



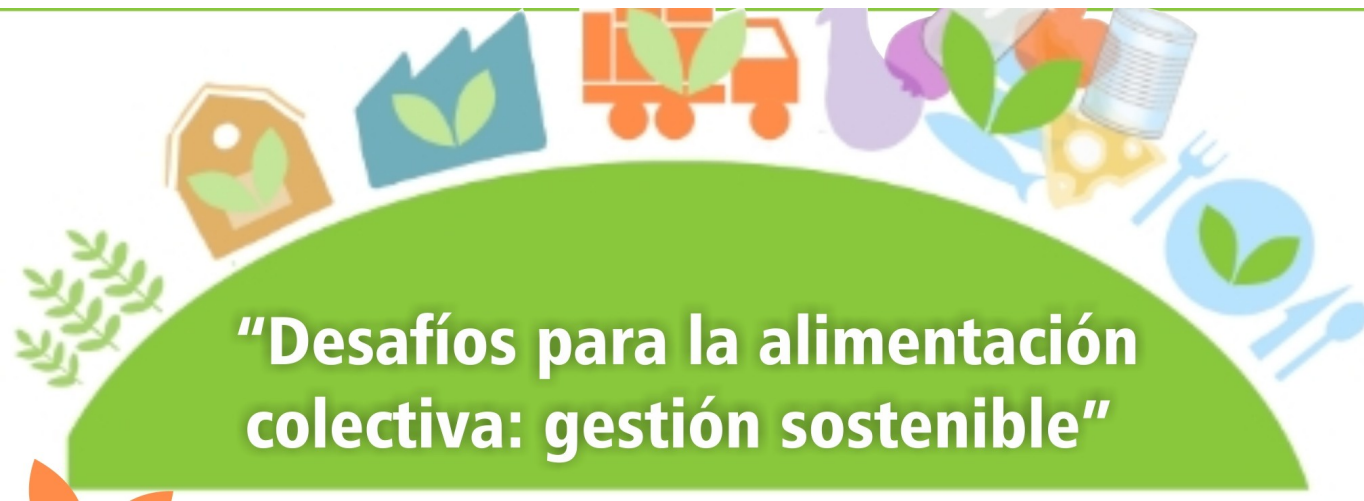
## Curso-taller:



# “Desafíos para la alimentación colectiva: gestión sostenible”

**Docentes: Lic. Nut. Claudia Suárez  
Lic. Nut. Nicolás Quay**

3 de octubre, 2016



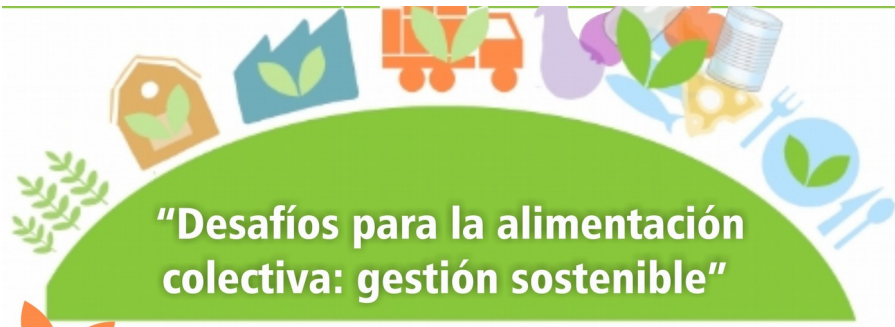
- **TEMAS:**
- Conceptos de restauración colectiva, sostenibilidad y sistemas alimentarios sostenibles
- Desperdicio alimentario: concepto, origen, magnitud, causas, impacto, estrategias para su reducción.



# ¿QUE ES LA RESTAURACION COLECTIVA?

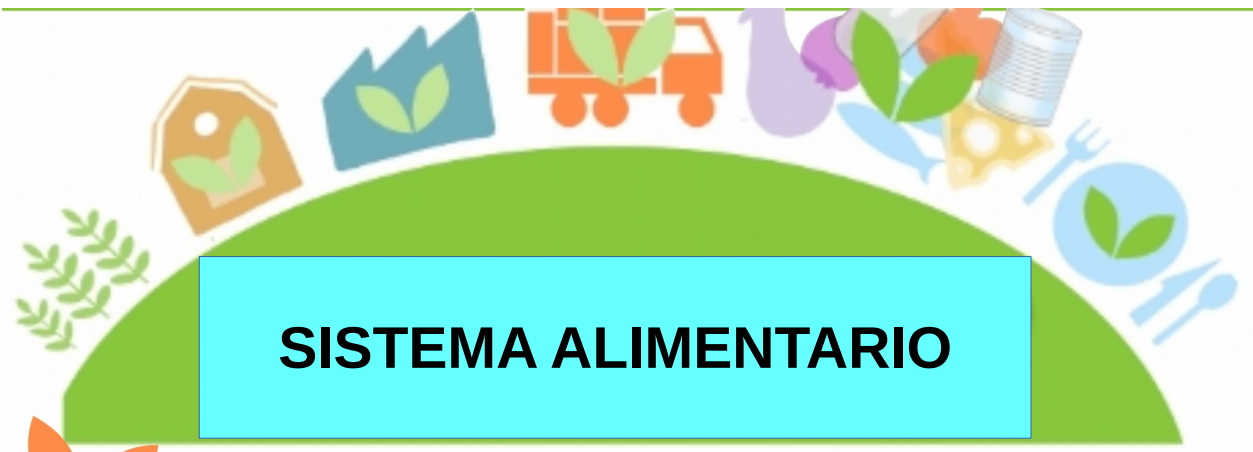
Comprende los servicios necesarios para la elaboración, transformación, servicio o distribución de alimentos y comidas a una colectividad.

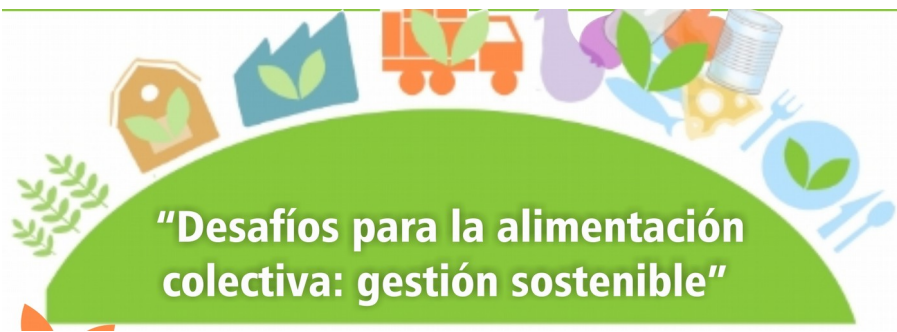




# ¿QUE ES SISTEMA ALIMENTARIO?

**Sistema alimentario:** *Reúne todos los elementos (medio ambiente, personas, insumos, procesos, infraestructuras, instituciones, etc.) y actividades relacionados con la producción, elaboración, distribución, preparación y consumo de alimentos, así como los productos de estas actividades, incluidos los resultados socio económicos y ambientales*





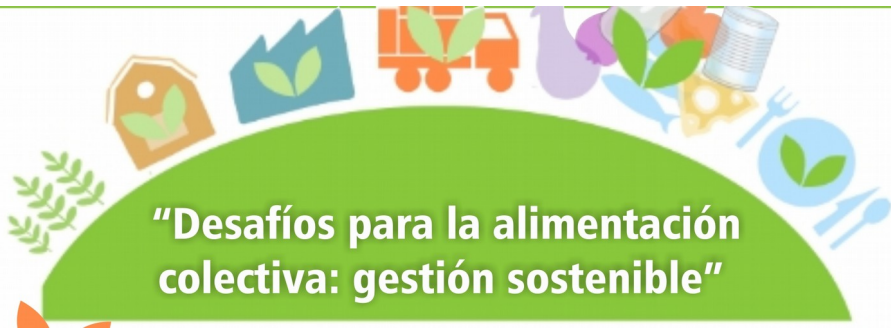
# **RESTAURACION COLECTIVA**

- **MOTIVOS DE DESARROLLO:**
- Impedimento de hacer la comida en el hogar
- Menos tiempo para elaborar las comidas
- Tareas domésticas pasan a un segundo plano
- Comer fuera como parte del disfrute del tiempo libre
- Desarrollo de programas para mejorar la alimentación de la población



**CRECIMIENTO DEL SECTOR DE LA  
RESTAURACIÓN COLECTIVA EN EL MUNDO**





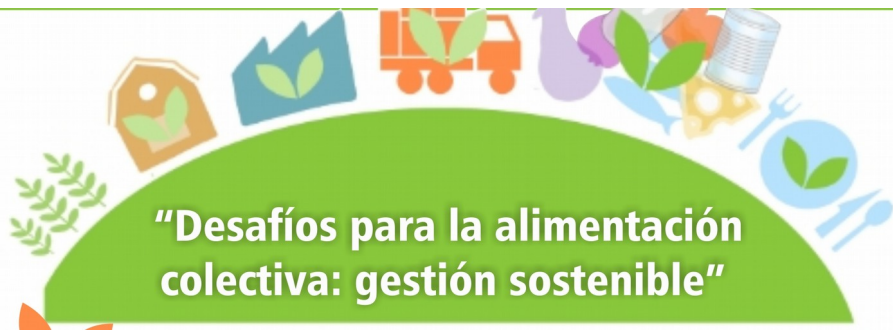
# RESTAURACION COLECTIVA

- **Tipo de restauraciones colectivas:** social y comercial
- **RESPONSABILIDAD DE LA RESTAURACION COLECTIVA.**

Para responder a los requisitos legales y demandas de la sociedad: ***Brindar un servicio de calidad: productos de calidad alimentaria + calidad en el servicio***



***¿DE QUÉ CONCEPTO DE CALIDAD ALIMENTARIA PARTIMOS?***



# RESTAURACION COLECTIVA

*Alimentación adecuada y saludable: apropiada a las necesidades biológicas, socioculturales y económicas de los individuos y*  
**producto de modalidades de producción respetuosas con el medio ambiente.**



**Sistemas de producción viables para el medio ambiente, de forma de asegurar la**  
**SOSTENIBILIDAD** y de la calidad del vida.

