

# Alimentación saludable Pérdida y Desperdicio de Alimentos

Caso de la Universidad EARTH

Manrique Arguedas, Unidad Acción Ambiental  
Mayo- 2024



- PIENSA
- ALIMÉNTATE
- AHORRA

REDUCE TU HUELLA ALIMENTARIA

# AGENDA

- ✓ Situación mundial de la PDA
- ✓ Situación regional
- ✓ Situación en Costa Rica
- ✓ Caso de la Universidad EARTH

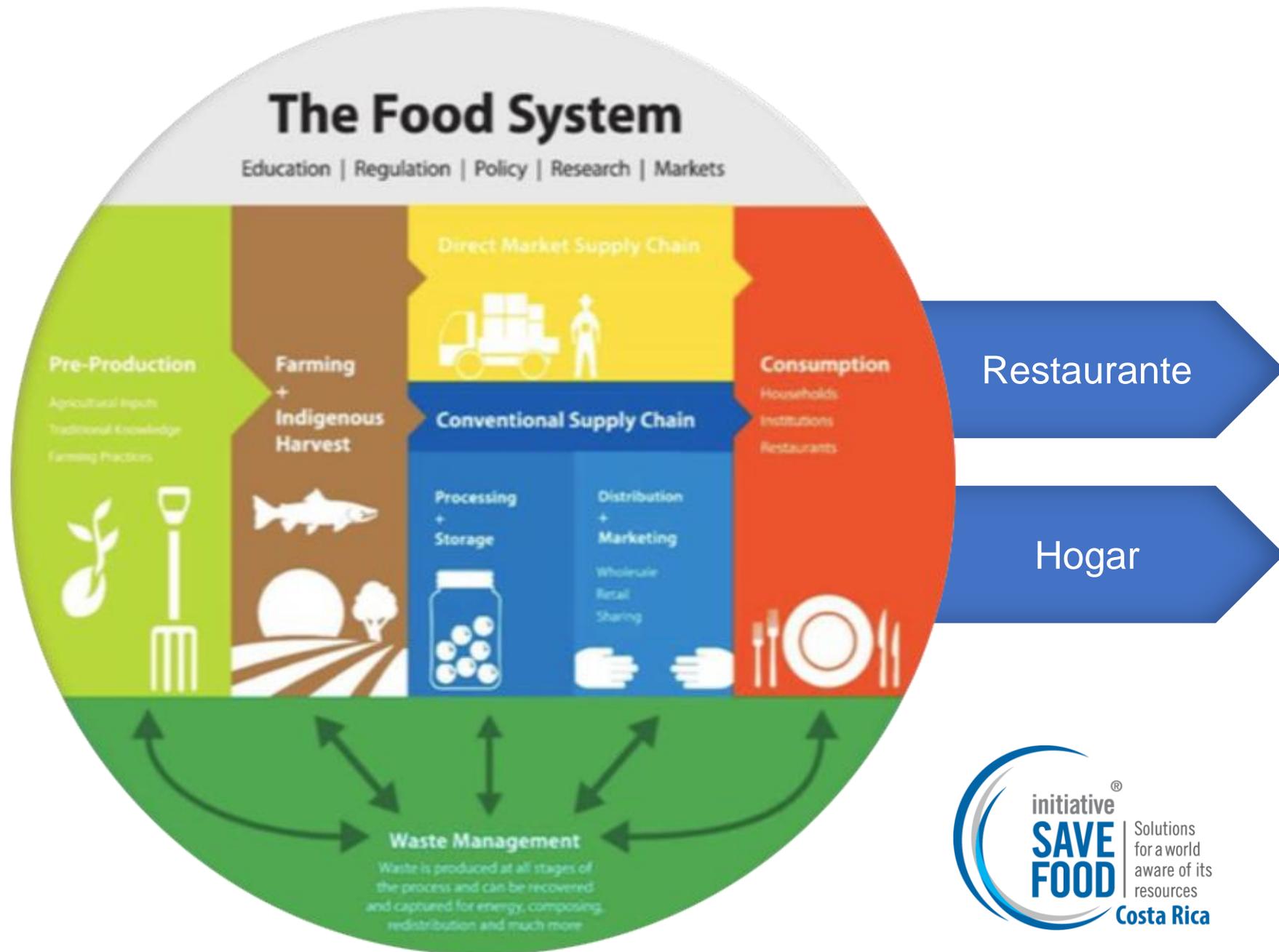


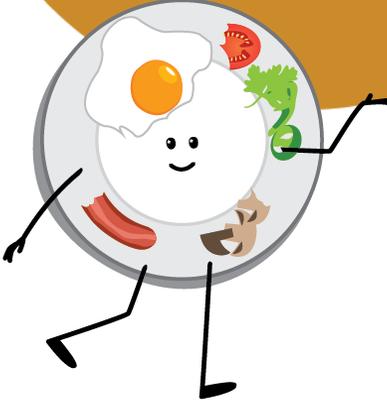
# OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE



# Las causas son múltiples

y se mueve a lo largo todo el sistema alimentario





Reducir al 2030 a la mitad el desperdicio de alimentos en las fases de comercialización y consumo, **y disminuir las pérdidas desde la post cosecha y hasta antes de la venta en comercios.**

# Informe del PNUMA sobre el índice de desperdicio de alimentos 2024

En 2022, el mundo desperdició **1.050** millones de toneladas de alimentos

- una quinta parte (19%) de los alimentos disponibles para los consumidores
- hay que añadir que el 13% de los alimentos se pierden en la cadena de suministro en el período comprendido entre después de la cosecha y la venta al por menor (FAO)



