

# CAPACITACIÓN PARA LA REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS



USFOODWASTEPACT.ORG

## Cómo reducir el desperdicio en la cocina

Esta capacitación ha sido diseñada pensando en usted y su equipo. Para que sea lo más efectiva posible, aquí tiene algunas preguntas para responder.

- ¿Podría consultar los sitios web de su empresa y/o de sus clientes y conocer su compromiso respecto al desperdicio de alimentos?
- ¿Cómo se traduce esto en sus operaciones?
- ¿Qué nivel de prioridad da su organización a la reducción del desperdicio de alimentos?
- ¿Cómo ha afectado el desperdicio de alimentos al trabajo diario de tu equipo?

## Ahora, mire los datos de seguimiento del desperdicio de alimentos del último mes de sus operaciones.

¿Cuáles fueron los alimentos más desperdiciados?

¿Cuál fue el volumen total de alimentos desperdiciados?

¿Cuál era su valor?

¿Cuántas horas de trabajo crees que podrías haber ahorrado si no hubieras preparado esa comida?

¿Cuáles son sus principales razones de pérdida?

¿Dónde desperdicias más comida?

Al recopilar esta información y compartirla durante las próximas tres semanas, hará que esta capacitación sea más personal y tangible para su equipo.

# 1. ¿POR QUÉ ES IMPORTANTE REDUCIR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS?

## SEMANA 1

### Introducción al desperdicio de alimentos y la sostenibilidad

#### WASTE FACT

# 40%

del suministro de alimentos a nivel minorista y de consumo en los EE. UU.

**NUNCA ES COMIDO.**

Representa **MIL MILLONES DE LIBRAS** o **\$161 MIL MILLONES** valor de alimentos cada año.

Esto proviene de las últimas estimaciones de las Preguntas frecuentes sobre desperdicio de alimentos del USDA, que se encuentran en [usda.gov/foodwaste/faqs](https://usda.gov/foodwaste/faqs).

#### PREGUNTA AL EQUIPO

## ¿Puedes decir qué otros recursos se desperdician, además de los alimentos?

- **140 millones de acres de tierra agrícola** – un área del tamaño de California y Nueva York junta.
- **5.9 ,9 billones de galones de agua azul** – uso anual de agua de 50 millones de hogares estadounidenses. El agua azul es agua potable.
- **664 mil millones de kWh de energía** – uso anual de energía de 50 millones de EE. UU. hogares americanos.
- **778 millones de libras de pesticidas y 14 mil millones de libras de fertilizantes** – suficientes para cultivar todos los alimentos de origen vegetal que se producen cada año para la población de EE. UU.

## Podemos ayudar: ¡Bienvenido al concurso FoodWISE!

### ¿DE QUÉ SE TRATA EL CONCURSO?

Este concurso tiene como objetivo encontrar formas innovadoras y prácticas de reducir el desperdicio de alimentos. Ya sea que se trate de una nueva receta que utiliza más partes de la comida, un truco inteligente para almacenarla y mantenerla fresca por más tiempo o un cambio de proceso que nos ayuda a trabajar de manera más inteligente, sus ideas marcan la diferencia.

### COMO PARTICIPAR

- 1 **Piensa en una idea:** Mira a tu alrededor, piensa en los residuos que ves todos los días y encuentra una solución inteligente para reducirlos.
- 2 **Danos algunos detalles sobre cómo lo implementarías.** ¿Necesitas ayuda? Pídale al líder de su equipo que le ayude a fortalecer su idea.
- 3 **Envía su idea:** Complete el formulario de envío en papel.
- 4 ¡Puedes enviar tantas ideas como quieras!

### POR QUÉ ES IMPORTANTE SU PARTICIPACIÓN

Al participar, contribuye directamente a nuestros objetivos medioambientales y ayuda a crear un lugar de trabajo más sostenible y eficiente. Es una oportunidad para sacar el líder que hay en usted, mostrar su creatividad y generar un impacto positivo.

