

Desperdicio de Alimentos, algunas actualizaciones

Laura Brenes Peralta



Foto de Anita Jankovic en Unsplash



TEC | Tecnológico
de Costa Rica

Seminario Desperdicio de Alimentos,
intercambio de experiencias prácticas
Comisión Técnica del PGAI
3 de mayo de 2024



01

Pérdida y desperdicio de alimentos

Introducción

02

Últimas actualizaciones

Datos en distintos alcances

03

Reducción y Prevención

Taller con miembros de la
Red PDA CR

01

Pérdida y Desperdicio de Alimentos

Introducción



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

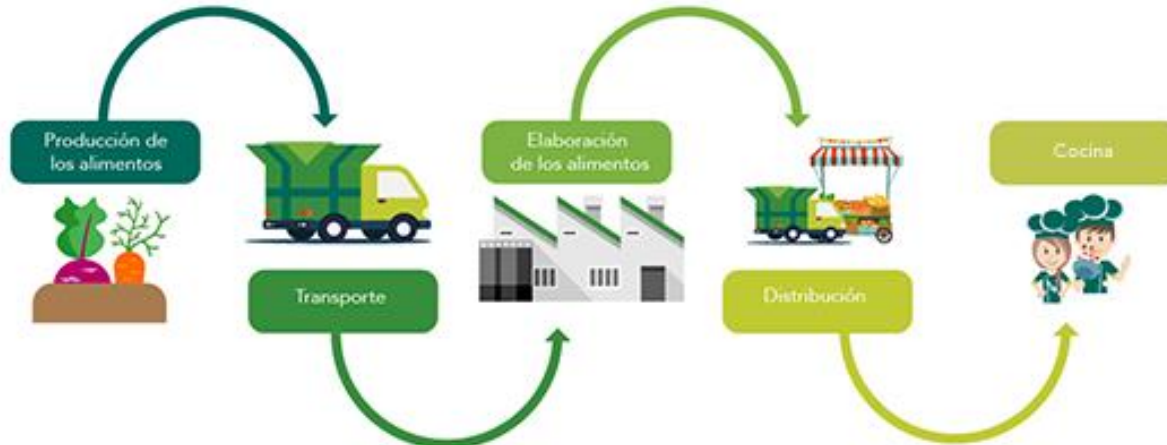
TEC | Tecnológico
de Costa Rica

Pérdida y Desperdicio de Alimentos **es la reducción de la cantidad o la calidad de los alimentos en la cadena de suministro alimentario.**

Pérdida: disminución de la cantidad o calidad de los alimentos por acciones y decisiones los agentes de la cadena de suministro de alimentos hasta antes de la venta al por menor y siguientes eslabones.

Desperdicio: disminución de la cantidad o calidad de los alimentos por acciones y decisiones de minoristas, los proveedores de servicios alimentarios y los consumidores.

