



Gestión de la PDA

El caso de la Universidad EARTH



Red Costarricense
para disminución de
PÉRDIDA Y DESPERDICIO
DE ALIMENTOS



UNA
UNIVERSIDAD
NACIONAL
COSTA RICA



Qué veremos

- Quiénes somos
- Datos generales sobre PDA
- Cómo nos interesamos en el tema en el tema de PDA 2015-2017
- Primeros resultados empíricos
- Acuerdo de la REDIES-Red PDA CR
- Mediciones conjuntas
- Campañas y sensibilización
- Mediciones
- Retos

Misión

Formar líderes con valores éticos para contribuir al desarrollo sostenible y construir una sociedad próspera y justa.



Visión

Nuestras acciones son impulsadas por la **misión de aliviar la pobreza, promover la justicia social y construir un futuro** en el que las comunidades logren sostenibilidad y prosperidad para todos.

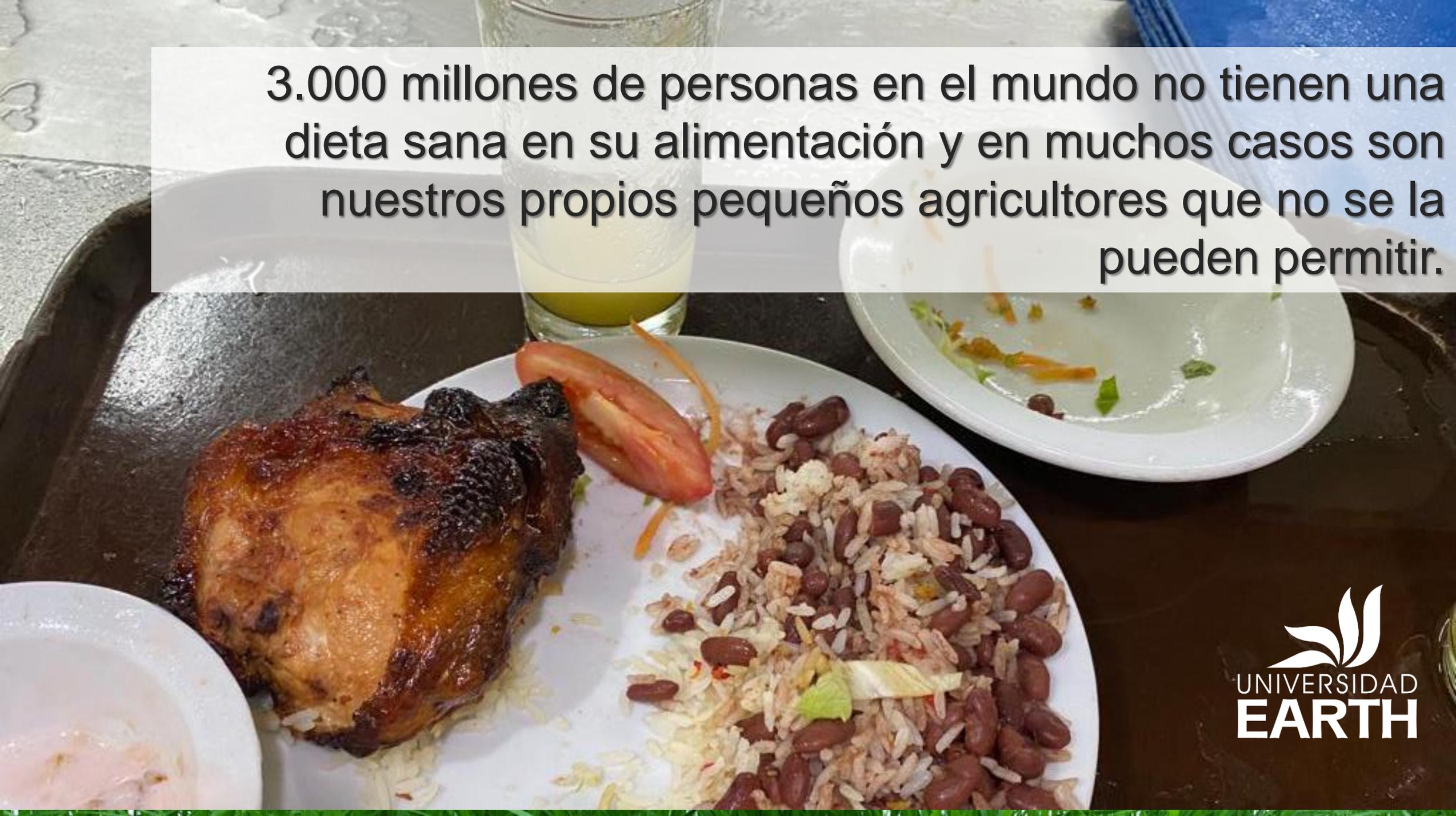
- El Papa Francisco hizo un llamamiento a la población del mundo a unirse a la lucha contra el cambio climático.
- “Una **reducción en el paso de la producción y el consumo** puede en ocasiones dar lugar a otras formas de progreso y desarrollo”
- “ Sabemos que tan **insostenible** es el comportamiento de aquellos que constantemente consumen y destruyen”



Encíclica papal “*Laudato Si (Alabado Sea)*”



3.000 millones de personas en el mundo no tienen una dieta sana en su alimentación y en muchos casos son nuestros propios pequeños agricultores que no se la pueden permitir.