# FOODWISE CONCURSO

## PRESENTACIÓN DE IDEAS



USFOODWASTEPACT.ORG

### NOMBRE COMPLETO

### CORREO ELECTRÓNICO

### DETALLES DE UBICACIÓN

### ¿CUÁL ES SU IDEA PARA REDUCIR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS?

### ¿DÓNDE SE APLICA ESTA IDEA?

- Cocina Central
- El Comedor
- Otro (Especifique a continuación)

### ¿EN QUÉ PASO DE LAS OPERACIONES SE APLICA ESTO?

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Depósito            | <input type="checkbox"/> Recortar/preparar                 |
| <input type="checkbox"/> Durante el servicio | <input type="checkbox"/> Fin del servicio                  |
| <input type="checkbox"/> Período de hombro   | <input type="checkbox"/> Otro (Especifique a continuación) |
| <input type="checkbox"/> Ingeniería de menú  |  |
| <input type="checkbox"/> Recepción de comida |  |

### ¿ALGUNA OTRA INFORMACIÓN QUE LE GUSTARÍA PROPORCIONAR?



These materials were produced by the R&DE Stanford Food Institute for the U.S. Food Waste Pact, an initiative of ReFED and World Wildlife Fund.



## 2. NUESTROS COMPROMISOS DE REDUCCIÓN DESECHOS ALIMENTARIOS



USFOODWASTEFACT.ORG

SEMANA 1

Introducción al desperdicio de alimentos y la sostenibilidad

### WASTE FACT

#### OBJETIVO, MEDIR, ACTUAR

En 2023, ReFED y WWF crearon el Pacto contra el Desperdicio de Alimentos de EE. UU., un acuerdo voluntario que busca ayudar a las empresas alimentarias a reducir el desperdicio en sus operaciones mediante la colaboración.

Visite [usfoodwastepact.org](https://usfoodwastepact.org) para obtener más información.

(Vea el cartel sobre la escala de desperdicio de alimentos de la EPA)

### PREGUNTA AL EQUIPO

#### ¿Cuáles son los métodos para reducir el desperdicio de alimentos en las operaciones de servicio de alimentos?

- **Reducción de fuentes:** Producir, comprar y servir solo lo que se necesita. La reducción en origen se puede lograr en cualquier etapa de la cadena de suministro, y las opciones de reducción en origen deben agotarse antes de considerar otras vías.
- **Donación y reciclaje** (utilizar desperdicios de alimentos en nuevos productos alimenticios para humanos): Tienen los beneficios más cercanos a la reducción de fuente. Sin embargo, hasta el 40% de los alimentos donados pueden desperdiciarse y estas soluciones requieren más recursos.
- **Alimentación de animales:** Puede desplazar la producción de piensos tradicionales para animales (soja, maíz o cebada).
- **Compostaje:** Mejora la salud del suelo, secuestra carbono y desplaza parte del uso de fertilizantes químicos.

## ¿Qué soluciones estamos implementando en nuestro día a día?

### REDUCCIÓN DE FUENTE

- **Previsión precisa de la demanda:** Utilizamos datos históricos para predecir la cantidad de comidas que necesitamos producir y pedir cantidades adecuadas de comida
- **Sistema “primero en entrar, primero en salir”:** Rotar el stock para que los productos más antiguos se utilicen primero para evitar que se echen a perder.
- **Mejores prácticas de almacenamiento:** Asegúrese de que los alimentos se almacenen a la temperatura correcta para prolongar su frescura y mantenga niveles óptimos de humedad para evitar el deterioro de las frutas y verdura.
- **Mejores prácticas de preparación:** Tamaños de porciones apropiados, uso de todas las partes de los alimentos y diseño de menús que puedes incorporar los ingredientes sobrantes.

### RECICLAJE

- **Reutilizar la sobreproducción en otros platos:** Crear Menús Especiales que permitan utilizar alimentos de corta vida útil.
- **Convertir los desperdicios de alimentos en nuevos productos:** Crear jugos a partir de frutas imperfectas o usar restos de vegetales para hacer acciones.

### DONACIÓN DE ALIMENTOS

- Cuando nuestras operaciones tienen disponible un exceso de alimentos seguros para el consumo, el programa de donación de alimentos proporciona esto a las agencias de ayuda contra el hambre. Donamos miles de libras de alimentos cada año a organizaciones sin fines de lucro.



These materials were produced by the R&DE Stanford Food Institute for the U.S. Food Waste Pact, an initiative of ReFED and World Wildlife Fund.