(FAO, 2019). <https://www.fao.org/3/nf393es/nf393es.pdf>

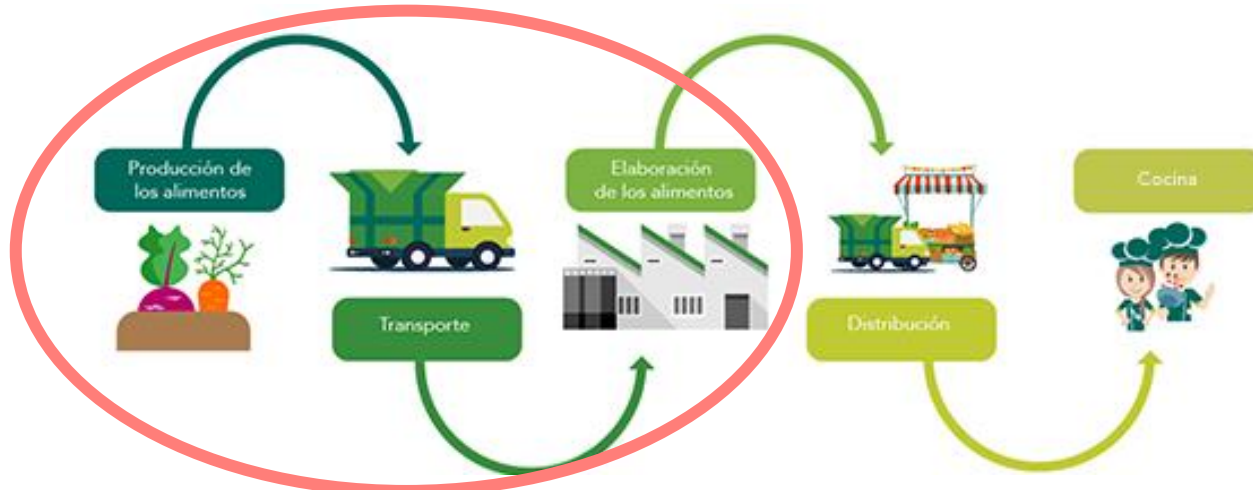


Pérdida y Desperdicio de Alimentos es la reducción de la cantidad o la calidad de los alimentos en la cadena de suministro alimentario.

Pérdida: disminución de la cantidad o calidad de los alimentos por acciones y decisiones los agentes de la cadena de suministro de alimentos hasta antes de la venta al por menor y siguientes eslabones.

Desperdicio: disminución de la cantidad o calidad de los alimentos por acciones y decisiones de minoristas, los proveedores de servicios alimentarios y los consumidores.

(FAO, 2019). <https://www.fao.org/3/nf393es/nf393es.pdf>

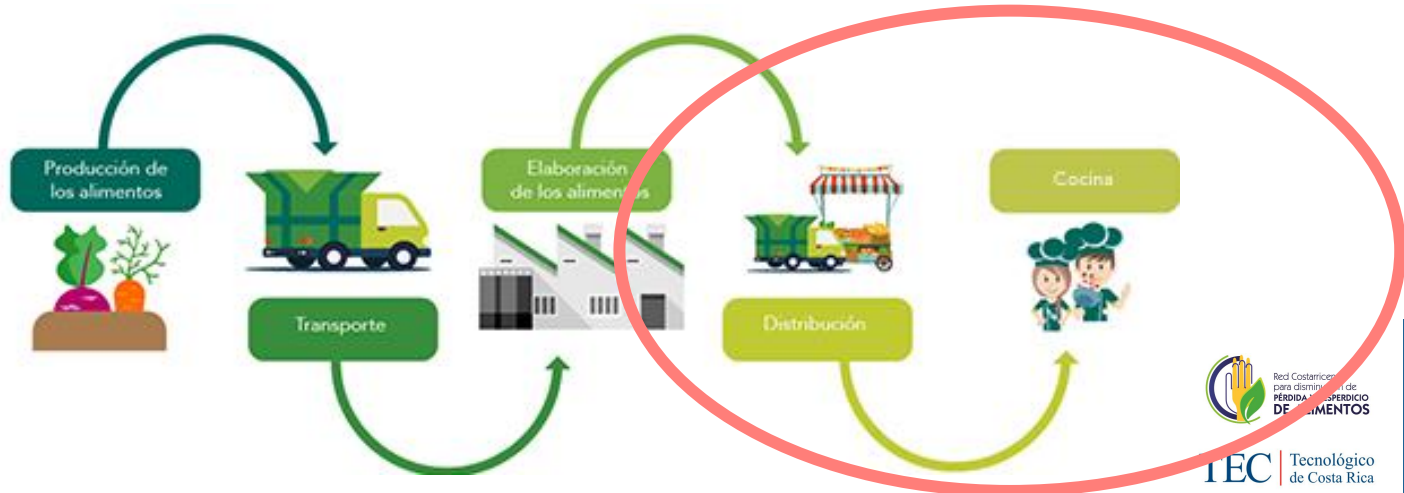


Pérdida y Desperdicio de Alimentos es la reducción de la cantidad o la calidad de los alimentos en la cadena de suministro alimentario.