Un nuevo informe del Fondo Mundial para la Naturaleza muestra que, por año, alrededor de 2.250 millones de toneladas de alimentos producidos se pierden, o sea **40%** de la comida termina en la basura



Situación en Costa Rica

Nuestro país, no es autosuficiente en la producción de alimentos, importamos más del **50% del arroz** que consumimos, solo producimos cerca del **20% de los frijoles** e importamos maíz blanco y amarillo. En **hortalizas** y nuestros agricultores han estado produciendo cerca del **78%** de lo que consumimos



Problema del desperdicio de residuos orgánicos

Datos Costa Rica

- Según estimaciones de la UCR en Costa Rica desperdician **365 609 toneladas anuales de alimentos**
- Un costarricense desperdicia **73 Kg alimentos/ año**

Factores que influyen en el desperdicio

- Compras sin planificación
- Volúmenes mayores a los necesarios
- Mal manejo al preservar y preparar alimentos



¿Cómo nos interesamos en la PDA?

- **Invitación PNUMA.** Taller Regional de Capacitación sobre Desperdicios de Alimentos Miércoles 6 de Mayo de 2015, Ciudad de Panamá, Panamá.



2015 -
2016

1. Implementación de la Campaña “Piensa aliméntate y ahorra”
2. Primeras mediciones en el campus
3. Acciones de sensibilización



Sensibilización sobre PDA



Taller con personal Cafetería

- Se efectuó taller con el personal de la Cafetería Institucional.
- Reutilización de alimentos como cáscaras y otros, para ser empleados en fondos, como base para platillos.
- Se implementaron herramientas como cucharas medidoras para servir alimentos: 2 y 4 onzas

Sensibilización al personal de Cafetería

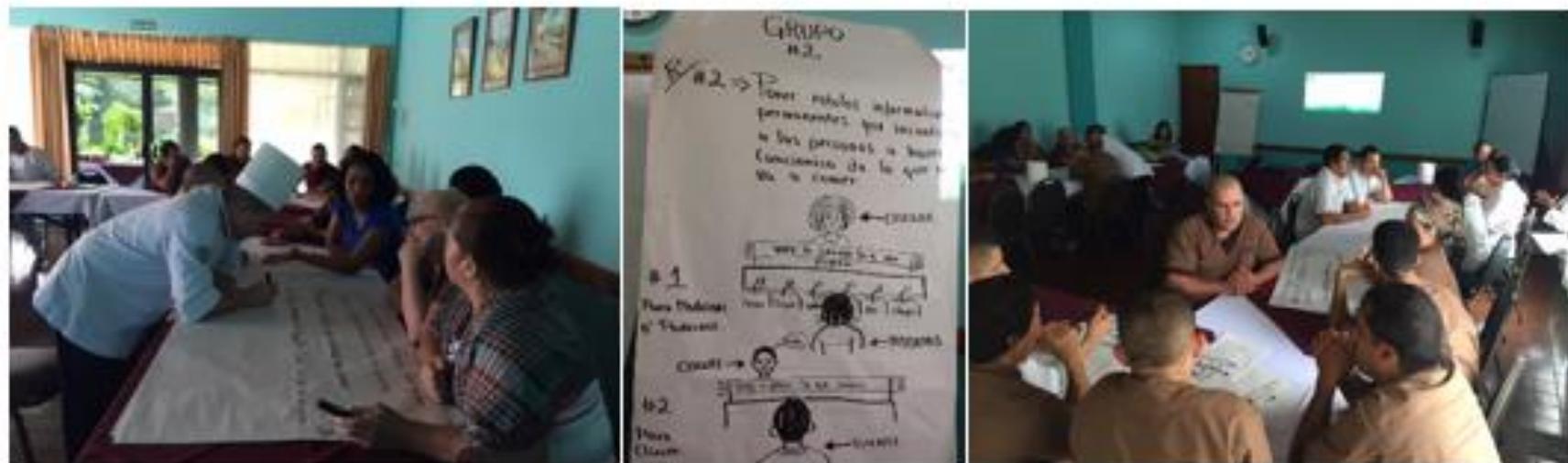


Figura 2. Taller llevado a cabo con personal de Cafetería. 09 de julio 2015.



Concurso de recetas



Sensibilización al personal de Cafetería



Actividades





Al principio estas mediciones fueron empíricas, consideraron solo la pérdida en áreas de producción, y en la devolución de platos

