

DESPERDICIO ALIMENTARIO GENERADO EN LA ETAPA DE DISTRIBUCIÓN DE COMIDAS DEL COMEDOR DE FUNCIONARIOS DE UN SERVICIO HOSPITALARIO

Gabriela Casella, Jimena Fuentes, Camila Muracciole, Melina Rimoldi

Tutor: Prof. Mag. Claudia Suárez^{1*} Cotutora: Prof. Adjta. Mag. Valeria Ferreira^{2*}

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

*E-mail: csuarez@nutricion.edu.uy

²Carrera Técnico Operador de Alimentos, Universidad de la República, Sede Tacuarembó, Cenur Noreste

E-mail: vferreira@nutricion.edu.uy

INTRODUCCIÓN

Las pérdidas y desperdicio de alimentos representan una preocupación a nivel mundial ya que afectan la economía, la calidad ambiental y la seguridad alimentaria y nutricional de las poblaciones. Estas se generan en todas las etapas del sistema alimentario, incluidos los servicios de alimentación colectiva. La participación del Licenciado en Nutrición en la gestión de los servicios de alimentación colectiva resulta esencial para prevenir el desperdicio alimentario (DA), en todo el proceso productivo y en particular en la etapa de distribución de comidas, ya que parte de los alimentos que se preparan no son servidos y no tienen la capacidad de ser utilizados en otras preparaciones o en otros tiempos de comida.

OBJETIVOS

Evaluar el DA generado a partir del menú «salud», durante la etapa de distribución de comidas, en un comedor de funcionarios de un servicio de alimentación hospitalario del sector privado localizado en la ciudad de Montevideo.

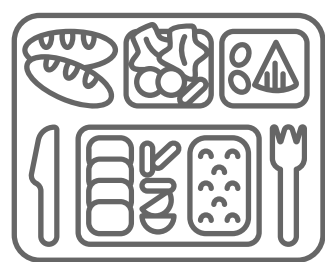
METODOLOGÍA

Se desarrollará una investigación cuantitativa, descriptiva y transversal, por el período de 5 días hábiles.

Se basará en el estudio del DA del menú «salud» generado en la etapa de distribución de comidas, ya que el 80% de las comidas ofrecidas por el servicio de alimentación corresponden a este menú. La recolección de datos se realizará mediante la observación y el pesaje directo del DA.

VARIABLES DE LA INVESTIGACIÓN

Componentes del patrón de menú «salud»	Número de comensales previsto para el consumo del menú «salud»
Peso de la porción estándar de cada componente del patrón de menú «salud» (kg)	Peso del sobrante de cada componente del patrón de menú «salud» (kg)



INDICADORES

DIARIOS

- **Peso estandar del menú «salud»**
- **Peso de los menú «salud» producidos**
- **Cantidad diaria de sobrantes del menú «salud»**
- **Cantidad diaria de sobrantes por consumidor**
- **Porcentaje diario de sobrantes de cada componente del patrón de menú «salud»**
- **Porcentaje diario de sobrantes de menú «salud»**
- **Cantidad diaria de sobrantes de cada componente del patrón de menú «salud» por consumidor**

SEMANALES

- **Cantidad semanal de sobrantes del menú «salud»**
- **Cantidad semanal de sobrantes de cada componente del patrón de menú «salud»**
- **Cantidad semanal de sobrantes por consumidor**
- **Promedio semanal de sobrantes**
- **Promedio semanal de sobrantes de cada componente del patrón de menú «salud»**

RESULTADOS ESPERADOS

Este estudio permitirá identificar la cantidad de DA diario y semanal generado en la distribución de comidas, así como el volumen de DA de cada componente del patrón de menú «salud» y de las preparaciones que lo integran.

Los hallazgos generados intentan ser una aproximación al tema, dado que se trata únicamente del análisis del DA producido durante 5 días hábiles. Aunque el menú evaluado respeta el patrón de menú y los alimentos empleados habitualmente por el servicio de alimentación, cambian las preparaciones y el número de los comensales, por lo cual los resultados obtenidos pueden no ser representativos de la situación del servicio de alimentación respecto a este tema.