Redes y cooperación: Pérdida y Desperdicio de Alimentos en Costa Rica

Ing. Laura Brenes Peralta, PhD
Escuela de Agronegocios, TEC
Workshop on Food Loss and Waste Prevention – LAC region
Collaboration Initiative Food Loss and Waste aligned to the MACS-G20







1

La pérdida y el desperdicio de alimento constituyen un problema serio y transversal



Las PDA se dan en múltiples niveles, por distintas causas y generan diversos impactos



Esta condición la vemos desde lo emanado en el Código de Conducta

Costa Rica fue parte activa del proceso de negociación y redacción del



código de conducta voluntario para la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos



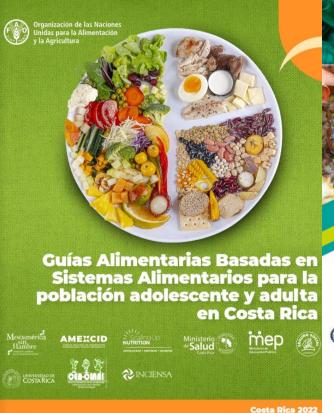
Código de conducta voluntario para la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos (fao.org)

Nos lleva a ver el tema en múltiples instrumentos



Política Nacional de Producción y Consumo Sostenibles 2018 -2030







Enero, 2020







Marzo, 2018

Esto nos lleva a ver el tema en múltiples instrumentos



2

La articulación es clave para lograr avances

Plataforma multisectorial voluntaria 2014.

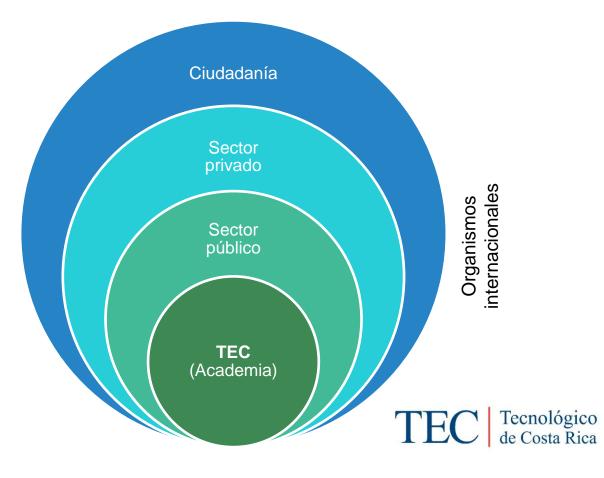
Objetivo: Proponer estrategias para prevenir y reducir la pérdida y desperdicio de alimentos.

Tres áreas de acción principales:

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













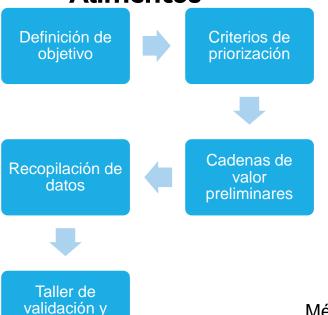
Dicha transversalidad, alianzas y multifactorialidad hacen no exista un abordaje único

Estudios con distintas partes interesadas



Ejemplo Proyecto de 2 universidades y Ministerio de Agricultura y Ganadería, igualmente han habido Tesis con Industria Alimentaria

Colaboración en el Piloto de la Guía de Selección de Cadenas de Valor bajo un enfoque de Pérdida y Desperdicio de **Alimentos**



priorización final

Métodos. ciencia!





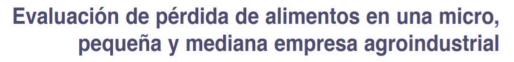




FOOD LOSSAND WASTE VALUE CHAIN SELECTION GUIDE

September 2020

This publication is made possible by the support of the American People through the United States Agency for International Development (USAID) and the United States Department of Agriculture (USDA). The contents of this guide are the sole responsibility of Agribusiness Associates Inc. and do not necessarily reflect the views of USAID or the United States Government.

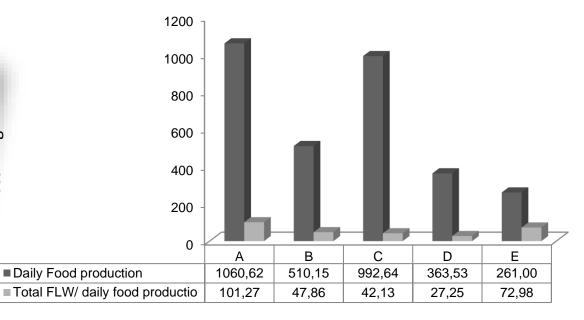


Rooel Campos-Rodríguez¹, Laura Brenes-Peralta², Arlyn Garcia-Salas³, María Fernanda Jiménez-Morales⁴

