

Costa Rica presentó ante el G77+China sobre el papel de la innovación y el trabajo de redes para promover la disminución de pérdidas de alimentos y la seguridad alimentaria y nutricional

El pasado 16 de setiembre el Ing. Luis Fernando Ceciliano, Representante Alterno de la Misión Permanente de Costa Rica ante los organismos de la ONU-Roma, realizó presentación ante el G77+China en la conferencia denominada *“Reducing food losses and waste to enhance food security and nutrition”*, donde compartió el caso Costa Rica a partir de varios ejemplos de intervención dada a partir de proyectos de investigación y extensión de nuestra Escuela de Agronegocios del TEC por medio de la innovación técnica, procesamiento agroindustrial, transformación y medidas de gestión empresarial, que han venido incidiendo en la disminución de pérdidas, con lo cual también se impacta en mejorar la seguridad alimentaria y nutricional del país.

Paralelamente, la presentación evidenció la labor conjunta y voluntaria que el país viene haciendo mediante la constitución de la Red Costarricense para la Disminución de Pérdidas y Desperdicio de alimentos. Al momento, se ha indicado que se tuvo el reconocimiento de varias misiones diplomáticas presentes el día de la charla misma que pronto estará disponible en el sitio oficial de FAO.

Los 5 casos ejecutados por la Escuela de Agronegocios fueron:

- Rambután: se han tomado frutos con algunos defectos de forma, tamaño o color pero sanos, y se han desarrollado productos agroindustriales como base para yogurt y helados, resultando en el uso de cerca de un 3,6% de frutos de descarte, creando un encadenamiento también con productoras de lácteos de la región Brunca de nuestro país. El proyecto nació del Programa de Regionalización Interuniversitaria, contacto Ing. Marianella Gamboa Murillo (magamboa@itcr.ac.cr)
- Tomate: esta agrocadena ha recibido resultados de investigación de varias instancias como el PRIICA, el INTA, el MAG, y la Academia, en el desarrollo de variedades más tolerantes a enfermedades. Desde la Escuela de Agronegocios del TEC, se ha empezado a determinar que hay una diferencia en la producción de hasta un 46% según el sistema productivo (invernadero o campo abierto), además de monitorear pérdidas en procesos de selección y distribución que van del 2% al 6% preliminarmente. En solución, se han implementado proyectos que buscan el desarrollo de productos de valor agregado, teniendo el potencial de rescatar frutos que se descartarían por tamaño y forma principalmente, contactos Ings. María Fernanda Jiménez Morales y Laura Brenes Peralta (mfjm09@gmail.com / labrenes@itcr.ac.cr)
- Territorios indígenas: debido a causas multifactoriales, la sostenibilidad de estos territorios en términos de producción de alimentos y comercialización de los excedentes está viéndose afectada, por eso desde la Escuela de Agronegocios del TEC se ha trabajado en la inserción de tecnología base

(piladora de arroz, lo que disminuye pérdidas por quebrado del grano), en la capacitación en sistemas agrícolas biointensivos y en el desarrollo de productos agroindustriales a base de cacao orgánico obtenido de plantaciones manejadas según el territorio (es decir no se trata de un monocultivo como tradicionalmente se ve en otras áreas). Contacto Ing. Ricardo Salazar Díaz (rsalazar@itcr.ac.cr)

- Vegetales en Región Brunca: a partir del apoyo de FAO en la zona, se ha venido incentivando el cultivo y consumo de hortalizas que propician mejoras potenciales en el ingreso familiar local y en la seguridad alimentaria y nutricional. Sumado a esto, estudiantes y proyectistas del TEC 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, contacto Ing. Marianella Gamboa Murillo (magamboa@itcr.ac.cr). Igualmente se ha trabajado con productores de granos básicos de la zona, contacto Ing. Sonia Barboza Flores (sbarboza@itcr.ac.cr)
- Enfoque cooperativo: la guayabita del Perú se ha sembrado en el Valle de la Estrella del Guarco pero hasta hace un tiempo su producción se perdía por falta de planes de comercialización, organización local y alta perecibilidad de la fruta. En respuesta, el TEC ha apoyado en la mejora de capacidades organizacionales y en Agronegocios, así como en el desarrollo de productos agroindustriales a partir de dicha fruta para evitar que esta se desperdicie o pierda. Actualmente se ha constituido la Cooperativa La Estrella y se tiene en diseño la planta para procesamiento. Contacto Dr. Manuel Monge González (manuel.monge@itcr.ac.cr) , Ing. Randall Chaves Abarca-Director de Escuela (rchaves@itcr.ac.cr)

imágenes Cortesía LF Ceciliano y FAO Official Photostream