### 3. ¿DÓNDE OCURRE EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN LAS OPERACIONES DE RESTAURANTES?

SEMANA 1

Introducción al desperdicio de alimentos y la sostenibilidad

WASTE FACT

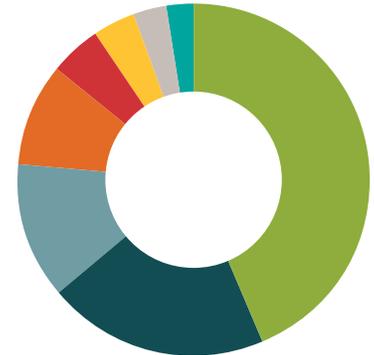
En 2023, **MÁS DE 45%** del excedente total del sector de servicios de alimentación fue generado por restaurantes de servicio completo, y casi el **70% DEL EXCEDENTE TOTAL PROVIENE DEL DESPERDICIO DE PLATOS**, o de clientes que no comieron lo que cogieron o les sirvieron.

Esto proviene de las últimas estimaciones de ReFED, que se pueden encontrar en la página "Recomendaciones de las partes interesadas en restaurantes y servicios de alimentación" en <https://refed.org/stakeholders/restaurants-and-foodservice/>.

PREGUNTA AL EQUIPO

### ¿Cuáles son los alimentos que más se desperdician en EE. UU.?

- Frutas y verduras: 43,7%
- Alimentos preparados: 20,2%
- Lácteos y huevos: 12,7%
- Productos secos: 9,5%
- Carne fresca y mariscos: 4,6%
- Bebidas listas para beber: 3,8%
- Pan y panadería: 3,2%
- Congelados: 2,3%



Fuente: Todas las estimaciones proceden de los últimos datos de ReFED, que pueden encontrarse en el Monitor de Desperdicio de Alimentos en el Motor de Información de ReFED en [insights.refed.org](https://insights.refed.org).

### ¿Cuáles son nuestros puntos de residuos actuales?

PARTE TRASERA DE LA CASA / PRODUCCIÓN

FRENTE DE CASA / CONSUMIDOR



Selección proceso



Control de calidad



Almacenamiento



Procesando



Almacenamiento



Hora de comer



Sobras

# 4. ES HORA DE REFLEXIONAR

## SEMANA 1

### Introducción al desperdicio de alimentos y la sostenibilidad

Como hemos visto esta semana, el desperdicio de alimentos es un problema complejo y muchos actores, incluido nuestro equipo, están trabajando para resolverlo. Te haré una pequeña prueba para ayudarnos a reflexionar sobre lo que discutimos y prepararnos para la siguiente fase de nuestra capacitación. No olvides enviar tus ideas para el concurso FoodWISE.

**Seamos creativos y transformemos nuestras ideas en acciones para ayudar a reducir los residuos y preservar nuestro planeta. Estamos ansiosos por ver tus increíbles ideas!**

#### ENVÍA SU IDEA

Pregúntele a su gerente sobre el formulario de envío de ideas y envíe tantas ideas como desee!

#### 1. ¿QUÉ PORCENTAJE DE ALIMENTOS NUNCA SE COME EL EE.UU.?

- 20%
- 30%
- 40%
- 50%

#### 2. ¿CUÁLES SON LOS PRINCIPALES RECURSOS QUE SE DESPERDICIAN MÁS ALLÁ DE LOS ALIMENTOS?

- Tierra y agua
- Energía y pesticidas
- Todo lo anterior
- Solo tierra

#### 3. ¿CUÁL DE LOS SIGUIENTES ES UN MÉTODO PARA REDUCIR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS?

- Pedir ingredientes en exceso
- Reducción de fuente
- Ignorar las fechas de vencimiento
- Desechar las sobras

#### 4. ¿QUÉ ES LA REDUCCIÓN EN ORIGEN EN LA GESTIÓN DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS?

- Donación de excedentes de alimentos
- Producir, comprar y servir únicamente qué se necesita
- Compostar restos de comida
- Alimentar a los animales con las sobras

#### 5. ¿CUÁLES SON LOS BENEFICIOS DEL COMPOSTAJE?

- Mejora la salud del suelo
- Secuestra carbono
- Desplaza cierto uso de fertilizantes químicos
- Todo lo anterior

#### 6. ¿CÓMO AYUDA EL SISTEMA “PRIMERO EN ENTRAR, PRIMERO EN SALIR” A REDUCIR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS?

