



Día de la Alimentación

Cambiar nuestros hábitos de almacenamiento podría evitar pérdidas y desperdicios de alimentos

Los investigadores Mercedes Montero y Manuel García, del Centro de Investigación de Economía Agrícola y Desarrollo Agroempresarial (Cieda), realizan estudios sobre las causas de las pérdidas y desperdicios de alimentos en los hogares costarricenses

16 OCT 2023 Ciencia y Tecnología

Pérdidas y desperdicios de alimentos en los hogares costarricenses

El proyecto "Un enfoque bioeconómico para el aprovechamiento de las pérdidas y desperdicios de alimentos", del Centro de Investigación de Economía Agrícola y Desarrollo Agroempresarial (Cieda), busca crear consciencia sobre las variables que influyen en la pérdida y desperdicio de alimentos en los hogares costarricenses. Además, busca alternativas para que los gobiernos locales les den un mejor uso a esos desechos.

Video realizado por el Instituto de Investigaciones Agrícolas, UCR.

El proyecto inició desde el año 2018, enfocado en las variables que influían en la pérdida de alimentos. Se llegó a la conclusión de que la mayor pérdida y desperdicio se daba en frutas y verduras, panificación y lácteos.

Mercedes Montero, directora del Cieda e investigadora en el proyecto, recomienda a los consumidores lavar, secar y congelar sus alimentos para evitar estas pérdidas.

Actualmente, el proyecto llamado "Un enfoque bioeconómico para el aprovechamiento de las pérdidas y desperdicios de alimentos" busca vincular el comportamiento del consumidor con el de los gobiernos locales, al implementar alternativas desde un enfoque bioeconómico en el que se puedan aprovechar estas pérdidas y desperdicios diarios de los hogares costarricenses.

“Una vez que encontramos las variables del porqué sucede la pérdida de alimentos, nos dimos cuenta de que hay aproximadamente 74 kilogramos per cápita por año de pérdida y desperdicios de alimentos en la GAM. Esto nos hace enfocarnos en buscar alianzas con la Escuela de Biosistemas de la UCR para encontrar un potencial energético y, además, acercarnos a las municipalidades de la GAM, para saber qué manejo están dándoles a los desechos”.

El proyecto pretende concientizar a los costarricenses y, además, a los gobiernos locales para manejar mejor esta situación. Por ejemplo, separar la basura, reciclar, hacer compost, entre otros.

[Daniela Alfaro Arauz](#)

Comunicadora, Instituto de Investigaciones Agrícolas

daniela.alfaroarauz@ucr.ac.cr

Etiquetas: [alimentacion](#).