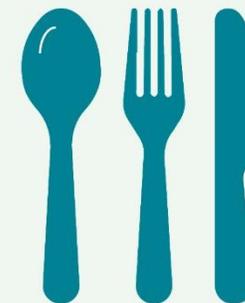
Campaña



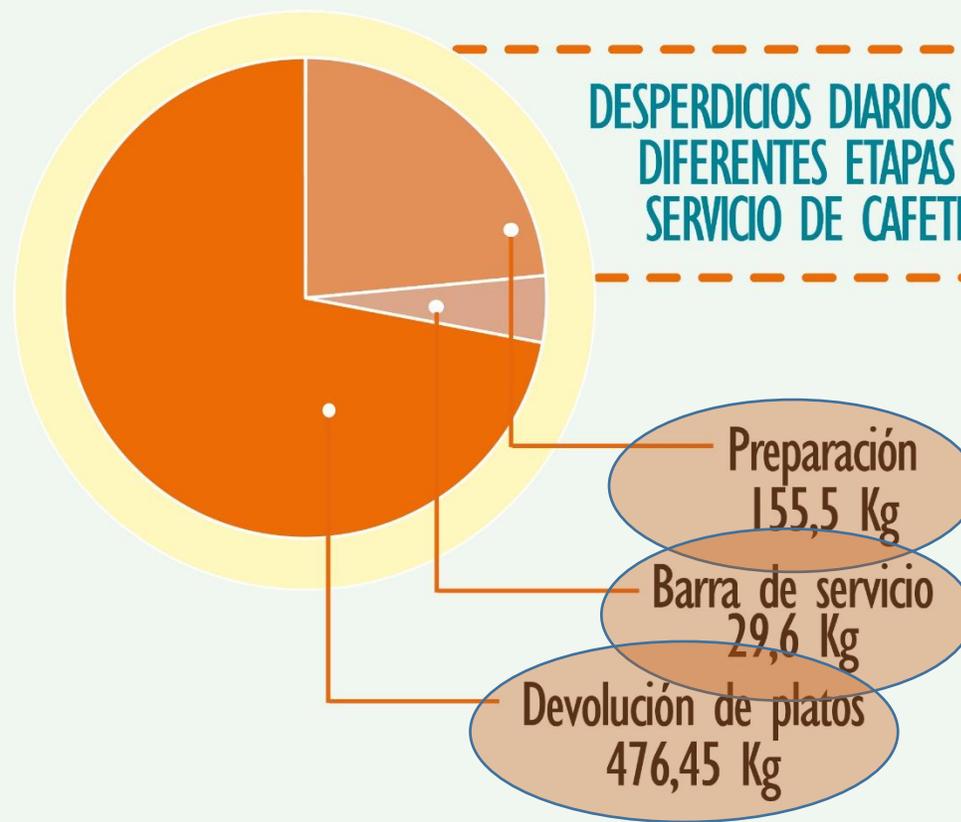
Resultados de la Medición

¿TE VAS A COMER TODO LO QUE TE SERVISTE?

Durante tres semanas medimos en el campus la cantidad de comida que no es consumida y se desecha diariamente. La medición la realizamos en nuestra cafetería durante las horas del desayuno, almuerzo y cena. Estos fueron los resultados:



DESPERDICIOS DIARIOS EN LAS DIFERENTES ETAPAS DEL SERVICIO DE CAFETERÍA



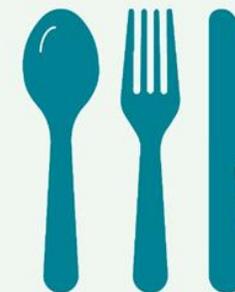
Primeras mediciones

 EN EL DESAYUNO:

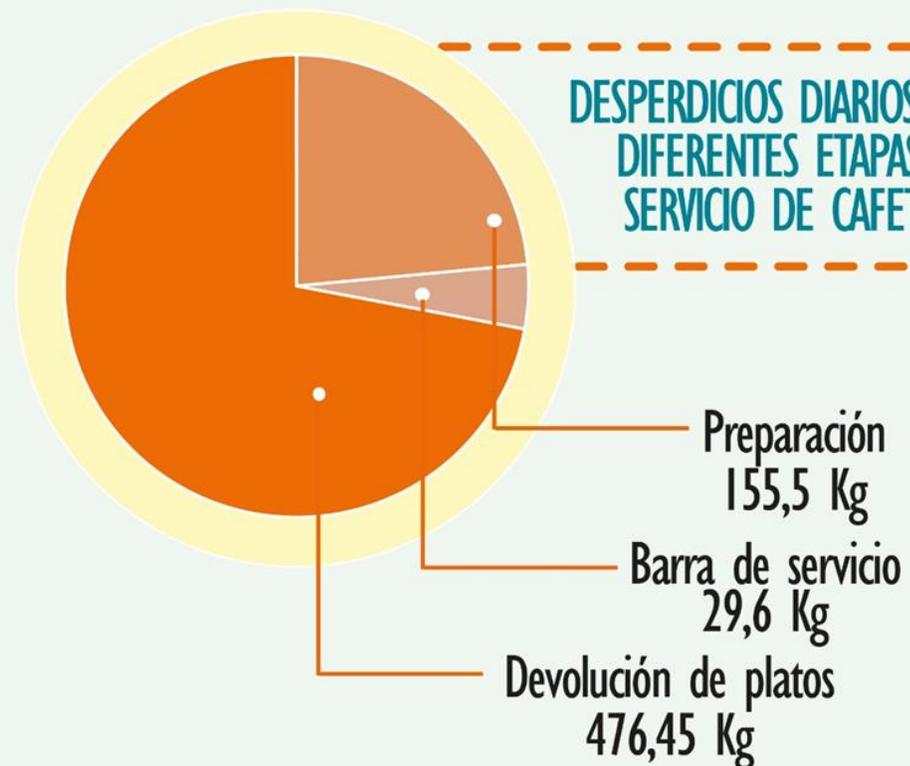


¿TE VAS A COMER TODO LO QUE TE SERVISTE?

Durante tres semanas medimos en el campus la cantidad de comida que no es consumida y se desecha diariamente. La medición la realizamos en nuestra cafetería durante las horas del desayuno, almuerzo y cena. Estos fueron los resultados:



DESPERDICIOS DIARIOS EN LAS
DIFERENTES ETAPAS DEL
SERVICIO DE CAFETERÍA



Primeras mediones



EN EL ALMUERZO:



302,6 Kg

DE DESPERDICIOS
DIARIAMENTE

ESO EQUIVALE AL PESO
DE UN NOVILLITO



EN LA CENA:



217,3 Kg

DE DESPERDICIOS
DIARIAMENTE

ESO EQUIVALE AL PESO
DE DOS CERDOS

En las universidades...

- Para el 2016 en reunión ordinaria de mayo se acuerda **promover la medición de PDA** en las instituciones miembros de REDIES
- Para el año 2017 se acuerda establecer un **indicador** que permita presentar la medición de PDA y la promoción de actividades que promuevan la concientización sobre PDA en la comunidad universitaria



RED COSTARRICENSE DE INSTITUCIONES
EDUCATIVAS SOSTENIBLES



En las universidades...