Pérdida: disminución de la cantidad o calidad de los alimentos por acciones y decisiones los agentes de la cadena de suministro de alimentos hasta antes de la venta al por menor y siguientes eslabones.

Desperdicio: disminución de la cantidad o calidad de los alimentos por acciones y decisiones de minoristas, los proveedores de servicios alimentarios y los consumidores.

(FAO, 2019). <https://www.fao.org/3/nf393es/nf393es.pdf>

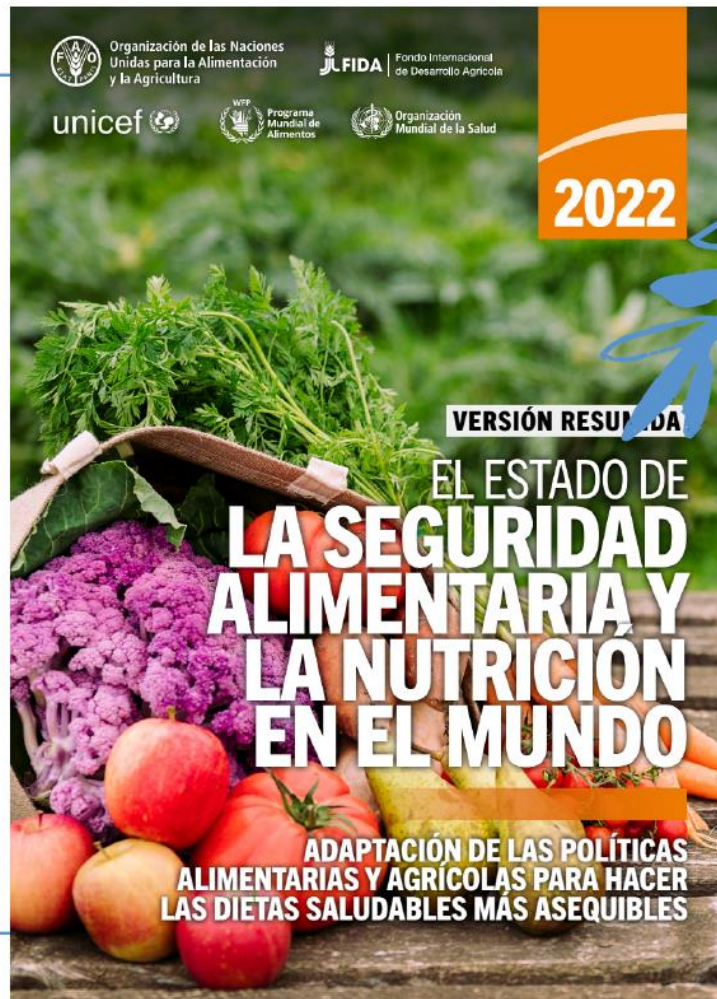




NACIONES UNIDAS
COSTA RICA

Inseguridad alimentaria

828 millones de personas
en el mundo (11,7% de la
población mundial) y 56
millones en LAC.



Y ambientalmente?

El desperdicio de alimentos genera aproximadamente el 8% de todas las emisiones de gases de efecto invernadero ocasionadas por el hombre. Solo en Estados Unidos, la producción de alimentos perdidos o desperdiciados genera el equivalente en emisiones de gases de efecto invernadero a 43 millones de automóviles.



World Wildlife Fund

<https://www.worldwildlife.org> › [descubre-wwf](#) › [historias](#) ⋮

[Lucha contra el cambio climático evitando el desperdicio de ...](#)



meta 12.3

12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES



Meta 3 del Objetivo 12

Para 2030, reducir a la mitad el desperdicio mundial de alimentos per cápita en la venta al por menor y a nivel de los consumidores, y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y distribución, incluidas las pérdidas posteriores a las cosechas.