- PIENSA
- ALIMÉNTATE
- AHORRA

## La mayor parte del desperdicio mundial de alimentos procede de los hogares

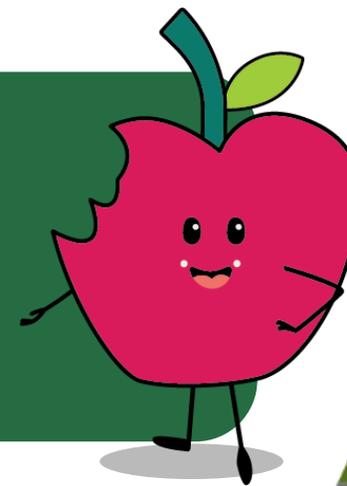
- Para el año 2022, los hogares fueron responsables de 631 millones de toneladas desperdiciadas
- En los hogares se desperdician al menos 1.000 millones raciones de comida cada día. En promedio, cada persona desperdicia 79 kg de comida al año.



**El desperdicio de alimentos no es sólo un problema de los países ricos.**

- **Correlación entre temperatura y desperdicio de alimentos**
  - Los países más cálidos parecen tener más desperdicio de alimentos per cápita en los hogares
- **Disparidades entre zonas urbanas y rurales**
  - Los países de renta media presentan variaciones entre la población urbana y la rural, siendo las zonas rurales las que suelen desperdiciar menos.

Únicamente cuatro países del G20 (Australia, Estados Unidos de América, Japón, el Reino Unido) y la Unión Europea disponen de estimaciones sobre el desperdicio de alimentos adecuadas que permitan realizar un seguimiento de los progresos logrados de los compromisos asumidos de aquí a 2030.