- A partir del año 2017 al 2023, el tema de PDA ha sido brindado en los talleres regionales de REDIES, Guacalillo, Río Claro Zona Sur, Liberia, Cahuita Caribe Sur, Guatuso Zona Norte, Zona Sur en Parrita



RED COSTARRICENSE DE INSTITUCIONES
EDUCATIVAS SOSTENIBLES



Caso de la Universidad **EARTH**

Cafetería institucional



Cafetería Institucional



Es un servicio de alimentación del **género institucional**, también llamado “en sitio”, el cual le brinda la alimentación a personas directamente relacionadas con hospitales, escuelas, cárceles, universidades, entre otros (en este caso, estudiantes y colaboradores) (Gregoire, 2010).



Su sistema de producción es convencional, en el cual los ingredientes son ensamblados y la comida es producida en el sitio, se mantiene (caliente o fría) para ser, posteriormente, servida a los clientes (National Food Service Management Institute, 2002).



**1200
platos**

**Cafetería
Institucional**

En promedio la cafetería brinda entre
1000-1200 servicios diarios
90% Estudiantes
10% Funcionarios y Visitantes
15/7

Campañas de sensibilización

Objetivo

- Fomentar una cultura de disminución de desperdicio y pérdida de alimentos en la comunidad EARTH, y la creación de conciencia colectiva sobre importancia de un consumo y producción responsable de alimentos.



UNIVERSIDAD EARTH

DISCO SOPA

¿Qué es Disco Sopa?
Es un evento donde se contacta a supermercados y productores agrícolas para recuperar todas aquellas frutas y verduras que, al no poder ser comercializadas por cuestiones estéticas, serían descartadas. Los organizadores toman estos insumos y, en un evento festivo, preparan su propia comida. A esto se llama un evento "Disco Sopa", alimentos que iban a ser desechados se transforman en comida, y de esta forma se busca concientizar sobre la importancia de no tirar a la basura lo que es alimento.

Participa y ayuda a demostrar que las frutas y verduras "feas" son igualmente útiles y deliciosas.

Buscamos equipos de un máximo de 5 PARTICIPANTES
Día: 22 de setiembre
a la hora del almuerzo
Tema: Sopas y cremas

Este esfuerzo es parte de nuestra campaña de reducción de desperdicio de alimentos.

PIENSA • ALIMENTATE • AHORRA.
REDUCE TU HUELLA ALIMENTARIA.

SAVE FOOD
REDUCE YOUR FOOD WASTE
GETS YOU.

Para más información, comunicarse con la **Unidad de Acción Ambiental**

Campañas de sensibilización



“... mezcla lo festivo con lo reivindicativo y busca concientizar a toda la población sobre la pérdida y desperdicio de alimentos...”



Materiales de comunicación

"Para hablar y comer pescado, hay que tener mucho cuidado"

Pérdidas y Desperdicios en América Latina

25% cereales	40% raíces y tubérculos
20% legumbres y oleaginosas	55% frutas y hortalizas
20% carnes	35% pescados y mariscos

ALIMÉNTATE

UNIVERSIDAD EARTH

PIENSA • ALIMÉNTATE • AHORRA
REDUCE TU HUELLA ALIMENTARIA

"No hay mejor ahorrar, que poco gastar"

En América Latina se pierde o se desperdician **127 millones de toneladas de alimentos al año.**

AHORRA

UNIVERSIDAD EARTH

PIENSA • ALIMÉNTATE • AHORRA
REDUCE TU HUELLA ALIMENTARIA

"En boca cerrada, no entran moscas"

1300 millones de toneladas de **alimentos se pierden** o desperdician **cada año** en el mundo.

PIENSA

UNIVERSIDAD EARTH

PIENSA • ALIMÉNTATE • AHORRA
REDUCE TU HUELLA ALIMENTARIA



Implementación de la guía de medición

Taller sobre
aplicación de la Guía
para la medición de
PDA en Agosto 2018.





Implementación de la guía de medición



Resultados de medición de 7 días en el año 2018

Área de despacho (bodega)

- No hubo desperdicio

Área de Producción

- 337,48 Kg no aprovechable
74,30 kg de la limpieza de carnes
37,57 Kg de alimentos preparados