1 FIN DE LA POBREZA



2 HAMBRE CERO



13 ACCIÓN POR EL CLIMA



14 FLORA Y FAUNA ACUÁTICAS



Red Costarricense para Disminución de Pérdida y Desperdicio de Alimentos

Plataforma multisectorial voluntaria desde 2014.

Estrategias para prevenir y reducir la pérdida y desperdicio de alimentos.

Tres áreas de acción principales:

- Comunicación y Sensibilización
- Innovación y Conocimiento
- Gobernanza y Alianzas



TEC | Tecnológico
de Costa Rica



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



ALIMENTALISTAS

02

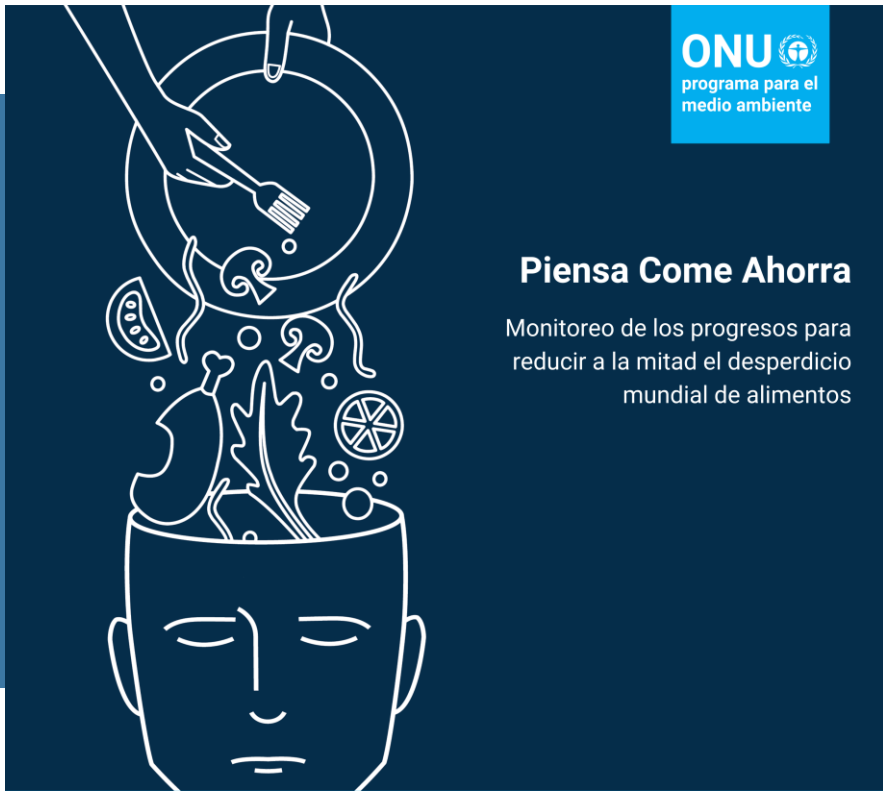
Actualizaciones, Datos en distintos alcances



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

TEC | Tecnológico
de Costa Rica

ONU 
programa para el
medio ambiente



Piensa Come Ahorra

Monitoreo de los progresos para
reducir a la mitad el desperdicio
mundial de alimentos

**Informe sobre el índice de
desperdicio de alimentos 2024**

Muy pocos países recopilan datos fiables sobre el desperdicio de alimentos.

El uso coherente del **Índice de Desperdicio de Alimentos** es crucial para desarrollar bases de referencia nacionales sólidas y dar seguimiento de los progresos.



Informe sobre el índice de
desperdicio de alimentos 2024

Datos mayormente de orden subnacional!