- Rotando el stock para que los productos más antiguos se utilicen primero
- Comprando nuevos productos primero
- Ignorando productos más antiguos
- Al deshacerse de productos más antiguos

#### 7. ¿QUÉ PAPEL JUEGA LA PREVISIÓN PRECISA EN LA REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS?

- Ayuda a pedir cantidades adecuadas de comida
- Aumenta el desperdicio de alimentos
- Ignora datos históricos
- Conduce a la sobreproducción

# 5. GESTIÓN DE INVENTARIOS: MÉTODOS FIFO (FIRST IN, FIRST OUT)

## SEMANA 2

### Mejores prácticas para reducir el desperdicio de alimentos antes del consumo

#### WASTE FACT

Se estima que las soluciones que optimizan la gestión de productos evitarían que

**3 MILLONES DE TONELADAS**

de residuos alimentarios terminen en los vertederos. Eso equivale a

**5 MIL MILLONES DE COMIDAS.**

Esto según las últimas estimaciones de ReFED, que se pueden encontrar en la página "Refine Product Management" en <https://refed.org/action-areas/refine-product-management/>.

#### PREGUNTA AL EQUIPO

### FIFO en la práctica

- ¿Cómo utiliza FIFO en sus tareas diarias?
- ¿Qué desafíos enfrenta al seguir los procedimientos FIFO?
- ¿Qué mejoras o reducciones en el desperdicio de alimentos ha observado al utilizar FIFO?
- ¿Cómo logra que FIFO funcione?
- ¿Cómo podemos mejorar el proceso FIFO en nuestras operaciones?

## Gestión de FIFO para distintos tipos de alimentos

Los principios FIFO se aplican de manera diferente a las distintas categorías de alimentos en función de sus requisitos de almacenamiento, vida útil y prácticas de manipulación. A continuación, se muestra cómo se debe adaptar el FIFO a los diferentes tipos de alimentos:

CATEGORY OF FOOD	LEVEL OF RISK IF USE DATE IS PAST	RECOMMENDED INVENTORY CHECK FREQUENCY
Lácteos y carne	Alta	Diariamente
Alimentos preparados	Alta	Diariamente
Productos frescos	Media	Diariamente
Alimentos congelados	Media	Semanalmente
Bebidas	Baja a media	Mensualmente
Productos secos	Baja	Mensualmente

## ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

Los CDC estiman que cada año aproximadamente

**1 DE CADA 6** estadounidenses se enferma,

**128.000 SON HOSPITALIZADOS** y

**3.000 MUEREN** por enfermedades transmitidas por los alimentos.

Esto proviene de las últimas estimaciones de los CDC, que se pueden encontrar en el sitio web de los CDC en <https://www.cdc.gov/restaurant-food-safety/about/index.html>.

## PREGUNTA AL EQUIPO

### ¿Qué técnicas utilizáis para prolongar la frescura de los alimentos?

Recuerda las técnicas **FRESCO** para mantener frescas las frutas y verduras:

- F** Fecha de ingreso primero, salida primero (FIFO) y una gestión adecuada del inventario.
- R** Regular la temperatura, refrigerando los artículos perecederos y congelando los alimentos para su almacenamiento a largo plazo.
- E** Evitar el etileno, separando las frutas que producen etileno de los artículos sensibles al etileno.
- S** Sellar en contenedores para mantener fuera el aire y prevenir la oxidación.
- C** Controlar la humedad para mantener niveles óptimos de humedad para diferentes tipos de productos.
- O** Orden adecuada, almacenando los productos secos en la despensa y artículos como papas, cebollas y calabaza de invierno en un lugar fresco, oscuro y bien ventilado, como un sótano.

## ¿Qué hace que los alimentos se echen a perder?

### TEMPERATURA

Afecta la tasa de crecimiento de microorganismos y actividades enzimáticas. Los alimentos perecederos requieren refrigeración o congelación para mantenerse frescos.

### MICROORGANISMOS

Bacterias, levaduras y mohos causan descomposición. Es esencial el control microbiano mediante higiene y manipulación adecuada.

### OXÍGENO

Provoca oxidación y favorece microorganismos aeróbicos. La gestión del oxígeno con técnicas de envasado prolonga la vida útil.

### ACTIVIDAD DEL AGUA (AW)

Alimentos con mayor actividad del agua se estropean más rápido. Control mediante secado o conservantes.

### HUMEDAD

Mantener niveles adecuados evita deshidratación y exceso de humedad, que promueven el crecimiento microbiano y descomposición.