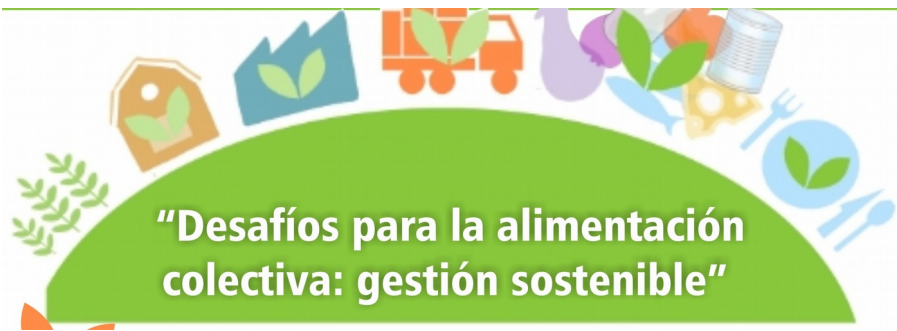


# ¿QUE ES LA SOSTENIBILIDAD?

La sostenibilidad puede ser definida como un “equilibrio que busca satisfacer las necesidades actuales, sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras de satisfacer sus propias necesidades”.

RAE: “Especialmente en economía y ecología..producción que se puede mantener durante largo tiempo sin agotar los recursos o causar grave daño al medio ambiente”.





# SISTEMA ALIMENTARIO SOSTENIBLE

- **Sistema alimentario sostenible:** *Sistema alimentario que proporciona seguridad alimentaria y nutrición para todos de manera que no se pongan en peligro las bases económicas, sociales y ambientales que generarán seguridad alimentaria y nutrición para las generaciones futuras*





# SEGURIDAD ALIMENTARIA Y PRODUCCION SOSTENIBLE

Declaración de Roma sobre la **Seguridad Alimentaria** Mundial, *"el derecho de toda persona a tener acceso a alimentos sanos y nutritivos, en consonancia con el derecho a una alimentación apropiada y con el derecho fundamental de toda persona a no padecer hambre."*

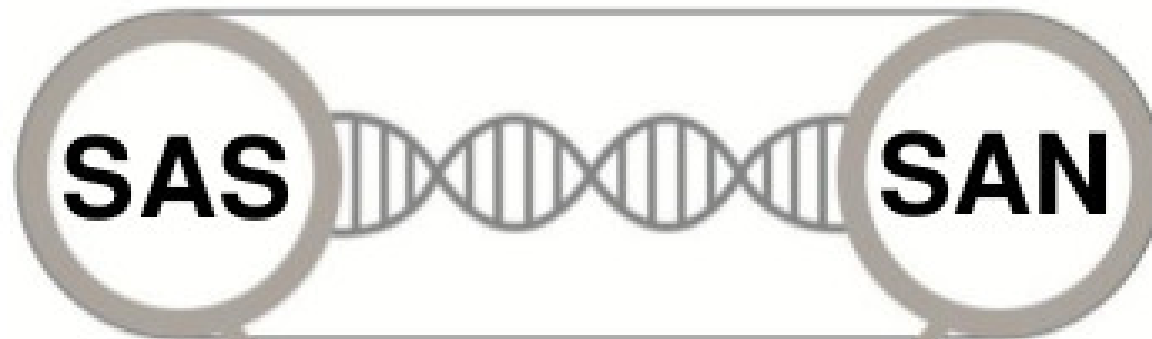
**Nuevo concepto:** *Para considerar seguros, sanos y nutritivos a los alimentos se requiere que sean culturalmente aceptables y que se produzcan en forma sostenible para el medio ambiente y la sociedad.*

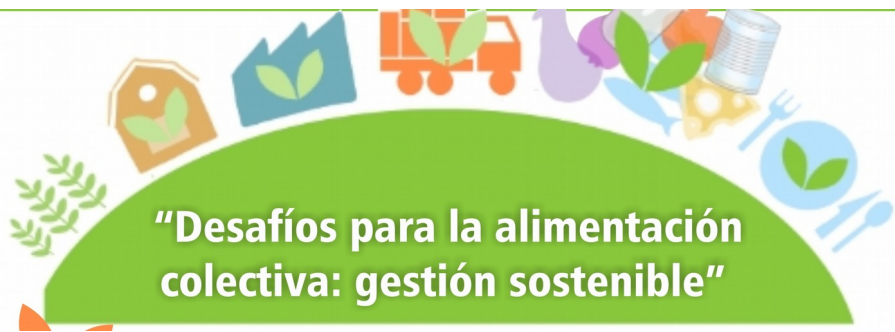


# DIETA SOSTENIBLE

Definición de la FAO de dieta sostenible:

«Se trata de una dieta con un impacto medioambiental bajo que contribuye a la seguridad nutricional y alimentaria además de ayudar a las generaciones presentes y futuras a tener una vida saludable. Una dieta sostenible protege y respeta la biodiversidad y los ecosistemas, es aceptable desde el punto de vista cultural, accesible, justa y asequible a nivel económico; adecuada nutricionalmente, segura y saludable a la vez que optimiza los recursos humanos y naturales.»





# CONOCIENDO LAS NECESIDADES DE LOS CONSUMIDORES

El Informe *Global food and drink market in 2016* presenta las doce tendencias que impactarán sobre el mercado de alimentación y bebidas en el próximo año.

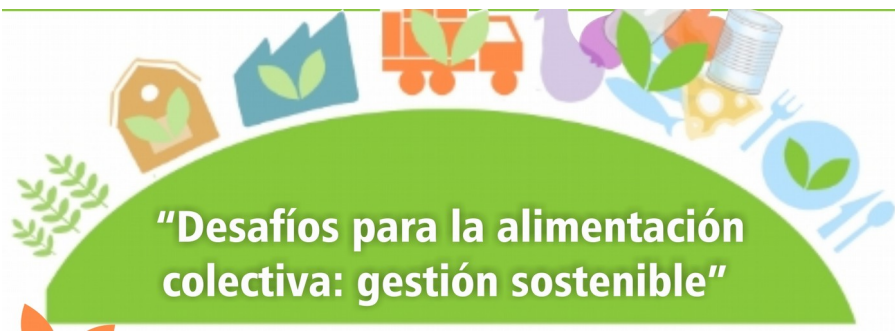
Entre ellas se destaca la preferencia por comidas:

- más naturales, menos procesada
- resultado de una producción sostenible
- basada en hechos reales



**CONSUMIDOR CON SENSIBILIDAD ECOLÓGICA**





"Desafíos para la alimentación colectiva: gestión sostenible"

# CONOCIENDO LAS NECESIDADES DE LOS CONSUMIDORES

«Existe en la sociedad una concienciación creciente de las posibilidades de mejorar la calidad de vida mediante una alimentación sana y de los beneficios que puede suponer una producción sostenible para el medioambiente. La prioridad de los consumidores por la calidad, la comodidad, la diversidad y la salud, así como sus expectativas de una producción de alimentos segura, ética y sostenible sirven para favorecer las posibilidades de innovación.»

**Italian Food for Life<sup>18</sup>**





# PRODUCCIÓN SOSTENIBLE

*Esta situación impulsa a las empresas alimentarias a buscar el equilibrio entre eficiencia, exigencias sociales y naturaleza..*

*La calidad en el sector de la restauración colectiva no se limita sólo a la producción de comidas nutritivas, inocuas y sensorialmente aceptables, su alcance es mucho más amplio e implica la inclusión del cuidado ambiental.*



**PRODUCCION SOSTENIBLE:** *“servir un menú sano, seguro, sabroso y sostenible”.*



## ¿POR QUÉ INCORPORAR MODELOS DE PRODUCCION SOSTENIBLES?

- Aumento de población mundial
- Necesidad de incrementar la producción de alimentos
- Mayor uso de los recursos naturales
- 
- **Actualidad:** los alimentos que se producen son suficientes para alimentar toda la población mundial ..sin embargo...muchas personas están malnutridas o pasan hambre





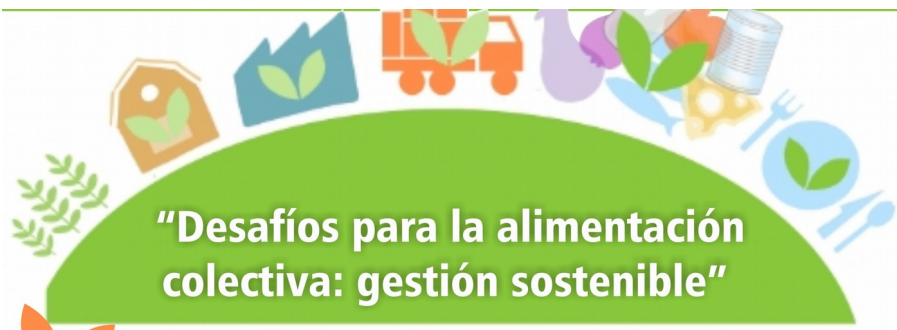
## ¿POR QUÉ INCORPORAR MODELOS DE PRODUCCION SOSTENIBLES?

