



UNIVERSIDAD
DE LA REPÚBLICA
URUGUAY



Curso-taller:



**“Desafíos para la alimentación
colectiva: gestión sostenible”**



“Desafíos para la alimentación colectiva: gestión sostenible”

**SERVICIOS DE ALIMENTACION
SOSTENIBLES:**

**BUENAS PRÁCTICAS OPERATIVAS DE
PRODUCCIÓN SOSTENIBLE**

Docentes: Lic. Nut Flavia Noguera

Lic Nut Cristina Techeira



“Desafíos para la alimentación colectiva: gestión sostenible”

Sistema Alimentario Sostenible:

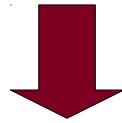
“Es un sistema alimentario que proporciona seguridad alimentaria y nutrición para todos de manera que no se pongan en peligro las bases económicas, sociales y ambientales que generarán seguridad alimentaria y nutrición para las generaciones futuras”

(Fuente: Grupo de Alto Nivel de Expertos en Seguridad Alimentaria y Nutrición, 2014)



“Desafíos para la alimentación colectiva: gestión sostenible”

Sistema Alimentario Sostenible



Buenas Prácticas Operativas de producción sostenible:

Procedimientos tendientes a reducir el impacto ambiental negativo a través de cambios en los modos de actuación y en la organización de los procesos y actividades.



Buenas Prácticas Operativas de producción sostenible:

Orientadas específicamente a la:

- Reducción del uso de recursos naturales***
- Mejora en la eficiencia del uso de dichos recursos.***
- Disminución de la generación de vertidos, residuos y emisiones.***
- Correcta gestión de los mismos***



En las diferentes áreas del SAN puede generarse tres tipos diferentes de desperdicios

- desperdicios por deterioro (incluye desperdicios de la compra y los generados en el almacenamiento)
- desperdicios durante la preparación
- desperdicios en el plato del cliente (vinculado al tema de las porciones y lo que deja el cliente en el plato).



Buenas Prácticas Operativas de producción sostenible:

Requieren:

- Incorporar a las estrategias de la organización aspectos ambientales y sociales***
- considerar la sostenibilidad como un elemento de generación de valor.***
- cambios en la actitud de las personas***
- cambios en los procedimientos***



“Desafíos para la alimentación colectiva: gestión sostenible”

Buenas Prácticas Operativas de producción sostenible:

“No se trata más que de averiguar los residuos que genera el negocio, diseñar un plan de acción para minimizarlos y revalorizar los que inevitablemente se tengan que producir”.



"Desafíos para la alimentación colectiva: gestión sostenible"

Modelo de gestión a nivel de Servicios de Alimentación Colectiva

Principio básico del ciclo de Deming: planeamiento, implantación, verificación y mejora. Ciclo PDCA

Plan – do – check – action



Definición de la política de producción sostenible

- Compromiso de la Dirección de la empresa y liderazgo del Sistema Gestión Producción Sostenible (SGPS)
- Formación del equipo responsable del SGPS.
- Diagnóstico de situación en el Servicio de Alimentación Colectiva (SAC): origen, tipo y volumen de desperdicio, etapa.



“Desafíos para la alimentación colectiva: gestión sostenible”

Determinar grado de cumplimiento del SAC con respecto a las buenas prácticas de producción sostenible.

- Diseño y aplicación de una lista de verificación
- Recabar información a partir de documentos, entrevistas, observaciones.



- *Tiempo mínimo para hacer un seguimiento de la generación de residuos: 1 semana.*

- Factores a tener en cuenta:

- variaciones estacionales
- fechas singulares.

Repetir la auditoría en intervalos regulares.



“Desafíos para la alimentación colectiva: gestión sostenible”

- Pesar diariamente restos de alimentos no consumidos que quedan en las bandejas, platos del usuario, envases abiertos pero no consumidos.
- Clasificar los alimentos no consumidos, estableciendo criterios varios: Identificar aquellos que se tiran en mayor proporción, cuantificar por rango de edades, etc.



Planificar

- Establecer un Plan de Acción

Minimizar la generación de desperdicios y gestionar adecuadamente aquellos que son inevitables a partir de la optimización de los procesos.

Estimular la participación de todos los involucrados.
Fomentar actitud crítica y constructiva.