### NIVELES DE PH

Alimentos con pH bajo son menos propensos a estropearse. Ajustar el pH ayuda a conservarlos.

### DAÑO FÍSICO

Alimentos dañados son más susceptibles a invasión microbiana y descomposición. Manipular con cuidado.

### GAS ETILENO

Acelera maduración y descomposición de algunas frutas y verduras.

### LUZ

La luz, especialmente ultravioleta, causa fotodegradación y pérdida de nutrientes.

## WASTE FACT

### CASI EL 80%

de los alimentos que se desperdician en el sector de servicios de alimentación termina en vertederos, y **MENOS DEL 1%** se dona.

Así lo indican las últimas estimaciones de ReFED, que pueden consultarse en el Monitor de Desperdicio de Alimentos del Insights Engine de ReFED, en [insights.refed.org](https://insights.refed.org).

## PREGUNTA AL EQUIPO

### ¿Qué partes de los alimentos que normalmente desecharnos podrían realmente ser reutilizadas?

- **Cáscaras de verduras** como chips o para agregar a caldos y sopas.
- **Tallos de brócoli** para saltear, ensaladas o asados como guarnición.
- **Hojas de coliflor:** asadas, salteadas o para usar en sopas.
- **Tallos de hierbas** en pestos, caldos o finamente picados en platos.
- **Cáscaras de cítricos:** la ralladura para hornear, cocinar o como guarnición; las cáscaras se pueden confitar o para infusionar líquidos.
- **Las cáscaras de sandía** se pueden encurtir o confitar.
- **Huesos de pollo, res y cerdo** para hacer caldo de huesos.
- **Corazones y cáscaras de manzana** para hacer vinagre de sidra de manzana casero o para agregar a batidos.
- **Pan duro** convertido en pan rallado, crutones o budín de pan.

## 10 técnicas de cocina inteligentes

Depender de las mismas técnicas de cocina puede provocar un mayor desperdicio de alimentos y la pérdida de oportunidades de mejorar el sabor. Al diversificar los métodos de cocción que utilizamos en nuestra cocina, no solo podemos mejorar el sabor y la textura de los platos, sino también aprovechar al máximo cada ingrediente. A continuación, se presentan 10 técnicas de cocina inteligentes que pueden ayudar a reducir el desperdicio de alimentos y mejorar la calidad de sus comidas.

### PICAR FINO

Los trozos pequeños se cocinan de manera uniforme y rápida, lo que reduce el desperdicio.

### BLANQUEAR

Hervir y luego bañar con hielo las verduras para conservar el color y los nutrientes.

### SOUS VIDE

Cocción lenta y precisa en una bolsa sellada al vacío para obtener resultados uniformes.

### SALTEAR

Cocción rápida a fuego alto para conservar la textura y los nutrientes.

### ASAR

Calor seco a alta temperatura para caramelizar y realzar los sabores.

### ESTOFAR

Cocinar lentamente en una pequeña cantidad de líquido para platos tiernos y sabrosos.

### COCCIÓN A PRESIÓN

Cocción rápida a alta presión para conservar los nutrientes.

### ASAR A LA PARRILLA

Calor directo para un sabor ahumado y reducción de grasa.

### FERMENTAR

Conservar y transformar los alimentos con probióticos.

### ENCURTIR

Conservar los productos en vinagre o salmuera para prolongar su vida útil.

### ¿CONOCES ALGUNA OTRA?

# 8. CONTROL DE PORCIONES Y PREDICCIÓN DEL VOLUMEN DE CLIENTES



USFOODWASTEFACT.ORG

SEMANA 2

Mejores prácticas para reducir el desperdicio de alimentos antes del consumo

## WASTE FACT

### 700%

es la diferencia entre el tamaño promedio real de una galleta en los EE. UU. y el tamaño recomendado por el NIH.

Esto se desprende de las últimas estimaciones de los Institutos Nacionales de Salud, disponibles en <https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC1447051/>.

## PREGUNTA AL EQUIPO

### ¿Cómo podemos pronosticar mejor nuestra producción?

- ¿Cuáles son los platos más y menos populares? ¿Existen patrones diarios, semanales o estacionales?
- ¿Qué eventos están sucediendo en su entorno? ¿Hay alguna celebración especial en nuestra institución?
- ¿Qué factores externos podrían afectar la asistencia de nuestros clientes, como las condiciones climáticas, eventos locales o una reunión fuera de la oficina para la mayoría de los clientes?
- ¿Cómo se comparan las ventas reales con las previsiones y la producción? ¿Cómo podemos refinar nuestros métodos de previsión?