Subsector	¿Con qué métodos en cada caso?					
Detallistas	Medición directa	Estudios de composición de residuos	Evaluación volumétrica	Balance de masas	Conteo o scanneos	
Servicios de Alimentación						Diarios o autorreporte
Hogares						

- ✓ Pocos datos en servicios de alimentación y menos aún en venta al detalle
- ✓ Mediana confiabilidad de los datos regionales
- ✓ Costa Rica tiene datos aún de baja confiabilidad para este estudio

Informe sobre el Índice de Desperdicio de Alimentos 2024

https://wedocs.unep.org/bitstream/handle/20.500.11822/45230/food_dex_report_2024.pdf?sequence=5&isAllowed=y



El mundo desperdició
**1.050 millones de
toneladas de
alimentos en 2022.**

Es decir, 1/5 de todos
los alimentos
disponibles para el
consumo humano.

Informe sobre el índice de
desperdicio de alimentos 2024

Los datos del Desperdicio: kg/persona al año

Subsector	kg/persona al año
Hogares	79
Servicios de alimentación	36
Tiendas detallistas	17
Total /persona por año	132

Informe sobre el Índice de Desperdicio de Alimentos 2024

https://wedocs.unep.org/bitstream/handle/20.500.11822/45230/food_waste_index_report_2024.pdf?sequence=5&isAllowed=y





COGENT FOOD & AGRICULTURE
2024, VOL. 10, NO. 1, 2341551
<https://doi.org/10.1080/23311932.2024.2341551>







FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY | RESEARCH ARTICLE

OPEN ACCESS



Which factors determine food waste-related behavior? Perspectives from households for local policymaking in developing countries

Mercedes Montero-Vega^a , Laura Patricia Brenes-Peralta^b , Diayner Baltodano-Zúñiga^a  and Manuel Enrique García-Barquero^a 

^aEscuela de Economía Agrícola y Agronegocios, Universidad de Costa Rica, San José, Costa Rica; ^bEscuela de Agronegocios, Tecnológico de Costa Rica, Cartago, Costa Rica