"Desafíos para la alimentación colectiva: gestión sostenible"

Elaboración de Plan para revertir despilfarro alimentario y uso ineficiente de los recursos naturales

- Análisis de datos recabados
- Análisis FODA: Identificación de fortalezas y debilidades, amenazas y oportunidades.
- Indicadores para evaluar desperdicio alimentario



Verificación

-Evaluar los procesos y medición del impacto de las acciones

Seguimiento y medición continuos

Evaluación del estado de cumplimiento del plan de acción

Definición de acciones correctivas y preventivas



“Desafíos para la alimentación colectiva: gestión sostenible”

Determinar grado de cumplimiento del SAC con respecto a las buenas prácticas de producción sostenible.

- Diseño y aplicación de una lista de verificación
- Recabar información a partir de documentos, entrevistas, observaciones.



Actuar

-Emprender acciones para mejorar el sistema de gestión

Revisión por la dirección a intervalos definidos previamente

Identificar áreas de mejora

Implementación de la mejora continua.

(Fuente: Aprovechemos la comida! Una guía para reducir el despilfarro alimentario en el sector de la hostelería, la restauración y el catering)

Indicadores para Evaluar Desperdicio Alimentario

- Factor de Corrección
- Peso per cápita (g) de la comida servida.
- Per cápita de sobrante
- Índice de sobrante
- Per cápita de residuos
- Índice de residuos
- Índice de rechazo



Buenas Prácticas Operativas de producción sostenible

- 1- Planificar la producción
- 2- Comprar
- 3- Recepción
- 4- Almacenamiento
- 5- Elaboración de preparaciones de alimentos
- 6- Servicio de comidas



Buenas Prácticas Operativas de producción sostenible

1- Planificar la producción

- Planificar el menú.
- Disponer de fichas técnicas para cada preparación
- Conocer el perfil de los clientes: preferencias alimentarias, restricciones culturales y religiosas, alergias, etc.



Buenas Prácticas Operativas de producción sostenible

- Estación del año, consumo de materias primas, agua y energía, etc
- Proyectar el historial de ventas hacia el futuro prestando atención a las tendencias más recientes: estacionalidad de la demanda, períodos de vacaciones, días festivos, etc.



“Desafíos para la alimentación colectiva: gestión sostenible”

- Evitar la improvisación.
- Considerar diversos tipos de alimentos (tratamiento tecnológico, etc).
- Incluir preparaciones que permitan aprovechar cáscaras, tallos para reducir volumen de desperdicios orgánicos



Buenas Prácticas Operativas de producción sostenible

2- Comprar

- Hacer una compra reflexiva, responsable, solidaria para desperdiciar menos,
- Comprar alimentos en las cantidades justas según la previsión de ventas y mantener un stock de seguridad.



- Determinar el tipo y cantidad de alimentos a comprar de acuerdo al menú, recetario, stocks, volumen de ventas o de comidas ofertadas.
- Comprar aquellos productos que se adaptan mejor a las necesidades del SAN.
- Solicitar productos de temporada para reducir la adquisición de alimentos con deterioro.



“Desafíos para la alimentación colectiva: gestión sostenible”

- Verificar la disponibilidad de espacio de almacenamiento.
- Visión general de las existencias utilizando por ejemplo un sistema de etiquetado por fechas
- Control de inventarios.

A decorative banner at the top of the slide features a green hill shape. Above the hill, there are several colorful icons: a brown house with a green leaf, a blue folder with a green leaf, an orange truck with a green leaf, a purple bowl with a green leaf, a blue plate with a green leaf, and a blue fork and spoon. The text "Desafíos para la alimentación colectiva: gestión sostenible" is written in white on the green hill.

"Desafíos para la alimentación colectiva: gestión sostenible"

Proveedores:

- precio del producto
- fechas y el horario de entrega
- flexibilidad para adaptarse a las necesidades del servicio y comodidad del suministro.
- experiencias previas y la confianza.
- conocer el origen de los productos que compramos y los procesos a los que ha sido sometidos los alimentos.



Buenas Prácticas Operativas de producción sostenible

3- Recepción

- Establecer horarios de recepción de mercancías con los proveedores.
- Comprobar calidad y cantidad de mercadería
- Control y relacionamiento con el proveedor.