Área recibo de plato

- 128 Kg de No aprovechables
257,36 kg de residuos aprovechables

1 920 desayunos

2 376 almuerzos

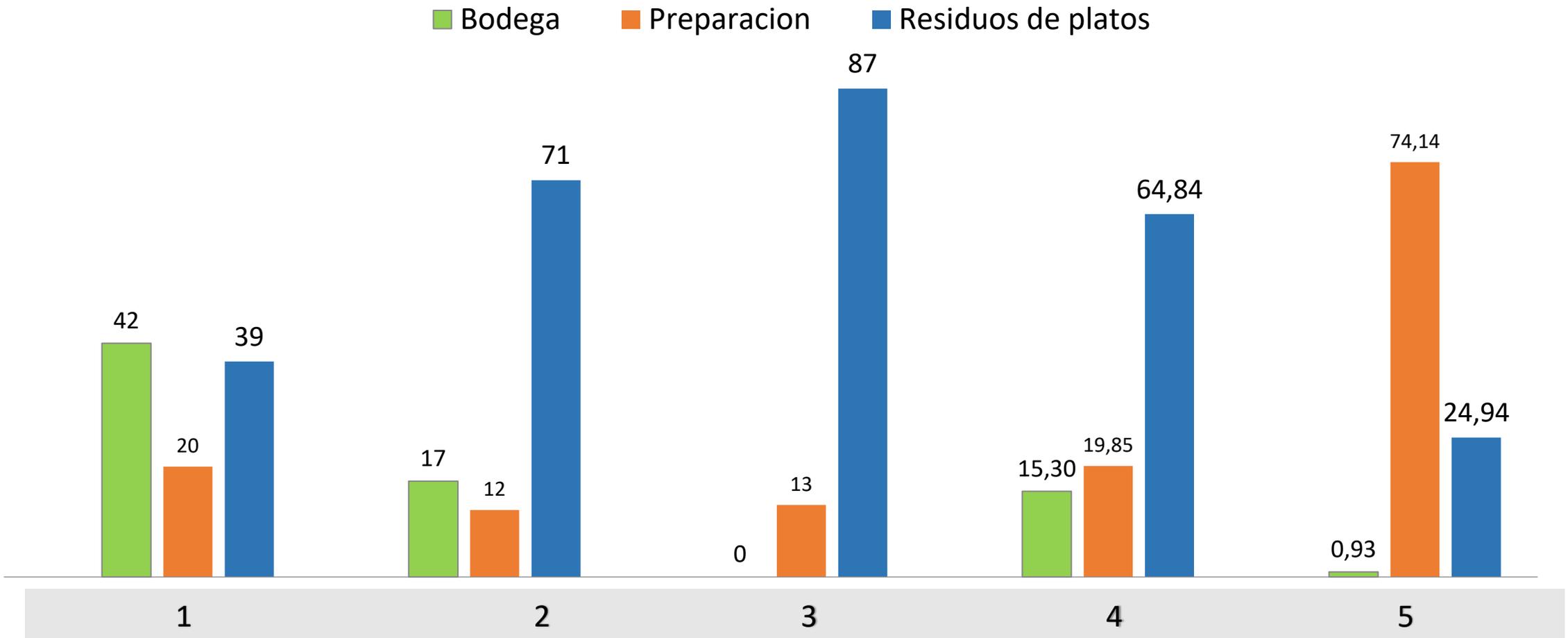
2 186 cenas

= 6 842 platos

295 Kg / 6 842

43,10 gr por plato
servido

Porcentaje de desperdicio de alimentos por área



Campañas de sensibilización



En EARTH cada día desperdiciamos
80 Kg
de alimentos que dejamos sin comer en el plato

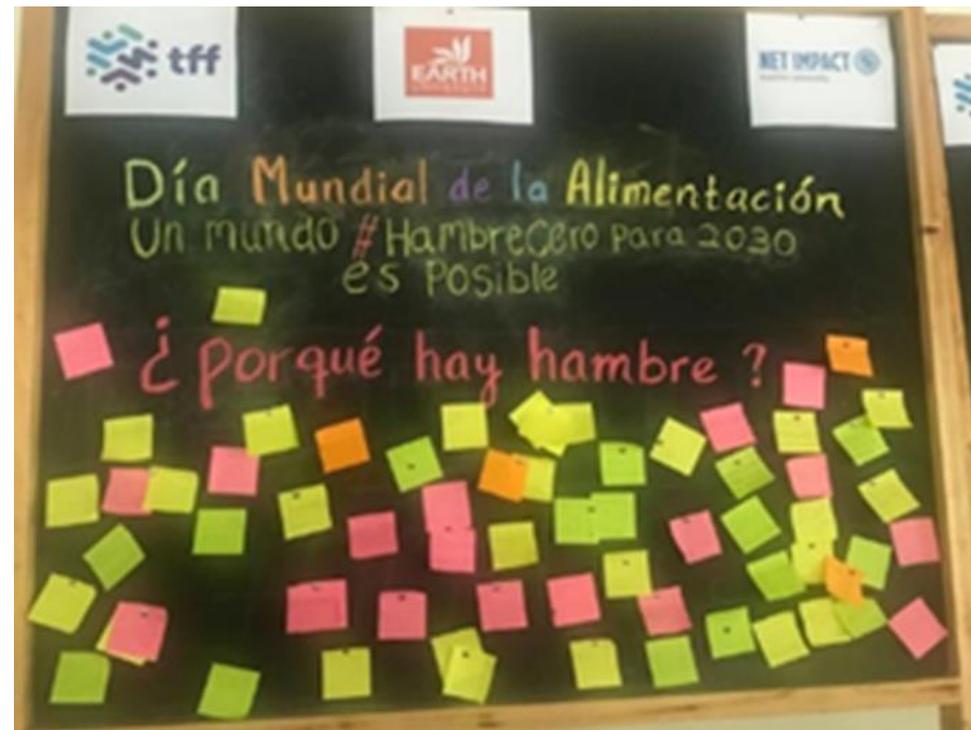
Cada plato en promedio pesa
650 gr

Y esto equivale a
123
platos de comida

REDUCE • TU HUELLA • ALIMENTARIA



Campañas de sensibilización



Campañas de sensibilización



Consejos para reducir tu HUELLA ALIMENTARIA

1 Haz tu compra inteligente
Planifica tus comidas y usa listas de la compra, esto evitará las compras compulsivas.

¡Dona lo que no vayas a aprovechar!
Puedes donar a otra persona los alimentos que sabes que no te vas a comer.

Consumo vs caducidad
La única fecha importante es la de "vence en", cómatalo a tiempo o comprueba si puede congelarse.

Usa el sistema
Consumo primero lo que llegó antes y después lo que llegó más tarde a tu despensa.

Consumo vs caducidad
Gran cantidad de frutas y vegetales son desperdiciados por su forma, tamaño o color.

Aprovecha los restos
Úsalos como abono.

Aprovéchalo todo
Sea creativo y cocine recetas usando aquellos alimentos que caduquen pronto.

¡No te congeles y usa tu congelador!
Los alimentos que se congelan duran más, congela productos frescos y restos antes de que se estropeen.







