




UNIVERSIDAD
DE LA REPÚBLICA
URUGUAY



escuela de
NUTRICIÓN



Curso – taller: “ALIMENTACION SOSTENIBLE”



“Reduciendo el
desperdicio alimentario
en la producción de comidas”

Tacuarembó, 2018



SERVICIOS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA
SOSTENIBLES:

**IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS DE
PRODUCCION SOSTENIBLES**



Sistema de Producción Sostenible

MODELO DE PRODUCCION SOSTENIBLE

Procedimientos tendientes a desarrollar una producción eficiente que reduzca el impacto ambiental negativo, mediante cambios en los modos de actuación y en la organización de los procesos.



Modelo de producción sostenible

- Desarrollar una política de sostenibilidad
- Involucrar a todo el equipo
- Proporcionar la información necesaria
- Generar documentación y registrar los hechos



Modelo de producción sostenible

Principio básico del Ciclo de Deming:

- **Planeamiento: *planear***
- **Implantación: *hacer***
- **Verificación: *verificar***
- **Mejora: *actuar***

Ciclo PDCA - PHVA





Modelo de producción sostenible

Definición de la política de producción sostenible

- a) Compromiso de la Dirección de la empresa y liderazgo del Sistema Producción Sostenible (SPS)
- b) Formación del equipo responsable del SPS.



Modelo de producción sostenible **PLANEAR**

1. Diagnóstico de la situación inicial

Objetivo: Determinar origen, tipo y volumen de desperdicios, posibles causas.

- a) Diseñar formularios para la recolección de datos**
- b) Recabar información**



AUDITORÍA PARA LA GESTIÓN DEL DESPERDICIO

Fecha Día 1: _____

CAUSAS DEL DESPERDICIO					
	Día 1	Día 2	Día 3	Día 4	Día 5
Productos echados a perder					
Excedentes elaborados (productos de exposición, platos no consumidos...)					
Restos en el plato					
Otros (descartes, mala presentación, errores en los pedidos...)					
Total					
Nº de comensales					
kg desperdicio/comensal					



Modelo de producción sostenible **PLANEAR**

Indicadores:

- Factor de corrección (peso bruto/peso neto)
- Factor de cocción (peso crudo/peso cocido)
- Peso per cápita (g) de la comida servida.
- Índice de sobrante (cantidad de comida que sobra/ cantidad de comida preparada)
- Índice de residuos (cantidad de comida que queda en el plato/cantidad de comida servida)
- Satisfacción del usuario



Modelo de producción sostenible **PLANEAR**

2) Establecer un Plan de Acción

Minimizar los 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.

a) Definir objetivos/metas

b) Establecer un programa para solucionar los problemas identificados: qué, cómo, con qué, quienes, cuándo, cómo se medirá el impacto del programa.



Modelo de producción sostenible

PLANEAR

	Cantidad desperdicio	Evitabilidad	Acciones
	Media-baja	Alta	Formato Planificación carta
	Baja	Muy alta	Revisión fechas caducidad
	Baja	Media	Temperatura Manipulación
	Alta	Media	Carta
	Muy Alta	Media-alta	Planificación
	Muy Alta	Muy alta	Tamaño raciones acompañamiento



APROVISIONAMIENTO



ALMACÉN



TRANSPORTE



ELABORACIÓN



EXPOSICIÓN



SERVICIO



Modelo de producción sostenible HACER

1) Implementar el Plan de Acción

- a) Formación del personal
- b) Asignar responsabilidades
- c) Suministrar recursos
- d) Completar y mantener la documentación
- c) Establecer controles operacionales



Modelo de gestión Sostenible VERIFICAR

1) Evaluación del cumplimiento del plan

- Seguimiento y medición continuos
- Definición de acciones correctivas y preventivas

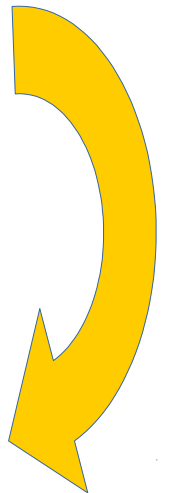


Modelo de producción sostenible ACTUAR

Emprender acciones para mejorar el sistema de gestión

- Revisión por la Dirección a intervalos definidos
- Identificar áreas de mejora

Implementar la MEJORA CONTINUA





PROGRAMA DE REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO PARA UN SERVICIO DE ALIMENTACION

Ejercicio 2