- 
- PIENSA
  - ALIMÉNTATE
  - AHORRA

REDUCE TU HUELLA ALIMENTARIA

# En los países

Los países deberían utilizar el Índice de Desperdicio de Alimentos con el objetivo de cuantificar el desperdicio de alimentos de forma coherente, desarrollar bases de referencia nacionales sólidas y realizar un seguimiento de los progresos



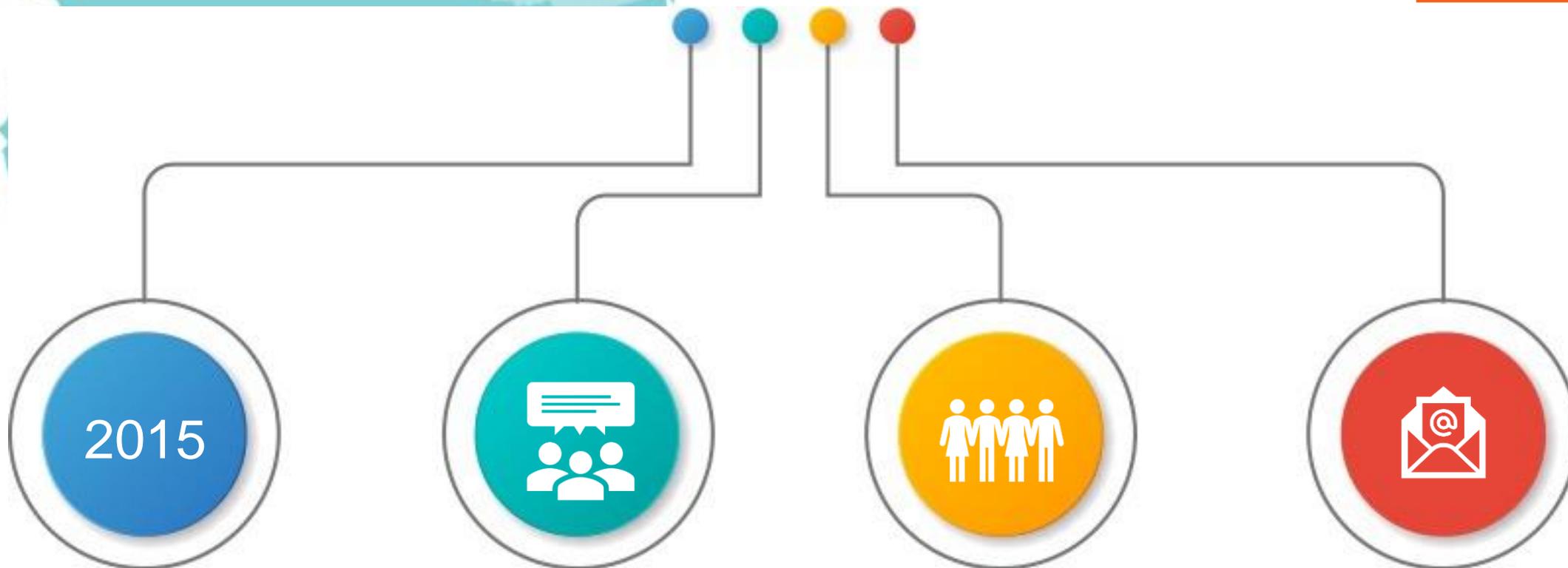
# Las alianzas son claves

**17** ALIANZAS PARA  
LOGRAR  
LOS OBJETIVOS



Cada vez son más los gobiernos y los grupos regionales e industriales que adoptan **alianzas público-privadas** para reducir el desperdicio de alimentos y su impacto sobre el clima y el estrés hídrico.

# En nuestro país...



Se crea la Red  
Costarricense  
para Disminución  
de PDA

Coordina  
TEC, aporta  
en Secretaría  
Técnica FAO



Organización de las Naciones Unidas  
para la Alimentación y la Agricultura

20 actores  
diversos

Contacto:  
*Ing. Laura Patricia  
Brenes Peralta, MGGA*  
correo:  
labrenes@itcr.ac.cr

# 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





En el 2024  
se logró  
incluir el  
protocolo  
de PDA  
como  
aspecto  
ambiental  
en el **PGAI**