- MOTIVOS: **DESPERDICIO ALIMENTARIO**

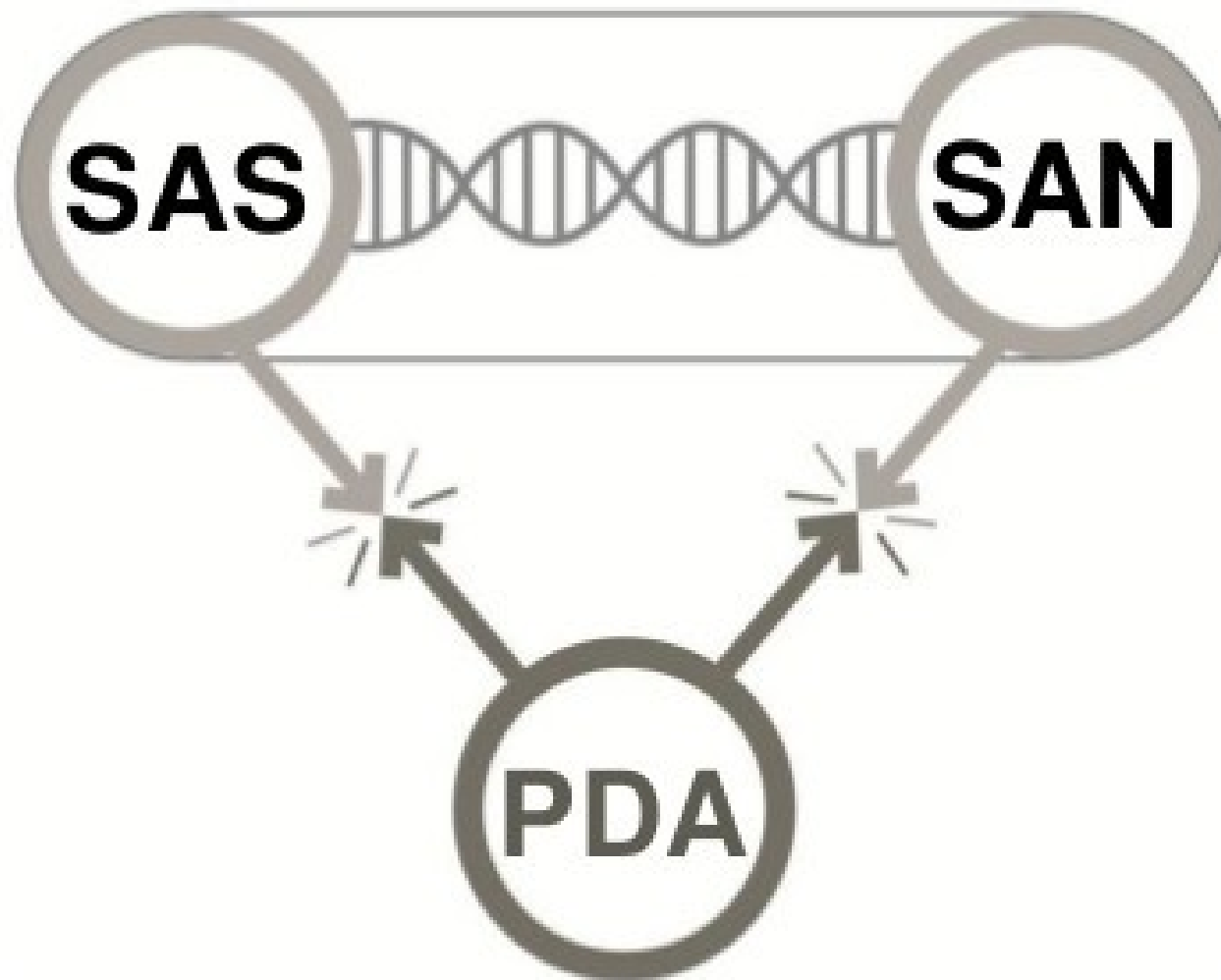
*FAO: es el descarte de alimentos aptos para el consumo.*

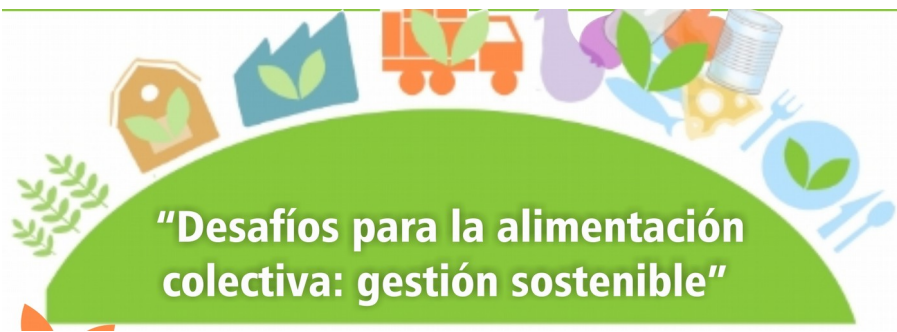
*La población crece a un ritmo muy rápido, pero la producción de desperdicios lo hace a un ritmo aún mayor.*





"Desafíos para la alimentación colectiva: gestión sostenible"





## ¿POR QUÉ INCORPORAR MODELOS DE PRODUCCION SOSTENIBLES?

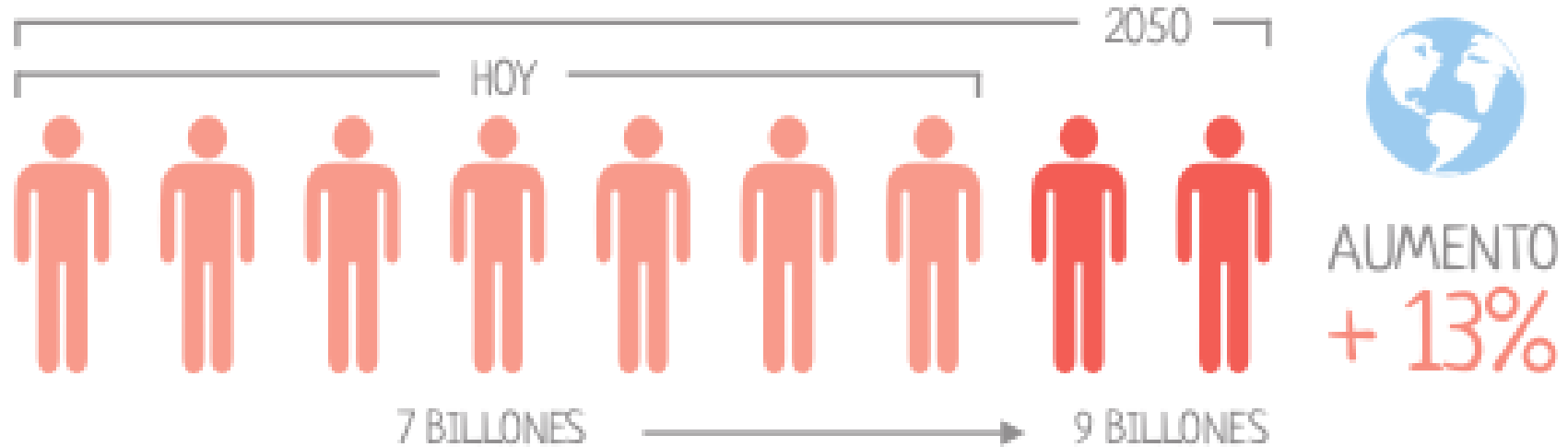
- *El uso de un modelo de producción intensivo e irresponsable, basado en la efectividad (concepto de producir más para alimentar a más gente) y no en la eficiencia (uso racional de los recursos) lleva a:*
  - ***Desperdicio alimentario***
  - *Deterioro progresivo del medio ambiente*
  - *Agravamiento del cambio climático y condición de salud de la población*





# SITUACION FUTURA.....

## INCREMENTO POBLACIÓN MUNDIAL



## PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS NECESARIA



Fuente: Thøgersen, Daniell. *Reduction of Food Losses and Waste in Europe and Central Asia for Improved Food Security and Agrifood Chain Efficiency*, 2014.



# ***RETOS PARA REVERTIR LA SITUACION***

- Combatir el hambre y mejorar el nivel de nutrición de las poblaciones más desfavorecidas.
- Gestionar el agua, el suelo y las fuentes de energía de un modo más sostenible
- Emplear métodos de transformación y conservación de los alimentos más eficaces, con el objetivo de prorrogar la vida útil
- Mitigar el cambio climático
- Minimizar el impacto ambiental de los residuos.

## TENDENCIA DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA: **DESARROLLAR LA RESTAURACION SOSTENIBLE**

Implica reorientar los servicios de alimentación hacia un consumo más ético de los recursos alimentarios y de otros recursos naturales



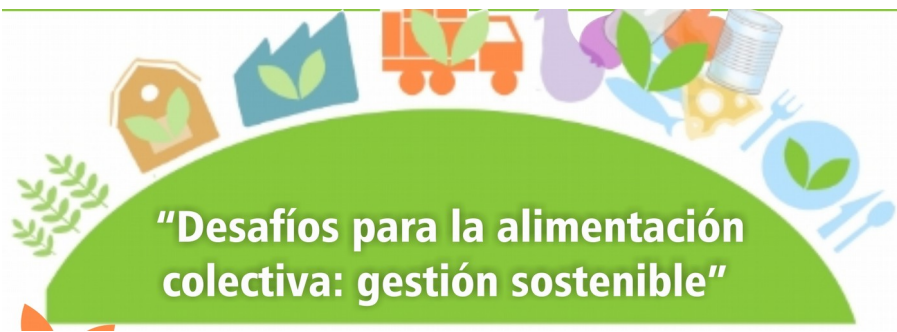
# RETOS PARA REVERTIR LA SITUACION

Son **SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN SOSTENIBLES** los que *desarrollan modelos de producción y consumo que permiten satisfacer las necesidades actuales sin comprometer los recursos naturales de forma que nuestras necesidades futuras estén garantizadas.*

IMPLICA = **REDUCIR EL DESPERDICIO ALIMENTARIO**

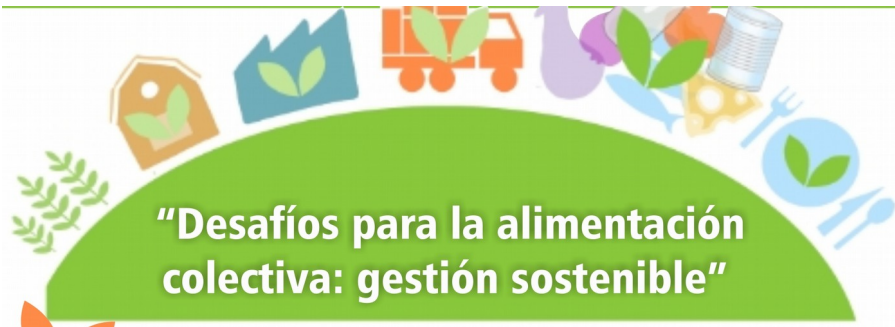
+

**USO EFICIENTE DE RECURSOS NATURALES**



# ***PERDIDA DE ALIMENTOS Y DESPERDICIO ALIMENTARIO***

- **PERDIDA DE ALIMENTOS:** disminución de la cantidad o calidad de los alimentos. Son los productos destinados al consumo humano que finalmente no se consumen y que han sufrido una disminución en la calidad que se refleja en su valor nutricional, económico o inocuidad alimentaria (FAO, 2014).
- **DESPERDICIO ALIMENTARIO:** Es una parte importante de las pérdidas de alimentos. Son aquellos alimentos seguros y nutritivos inicialmente destinados al consumo humano que son desechados o utilizados de forma alternativa (no alimentaria) a lo largo de las cadenas de suministro alimentario (FAO, 2014).



