



Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos

Aproximación del Desperdicio de alimentos en comedores universitarios de Argentina



Ministerio de Economía
República Argentina

Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca

Estrategia Argentina 2030 “Valoremos los Alimentos”

Aproximación del desperdicio de alimentos en comedores universitarios

Diciembre 2024



ÍNDICE

Introducción	03
Objetivos	05
Metodología	06
Resultados	08
Conclusión	15
Bibliografía	16
Anexo	17



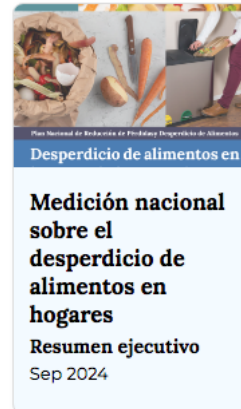
Universidad Nacional de San Juan



Introducción



El Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos (PNRPDA), ha avanzado en la medición del desperdicio de alimentos en los sectores de venta minorista y hogares, proporcionando datos confiables que permiten conocer la magnitud del problema.



En este sentido, el Grupo de trabajo de Universidades da un paso inicial para analizar el desperdicio de alimentos en **comedores universitarios**, un ámbito que compone al sector de **servicios de alimentación**.

Con la responsabilidad de formar profesionales idóneos y con sentido ético para el desarrollo de la comunidad en los aspectos vinculados a sus problemáticas, desde el grupo de trabajo de universidades se busca colaborar con la gestión del conocimiento y el fomento de iniciativas vinculadas a la reducción de las pérdidas y desperdicio de alimentos (PDA) en la comunidad educativa.

Estas son algunas de las publicaciones realizadas por el Grupo de trabajo:

2019	2020	2021	2022	2023
Festejos responsables	Se creó el GT UNIVERSIDADES	Guía para universidades	Encuesta de conocimiento y comportamiento académico	Participación del curso virtual PDA

Desperdicio de alimentos en comedores universitarios

Muchas casas de estudios disponen de un espacio para que docentes, estudiantes y personal no docente puedan consumir sus comidas. Algunas, además, ofrecen la posibilidad de adquirir alimentos en ese mismo lugar, ampliando los servicios disponibles para la comunidad universitaria.

Con este estudio se busca conocer las características, causas y magnitud de los desperdicios de alimentos de los servicios de alimentación de los comedores universitarios.

Esta primera aproximación permitirá el trabajo conjunto con el sector, identificar oportunidades de colaboración, sentar bases para futuras mediciones más precisas, y desarrollar estrategias efectivas para reducirlo.

Datos globales

En 2024, el informe del Programa de Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) estimó que el 19% de los alimentos para consumo humano se desperdician en tres sectores clave: Hogares, Servicios de Alimentación y Comercio Minorista.

El impacto de este desperdicio de alimentos se manifiesta en 3 niveles:

- › A nivel económico, la PDA implica costos y pérdidas económicas considerables, tanto por la inversión en la producción de alimentos que no se consumen como por los gastos asociados a su descarte.
- › A nivel social, la PDA agravan la inseguridad alimentaria mundial.
- › A nivel ambiental, la PDA incrementa la emisión de gases de efecto invernadero y el despilfarro de recursos como agua y tierra

En su último informe, PNUMA reveló que el **promedio mundial anual del desperdicio de alimentos por persona:**

- › en los hogares es de 79 kg
- › en servicios de alimentación es de 32 Kg
- › en el sector de venta minorista es de 17 kg

Objetivos



Objetivo general

Evaluar el desperdicio de alimentos en los servicios de alimentación de los comedores universitarios de Argentina e identificar las percepciones del personal encargado sobre la gestión y políticas frente al desperdicio alimentario en el 2024.

Objetivos específicos

1. Identificar la cantidad percibida del desperdicio de alimentos en los servicios de alimentación de los comedores universitarios
2. Identificar las causas específicas percibidas que generan el desperdicio de alimentos en las etapas de recepción y almacenamiento de materias primas, elaboración, distribución y servicio.
3. Identificar los grupos de alimentos que se desperdician en cada una de las etapas del servicio.
4. Identificar las acciones que implementan los servicios de alimentación para prevenir y/o reducir el desperdicio de alimentos.

Metodología



El presente estudio se llevó a cabo en comedores universitarios de las casas de estudio pertenecientes al Grupo de Trabajo Universidades del Plan Nacional de Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos (PNRPDA). Participaron instituciones tanto de gestión pública como privada.