Lineamientos	Cumplimiento
1. La institución dentro de la compra estratégica para la contratación de servicios de alimentación (Comedores escolares, sodas de centros educativos e instituciones) toma en cuenta en las condiciones del contrato lo siguiente:	
1.2 Que implementen medidas para reducir el desperdicio de alimentos en el proceso de preparación de estos y en el momento de servir las porciones.	
1.3 Se indica que deben velar para que en el almacenamiento de los alimentos se apliquen criterios para evitar el vencimiento de los productos.	
1.4 Se establece la responsabilidad a la empresa de aplicar medidas adecuadas para procurar la conservación adecuada de los alimentos.	
1.5 Que en la preparación de los alimentos se tomen en cuenta las recomendaciones de la Guía Alimenticia basada en sistemas agroalimentarios que promueve el Ministerio de Salud.	
1.6 La empresa contratada deberá tener algún lineamiento o política de aprovechamiento de la comida que no es servida (reutilización o donación siguiendo con los lineamientos que sobre el tema tenga el Ministerio de Salud), con el fin de evitar el desperdicio de alimentos.	
1.7 En las contrataciones de los servicios de Catering Service la institución solicita la presentación de los alimentos (forma y porciones) de tal manera que se reduzca el desperdicio de alimentos; y cuando estos sobran la institución resuelve el uso adecuado de los mismos.	
2. Desde la institución se promueven mensajes divulgativos de sensibilización sobre el tema del desperdicio de alimentos (rotulación, cápsulas informativas entre otros).	
3. La institución organiza espacios de capacitación para dar a conocer el tema de la pérdida y desperdicio de alimentos (problemática mundial entre otros temas).	
4. La institución promueve algún tipo de incentivo para quienes aplican prácticas relacionadas para evitar el desperdicio de alimentos.	
5. En instituciones estatales en donde se promueven huertas para atender necesidades de alimentación específicas se aplican medidas para evitar la pérdida de alimentos (no se desechan alimentos por su aspecto, se asegura un almacenamiento y transporte que no ponga en riesgo la pérdida de un producto).	
6. En los casos en que se tiene personal destacado en labores de preparación de alimentos se le brinda información y capacitación sobre buenas prácticas en la preparación de los alimentos para reducir el desperdicio de éstos o para aprovechar con nuevas recetas los sobrantes en buen estado.	
7. En la institución se cuenta con un mecanismo de cuantificación con el que se mide la cantidad de alimentos que se desperdician (post-preparación).	
8. En los casos en que la institución tiene injerencia directa sobre la preparación del menú mensual o semanal, se promueven criterios orientados por una alimentación sostenible y se verifican etiquetas de producto durante la compra para evaluar periodos de vencimiento.	
9. En los casos en que la institución tiene una injerencia directa con las labores de alimentación, se reutilizan los restos de comida que no fue servida (reutilización en otras preparaciones o donación de los alimentos a familias en condición de pobreza siguiendo lo que la normativa del Ministerio de Salud establece con respecto a los alimentos).	

# Misión

**FORMAR LÍDERES** con valores éticos para contribuir al desarrollo sostenible y construir una sociedad próspera y justa.