## ¿Cómo hacemos pronósticos?

### ANÁLISIS DE DATOS HISTÓRICOS Y PLANIFICACIÓN DE MENÚS:

- Analice los registros de ventas anteriores, las tasas de participación en las comidas e identifique tendencias y patrones.
- Establezca ciclos de menú regulares y tenga en cuenta eventos especiales, días festivos y variaciones estacionales.

### MATRÍCULA, ASISTENCIA Y FACTORES EXTERNOS:

- Tenga en cuenta la cantidad actual de estudiantes inscritos, los planes de comidas y la participación en eventos especiales.
- Considere el impacto de factores externos como el clima y las condiciones económicas en los hábitos alimentarios.

### HERRAMIENTAS TECNOLÓGICAS Y GESTIÓN DE INVENTARIOS:

- Utilice sistemas POS y software de previsión para realizar un seguimiento de las ventas en tiempo real y generar modelos predictivos.
- Establezca niveles par para el inventario en función de la demanda prevista y ajústelos a los plazos de entrega y los cronogramas de los proveedores.

### MECANISMOS DE RETROALIMENTACIÓN Y APORTES DEL PERSONAL:

- Recopile comentarios de los clientes y opiniones del personal de cocina y de servicio para ajustar los pronósticos en función de las preferencias y los niveles de satisfacción.

## WASTE FACT

El seguimiento del desperdicio de alimentos, por sí solo, puede reducir la generación de desperdicios alimentarios

**EN UN 35%**

Esto proviene del informe *Herramientas de seguimiento de residuos: un caso de negocios para servicios de alimentos más sostenibles y eficientes en el uso de los recursos*, disponible en <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2667378922000499#bib0042>.

## PREGUNTA AL EQUIPO

### ¿Cómo podemos facilitar el seguimiento del desperdicio de alimentos?

- ¿Cómo podemos optimizar la configuración de los contenedores de basura para minimizar los errores? Por ejemplo, ¿sería útil reducir la cantidad de recipientes utilizados para la recolección de residuos?
- ¿Qué categorías de alimentos podemos consolidar para que el seguimiento sea más intuitivo?
- En la categoría de productos agrícolas, ¿qué agrupaciones de nivel superior podríamos utilizar para simplificar el seguimiento y, al mismo tiempo, recopilar datos esenciales?
- ¿Cómo podemos utilizar la tecnología para mejorar nuestro proceso de seguimiento del desperdicio de alimentos?
- ¿Qué métodos de capacitación o comunicación podemos usar para asegurar que todos comprendan el proceso de seguimiento simplificado?

## ¿Qué pueden decirnos los datos?

Implementar las mejores prácticas puede reducir significativamente el desperdicio. Todos los datos sobre desperdicios son accesibles a través del Panel de GOE. Las cuentas que utilizan ENABLE para el seguimiento de los desperdicios pueden utilizar el Panel de Desperdicios de ENABLE para realizar un análisis más profundo de los datos.

### TIPO, CANTIDAD Y COSTE DE LOS ALIMENTOS DESPERDICADOS

El análisis de datos puede revelar qué alimentos se desperdician con mayor frecuencia, sus cantidades y los costos asociados. Esta información permite realizar ajustes en las prácticas de compra y preparación para minimizar el desperdicio y reducir los costos.

### CAUSAS DE PÉRDIDAS Y FUENTES DE DESPERDICIO

Los datos ayudan a categorizar los desperdicios al identificar dónde se producen en el proceso de cocina, como durante la preparación, la sobreproducción o el deterioro. Comprender estas fuentes específicas de desperdicio permite implementar estrategias específicas para mitigar el desperdicio en cada etapa.

### PATRONES Y TENDENCIAS A LO LARGO DEL TIEMPO

La revisión periódica de las tendencias de los datos sobre residuos a lo largo del tiempo permite medir la eficacia de las iniciativas. También ayuda a tomar decisiones basadas en datos para perfeccionar y mejorar las prácticas de gestión de residuos.

## ¿Que Es Waste Compliance (%)?

Su puntaje de cumplimiento de los desechos (Waste Compliance) depende de si registra los desechos en todos los días de servicio activos.