SIGUE ESTOS 10 CONSEJOS RÁPIDOS Y REDUCIRÁS TU HUELLA ALIMENTARIA... ¡Y TU GASTO!

- 1** **Planea lo que vas a comprar.**
Usa listas para comprar, esto evitará las compras compulsivas.
- 2** **Consumo vs caducidad.**
El "consumir antes de" de los alimentos es una fecha que indica el momento de mayor calidad del producto. Así, la mayor parte de esos alimentos pueden consumirse después de ese día. La única fecha importante es la de "caduca en".
- 3** **Consumo vs caducidad.**
La única fecha importante es la de "vence en", cómatalo a tiempo o comprueba si puede congelarse.
- 4** **Aprovéchalo todo.**
Sé creativo y cocina recetas usando aquellos alimentos que caduquen pronto.
- 5** **Congela productos frescos y restos antes de que se estropeen.**
También puedes hacer esto con la comida sobrante de restaurantes.
- 6** **Elige medias raciones**
a mitad de precio en restaurantes y otros establecimientos.
- 7** **Usa el sistema FIFO**
(First In First Out). Es decir, consume primero lo que llegó antes, y después lo que llegó más tarde a tu despensa.
- 8** **¡Ricos restos de comida!**
Los restos del pollo asado de esta noche pueden ser parte del bocadillo de mañana. El pan de ayer pueden ser los costrones de hoy.
- 9** **Aprovecha los restos**
y úsalos como abono.
- 10** **¡Dona lo que no vayas a aprovechar!**
Refugios, bancos de alimentos y otras instituciones estarán encantados de recibir alimentos no perecederos.

Campañas de sensibilización



Consejos para reducir tu HUELLA ALIMENTARIA



Haz tu compra inteligente
Planifica tus comidas y usa listas de la compra, esto evitará las compras compulsivas.

¡Dona lo que no vayas a aprovechar!
Puedes donar a otra persona los alimentos que sabes que no te vas a comer.



Consume fruta "fea"
Gran cantidad de frutas y vegetales son desperdiciados por su forma, tamaño o color.



Aprovecha los restos
Úsalos como abono.





Consumo vs caducidad
La única fecha importante es la de "vence en", cómatalo a tiempo o comprueba si puede congelarse.

Usa el sistema
Consume primero lo que llegó antes y después lo que llegó más tarde a tu despensa.



Aprovéchalo todo
Sea creativo y cocine recetas usando aquellos alimentos que caduquen pronto.



¡No te congeles y usa tu congelador!
Los alimentos que se congelan duran más, congela productos frescos y restos antes de que se estropeen.








SIGUE ESTOS 10 CONSEJOS RÁPIDOS Y REDUCIRÁS TU HUELLA ALIMENTARIA... ¡Y TU GASTO!

- 1 Planea lo que vas a comprar.**
Usa listas para comprar, esto evitará las compras compulsivas.
- 2 Consume fruta "fea".**
Gran cantidad de frutas y vegetales son desperdiciados por su forma, tamaño o color.
- 3 Consumo vs caducidad.**
El "consumir antes de" de los alimentos es una fecha que indica el momento de mayor calidad del producto. Así, la mayor parte de esos alimentos pueden consumirse después de ese día. La única fecha importante es la de "caduca en".
- 4 Aprovéchalos todo.**
Sé creativo y cocina recetas usando aquellos alimentos que caduquen pronto.
- 5 Congela productos frescos y restos antes de que se estropeen.**
También puedes hacer esto con la comida sobrante de restaurantes.
- 6 Elige medias raciones**
a mitad de precio en restaurantes y otros establecimientos.
- 7 Usa el sistema FIFO**
(First In First Out). Es decir, consume primero lo que llegó antes, y después lo que llegó más tarde a tu despensa.
- 8 ¡Ricos restos de comida!**
Los restos del pollo asado de esta noche pueden ser parte del bocadillo de mañana. El pan de ayer pueden ser los costrones de hoy.
- 9 Aprovecha los restos**
y úsalos como abono.
- 10 ¡Dona lo que no vayas a aprovechar!**
Refugios, bancos de alimentos y otras instituciones estarán encantados de recibir alimentos no perecederos.