Para los fines de este estudio, por **Servicio de Alimentación (SA)** se define como “*un servicio de comida que ofrece a sus clientes alimentos de calidad que sean seguros*”, es decir, que estén libres de contaminantes que de alguna manera puedan afectar la salud de quien los ingiere.

Al hablar de **servicios de comida**, se hace referencia a “*lugares disponibles para tal fin, donde las personas asisten con la intención de alimentarse*” (Alimentos Argentinos. Guía de Buenas Prácticas de Manufactura para servicios de comidas. 2024).

Los SA admiten diferentes formas de gestión:

- › Autogestionado: la gestión del SA es responsabilidad exclusiva de la institución o centro de estudiantes.
- › Tercerizado: la gestión la lleva a cabo una empresa.
- › Mixto: la gestión es llevada a cabo por la institución en conjunto con una empresa externa.

Como criterio de inclusión se estableció que el SA disponga de espacio físico donde se elaboran, acondicionan, sirven y consumen alimentos; y se excluyeron del análisis a los kioscos y máquinas expendedoras de alimentos y bebidas.

Para definir desperdicio alimentario, se utilizó la definición del índice de desperdicio de alimentos (IDA) del PNUMA: alimentos y bebidas y sus partes no comestibles que se retiran de la cadena de suministro de alimentos para consumo humano en alguno de los siguientes sectores: comercio minorista, servicios de alimentación y hogares.

Se consideraron los desperdicios de alimentos en las siguientes etapas:

- › Recepción y almacenamiento de materias primas: primera etapa en el proceso de manejo de alimentos. Involucra el recibimiento, inspección, registro y almacenamiento de manera adecuada hasta que se retiren para su uso en la elaboración de platos.
- › Elaboración: Comienza cuando se seleccionan los ingredientes, se los acondiciona (pela, trozan, muelen), se cocinan (mezclan, cosen, fríen, etc).
- › Distribución: traslado de los alimentos preparados a los puntos de servicio. Comienza cuando los platos son transportados desde la cocina hasta el puesto de servicio.
- › Servicio: etapa final en la que los alimentos se presentan y sirven a los comensales.

*No se tuvo en cuenta la etapa de consumo en este estudio, debido a la complejidad en estimar el desperdicio y sus causas.

Para el propósito de este estudio, se utilizó el nivel 1 de la metodología de estudio del IDA de PNUMA, la cual representa un primer paso en la aproximación al DA, permite comprender la magnitud del problema y justificar la adopción de medidas.

El enfoque metodológico fue cuantitativo, descriptivo y transversal. La herramienta consistió en una encuesta con opciones de respuesta simple y múltiple, realizada en un formulario de Google (Anexo 1).

Para el desarrollo del proyecto y la elaboración de la encuesta participaron todos los miembros del Grupo de Trabajo (GT), incluidas las universidades que, aunque no pudieron realizar la encuesta, colaboraron en el diseño y validación del instrumento.

Previamente, se realizó una prueba piloto en dos SA, lo que permitió ajustar y perfeccionar el cuestionario antes de su implementación final.

El contacto con el responsable del SA fue llevado a cabo por un miembro del Grupo de Trabajo de Universidades que voluntariamente aceptó participar. La encuesta fue realizada en forma presencial durante los meses de mayo y julio del 2024.

Los encuestados fueron personas que conocen el funcionamiento del servicio, las preparaciones y materias primas necesarias, y entienden los procedimientos que se realizan desde la recepción de las materias primas hasta la disposición de los residuos.

Los datos recolectados se registraron y se procesaron en una planilla Microsoft Excel.