"Desafíos para la alimentación colectiva: gestión sostenible"

# ¿DONDE SE PRODUCE EL DESPERDICIO ALIMENTARIO?



**DEL CAMPO A LA MESA**

**(INCLUYENDO LA RESTAURACIÓN COLECTIVA)**





## ¿DONDE SE PRODUCE EL DESPERDICIO ALIMENTARIO?

- **PRODUCCIÓN PRIMARIA:** alimentos que no se cosechan o que se pierden o desechan entre la cosecha y la venta en origen
- **ALMACENAMIENTO:** condiciones de almacenamiento, descarte de alimentos que no alcanzan estándares de calidad comercial
- **TRANSFORMACIÓN:** envases dañados, recortes de alimentos
- **DISTRIBUCION:** deficiencias en transporte y manipulación



# ¿DONDE SE PRODUCE EL DESPERDICIO ALIMENTARIO?

- **CONSUMO: RESTAURACIÓN Y HOGAR**

*En lo que a restauración se refiere, entre el 4 y el 10% de los alimentos comprados acaba en la basura como desperdicio alimentario.*

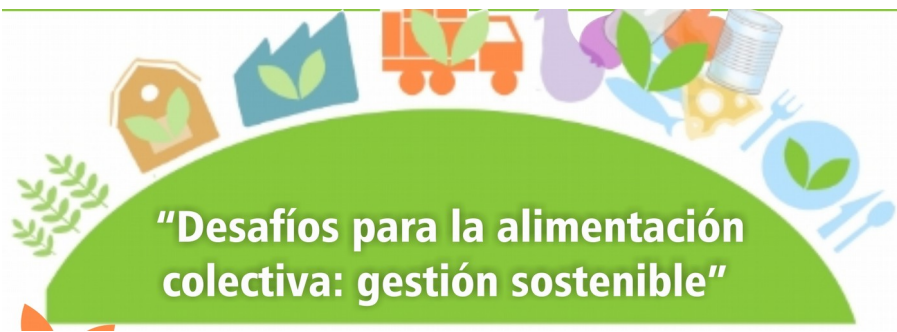
*“Cada español desperdicia unos 63 kilos de comida al año”, según la FAO. Esto se traduce en que tiramos el 18% de lo que compramos para alimentarnos. Lo preocupante es que casi la mitad de estos alimentos (45%) no tendrían por qué acabar en la basura si se hubieran gestionado mejor”*



# **DESPERDICIO ALIMENTARIO EN LA ETAPA DE CONSUMO**

**a. Desechos potencialmente evitables:** Alimentos y bebidas que a pesar de ser comestibles y estar en estado óptimo de consumo, acaban siendo descartados.

**b. Desechos inevitables:** Residuos de alimentos o bebidas que no son comestibles en circunstancias normales (huesos, cáscaras de huevo, pieles de algunos productos).



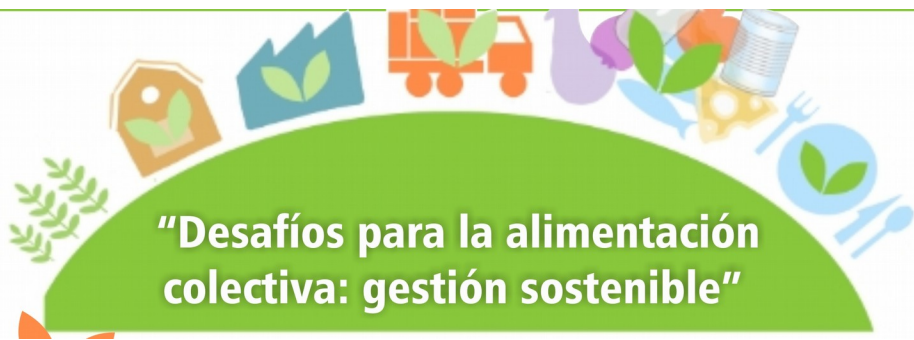
## ¿CUALES SON LAS CAUSAS DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO?

La generación de los desperdicios alimentarios en nuestra sociedad es una **CUESTIÓN DE ACTITUD** y está estrechamente relacionada con los patrones de producción y consumo y la eficiencia en el uso de los recursos.



Relacionado con malos hábitos de compra, consumo y gestión de los alimentos *durante su producción, transformación, comercialización y consumo.*

*Normalmente se puede evitar.*



"Desafíos para la alimentación colectiva: gestión sostenible"

## ¿DE QUE VOLUMEN DE DESPERDICIOS ALIMENTARIOS ESTAMOS HABLANDO?

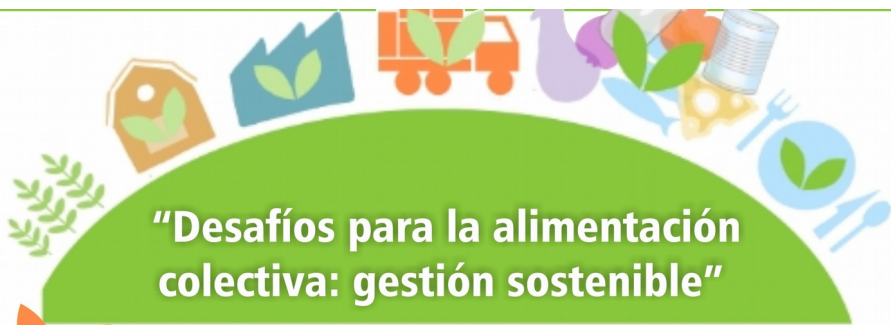
SEGÚN LAS ESTIMACIONES DE LA FAO  
(ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN)



Fuente: FAO. Pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo - Alcance, causas y prevención, 2012.

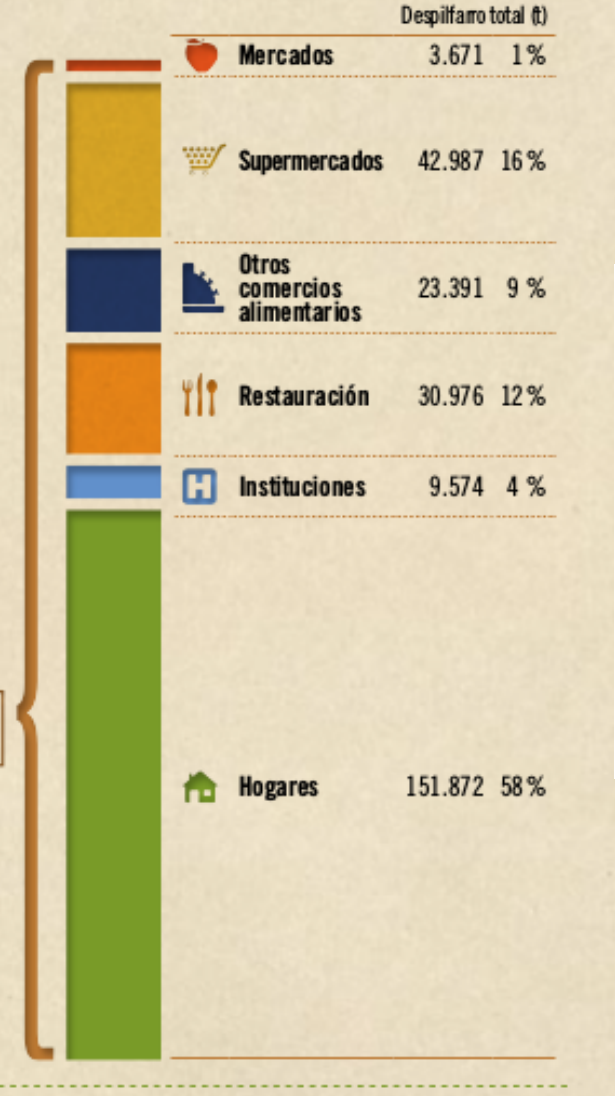
Incluye. 30 % de los cereales; entre el 40 % y el 50 % de las raíces, frutas, hortalizas y semillas oleaginosas; el 20 % de la carne y los productos lácteos y el 35 % de los pescados.

La FAO calcula que esta comida que no se aprovecha sería suficiente para dar sustento a 2.000 millones de personas.