Generación de materiales para divulgación y concienciación 2021

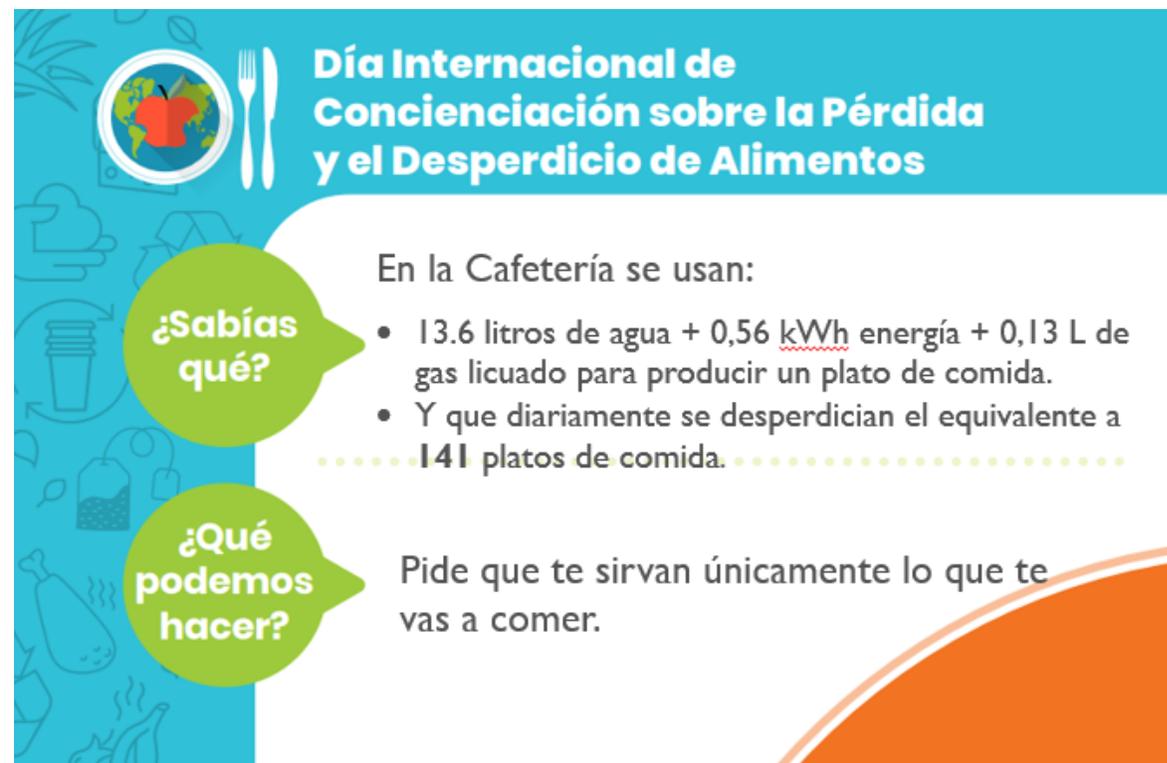


¿Sabías qué?

En Cafetería se desperdician alrededor de **141** platos de comida, es decir unos **98 kg** de residuos orgánicos

¿Qué podemos hacer?

Pide que te sirvan únicamente lo que te vas a comer.



Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos

¿Sabías qué?

En la Cafetería se usan:

- 13.6 litros de agua + 0,56 kWh energía + 0,13 L de gas licuado para producir un plato de comida.
- Y que diariamente se desperdician el equivalente a **141** platos de comida.

¿Qué podemos hacer?

Pide que te sirvan únicamente lo que te vas a comer.

Generación de materiales para divulgación y concienciación 2021

Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos

- Planifica tus compras y tus comidas.
- En el caso de comer en un restaurante, llévate la comida que sobró en el plato para consumirla en otra oportunidad.
- Utiliza los restos o desperdicios de alimentos para hacer compost.

¿Qué podemos hacer?



Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos

- Planifica tus compras y tus comidas.
- En el caso de comer en un restaurante, llévate la comida que sobró en el plato para consumirla en otra oportunidad.

¿Qué podemos hacer?



Generación de materiales para divulgación y concienciación 2022





Generación de materiales para divulgación y concienciación 2022

**Conversatorio
Abril 2021, con
estudiantes en
EARTH**

Objetivos

- Cuantificar las Pérdidas y Desperdicio de Alimentos (PDA)
- Analizar y comprender las causas de las PDA
- Evaluar el impacto de PDA y dar soluciones viables



