

Reducir el desperdicio de alimentos... ¡un trabajo de todos!

Tatiana León
15/03/2018

Categorías:
Alumnos, Futuros alumnos

Te has preguntado ¿cuánta comida se desperdicia en el mundo?

La respuesta es alarmante, según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), **en el mundo se desperdicia 1,300 millones de toneladas de alimento anuales**, mientras que, 870 millones de personas pasan hambre. De acuerdo a un estudio realizado por la misma institución, el 54% de desperdicio de alimentos en el mundo se produce en las etapas iniciales de la producción, manipulación y almacenamiento postcosecha, y el 46% restante ocurre en las etapas de procesamiento, distribución y consumo de los alimentos.

¿En qué consiste el desperdicio de alimentos?

FAO define el desperdicio de alimentos como "la reducción de alimentos en cantidad y calidad". Quizá una de las principales causas del incremento de esta problemática sea la falta de conocimiento y reducida concientización sobre este problema y sus principales consecuencias para la sociedad.

Como ciudadanos del mundo nuestros esfuerzos deberían estar enfocados en combatir este problema que se acrecienta con las nuevas generaciones.

"La cuestión de la pérdidas de Alimentos es importante en los esfuerzos de combatir el hambre, aumentar los ingresos y mejorar la seguridad en los países más pobres del mundo"

FAO

Por ello, a continuación te compartimos algunos consejos para contrarrestar el desperdicio de alimentos:

CONSEJOS PARA COMBATIR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS



ADQUIERE LO NECESARIO:
PLANIFICA
TUS COMPRAS.



INSPIRA ESTE ESTILO DE VIDA:
APRENDE Y COMPARTE CONSEJOS PARA CONTRARRESTAR
ESTA PROBLEMÁTICA.



MANTÉN UNA DIETA BALANCEADA:
SÍRVETE LAS PORCIONES ADECUADAS.



COMPARTE TUS ALIMENTOS:
DONA COMIDA
A QUIEN LO NECESITA.



ALMACENA LOS ALIMENTOS:
REFIGÉRALOS
PARA MAYOR DURACIÓN.

UTPL

[1]

¿Cómo combatir esta problemática mundial de forma profesional?

Frente a este panorama, la [carrera de](#) [2] [Alimentos](#) [3] de la [Universidad Técnica Particular de Loja](#) [4] tiene como objetivo contribuir al desarrollo socioeconómico sostenible del país, mediante la generación de conocimientos aplicables, que permitan impulsar la transferencia de tecnología a la actividad agroindustrial, así como aportar a la solución de problemáticas sociales, pues forman a personas que ejercen de forma ética y responsable el rol de Ingeniero en Alimentos y que conocen las propiedades de los alimentos, las causas de su deterioro y los fundamentos de los procesos existentes y emergentes para su transformación o conservación. Así mismo, son capaces de investigar la realidad social, para promover con innovación el diseño y desarrollo de nuevos productos alimenticios y la implementación de estrategias que permitan contar con alimentos

sostenibles, seguros, nutritivos, de alta calidad y sensorialmente atractivos.

¿Te gustaría contribuir al mundo a través de esta carrera?

¡Estudia con nosotros la [carrera de Alimentos](#) [2]!

>

Source URL: <https://noticias.utpl.edu.ec/reducir-el-desperdicio-de-alimentos-un-trabajo-de-todos>

Links

[1] https://noticias.utpl.edu.ec/sites/default/files/imagenes_editor/vkduque/reducir-desperdicio-de-alimentos-consejos-utpl.png

[2] <https://inscripciones.utpl.edu.ec/presencial/alimentos>

[3] <https://presencial.utpl.edu.ec/alimentos-redise%C3%B1o>

[4] <https://www.utpl.edu.ec/>