# ¿DE QUE VOLUMEN DE DESPERDICIOS ALIMENTARIOS ESTAMOS HABLANDO?

## LAS CIFRAS DEL DESPILFARRO EN CATALUÑA (2010)



### RESTAURACIÓN (gr/persona/comida)

Restauración colectiva Media: 167	Escuelas	147
	Hospitales y residencias	264
	Empresas	125
Restauración comercial Media: 211	tradicional	230
	Gastronómica	229
	Rápida	175





## ¿CUAL ES EL IMPACTO DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO?

- **Social (ético y nutricional):** *“La comida que se tira en Europa y los Estados Unidos sería suficiente para alimentar a todas las personas que pasan hambre en el mundo entero hasta tres veces”*
- **Ambiental:** Consumo inútil de recursos naturales finitos y contaminación ambiental por la producción de desperdicios sólidos, líquidos y emisión de gases con efecto invernadero que son volcados al ambiente.



# ¿CUAL ES EL IMPACTO DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO?

SE ESTIMA QUE LOS ALIMENTOS DESPERDICIADOS ANUALMENTE OCUPAN



**30%**

DE TODA LA SUPERFICIE AGRARIA DEL PLANETA

**1.400**

MILLONES DE HECTÁREAS

EQUIVALE A CASI **75** VECES  
EL CONSUMO DE AGUA EN ESPAÑA EN EL AÑO 2011

**250** KM<sup>3</sup> DE AGUA  
NECESARIOS PARA SU PRODUCCIÓN



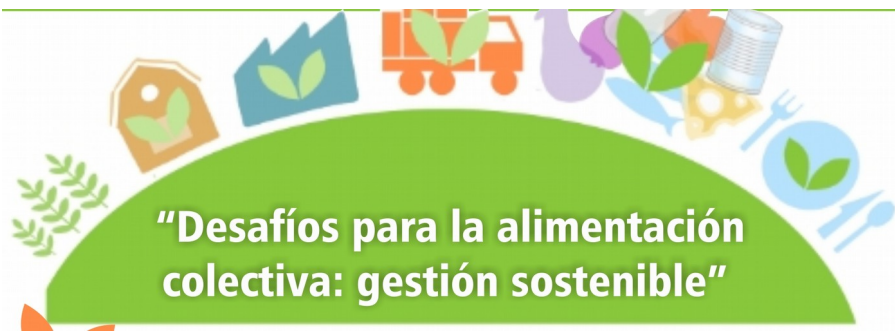
# ¿CUAL ES EL IMPACTO DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO?

- **Laboral:** Se desperdician horas de capital humano necesarias para almacenar, cocinar y servir alimentos que luego no serán consumidos en alguno de los puntos de la cadena.
- **Económico:** Repercute en la economía, condicionando el éxito o el fracaso de un negocio.

Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria (2013): En Cataluña, el sector de la restauración desperdicia unas 40.000 toneladas de alimentos anualmente, que representan unos costes de unos 400 millones de euros.

Costos directos + costos indirectos

***Evitar desperdicios reduce costos, disminuye impacto ambiental y social y puede aumentar las ganancias de la empresa.***



# REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO

## Antecedentes del movimiento:

- 2006. Tristram Stuart, autor del libro "Despilfarro"
- 2011. Proyecto SAVE FOOD de la FAO
- 2012. Proyecto FUSIONS de la EU



## CATEGORÍAS DE SOLUCIONES PARA REDUCIR LOS DESPERDICIOS ALIMENTARIOS

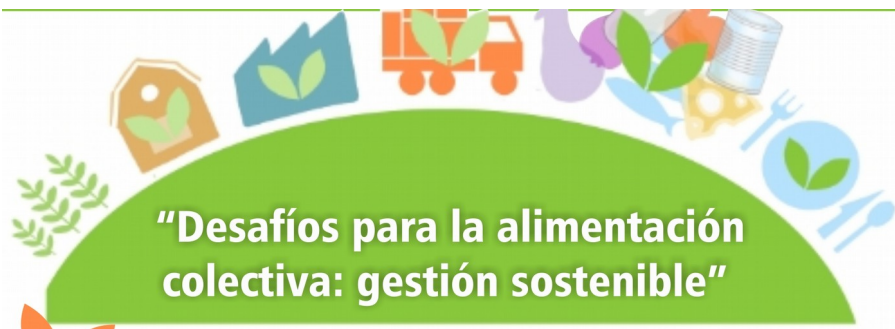
### Inversiones

Buenas prácticas de producción y de aprovechamiento de los alimentos

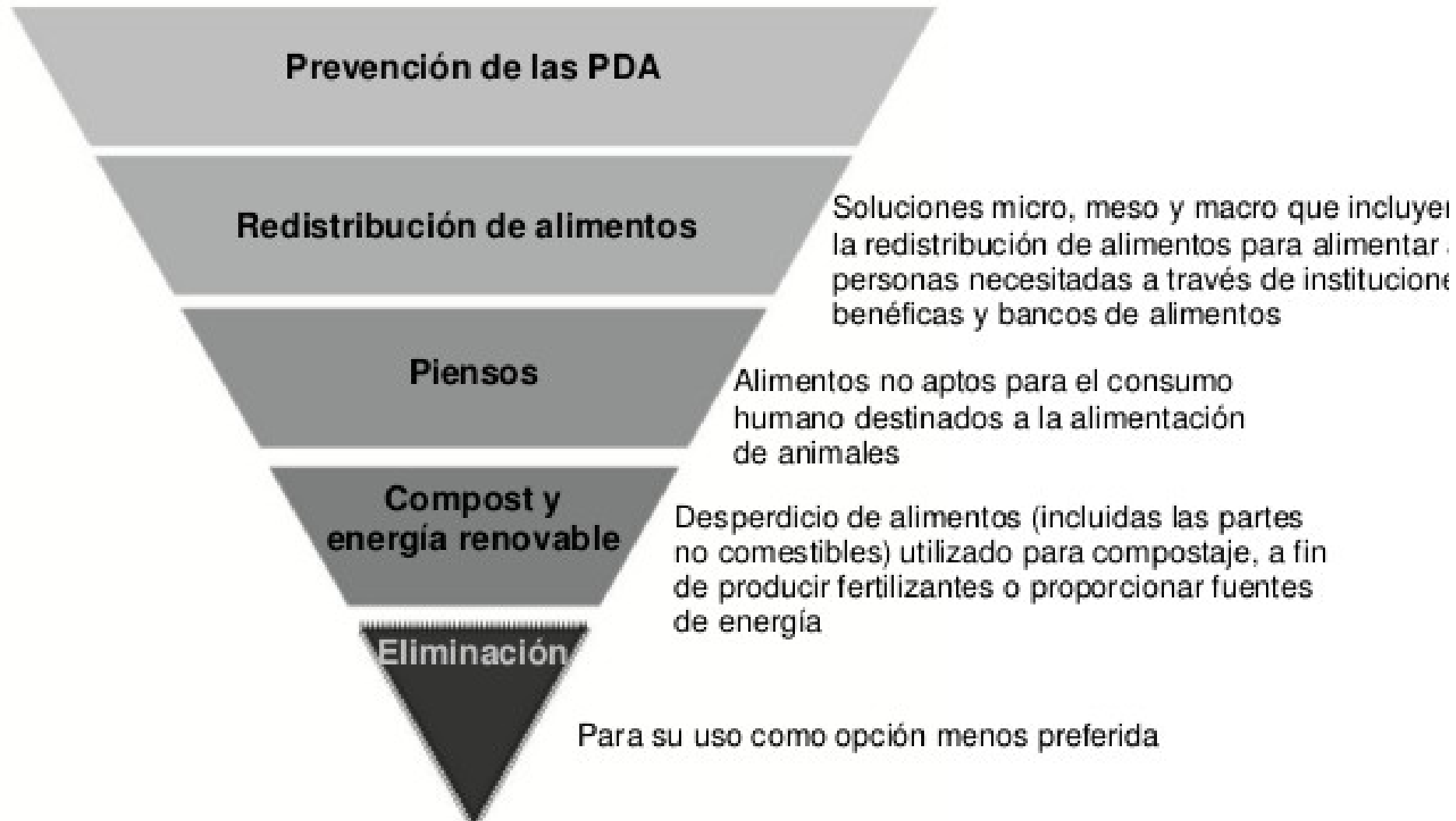
Cambio de comportamiento

Coordinación entre los agentes de la cadena alimentaria

Coordinación de políticas



# REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO





# ***ESTRATEGIAS A NIVEL MUNDIAL***

2006. Campaña en el Reino Unido para que la población «*Ame los alimentos y odie el desperdicio*»

2009. Campaña en Bruselas para inculcar hábitos para minimizar el desperdicio por medio de clases de cocina.

2010. Nace la Asociación de Restaurantes Sostenibles.

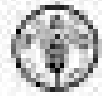






# ESTRATEGIAS A NIVEL MUNDIAL

2011. FAO y Programa de Naciones Unidas para el Medio Ambiente. **“Programa de sistemas alimentarios sostenibles”**.



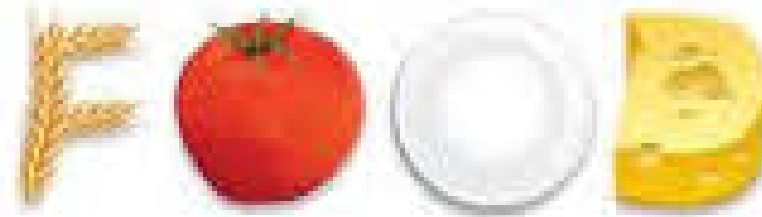
Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