# 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).



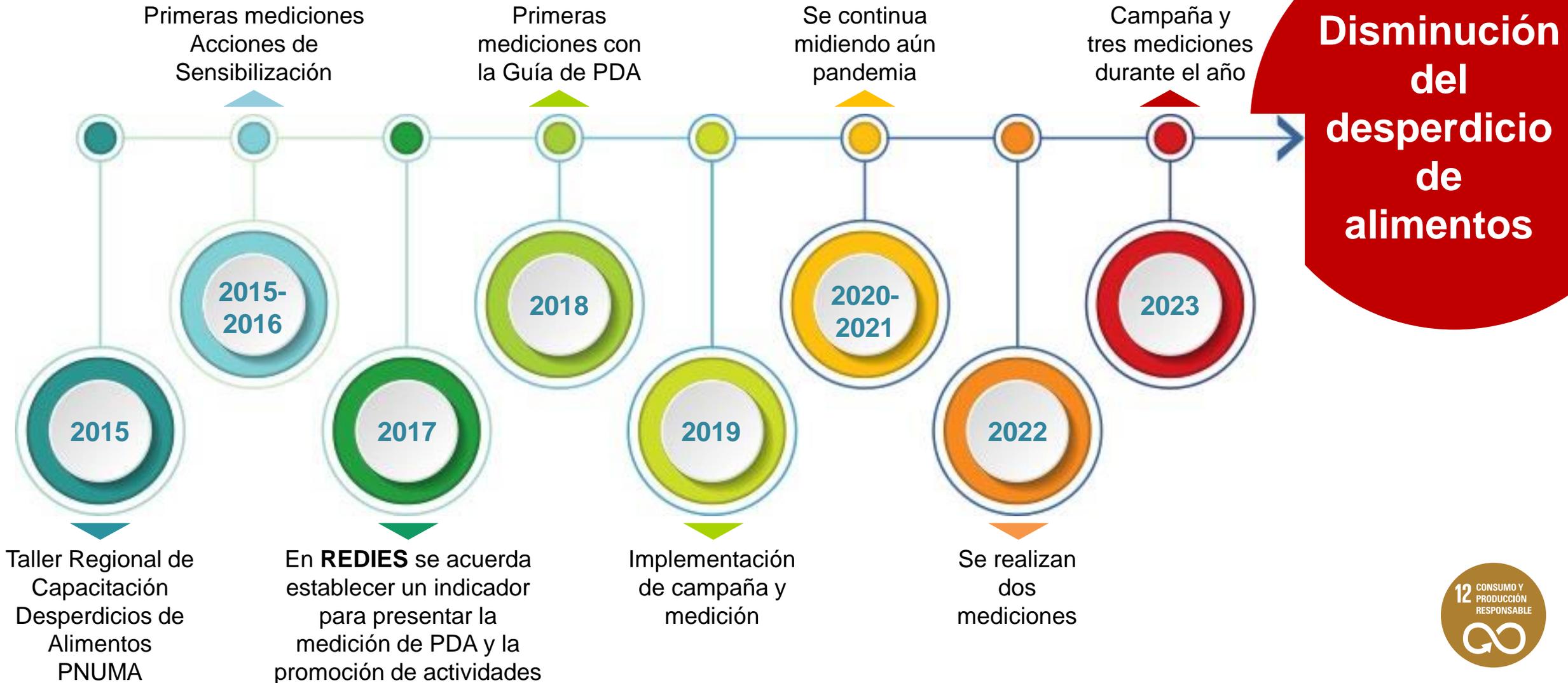
Su sistema de producción es convencional, en el cual los ingredientes son ensamblados y la comida es producida en el sitio, se mantiene (caliente o fría) para ser, posteriormente, servida a los clientes (National Food Service Management Institute, 2002).



- PIENSA
- ALIMÉNTATE
- AHORRA

REDUCE TU HUELLA ALIMENTARIA

# PDA en EARTH



**Cafetería  
institucional**

**1200  
platos**

En promedio la cafetería  
brinda entre

1000-  
1200

servicios diarios

90%

estudiantes

10%

Funcionarios y visitantes

15/7

**CAMPAÑA 2023**

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

25 de septiembre al 01 de octubre



# Objetivos específicos de la campaña

**1**

Evidenciar la problemática de la cantidad de **desperdicios alimentarios** en la Cafetería.

**3**

Trasladar la **responsabilidad** de la problemática a cada **individuo**.

**2**

**Disminuir en un 20%** el desperdicio respecto al año 2022, y su impacto negativo a nivel económico, social y ambiental que éste conlleva.

12 CONSUMO Y PRODUCCIÓN RESPONSABLE



- 
- PIENSA
  - ALIMÉNTATE
  - AHORRA

REDUCE TU HUELLA ALIMENTARIA



## Piensa

La decisión es tuya... ¿Vas a decidir desperdiciar alimentos?