DOI: 10.1080/23311932.2024.2341551



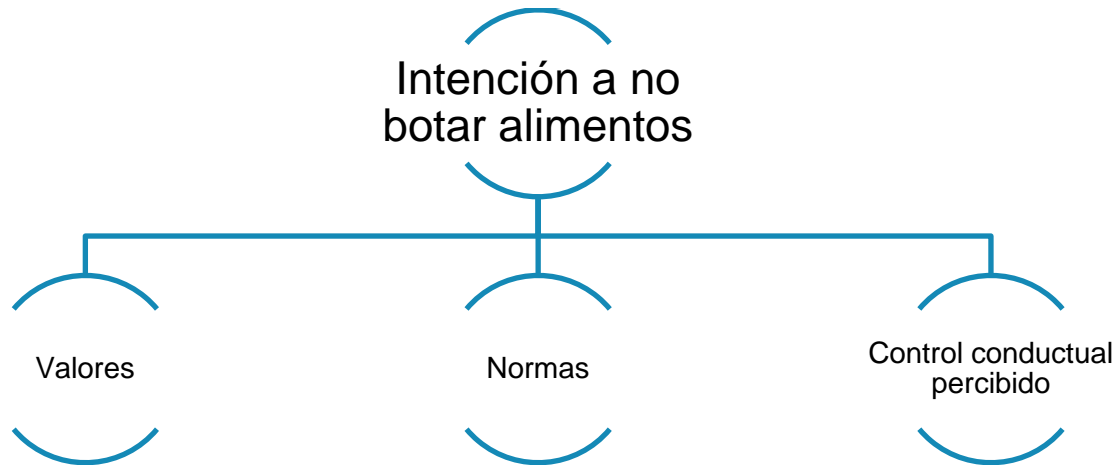
TEC | Tecnológico de Costa Rica

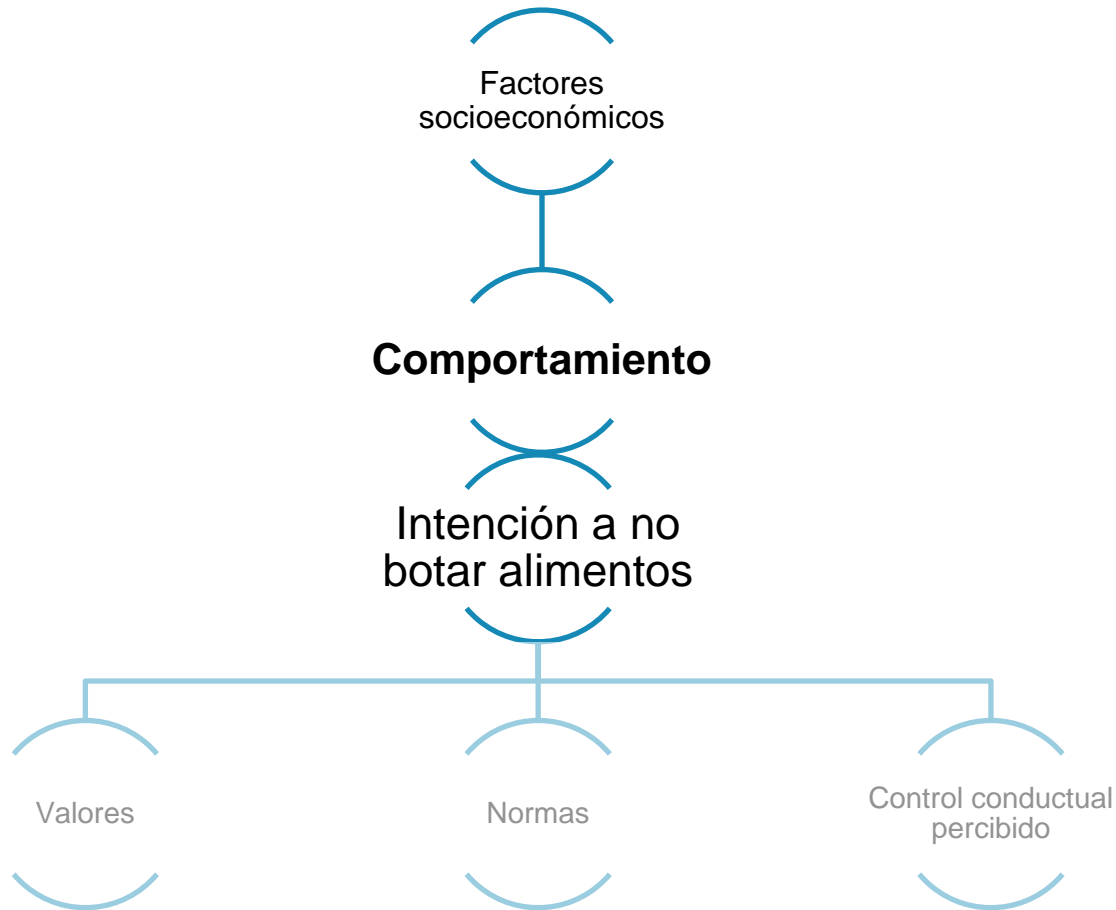
Resumen del estudio

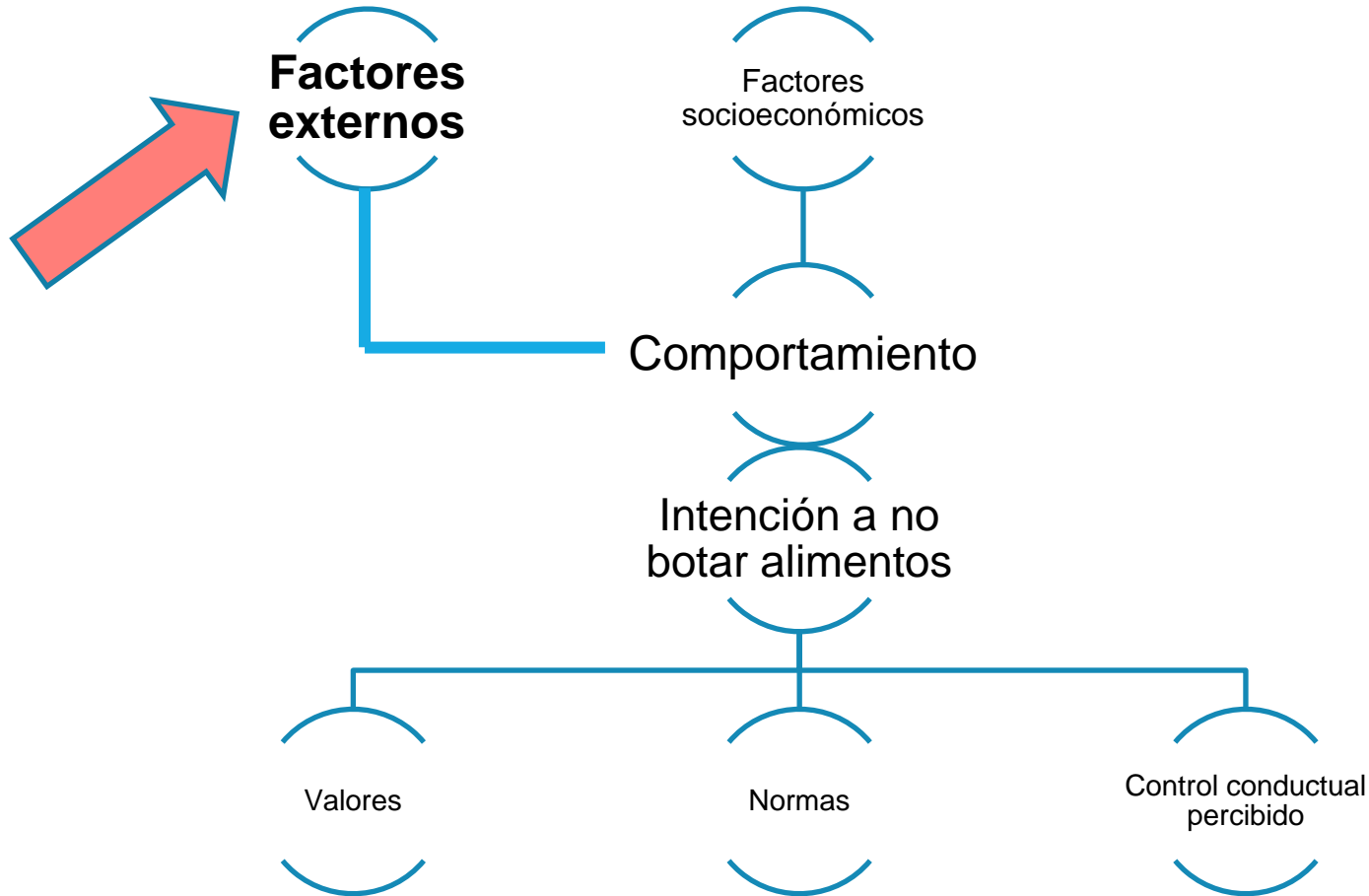
- ❑ Estudio a partir de una muestra representativa de la GAM
- ❑ Encuesta en línea a personas tomadoras de decisión en los hogares respecto a los alimentos
- ❑ Basada en la Teoría del Comportamiento Planeado (Azjen)
- ❑ Cruzamos información con gestores ambientales municipales
- ❑ Se trató de un grupo relativamente joven (20 a 40 años de edad), de ingreso relativamente mayor al promedio