UNEP

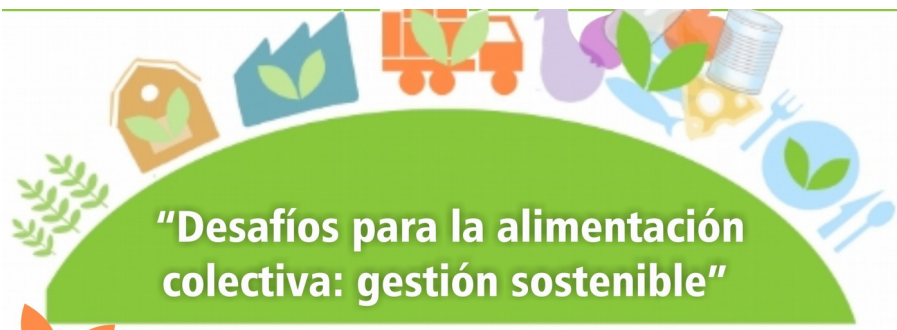
---

SUSTAINABLE



SYSTEMS

PROGRAMME

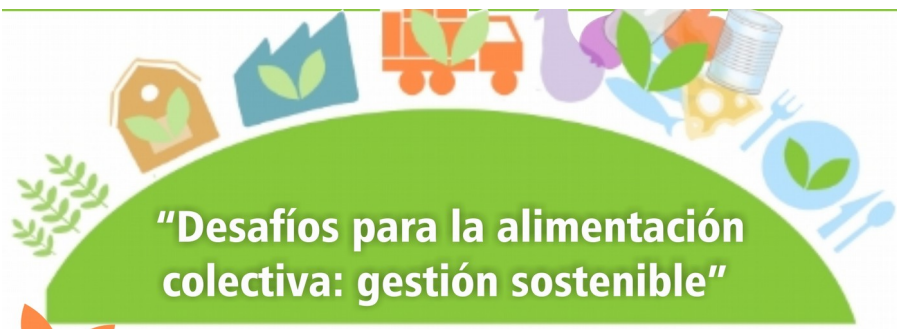


# ***ESTRATEGIAS A NIVEL MUNDIAL***

2012. Parlamento Europeo: *Resolución sobre cómo evitar el desperdicio de alimentos: estrategias para mejorar la eficiencia de la cadena alimentaria en la UE*

2013. Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente. Campaña mundial "Piensa. Aliméntate. Ahorra. Reduce tu huella alimentaria"





# ***ESTRATEGIAS A NIVEL MUNDIAL***

*2013. MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE – ESPAÑA. Programa “Más alimento, menos desperdicio”.*

## **Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”**



Programa para la reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario y la valorización de los alimentos desechados



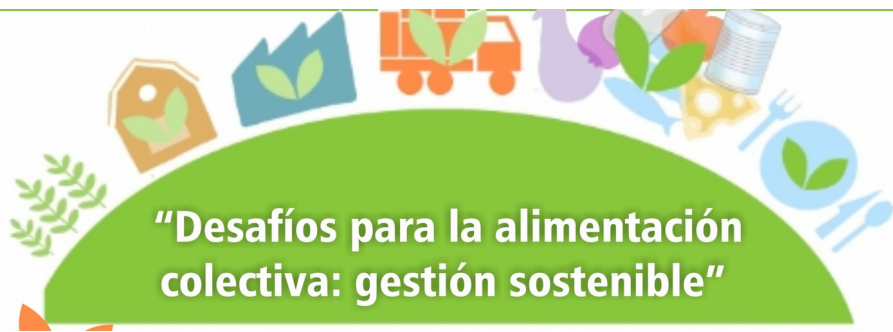
# ESTRATEGIAS A NIVEL MUNDIAL

2013. REINO UNIDO. Programa "WORKING TOGETHER FOR A WORLD WITHOUT WASTE".

2013. FRANCIA. Iniciativa "ALTO AL DESPILFARRO ALIMENTARIO".

2013. ARGENTINA. Iniciativa "Heladera social".





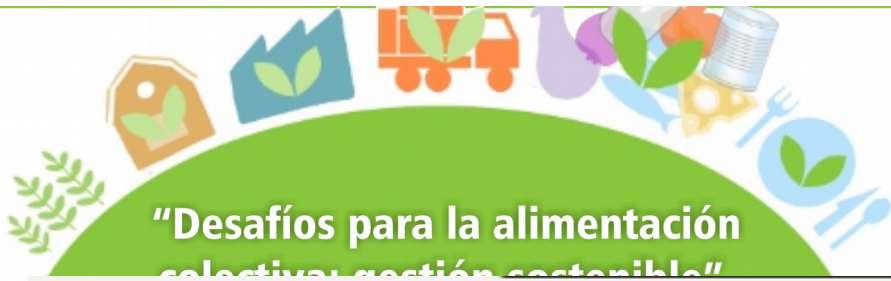
# ESTRATEGIAS A NIVEL MUNDIAL

2015. Naciones Unidas incluye entre sus metas de **Desarrollo Sostenible para 2030**. Objetivo 12: Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles

**META:** Para 2030, reducir a la mitad el desperdicio mundial de alimentos per capita en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y distribución, incluidas las pérdidas posteriores a las cosechas.







# ESTRATEGIAS EN BRASIL



agenciabrasil.ebc.com.br/es/economia/noticia/2016-07/br

## Brasil desperdicia 41 mil toneladas de alimento al año

Me gusta 0 Twitrear

G+1 0

01/07/2016 09h00 São Paulo

Elaine Patricia Cruz - Reportera de Agência



https://www.embrapa.br/agroindustria-de-alimentos/busca



Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária  
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento



O que fazemos | A Embrapa | Notícias | Bibliotecas | Multimídia | Sala de imprensa | Acesso à Info

Portal Embrapa / A Embrapa / Embrapa no Brasil / Unidades / Embrapa Agroindústria de Alimentos / Eventos / Oficina Redução de Perdas e Desperdícios

## Embrapa Agroindústria de Alimentos

Encontre nesta Unidade ^

A Unidade | Produtos, Processos e Serviços | Projetos | Publicações | Biblioteca | Notícias | Multimídia

Workshop | Rio de Janeiro/Rio de Janeiro

### Oficina Redução de Perdas e Desperdícios e Segurança Alimentar e Nutricional





# ESTRATEGIAS EN BRASIL

www.bancodealimentos.org.br/alimentacao-sustentavel/



www.redebrasilatual.com.br/ambiente/2014/05/desperdic

POLÍTICA ECONOMIA CIDADANIA TRABALHO MUNDO AMBIENTE SAÚDE E CIÊNCIA

## AMBIENTE

Compartilhar 602 G+1 0 Tweetar

PESQUISA

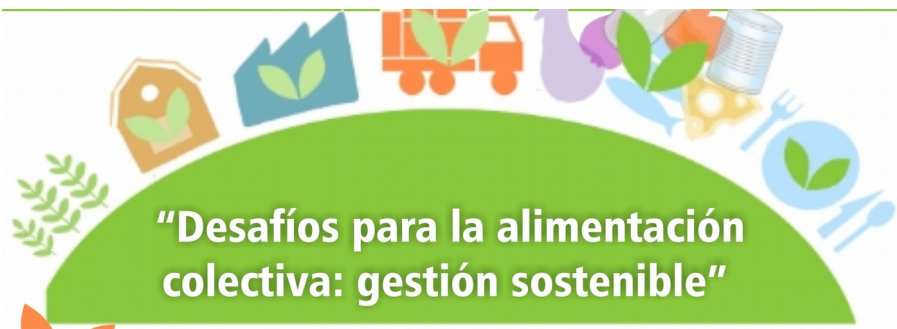
## Brasil desperdiça 40 mil toneladas de alimentos todos os dias

Embrapa diz que 19 milhões de pessoas poderiam ser alimentadas com alimento jogado fora. Ainda de acordo com o órgão, o desperdício ocorre, principalmente, durante a preparação de refeições

ONDE ATUAMOS ALIMENTAÇÃO SUSTENTÁVEL PARCEIROS TRANSPARÊNCIA CONTATO

## Alimentação Sustentável

os são desperdiçados de várias formas: pela produção em excesso, ao caírem dos caminhões durante o transporte, ficando em estoque... Entretanto, boa parte do desperdício ocorre exatamente onde o alimento deveria ser aproveitado: na cozinha. O descarte de cascas, sementes e raízes que poderiam ser usadas em receitas é um exemplo de como jogamos na lixeira o que deveria estar no prato. A alimentação sustentável combate este processo, por meio do aproveitamento integral, do planejamento na hora de ir às compras e da conservação. Menos lixo acumulado, menos dinheiro gasto em vão e melhor distribuição de



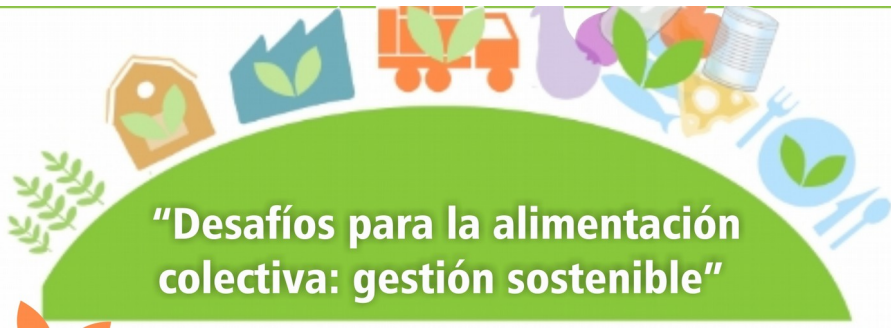
## ***ESTRATEGIAS A NIVEL NACIONAL***

**Personas que no pueden satisfacer mínimamente sus necesidades alimentarias - INE 2016:** 10% de las personas son indigentes (0,3%) o pobres (9,7%).. Total: 345.000 personas.

**Delpilfarro alimentario:** En Mercado Modelo se tiran 2,4 toneladas diarias de alimentos aptos para consumo.

- 2012. ONG. Banco de Alimentos Uruguay
- Red de Alimentos Compartidos
- Slow food
- 2016. "Heladera solidaria"
- 2016: PROYECTO DE LEY: Sobre el mejor aprovechamiento de productos alimenticios.