¡El desperdicio es ahora! No importa quien lo paga

Si no te gusta no lo pidas

¿Cuánta hambre tienes hoy? ... ¡Recuerda no desperdiciar!

No me hagan “*bullying*” por pedir menos... No quiero desperdiciar



## Aliméntate

Come despacio... Disfruta los alimentos

...No quiero desperdiciar por eso decido consumir responsablemente mis alimentos ¿Y tú?

Disfrutemos juntos la comida que fue hecha con amor... No la desperdicies

Has quedado con hambre... Consulta a la madrina qué puedes pedir adicional

Los helados, la granola, la leche, y la pulpa del fresco de hoy **han sido producidos en EARTH**... No desperdicies los alimentos



## Ahorra

Cuando evito el desperdicio de alimentos estoy ahorrando recursos al planeta

¿Eres un líder de cambio? Empieza aquí, no desperdicies los alimentos que pediste

Sabías que para producir el almuerzo de hoy requerimos...  
• 4735 L agua • 332 L gas • 1329 kWh energía

**Ayúdanos a no desperdiciar estos recursos**

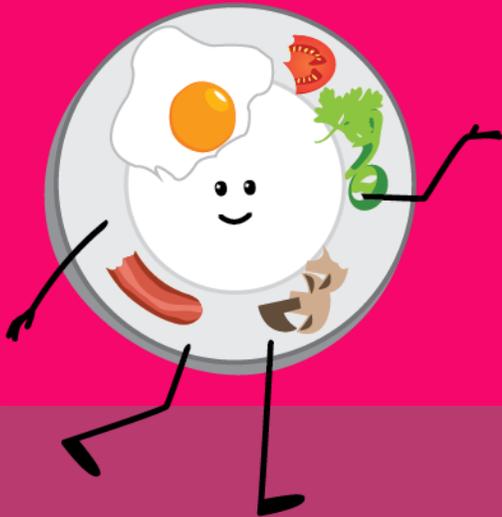
A la semana se desperdician el equivalente a 900 platos de comida, te invitamos a hacer la diferencia.

¿Has pensado en la gran variedad de alimentos saludables que nuestra Cafetería ofrece?... No los desperdicies



- PIENSA
- ALIMÉNTATE
- AHORRA

# Durante la semana se promovió evitar el desperdicio



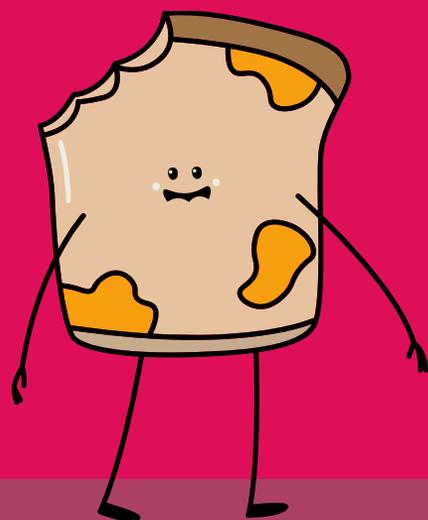
12 CONSUMO Y  
PRODUCCIÓN  
RESPONSABLE



- PIENSA
- ALIMÉNTATE
- AHORRA

REDUCE TU HUELLA ALIMENTARIA

# ¿Qué contempló la campaña?



- ✓ Medición durante el almuerzo
- ✓ Video promocional
- ✓ Actualización del gráfico



Cierre de  
campaña

UNIVERSIDAD  
EARTH

Mi Compromiso  
Para Reducir la  
PDA

¿Qué sugiero  
para reducir la  
PDA?