Omite imprecisiones en los datos de desechos en el total de desechos porque debe asumir el total de desechos para aquellos días sin entradas.

Asegúrese de que los asociados sepan que registrar los desechos diariamente es un requisito.

# 10. REUTILIZAR: ENFOQUES CREATIVOS PARA UTILIZAR ALIMENTOS SOBREPANTES

## SEMANA 3

### Auditoría y seguimiento de desperdicios alimentarios

#### WASTE FACT

Foodservice businesses generate

**12.7M TONS**

of surplus food annually,  
the equivalent of

**21 BILLION MEALS.**

Así lo indican las últimas estimaciones de ReFED, que pueden consultarse en el Monitor de Desperdicio de Alimentos del Insights Engine de ReFED, en [insights.refed.org](https://insights.refed.org).

#### PREGUNTA AL EQUIPO

**¿Cómo podemos reutilizar de forma creativa los alimentos sobrantes para minimizar el desperdicio y maximizar el valor?**

- ¿Qué otros platos o productos podemos crear utilizando ingredientes sobrantes o subproductos alimentarios?
- ¿Qué prácticas sostenibles podemos adoptar para gestionar y reutilizar los residuos alimentarios?
- ¿Cómo podemos involucrar a todo el equipo en la identificación e implementación de ideas creativas de reutilización?
- ¿Cómo puede la reutilización de los residuos alimentarios afectar a nuestros resultados finales?
- ¿Cómo podemos aprovechar la tecnología para reutilizar los residuos alimentarios de manera más eficaz?

**¿Te falta inspiración? Piensa en Power Dish: un plato icónico sin una lista de ingredientes establecida.**

#### HAMBURGUESA

Pan suave,  
Guarnición

#### TACOS

Tortilla de tacos,  
Verduras, Proteína

#### GRAIN BOWL

Cereales, Verduras

#### SUSHI

Arroz glutinoso,  
Cobertura

#### SANDWICH

Dos rebanadas de  
pan, Guarnición

#### FAJITAS

Ingredientes a la  
parrilla, Tortillas

#### PIZZA

Pan plano  
con corteza,  
Coberturas

#### MAKI

Arroz glutinoso,  
Algas, Guarnición

#### ENSALADA

Verduras,  
Proteínas, Frutas,  
Nueces, Aderezo

#### BURRITO

Tortilla blanda,  
Frijoles, Arroz,  
Guarnición

#### CURRY

Guiso con  
especias de curry

#### RAMEN

Fideos, Caldo  
cremoso,  
Coberturas

#### PHO

Fideos, Caldo  
claro, Coberturas

#### PASTA

Formas, Salsa

#### CEVICHE

Mariscos  
marinados en jugo  
de cítricos

#### DUMPLINGS/ RAVIOLI

Masa cocida  
rellena

#### SALTEADO

Verduras  
salteadas  
rápidamente, Salsa  
a base de soja

## SEMANA 3

## Auditoría y seguimiento de desperdicios alimentarios

### WASTE FACT

EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS  
CAUSA EL

**58%**

DE LAS EMISIONES DE METANO DE  
LOS VERTEDEROS.

Esto proviene de las últimas estimaciones de la EPA y se puede encontrar en su informe *Cuantificando las Emisiones de Metano de los Residuos Alimentarios Vertidos*, disponible en <https://www.epa.gov/land-research/quantifying-methane-emissions-landfilled-food-waste>.

### PREGUNTA AL EQUIPO

## ¿Qué es el compostaje?

- El compostaje es el proceso natural de reciclar materia orgánica, como hojas y restos de comida, para convertirla en un fertilizante valioso que puede enriquecer el suelo y las plantas.
- Los agricultores llaman cariñosamente al producto final “oro negro”, ya que es rico en nutrientes y se puede utilizar para mejorar el suelo. Es como reponer los nutrientes del planeta Tierra devolviéndole su producto.

## Donación de alimentos 101

### IDENTIFICACIÓN DE EXCEDENTES DE ALIMENTOS

- **Revise el inventario:** Revise periódicamente sus existencias y busque alimentos que sean seguros para comer pero que no se vayan a utilizar pronto.
- **Establezca prioridades:** Concéntrese en los productos perecederos con una vida útil corta.