Generación de materiales para divulgación y concienciación 2022



Implementación de Taller en Febrero 2023

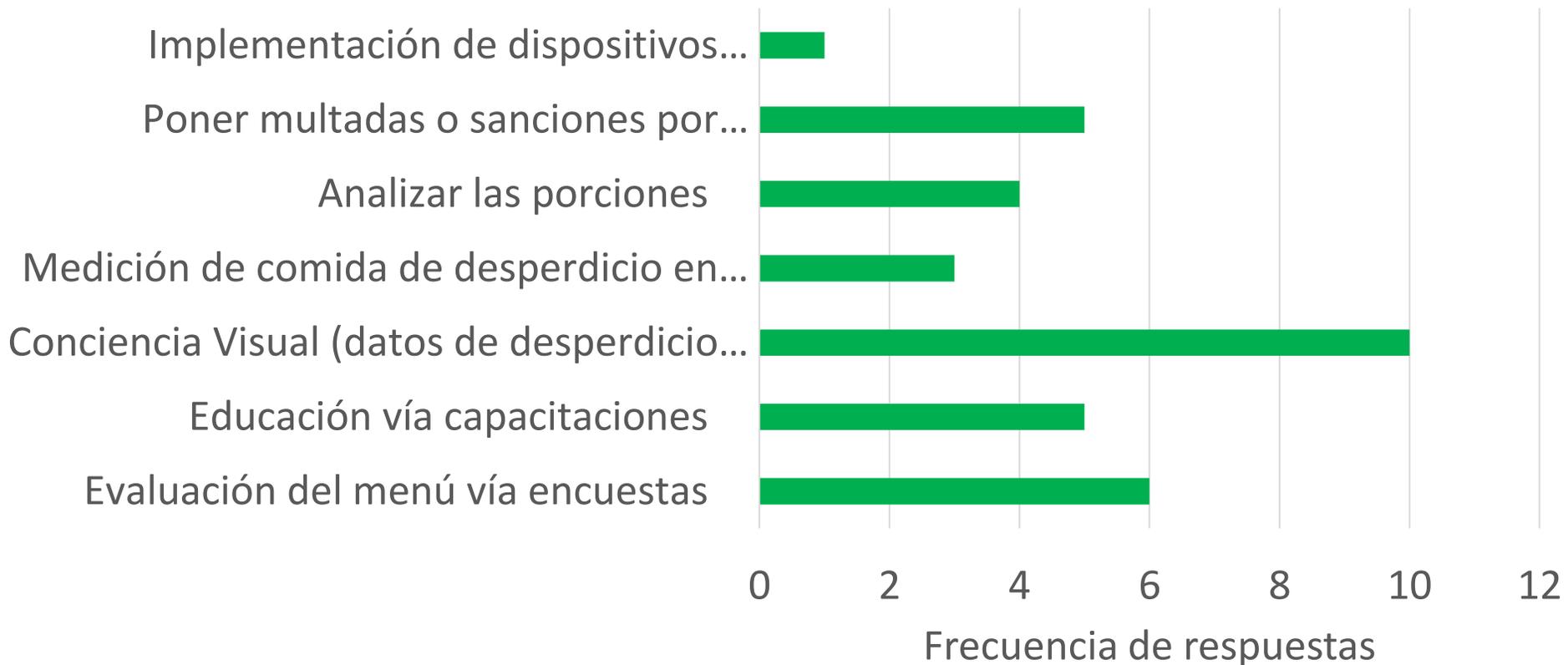


Generación de materiales para divulgación y concienciación 2022



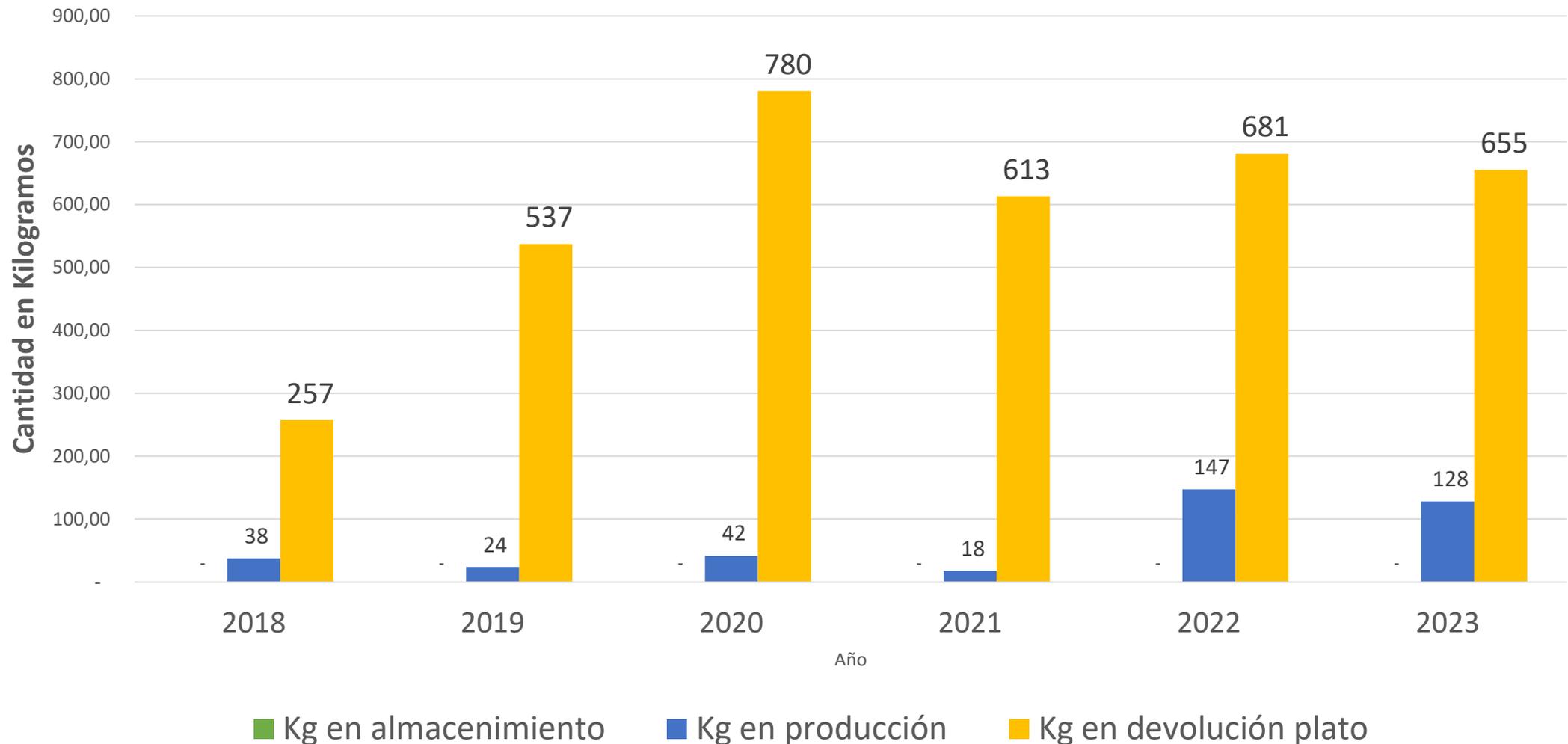
Implementación de Taller en Febrero 2023

Sugerencias de estudiantes ante el problema de PDA en la Cafetería institucional de EARTH



Medición del 2018 al 2023

Pérdida y desperdicio de alimentos en la Cafetería Institucional de EARTH



RETOS en PDA

- Medir, sensibilizar y actuar
- Generar metas de reducción
- Compromiso institucional
- Incluir más universidades

...Y no
olvidemos
reducir
nuestra
huella
alimentaria





Agracecemos...



Organización de las Naciones Unidas
para la Alimentación y la Agricultura



!Muchas gracias...!



Manrique Arguedas Camacho

Unidad de **Acción Ambiental**

Tel. directo: 2713 0084

Campus tel.: 2713 0000 **Ext.:** 2804

Apdo: 4442-1000 San José, Costa Rica

Síguenos en: [Fb.com/UniversidadEARTH](https://www.facebook.com/UniversidadEARTH)

Visítanos: www.earth.ac.cr



RED
COSTARRICENSE
DE INSTITUCIONES
EDUCATIVAS
SOSTENIBLES

Miembro de la RED Costarricense de Instituciones Educativas Sostenibles