# ESTRATEGIAS A NIVEL NACIONAL

Facebook interface showing the profile of Banco de Alimentos Uruguay (@Bdauy). The page includes a search bar, a profile picture, and a cover photo. The cover photo shows a group of volunteers in orange vests standing in front of a large cardboard box. The text on the cover photo reads "Banco de Alimentos Uruguay @Bdauy". The page also displays navigation tabs: Inicio, Información, Fotos, Me gusta, and Más.

https://www.facebook.com/Bdauy/

Buscar

Banco de Alimentos Uruguay

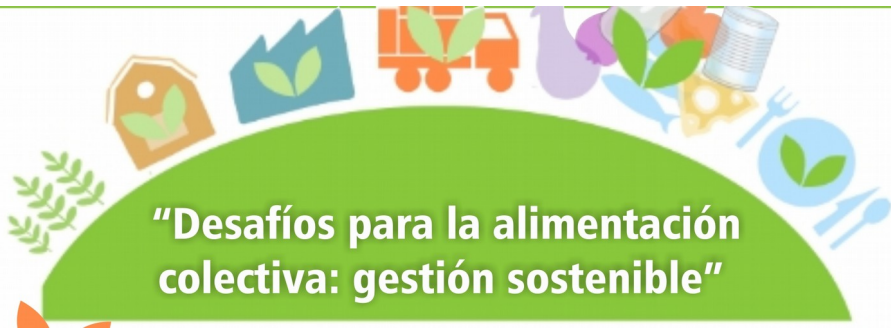
Claudia Inicio 1

Banco de Alimentos Uruguay @Bdauy

Me gusta Mensaje

Inicio Información Fotos Me gusta Más






# ESTRATEGIAS A NIVEL NACIONAL

Facebook post for Redalco Uruguay. The post features a photo of various fresh fruits and vegetables in wooden crates and plastic baskets. The text below the photo includes interaction options: 'Te gusta', 'Enviar mensaje', 'Guardar', and 'Más'. The post is categorized as 'Organización no gubernamental (ONG)'. The left sidebar shows the profile name 'Redalco Uruguay' and navigation options: 'Inicio', 'Publicaciones', 'Fotos', and 'Información'.

https://www.facebook.com/Redalco/#

Busca personas, lugares y cosas

Cludia Inicio 3



REDALCO  
RED DE ALIMENTOS COMPARTIDOS

Redalco Uruguay  
@Redalco

Inicio

Publicaciones

Fotos

Información

Te gusta

Enviar mensaje

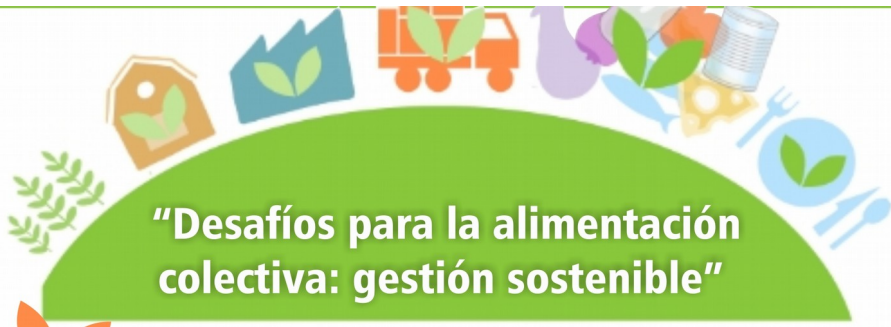
Guardar

Más

Enviar mensaje

Estado Foto/video

Organización no gubernamental (ONG)



"Desafíos para la alimentación colectiva: gestión sostenible"

# ESTRATEGIAS A NIVEL NACIONAL

Facebook interface showing the profile of SLOW FOOD Canario. The main image is a large group photo of people, including children and a dog, outdoors. The profile name is SLOW FOOD Canario, and the bio reads "Sitio web de sociedad/cultura". Navigation options include Inicio, Información, Fotos, Me gusta, and Más.

Facebook interface showing the profile of SLOW FOOD Canario. The main image is a large group photo of people, including children and a dog, outdoors. The profile name is SLOW FOOD Canario, and the bio reads "Sitio web de sociedad/cultura". Navigation options include Inicio, Información, Fotos, Me gusta, and Más.



**SLOW FOOD Canario**  
Sitio web de sociedad/cultura

Me gusta Mensaje

Inicio Información Fotos Me gusta Más





# ESTRATEGIAS A NIVEL NACIONAL

← [Icons] | www.radiouruguay.com.uy/innovaportal/v/89430/22/me | 🔍 Buscar

Enero Febrero Marzo Abril Mayo Junio Julio Agosto Setiembre

## Programas

## Todas las notas

## Corresponsales

## Especiales

### Destacados

Babel 97.1 FM  
Clásica 650 AM  
Emisora del Sur  
Radiodifusión Nacional Uruguay

### Suscripción a boletín:

Miércoles 6 de julio de 2016 - 17:04 hs.

## Heladera Solidaria en Salto atiende a 200 personas

Informe de Estela Gauthier



[Descargar](#)

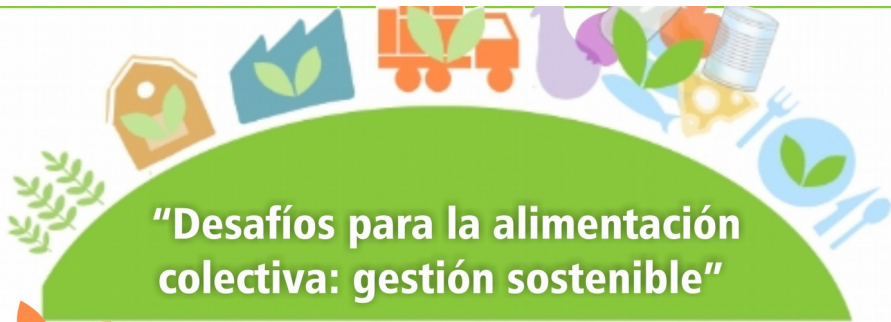
**El proyecto funciona en la casa parroquial de Salto. Empezó repartiendo alimento a 30 personas, actualmente atiende a 200.**

El boca a boca a partir de las personas en situación de calle, destinatarias originales del proyecto, provocó el crecimiento en la asistencia, contó el padre José a Informe nacional.

De las aproximadamente 200 personas que acuden a la parroquia, 15 o 20 están viviendo en la calle, afirmó José. El resto son personas que están en su casa pero presentan "dificultades reales de trabajo", son jubilados o familias con niños enfermos.

Las viandas son donadas por salteños, informó la corresponsal de RNU Estela Gauthier.





# ESTRATEGIAS A NIVEL NACIONAL



Buscar en el Parlamento

- Cámaras y Comisiones ▶
- Documentos y Leyes
- Sobre el Parlamento
- Noticias y Eventos

[Inicio](#) | [Noticias y Eventos](#) | [Noticias](#) |

Noticias
Eventos
Acreditaciones de Prensa
Actividad del Parlamento
Construyendo Democracia

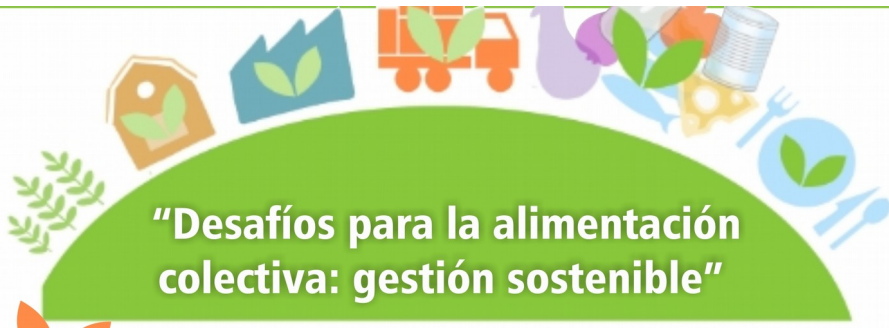
## PROYECTO PROPONE APROVECHAMIENTO DE ALIMENTOS

Miércoles 29 Junio , 2016  
Cámara de Representantes

La Comisión especial de población y desarrollo tiene a estudio un proyecto de ley que pretende que la comida próxima a su vencimiento no se tire y sea aprovechada por bancos de alimentos, entidades de caridad u organizaciones benéficas para su distribución entre los más necesitados.

La iniciativa, que lleva la firma del diputado Adrián Peña, pretende racionalizar y dar el mejor uso y destino a los alimentos que al día de hoy se tiran por parte de las grandes superficies.

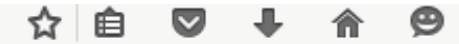
Ello implica, según lo establece el legislador en la exposición de motivos, sensibilizarse con los asuntos sociales de nuestro tiempo, como lo son la desnutrición, las necesidades básicas insatisfechas, al mismo tiempo que paliar las penurias alimenticias de los más carenciados.



