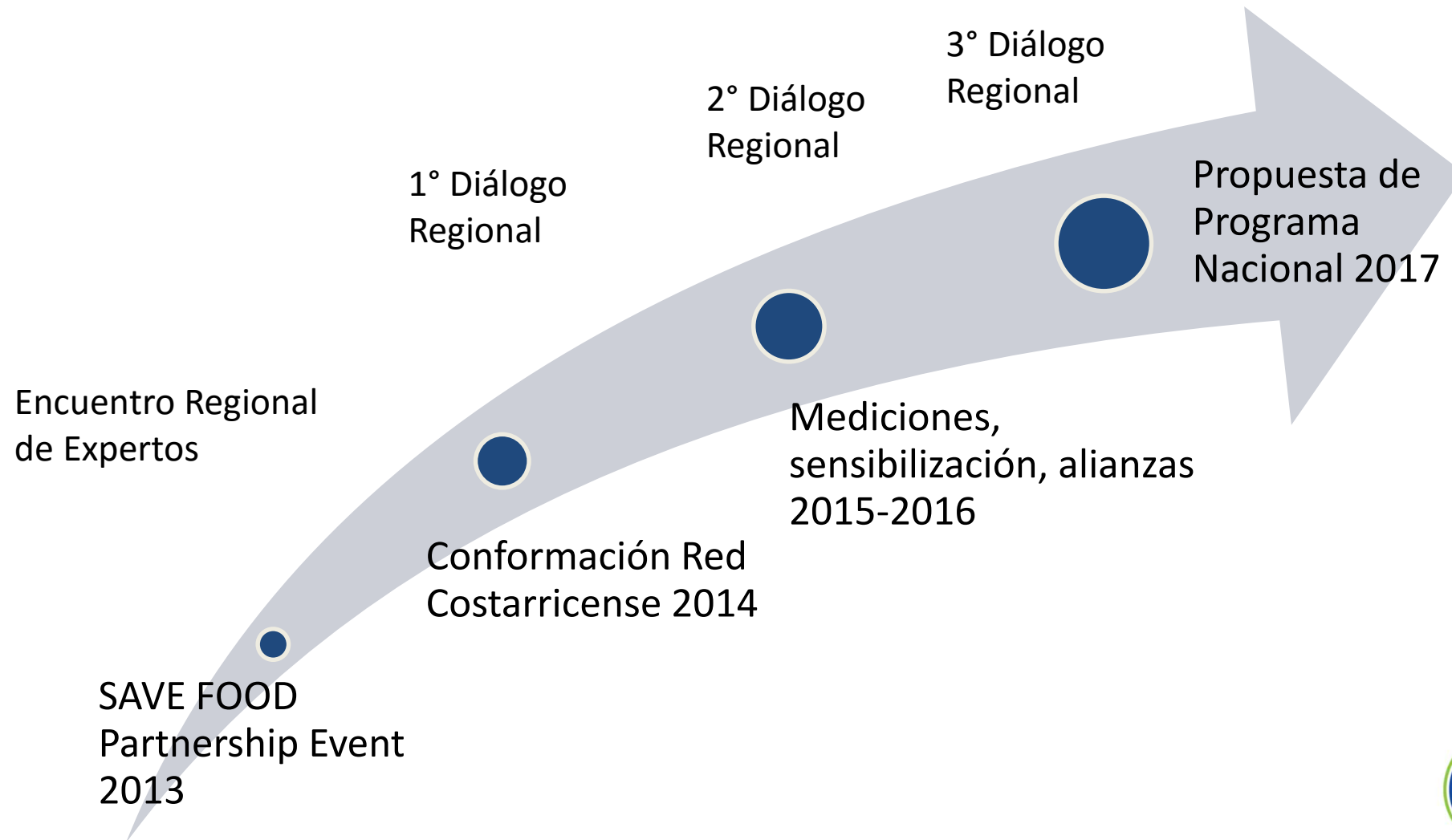
INICIATIVAS



MIEMBROS DE LA INICIATIVA REGIONAL



HISTORIA DE LA RED EN COSTA RICA



OBJETIVO DE LA RED

Establecer las estrategias para disminuir las pérdidas y desperdicios de alimentos en Costa Rica, a partir de