Día mundial de la alimentación  
16 de octubre

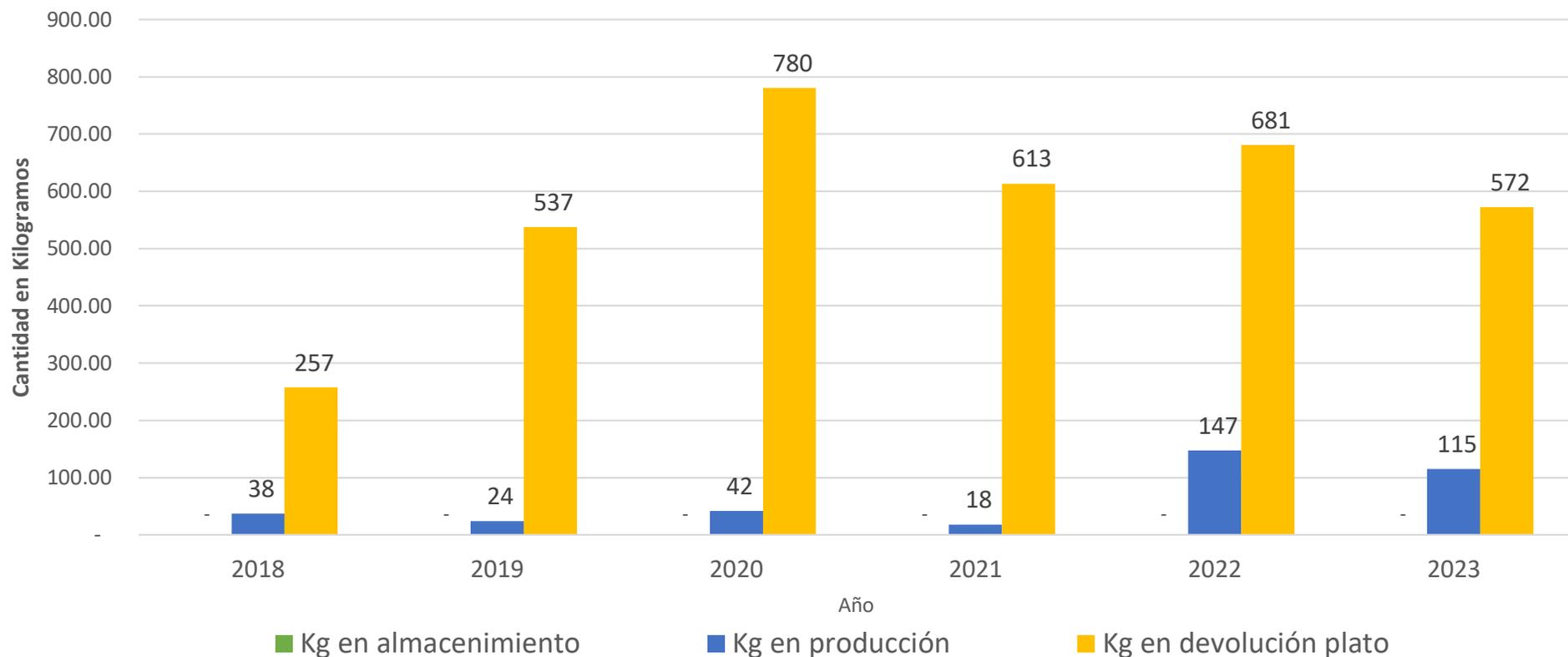
12 CONSUMO Y  
PRODUCCIÓN  
RESPONSABLE



- PIENSA
- ALIMÉNTATE
- AHORRA

REDUCE TU HUELLA ALIMENTARIA

# Logramos una disminución del **16%** del desperdicio de alimentos en relación al 2023



- PIENSA
- ALIMÉNTATE
- AHORRA

REDUCE TU HUELLA ALIMENTARIA

Pero... por semana  
desperdiciamos el  
equivalente a  
**982 platos** de  
alimentos por  
devolución



