



# DESPERDICIO ALIMENTARIO EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA NO COMERCIALES.

Emilia Richart Nobile, Florencia Cesco Cadenasso, Victoria Alfaro Díaz, Mary Ann Meirelles Silveira, Romina Soler Duarte, Victoria Riera Perez

Tutora: Prof. Mag. Claudia Suárez<sup>1\*</sup> - Tutora: Asist. Lic. Nut. Lucía Hernández<sup>2</sup>

1,2 Departamento de Administración de Servicios de Alimentación y Nutrición; Escuela de Nutrición, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay

\*csuarez@nutricion.edu.uy

## Introducción

Un tercio de los alimentos producidos a nivel mundial se convierten en pérdidas y desperdicios alimentarios, repercutiendo en las bases sociales, ambientales y económicas y en la seguridad alimentaria de la población. En el último tiempo los servicios de alimentación no comerciales (SACnc) han sido identificados como un sector con significativo potencial para la prevención del desperdicio alimentario (DA).

## Objetivo

Conocer las acciones que desarrollan los SACnc para identificar y prevenir el DA.

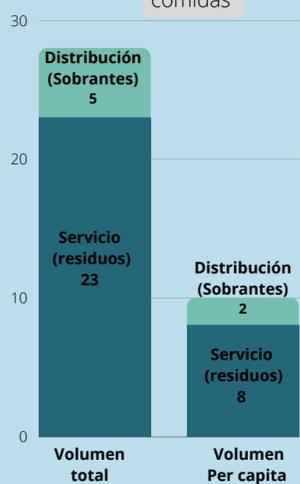
## Resultados

- Un 73% de los estudios fueron publicados en los últimos 5 años.
- El 58% de las publicaciones corresponden exclusivamente al ámbito educativo y el 23% al ámbito hospitalario.

### Acciones para identificar el DA

- Los métodos más utilizados fueron medición por pesaje, observación visual fotográfica o directa y entrevista o cuestionario.
- A través de los indicadores se identificó cantidad, composición y causas generadoras del desperdicio alimentario.

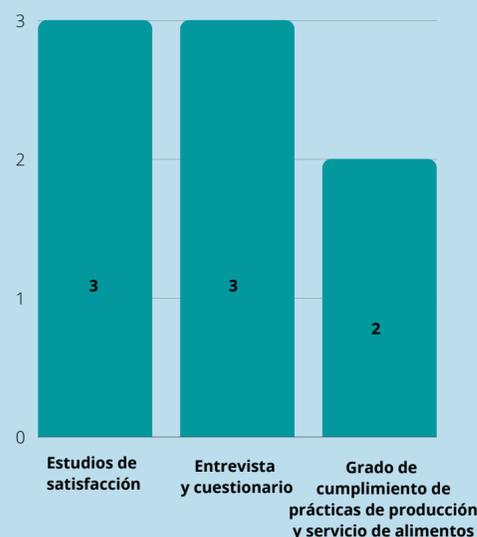
Indicadores utilizados para determinar cantidad de DA en las etapas de distribución y servicio de comidas



Indicadores utilizados para determinar la cantidad según composición de residuo.



Medidas aplicadas para determinar las causas de DA



- Dentro de las causas de DA, se destacan la baja aceptación de las preparaciones por fallas en la apariencia o presentación, sabor, aroma, textura y temperatura y la no contemplación de los hábitos y/o preferencias alimentarias.
- En 25 investigaciones (96%) se analizó el DA en la etapa de servicio de comidas.
- Uno de cada 5 estudios aportó datos sobre los roles que pueden incidir en la generación de DA.

## Conclusiones

Los estudios identificaron el DA principalmente en las etapas de distribución y servicio de comidas a través del análisis de residuos y sobrantes. En cuanto a las causas de DA identificadas sobresalen aquellas vinculadas a la etapa de planeación.

La ausencia de investigaciones referidas al abastecimiento, y los pocos estudios que abordan la etapa de elaboración de comidas, no permiten disponer de información más precisa del DA generado en los SACnc.

En un 25% de las investigaciones fueron mencionados los roles que inciden en la generación de DA. Únicamente en cuatro estudios es reconocido el rol del Licenciado en Nutrición aunque no se destacan sus responsabilidades, lo cual es fundamental para actuar y tomar acciones en la identificación y prevención del DA.

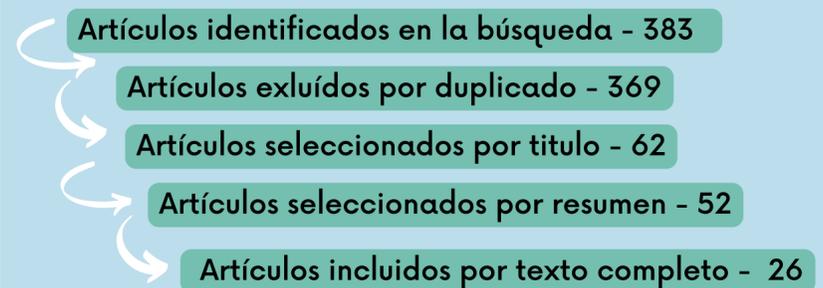
## Metodología

La investigación corresponde a una revisión narrativa basada en la búsqueda y análisis de artículos científicos, empleando los buscadores PubMed y Lilacs, el portal Timbó y la biblioteca electrónica Scielo, utilizando como sintaxis de búsqueda "Food Service" AND "Food Waste" y "Servicio de alimentación" y "Desperdicio de alimentos".

**Criterios de inclusión:** artículos científicos arbitrados, publicados en el período 2011-2021, de acceso libre al texto completo, en idioma inglés, español y portugués, referidos al DA en los SACnc.

**Criterio de exclusión:** artículos con acceso pago, los no disponibles en texto completo, los duplicados y los que abordaban el DA en SAC comerciales y revisiones sistemáticas con o sin meta-análisis.

### Proceso de selección



## Acciones para prevenir el DA

- En esta investigación se hallaron acciones implementadas y sugeridas para prevenir el DA.

Acciones citadas en los estudios para prevenir el DA



- La acción principal fue realizar modificaciones al menú.
- Fueron abordadas las principales causas generadoras de DA.
- De las acciones implementadas,  $\frac{2}{3}$  de los estudios mostraron un resultado positivo logrando disminuir el DA.