### GARANTIZAR LA SEGURIDAD Y LA CALIDAD

- **Cumplir con los estándares:** Asegurarse de que todos los alimentos donados no estén en mal estado ni contaminados y que no hayan pasado su fecha de caducidad.
- **Almacenamiento adecuado:** Mantener los alimentos a la temperatura y la humedad adecuadas hasta que se donen.

### ASOCIACIÓN CON AGENCIAS DE DONACIÓN DE ALIMENTOS

- **Construya alianzas:** Conéctese con bancos de alimentos locales, refugios y otras organizaciones de lucha contra el hambre.
- **Programe recogidas:** Acuerde horarios regulares para que las organizaciones recojan los alimentos.
- **Lleve registros:** Registre cada donación, incluido el tipo de alimento, la cantidad y el destino.

### EMBALAJE Y ETIQUETADO

- **Utilice recipientes limpios:** Empaque los alimentos en recipientes limpios y aptos para uso alimentario.
- **Etiquete los alimentos de forma clara:** Incluya el contenido, la fecha de preparación y cualquier información sobre alérgenos. Agregue instrucciones para su manipulación y almacenamiento.

### CUMPLIMIENTO Y RESPONSABILIDAD

- Cumplir con la Ley de Donación de Alimentos del Buen Samaritano Bill Emerson, que protege a los donantes de toda responsabilidad cuando donan alimentos de buena fe.
- Asegurarse de cumplir con todas las normas locales, estatales y federales en materia de seguridad alimentaria y donación.

## SEMANA 3 Auditoría y seguimiento de desperdicios alimentarios

Este es el final de la capacitación sobre desperdicio de alimentos. Reflexionemos sobre lo que hemos aprendido:

- **Importancia de la reducción del desperdicio de alimentos:** Impacto económico, social y ambiental.
- **Identificación del punto de desperdicio:** Desde la adquisición hasta la eliminación, qué artículos son los que más se desperdician y cómo podemos minimizar el desperdicio.
- **Mejores prácticas para reducir el desperdicio de alimentos en el hogar:** Gestión de inventario, técnicas de almacenamiento, técnicas de preparación, control de porciones.
- **Auditoría y monitoreo de desperdicios:** Importancia del seguimiento de los desperdicios, qué herramientas podemos usar y qué hacemos con los datos que recopilamos.

Seamos creativos y transformemos nuestras ideas en acciones para ayudar a reducir los residuos y preservar nuestro planeta. Estamos ansiosos por ver tus increíbles ideas!

### ENVÍA SU IDEA

Pregúntele a su gerente sobre el formulario de envío de ideas y envíe tantas ideas como desee!

## Es hora de pensar en ideas

Utilice estas indicaciones para comenzar a pensar en nuevas ideas para reducir el desperdicio de alimentos.

### Identificación de las fuentes de desperdicio:

- ¿Qué alimentos se desperdician más comúnmente?
- ¿Dónde ocurre la mayor parte del desperdicio?

### Mejorar la gestión de inventarios:

- ¿Cómo podemos gestionar mejor el inventario?
- ¿Qué ingredientes suelen estropearse antes de su uso?

### Optimizar la preparación de alimentos:

- ¿Cómo podemos reducir el desperdicio durante la preparación?
- ¿Cómo podemos utilizar los restos de comida de forma creativa?

### Mejorar el control de las porciones:

- ¿Cómo podemos predecir la demanda con mayor precisión?
- ¿Cómo podemos garantizar tamaños de porciones consistentes?

### Colaboración y trabajo en equipo:

- ¿Cómo podemos trabajar mejor juntos?
- ¿Qué iniciativas podemos poner en marcha colectivamente?

### Fomentar el uso creativo de las sobras:

- ¿Cómo podemos convertir las sobras en nuevos platos?
- ¿Qué platos podemos crear con los ingredientes sobrantes?

### Optimizar el seguimiento y control de los residuos:

- ¿Cómo podemos mejorar nuestro sistema de seguimiento?
- ¿Qué datos nos ayudarían a reducir mejor los residuos?
- ¿Qué herramientas tecnológicas pueden ayudar a reducir los residuos?

### Implementar programas de donación:

- ¿Qué alimentos sobrantes podemos donar?
- ¿Con quién podemos asociarnos para donar alimentos?

### Soluciones innovadoras de almacenamiento:

- ¿Qué métodos de almacenamiento pueden prolongar la vida útil?
- ¿Cómo podemos organizar mejor el almacenamiento?