Unit operation	Food loss description	Severity (S)	Probability of occurence (O)	Criticality index (CI)	Significance
Raw material input	Spill of soursop juice when package is cut to place in equipment	2	5	10	Medium
	Soursop remnants inside the packages	3	5	15	High
Pulping	Soursop juice leaks when opening pulping equipment gate	2	5	10	Medium
	Pulp splashing at the pulping equipment outlet	1	5	5	Low
	Pulp drop on the floor during container transference	1	5	5	Low
	Overflow of pulp deposited in the type1-containers	1	5	5	Low
	Pulp adhered to the type1-container walls	1	5	5	Low
	Pulp spills in the transfer from the type1-containers to bins	2	5	10	Medium



	Promedio (%)
% de DA/Producción diaria	11,30
% de DA/Total de residuos	57,44



Julián Rojas-Vargas¹, Yanory Monge-Fernánde², María Fernanda Jiménez-Morales ³, Laura Brenes-Peralta ⁴, Manrique Arguedas Camacho⁵, Cindy Hidalgo-Viquez⁶, Marcela Peña-Vásquez ⁷, Blanca Vásquez Rodríguez⁸ https://doi.org/10.18845/tm.v33i1.5029

Gobiernos locales

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



FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY | RESEARCH ARTICLE

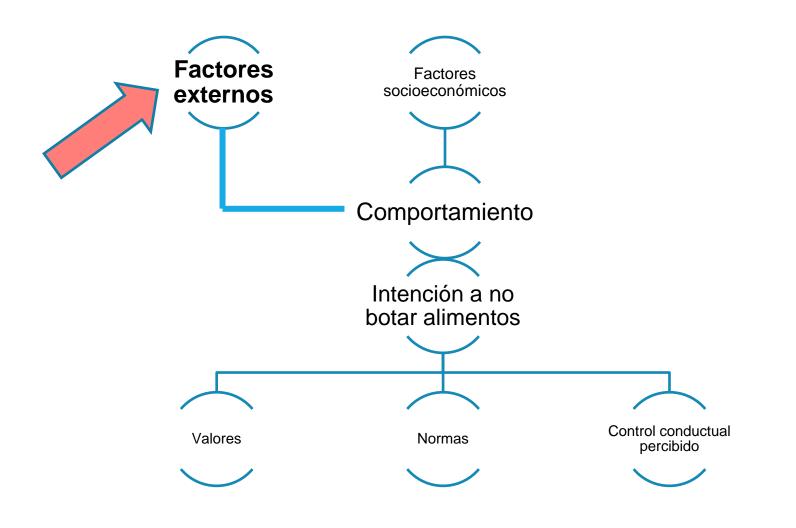
OPEN ACCESS



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

Mercedes Montero-Vegaª (10), Laura Patricia Brenes-Peraltab (10), Diayner Baltodano-Zúñigaª (10) and Manuel Enrique García-Barqueroª (10)

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



Innovación de productos y Economía circular





Innovación social





Cocinando soluciones

Facebook: @cocinandosoluciones Instagram: @cocinando_soluciones













HOTEL KITCHEN

Cómo combatir el desperdicio de alimentos en 16 semanas: Guía para campeones









Lo anterior nos ha llevado a instrumentos de aplicación directa actuales (o capacidad para apoyar) como:

Hitos más recientes:

Marco conceptual



Generación de capacidades y sensibilización



Metodologías



Validación



Intervención





INTE A124:2022

Buenas prácticas para la prevención y reducción de pérdida y desperdicio de alimentos.

Correspondencia Esta norma nacional no corresponde con ninguna norma internacional, por no existir referencia alguna al momento de su elaboración.

Incorporación de Protocolo de PDA



Un momento adecuado para vincular más con la industria de alimentos

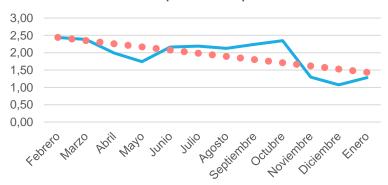
Why? **Food Loss & Waste** added in Scheme **FSSC 22000**



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

Casos de éxito sector hotelero:

Peso desperdicio/ persona



Reducción de desperdicios por persona de un 30% a 50% en el piloto de la Guía Hotel Kitchen tras monitoreo de 1 año a 3 hoteles

HOTEL | KITCHEN

Cómo combatir el desperdicio de alimentos en 16 semanas: Guía para campeones



Los retos que siguen existiendo

- ¿Una Estrategia de Prevención y Reducción de PDA o seguimos transversalmente?
- Métricas: Índice de pérdida y desperdicio de Alimentos (meta 12.3 de los ODS)
- □ Sinergia con Mesas de Trabajo y concreción más allá de los estudios de caso

¡Solo articulándonos podremos avanzar en estos retos!



labrenes@tec.ac.cr



@REDPDACOSTARICA



redpdacr