DOI: 10.1080/23311932.2024.2341551









DOI: 10.1080/23311932.2024.2341551

03

Reducción y Prevención del Desperdicio



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

TEC | Tecnológico
de Costa Rica



Foto de Giuseppe CUZZOCREA en Unsplash



Jerarquía de Recuperación de los Alimentos

Más preferido

Reducir la fuente

Reducir el volumen excedente de comida generada

Combatir el hambre en la población

Donar la comida sobrante a bancos de alimentos, comedores comunitarios o refugios

Alimentar a los animales

Utilizar las sobras de comida para la alimentación de animales

Usos industriales

Destinar las sobras de comida y el aceite usado para su aprovechamiento energético

Composteo

Crear un abono rico en nutrientes

El basurero/ incineración

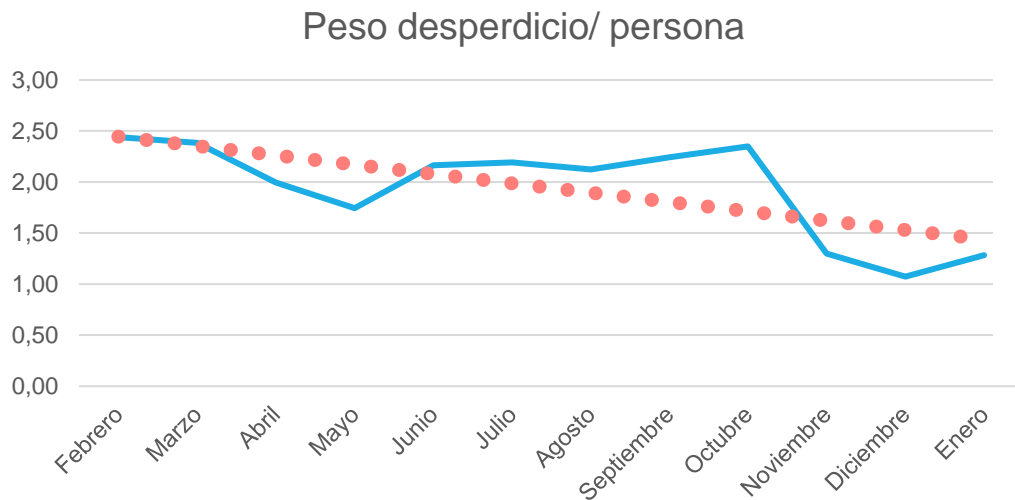
Disposición al basurero

Menos preferido



...y es posible esto de reducir el desperdicio?

- Casos de éxito sector hotelero:



Reducción de desperdicios
por persona de un
30% a 50%

Un día usual de capacitación: 6 de junio



Aplicación práctica de la

GUÍA DE MEDICIÓN DE DESPERDICIOS EN COCINAS

Institucionales y Comerciales



Organiza:



Red Costarricense
para disminución de
HAMBRE Y DESPERDICIO
DE ALIMENTOS



Initiative
SAVE
FOOD
Costa Rica

Invita:



Agenda del Taller

- ❑ Introducción
- ❑ Guía de Medición de Desperdicio
- ❑ Consejos para reducir el desperdicio en la cocina y con los usuarios

Reducir el desperdicio de alimentos **mitiga el cambio climático.**

La pérdida y el desperdicio de alimentos **generan entre el 8% y el 10% de las emisiones** mundiales de gases de efecto invernadero, casi 5 veces más que las emisiones totales del sector de la aviación.



Informe sobre el índice de
desperdicio de alimentos 2024

Los hogares desperdician más de **1.000 millones** de raciones de **comida** cada día.

Con ello se podrían
brindar **1,3 comidas**
diarias a todas las
personas que padecen
hambre en el mundo.



Informe sobre el índice de
desperdicio de alimentos 2024

¡GRACIAS!



labrenes@tec.ac.cr



@REDPDACOSTARICA



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

TEC | Tecnológico
de Costa Rica