"Desafíos para la alimentación colectiva: gestión sostenible"

Buenas Prácticas Operativas de producción sostenible

4- Almacenamiento

- Las operaciones de almacenamiento deben ser rápidas acondicionando el alimento dependiendo de la naturaleza para evitar mermas y el crecimiento de microorganismo.
- Monitoreo y Plan de mantenimiento de equipos y stock.



“Desafíos para la alimentación colectiva: gestión sostenible”

- Control de variables ambientales que afecten la conservación de los alimentos: Temperatura, Humedad, Renovación del aire, exposición a la luz.
- Espacios proporcionales al servicio que presta el establecimiento, adaptada al stock que garantice la disponibilidad de alimentos .



“Desafíos para la alimentación colectiva: gestión sostenible”

Acciones que ayudan a evitar el despilfarro alimentario en el almacenamiento.

“Cada cosa en su sitio y un sitio para cada cosa”

- Organización de espacios de almacenamiento de acuerdo a necesidades de conservación, tipo de producto, frecuencia de utilización, fecha de vencimiento
- Evitar la contaminación cruzada
- Control de existencias



"Desafíos para la alimentación colectiva: gestión sostenible"

- Factor de cocción = Relación entre el peso cocido y el peso crudo del alimento

$$F_{cc} = \frac{\text{Peso cocido (g)}}{\text{Peso crudo (g)}}$$

$F_{cc} < 1$: indica REDUCCIÓN en el peso del alimento

$F_{cc} = 1$ indica que no hay modificación en el peso del alimento

$F_{cc} > 1$ indica AUMENTO en el peso del alimento



“Desafíos para la alimentación colectiva: gestión sostenible”

- Factor de corrección

$$FC = \text{Peso Bruto} / \text{Peso Neto}$$



- Fichas técnicas de las preparaciones
- Uso de equipo adecuado de cocción y de operaciones de higiene y pelado por ejemplo.
- Capacitación del personal manipulador de alimentos.
- Estandarizar porciones



Buenas Prácticas Operativas de producción sostenible

6- Servicio de comidas

- “dirigir la venta” para reducir variantes.
- Interpretar preferencias de los usuarios.
- Seguimiento de la cantidad y el tipo de comida que queda en los platos (residuos)



- Porciones diferenciadas (niños, adultos, etc), con muestras fotográfica de platos por ejemplo.
- Preguntar si el usuario quiere: pan, condimientos, sal, azúcar, edulcorante, etc.
- Si el usuario no consumió toda la comida, ofrecerle armar un paquete con los restos de comida de manera de que los pueda terminar de consumir en su hogar.



"Desafíos para la alimentación colectiva: gestión sostenible"

- Establecimientos tipo buffet:
- Utilizar bandejas o recipientes más pequeños en el momento de presentar la comida. Así existirá más rotación, la comida será más fresca, de mayor calidad, y asegurar que la cantidad a tirar es menor.
- Usar utensilios para servir o vajilla más pequeña para disminuir el tamaño de las raciones.



"Desafíos para la alimentación colectiva: gestión sostenible"

- Usar fotos de porciones o platos servidos para guiar a los consumidores a servirse con moderación.
- Disponer de personal que asesore al usuario sobre las características de la comida y las cantidades a consumir.
- Usar el cobro por peso de alimentos. De esta manera el cliente es más cuidadoso a la hora de servirse.



Bibliografía

1. Estrategia, más alimento menos desperdicio. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Gobierno de España. 13 abril 2002.
2. Manual de buenas prácticas ambientales en la familia Profesional. Industrias alimentarias. Ministerio de Trabajo y Asuntos sociales. Ministerio de Medio Ambiente. España. INEM. Fondo Social Europeo. 2002.
3. Buenas prácticas ambientales en la industria alimentaria. Área de Mejora Ambiental de la Unidad de Investigación Alimentaria de AZTI-Tecnalia. **Edita:** AZTI-Tecnalia2005.
4. IEH. Boletín Temático sobre Tecnologías sociales. Tema 6. Aprovechamiento y uso adecuado de los alimentos. Editorial 6 diciembre 2009
5. Food wastage footprints. Impacts on natural resources. FAO. 2013