# ESTRATEGIAS A NIVEL NACIONAL

www.elobservador.com.uy/es-escandaloso-el-volumen-

Buscar



EL OBSERVADOR



## Es "escandaloso" el volumen de comida que tiran los comercios, asegura el PIT-CNT

Julio 6, 2016 05:00



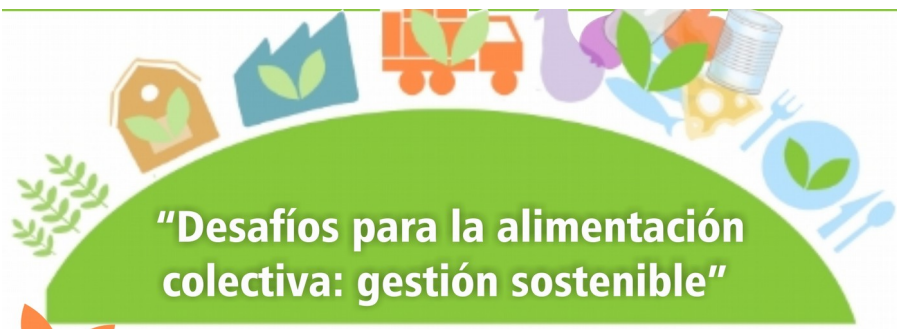
-a

+A



La central sindical sugirió que los súper expendan los alimentos que ya no podrán vender





# ***ESTRATEGIAS A NIVEL NACIONAL***

## **DIALOGO SOCIAL**

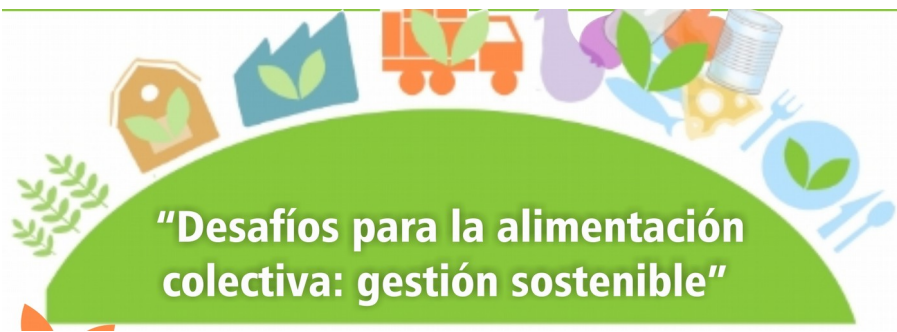


### **Mesa 4: Temas vinculados a DERECHOS Y JUSTICIA SOCIAL**

**Objetivo 2: Poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición y promover la agricultura sostenible**



***REDUCIR EL DESPERDICIO ALIMENTARIO***



A pesar de las Estrategias desarrolladas desde hace muchos años a nivel mundial, aún gran parte de la **CIUDADANÍA NO ESTÁ AL TANTO** de las complejidades del despilfarro alimentario y la producción **sostenible** es un **ASUNTO POCO ASUMIDO POR LAS EMPRESAS**.

Hablar de empresa sostenible lleva, inevitablemente, a hablar de **RESPONSABILIDAD EMPRESARIAL**.

En un SAC **despilfarrar alimentos** es **perder uno de los recursos fundamentales del servicio**.

No aprovechar la comida es reducir el margen de ganancia, restar valor al producto, hacer un uso irresponsable de los recursos naturales y corromper la imagen del negocio.





# ***CAUSAS DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO EN LA RESTAURACION COLECTIVA***

- **CAUSAS PRIMARIAS:** biológicas, químicas, bioquímicas, mecánicas, físicas, fisiológicas.
- **CAUSAS SECUNDARIAS:** vinculadas a los procesos.

## **EJERCICIO**



## ***Planificación de la oferta alimentaria***

- no considerar la estacionalidad de los alimentos
- improvisaciones a la hora de planificar el menú
- selección de comidas que no son bien aceptadas
- usar alimentos sin ningún grado de procesamiento
- lista de platos muy extensa/uso de gran variedad de alimentos
- hacer todas las preparaciones en el servicio
- no conocer el volumen de venta de comidas
- tamaño de porciones no definidas
- no incluir preparaciones que permitan aprovechar tallos, cáscaras
- no estimar adecuadamente el número de usuarios





# COMPRA

- no conocimiento de alimentos que se van a comprar
- falta de comunicación o mala relación con proveedores
- falta capacitación del responsable de la compra
- pedidos delegados a muchas personas
- no considerar el volumen de ventas y el stock
- baja frecuencia de abastecimiento
- no se exige al proveedor horario de entrega
- no verificar disponibilidad de espacios de almacenamiento
- realizar compras al por mayor
- compra de alimentos con mucho embalaje



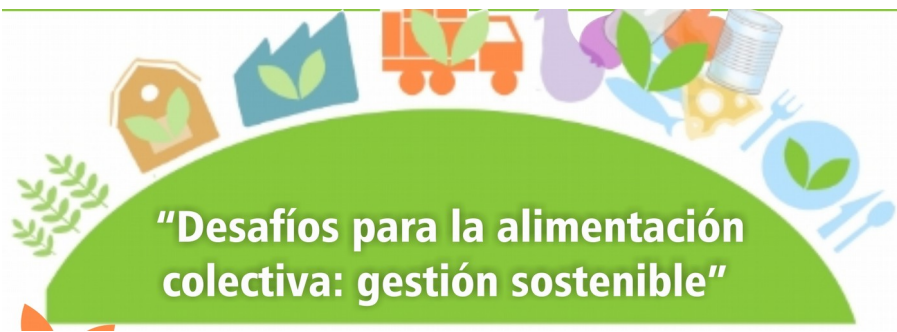
# **RECEPCION**

- personal no capacitado para la inspección
- no alistarse para la recepción
- proveedor no respeta horario de entrega
- no uso de documentos (orden de compra, especificaciones)
- no devolución de artículos no conformes



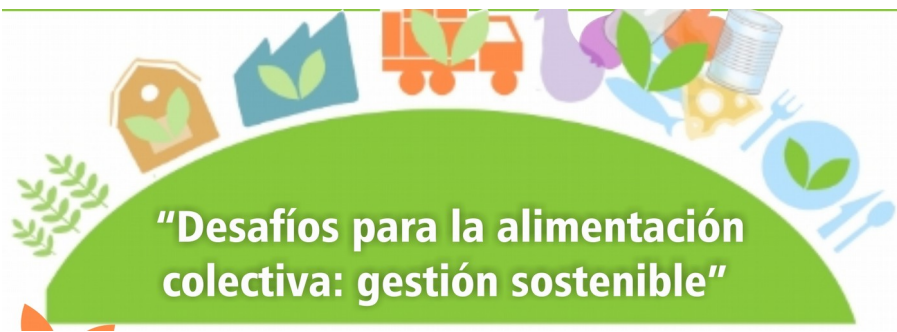
# ALMACENAMIENTO

- espacio de almacenamiento reducido, no específico, desordenado, falta de limpieza, presencia de plagas
- no almacenamiento de los alimentos tan pronto como se reciben
- equipos: no control de temperatura y humedad, sobrecarga, colocación de alimentos calientes, rotura.
- inadecuado acondicionamiento de los alimentos. Alimentos sin etiquetado. No uso de recipientes apropiados. Almacenamiento con productos contaminantes.
- no congelado de las porciones exactas
- no control de existencias
- no cumplimiento de regla PVPS



# ELABORACION

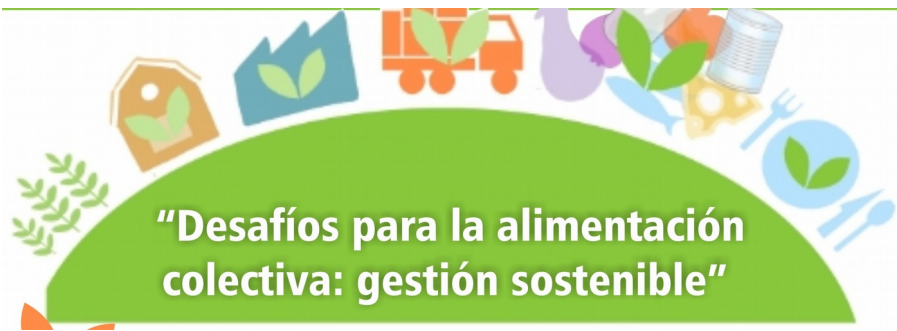
- No uso de ficha técnica o receta: no respetar el tipo y cantidad de ingredientes, técnica dietética inadecuada, condimentar en exceso, no uso de equipo estandarizado
- No uso de equipo específico. Mal estado de funcionamiento.
- No verificar Fcálculo y Fcocción
- Descongelar más comida que la necesaria
- No uso de frutas y verduras maduras para otras preparaciones. No usar sobrantes
- No flexibilidad para hacer cambios en el menú
- Falta de comunicación con el resto del equipo
- No guardar los alimentos que no fueron utilizados en envases apropiados.
- Falta de capacitación del personal



# **SERVICIO/VENTA**

- características de la vajilla
- mala presentación de los platos
- tamaño de porciones no adaptado a los comensales
- no analizar la causa de las comidas poco aceptadas. Falta de comunicación.
- servir complementos de más: pan, condimentos, aderezos, etc.
- falta de asesoramiento al cliente
- no ofrecer al cliente la opción de llevarse la comida no consumida
- buffet: recipientes de comida grandes/profundos. Precio único.
- no equipos diferenciados para servir las comidas
- entorno no confortable
- mucho tiempo de espera por el servicio/turnos de comedor muy cortos





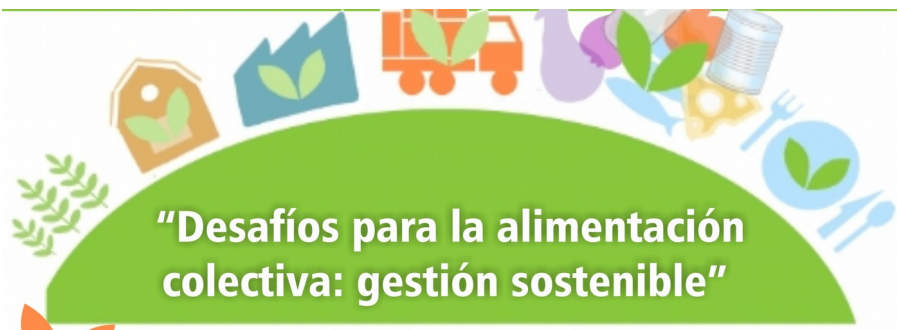
# **SERVICIO/VENTA**

- exposición de productos que afecta la calidad
- búsqueda de alimentos perfectos
- retiro de góndola de alimentos aún no vencidos
- sobrecarga de la góndola
- no reciclaje de frutas y verduras
- darle al comprador excesiva posibilidad de manipulación



## ***SITUACIONES QUE LLEVAN A LA PRODUCCIÓN NO SOSTENIBLE EN LOS SAC***

- La producción sostenible no es considerada como parte del desarrollo de la organización.
- Mano de obra no calificada
- Falta de trabajo en equipo
- Falta de flexibilidad



**"Desafíos para la alimentación colectiva: gestión sostenible"**