- ***Investigación y Monitoreo***
- ***Comunicación y sensibilización***
- ***Implementación de políticas públicas***

coordinación de acciones conjuntas según el rol de cada miembro

I TALLER CON INSTITUCIONES PÚBLICAS



PRIMERAS REUNIONES

- Acuerdo voluntario entre las partes
- Sesión de planeamiento
- Invitación a sector privado a unirse
- Sensibilización a sus miembros y comunicación general
- Recursos = 0 (limitados)
- Designación formal de un representante del Ministerio de Agricultura y Ganadería
- Participación oficial de Ministerio de Ambiente mediante DIGECA (punto focal para ODS Producción y Consumo Sostenible)

RED COSTARRICENSE PARA LA DISMINUCIÓN DE PÉRDIDAS Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS



INA, INTA, MAG, SEPSA, PIMA, CNP, INCOPECA, Colegio Ingenieros Agrónomos, MEP, UCR, UCI, UTN, **TEC, FAO**

ACCIONES DE PDA EN EL PAÍS

Gobernanza y
alianzas

Innovación y
conocimiento



Comunicación
y sensibilización

GOBERNANZA Y ALIANZAS

- **Más de 20 miembros: instituciones públicas, organizaciones internacionales, empresa privada y representantes gremiales, iniciativa ciudadana y academia.**



GOBERNANZA Y ALIANZAS

- **Relación de la Red con**
 - Plan de Seguridad Alimentaria y Nutricional SAN-CELAC. PILAR 1, LÍNEA 1.3
 - Artículo de mejoras a sistema de Banca de Desarrollo para propiciar reducción de PDA en Propuesta Ley de Derecho Humano a la alimentación
 - Ligamen al Programa de Gestión Ambiental Institucional e
 - Política Producción y Consumo Sostenible, acción dentro del Pilar de Sistemas Alimentarios Sostenibles
 - Relación a Ley de Gestión Integral de Residuos 8839

INNOVACIÓN Y CONOCIMIENTO

- **Creación y validación de metodologías de medición**
- **Mediciones en comedores institucionales**
- **Mediciones en cocinas de pequeños hoteles**
- **Mediciones en comedores de centros de nutrición**
- **Mediciones en finca**
- **Mediciones en centros de distribución**

ESTUDIOS DE CASO DE PDA



ESTUDIOS DE CASO DE PDA



INNOVACIÓN Y CONOCIMIENTO

- Posibles indicadores a partir de
 - Generación de residuos y Red de Universidades Sostenibles: plan piloto con 5 universidades
 - Y porqué no en el Certificado de Sostenibilidad Turística?



RED
COSTARRICENSE
DE INSTITUCIONES
EDUCATIVAS
SOSTENIBLES



CONOCE MÁS



CREACIÓN DE GUÍA PARA MEDICIÓN

- **Propuesta de guía de medición validada en campo y por un grupo editorial de la Red**
- **Conformación de comité editorial para revisión posterior en**
 - Poscosecha
 - Distribución-transporte
 - Procesamiento-agregación de valor
 - Consumo (comercial, institucional, doméstico)

Aplicación práctica de la

GUÍA DE MEDICIÓN DE DESPERDICIOS EN COCINAS

Institucionales y
Comerciales



Organiza:

Organiza Red Costarricense
para Disminución de Pérdida
y Desperdicio de Alimentos



Invita:



JUEVES 5 DE ABRIL // 10:00 am - 2:00 p.m

LUGAR: Nieto Center, 400 metros al oeste de la Casa Presidencial. Zapote



Red Costarricense
para disminución de
**PÉRDIDA Y DESPERDICIO
DE ALIMENTOS**

COMUNICACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN

- DiscoSopas
- Participación en ferias del ambiente, municipales, charlas, cursos
- Notas en prensa
- Inicio de creación de spot y campaña



COMUNICACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN

- Spot televisivo en construcción (apoyo MAG)



COMUNICACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN

17% durante la **distribución y mercadeo.**



55% de las **frutas y hortalizas.**



**127 millones
de toneladas
de alimentos
al año.**





Fotos Sr. Silvio Palladino-FeedBack



COMUNICACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN

- **Plan de comunicación para lanzamiento de imagen, ejemplos desarrollados por estudiantes universitarios con aplicaciones para campañas de sensibilización**

Revisión de proyectos finales Curso
Procesos III, Ingeniería en Diseño
Industrial-TEC



FORO NACIONAL/REGIONAL MIXTO

Taller regional

DISMINUCIÓN PÉRDIDAS Y DESPERDICIO

de alimentos

22/4/2016

Oficinas INDER. Puerto Viejo, Sarapiquí.

8:30 a.m.

Contácto: 2764 4535



Organizan:



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura

TEC | Tecnológico
de Costa Rica



Red Costarricense
para disminución de
PÉRDIDA Y DESPERDICIO
DE ALIMENTOS

CHARLA EN DÍA DEL AMBIENTE 2017

DISFRUTEMOS CADA BOCADO
... ALGUNOS NO SON TAN AFORTUNADOS



GUARDEMOS BIEN LO QUE QUEDA



Si fue en casa...

Pedí para llevar!



Red Costarricense
para disminución de
**PÉRDIDA Y DESPERDICIO
DE ALIMENTOS**

PRIORIZACIÓN DE LA GESTIÓN DE LAS PDA



Primero Prevenir y disminuir las PDA

Aprovechar todos los alimentos (innovar, donar, alimento animal)

Compostar

Disponer del residuo

EJEMPLOS DE PREVENCIÓN Y DISMINUCIÓN

- Desarrollo de productos con calidades no estéticas
- Transferencia de tecnología
- Acompañamiento a grupos de productores en proceso de inversión
- Valorización
 - agroindustria
 - reinserción mediante alimentación animal y compostaje (si hay PDA)



Pesto de Tomates Secos
Salsa Barbacoa Picante
Salsa Tica-Chunk
Salsa Arrabbiata
Salsa Mediterránea
Salsa Barbacoa
Pesto Rosso
Salsa Tica-Chunk Picante
Salsa Ranchera
Salsa Ketchup con chile,
tomate y ajo rostizados

El Arte del Paladar

San Rafael de Heredia,
de la primera entrada al Burial
350 mts. sur y 250 mt. suroeste

Heredia, Costa Rica
Tel. 6139 5646 – 8404 7017

arte.del.paladar@gmail.com

dell'
Paladar
Productos Artesanales

**EL SABOR DE
NUESTRA COSECHA**



**CONSEJOS:
APROVECHEMOS TODOS LOS ALIMENTOS, BONITOS Y FEOS!**

UGLY & TASTY



CONSEJOS: GUARDEMOS BIEN LO QUE QUEDA



Si fue en casa...

Pedí para llevar!



CONSEJOS: BUSQUEMOS OPCIONES



**Banco de
Alimentos**

HACER ESTO

- Reduce la cantidad de residuos que enviamos en el servicio de recolección de “basura”, la huella de carbono y de agua
- Ayuda a mejorar la seguridad alimentaria
- Nos ahorra dinero
- Es una responsabilidad social y ética





Red Costarricense
para disminución de
**PÉRDIDA Y DESPERDICIO
DE ALIMENTOS**



CONTACTOS:

TEC – Escuela de Agronegocios Tel 2550 – 2287 perdidasalimentoscr@tec.ac.cr

Ing. Laura Brenes Peralta, correo: labrenes@tec.ac.cr

Ing. María Fernanda Jiménez, correo: maria.jimenez@tec.ac.cr;

Ing. Marianella Gamboa correo: magamboa@tec.ac.cr

FAO – Costa Rica

Ing. Diego Fallas Conejo, correo: diego.fallasconejo@fao.org

GRACIAS POR SU ATENCIÓN

