



UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

Consumo consciente

¿Busca alimentación saludable, económica y amigable con el ambiente? Opciones en las sodas de la UCR

Lo servicios de alimentación de la UCR se caracterizan por su compromiso con el ambiente y la salud de la comunidad universitaria

5 MAY 2022

Sociedad



En los servicios de alimentación de la UCR se ofrecen diferentes opciones de platos balanceados con refresco y fruta incluidos.

Las sodas y cafeterías de la Universidad de Costa Rica (UCR) ofrecen una alimentación saludable, a precios accesibles y comprometida con la sostenibilidad ambiental. Allí en un ambiente relajado los estudiantes y clientes en general pueden disfrutar de platillos balanceados, típicos de la población costarricense.

Mediante el uso de materia prima de calidad para la elaboración de cada platillo y proveedores seguros, estos servicios de alimentación procuran brindar una excelente comida, basada no solo en una adecuada nutrición para la Comunidad Universitaria, sino también que esa alimentación sea sostenible desde el origen de los ingredientes hasta la disposición de los residuos.

Por ejemplo, **en estos establecimientos no se sirve carne de tiburón**, no se entregan pajillas plásticas, y desde el 2018, **no se utilizan empaques de plástico o estereofón**, en aplicación de la directriz institucional contra el plástico de un solo uso. También hay recipientes adecuados para que las personas usuarias puedan **separar los residuos valorizables, los orgánicos y los ordinarios**.

Además, en este 2022 se está iniciando con capacitaciones en el tema de disminución de pérdida y desperdicio de alimentos y se iniciará con la inclusión de platillos tradicionales de cada zona como por ejemplo, el rice and beans en Limón, las rosquillas en Guanacaste y el chifrijo saludable en San José, según informó la Mg. Marcela Peña Vásquez, nutricionista de la Sección de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales (OSG).

Para conocer los horarios específicos, así como los combos disponibles de cada día, los precios y las ubicaciones de las diferentes sodas y cafeterías pueden consultar el sitio web: <https://soda.ucr.ac.cr> y la aplicación móvil SODA UCR. Lea la nota completa [AQUÍ](#).

Capacitación y concientización

La Sección de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales (OSG) es el ente encargado de emitir y verificar el cumplimiento de los lineamientos que garantizan la calidad de cada servicio, en armonía con las políticas institucionales, tanto en la sede central, como en las sedes regionales.

Además, al iniciar cada año, realizan capacitaciones a los concesionarios y el personal de las sodas para que estén informados sobre los diferentes aspectos que conforman una alimentación saludable y sostenible bajo la visión y compromiso de sostenibilidad ambiental de la institución. Algunos de los temas que se tratarán este año son: **pérdida y desperdicio de alimentos, rechazo a la compra de tiburón, platillo vegetariano y platos típicos de cada zona.**

“Nosotros consideramos que formar una cultura es mejor antes que dar solo una directriz, precisamente para que ellos hagan conciencia. Para nosotros no es posible estar en los 23 servicios de alimentación a la vez, pero si ellos tienen conciencia nos es más fácil el control y el monitoreo”, detalló la nutricionista Mg. Marcela Peña Vásquez, encargada de capacitar a los concesionarios en estos temas.

LEA MÁS: [Las sobras que deja en su plato le pasan una alta factura al planeta.](#)

La Ing. Gerlin Salazar Vargas, gestora de la Unidad de Gestión Ambiental, destacó el compromiso de estos proveedores de servicios en la eliminación de plástico de un solo uso, la separación de residuos en las cafeterías, el manejo adecuado de residuos y la incorporación de sustancias de limpieza biodegradables en sus instalaciones.

“Los centros de alimentación siempre han mostrado una conciencia ambiental y un alto compromiso con estos temas incorporándolos en su negocio principal, que es atender las necesidades de alimentación y nutrición de la Comunidad Universitaria. Ellos siempre muestran una gran anuencia a incluir las políticas ambientales que la institución establece y que están incluidos en los carteles de licitación”, señaló Salazar.



La comida tradicional costarricense es la estrella en los servicios de alimentación universitarios.

Rechazan la venta y consumo de tiburón

En los servicios de alimentación también se refleja el compromiso de la UCR con la protección de las especies en peligro de extinción como los tiburones. Atendiendo la preocupación de algunos estudiantes, en el 2020 el Consejo Universitario emitió un acuerdo para prohibir la compra, venta y consumo de tiburón en los servicios de alimentación, además de regular el consumo del tiburón en las concesiones vigentes y excluirla de las futuras.

ADEMÁS: [La población estudiantil podrá disfrutar de los servicios de alimentación de la UCR este primer semestre \(2022\)](#)

Como respuesta a este acuerdo, la Sección de Servicios Contratados de la OSG aclaró que ha dado seguimiento a este tema desde años anteriores, y **ninguno de los concesionarios (as) ha evidenciado que se compre tiburón como materia prima** para las preparaciones. No obstante, se reforzaron las medidas para evitar que este producto llegue a sus establecimientos.

En octubre de 2021 dicha sección envió el oficio OSG-SGSC-661-2021 dirigido a las personas concesionarias donde se les recuerda que **es necesario continuar con el rechazo hacia la compra de dichas especies en los servicios de alimentación**. Además, este tema se incluye en las nuevas licitaciones, y se incentiva vehementemente a los actuales contratos a evitar el uso y venta de tiburón en los nuevos pliegos cartelarios, según aclaró la MBA. Rosibel Gonzalez Cordero, Jefa de la Sección de Servicios Contratados.

Otra herramienta que se utilizará para la regulación de las cláusulas cartelarias, son las **constantes supervisiones** que se hacen desde la Sección, por lo que serán un medio para garantizar el rechazo del tiburón como materia prima.

TAMBIÉN: [La aplicación "Soda UCR" le ayuda a encontrar su comida ideal](#) (2021)

La máster Marcela Peña Vásquez comentó que a los concesionarios de las sodas se les solicita una lista de proveedores, se les revisa la materia prima que compran y se les pide un manual de especificaciones técnicas de materias primas donde se establecen las características de los productos que se compran.

Particularmente, en el caso del pescado, Peña asegura que se utilizan proveedores de confianza como Mayca, Belca, Mariscos Jerusalem o PriceSmart, los cuales ofrecen los productos del mar empacados al vacío y etiquetados. Esto permite trazar el origen del pescado que se compra y se sirve en las sodas. **Las especies que se utilizan en diferentes preparaciones son: tilapia y pez vela.**

En caso de consultas sobre este tema pueden comunicarse con la Máster. Marcela Peña Vásquez, nutricionista de la Sección al correo: marcela.penavasquez@ucr.ac.cr o al teléfono: 25116806.

Servicios alimentación de la UCR habilitados:

- Facultad de Farmacia
- Facultad de Educación
- Facultad de Derecho, Edificio de Aulas
- Cafetería de la Facultad de Letras
- Cafetería de la Facultad de la Escuela de Artes Plásticas,
- Facultad de Ciencias Sociales
- Facultad de Ingeniería
- Facultad de Ciencias Agroalimentarias (solo para llevar)
- Sede de Occidente
- Sede del Caribe
- Sede del Atlántico
- Sede del Pacífico (sólo para llevar)
- Sede de Guanacaste en Liberia (reubicado temporalmente en el área del Rancho-Instalaciones deportivas)





[Katzy O'neal Coto](#)

Periodista, Oficina de Divulgación e Información
Áreas de cobertura: ciencias agroalimentarias y medio ambiente

katzy.oneal@ucr.ac.cr

Etiquetas: [alimentacion](#), [consumo consciente](#), [sodas](#), [ambiente](#).