12 CONSUMO Y  
PRODUCCIÓN  
RESPONSABLE



- PIENSA
- ALIMÉNTATE
- AHORRA

REDUCE TU HUELLA ALIMENTARIA

# Llevamos a cabo un taller en Febrero 2024

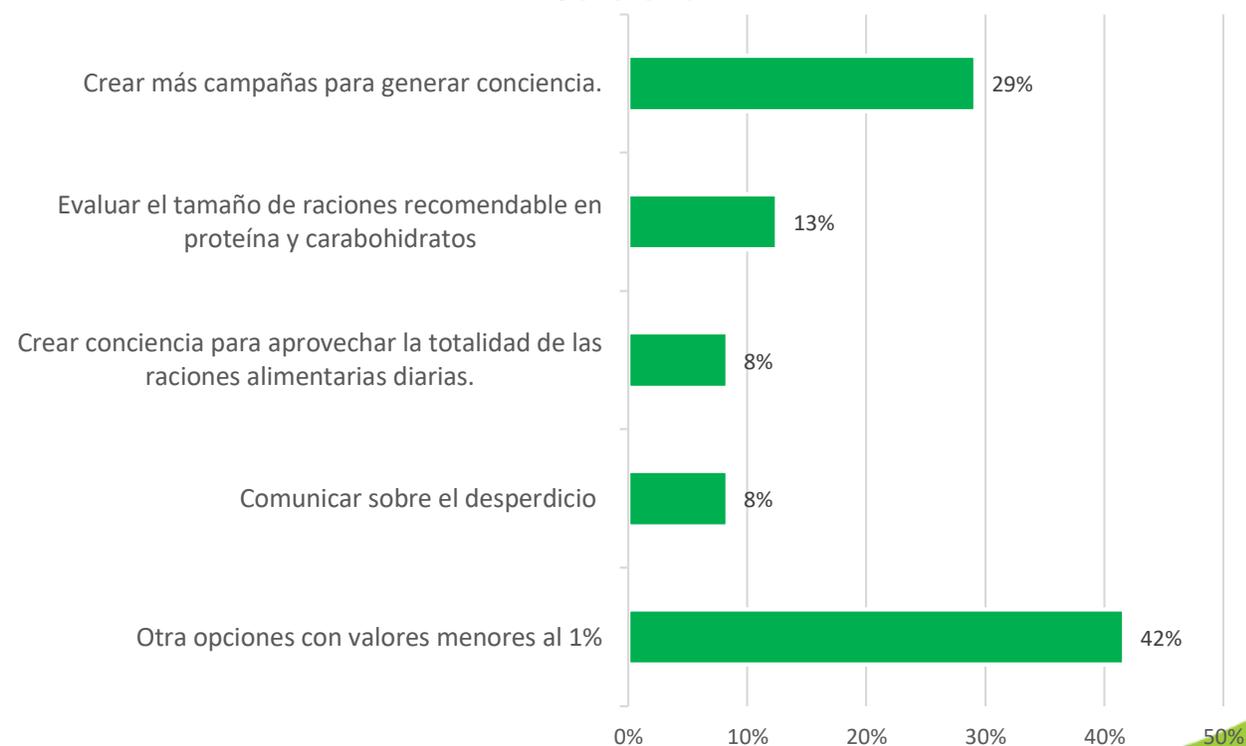


# Resultados del Taller

## Respuestas individuales a la consulta: ¿qué puedo hacer para mejorar la situación del desperdicio de alimentos en Cafetería?



## Respuestas por grupo a la consulta: ¿qué puedo hacer para mejorar la situación del desperdicio de alimentos en Cafetería?



# Metas para el año 2024

## Acciones desde la Cafetería

- Continuar con **tres** mediciones anuales

## Acción desde Comunicación

- Se llevarán a cabo dos campañas (Jun/Sep)
- Propuesta para Día de los Hijos de la Tierra (**2025**)
- Un mensaje al mes en la **pantalla de informativa**

## Propuesta para reducción

- Reducción del **5%** respecto al 2023



- PIENSA
- ALIMÉNTATE
- AHORRA



**¡Muchas gracias!**

Manrique Arguedas, Unidad Acción Ambiental  
10 de abril del 2024

