

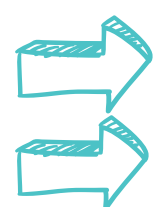
DESPERDICIO ALIMENTARIO GENERADO DURANTE LA ETAPA DE SERVICIO DE COMIDAS EN EL COMEDOR UNIVERSITARIO N° 2

Martina Bitar, Marcos Legelen, Camila Montalván, Andrea Ordiozola, Gabriela Portillo, María Victoria Salomón.
Tutora: Prof. Mag. Claudia Suarez 1* Cotutora: Asist. Lucía Hernández 1*
*1 Departamento de Administración de Servicio de Alimentación
Escuela de Nutrición, Universidad de la República, Montevideo Uruguay. *E-mail: csuarez@nutricion.edu.uy

Introducción

La pérdida y desperdicio de alimentos (PDA) hace referencia a la disminución de la masa de alimentos disponibles para el consumo humano, que por diferentes causas son desechados en alguna o varias fases de la cadena de suministro. El Desperdicio alimentario (DA) se genera debido a las acciones de los minoristas y consumidores, entre ellos los Servicios de Alimentación colectiva (SAC), y es donde se desechan alimentos adecuados para el consumo humano.

PDA mundial:



1300 millones de toneladas al año de PDA
33% de la oferta mundial

PDA en Uruguay*:



*Constituyen el 11% de la oferta de alimentos para el consumo humano equivalentes a un millón de toneladas anuales

Objetivo General

Evaluar el DA generado a partir del menú salud del almuerzo ofrecido por el Comedor Universitario N° 2 durante la etapa de servicio de comidas en el período comprendido entre el 8 y el 12 de agosto del año 2022.

Los SAC son un eslabón clave de la cadena de suministros. Muchos de estos se encuentran en comedores de centros educativos. Además de su rol relevante en la alimentación y nutrición de distintos sectores de población, generan un volumen significativo de DA.

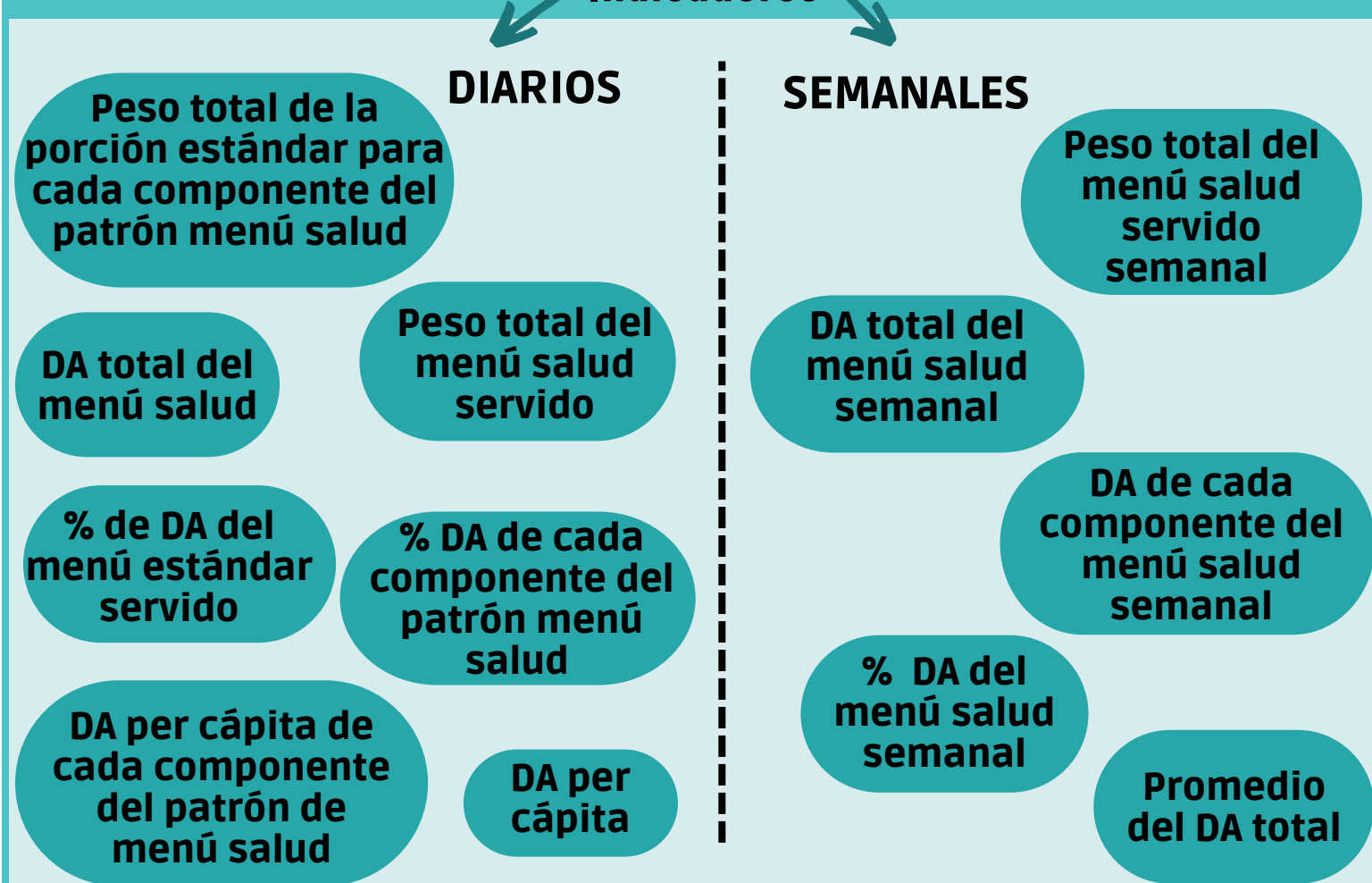
Metodología

- Estudio cuantitativo de tipo descriptivo transversal
- Objeto de estudio: DA generado por los comensales durante 5 días hábiles
- Muestra: DA generado a partir del menú salud
- Método de medición: Pesaje directo.

Variables

N° de comensales que consumen el menú salud	Componentes del patrón de menú salud	Peso de la porción estándar de cada componente del patrón de menú salud (kg)	Peso del DA de cada componente del patrón de menú salud (kg)

Indicadores



Resultados esperados

- Identificar la cantidad diaria y total de DA producido en la etapa de servicio de comidas durante una semana y, a su vez, conocer cuáles son los componentes y las preparaciones del patrón de menú que tienen un mayor DA, identificando el menú de la semana con mayor cantidad de DA.
- Brindar insumos que permitan realizar ajustes en el plan de menú y/o en el tamaño de las porciones servidas de ser necesario y por consiguiente hacer cambios en todas las etapas del proceso productivo previas al servicio de comidas.
- Crear bases para futuras investigaciones y estrategias de prevención en la etapa de servicio de comidas, así como también para una gestión sostenible de los posibles destinos del DA.