Resultados

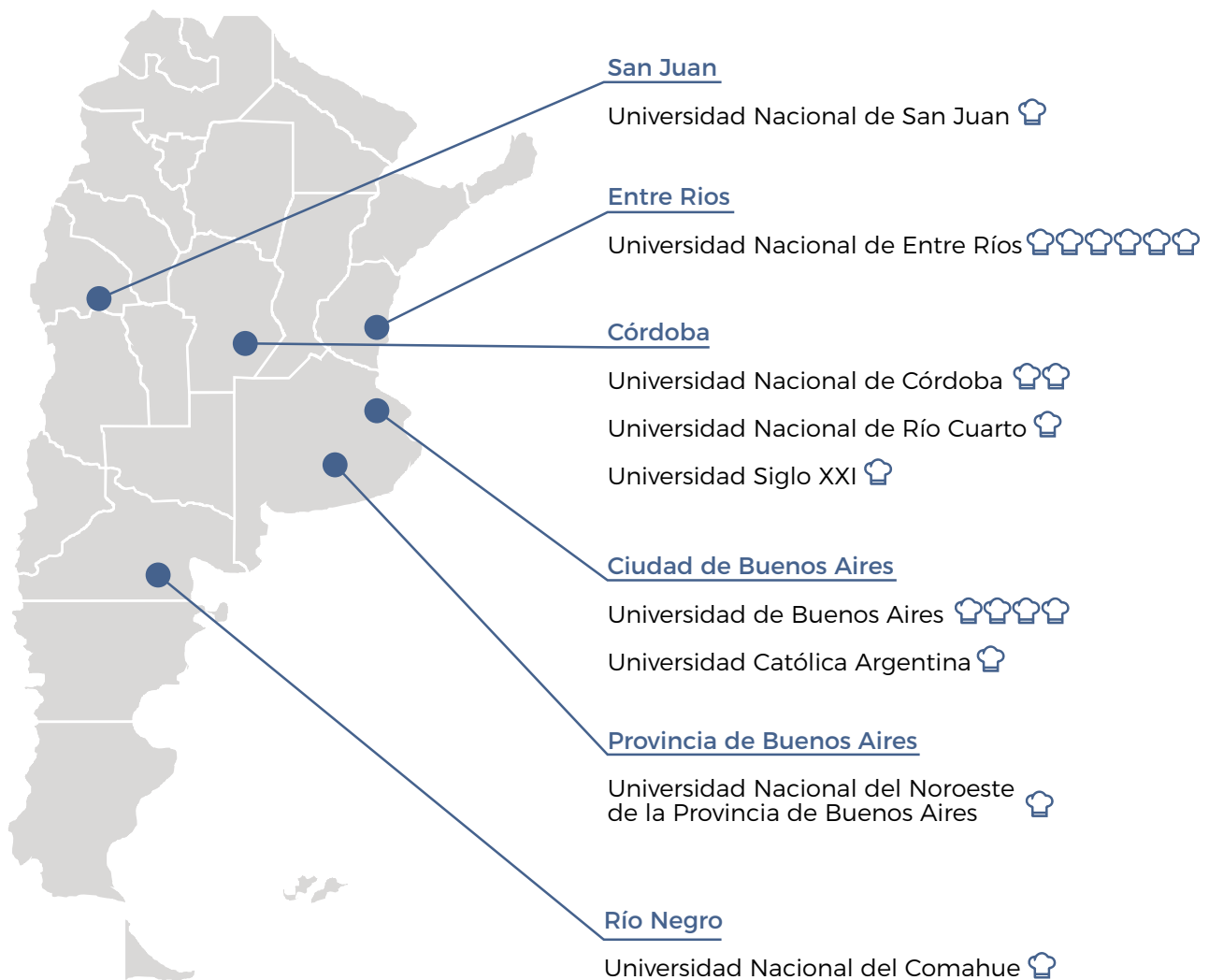


Caracterización de los Servicios de Alimentación de los comedores universitarios

De la aplicación de la encuesta a través del formulario Google se obtuvieron 18 respuestas, de 9 universidades.

Las 9 Universidades que participaron en la estimación se distribuyen en 6 provincias, ofreciendo un panorama federal de la problemática de PDA en el ámbito universitario. En la Imagen 1 se puede observar cómo se distribuyen los comedores en el mapa de la República Argentina, las universidades que participaron de la estimación, y la cantidad de comedores que se entrevistaron en cada una de ellas.

Figura 1. Localización de los comedores universitarios estudiados



En la sección de la encuesta destinada a la Gestión del Servicio de Alimentación, se realizaron preguntas orientadas a conocer el funcionamiento de cada comedor.

En primera instancia, se consultó por la gestión del servicio: el 72% de los comedores encuestados respondieron que su servicio es autogestionado, el 22% respondió que es tercerizado y el 1% respondió mixto.

Asimismo, con relación a la producción del servicio de alimentación, el 83% de los comedores encuestados respondió que su producción es centralizada (la elaboración y distribución se lleva a cabo en la institución), y el 17% restante mixto (una parte corresponde a productos externos de la institución, y otra interna).

En cuanto a las comidas que ofrecen durante la jornada, la Figura 2 muestra que el total de los comedores ofrecen almuerzo, de los cuales el 56% solo ofrece esta comida, el 39% ofrece desayuno, almuerzo y merienda, y el 5% restante ofrece almuerzo y cena.

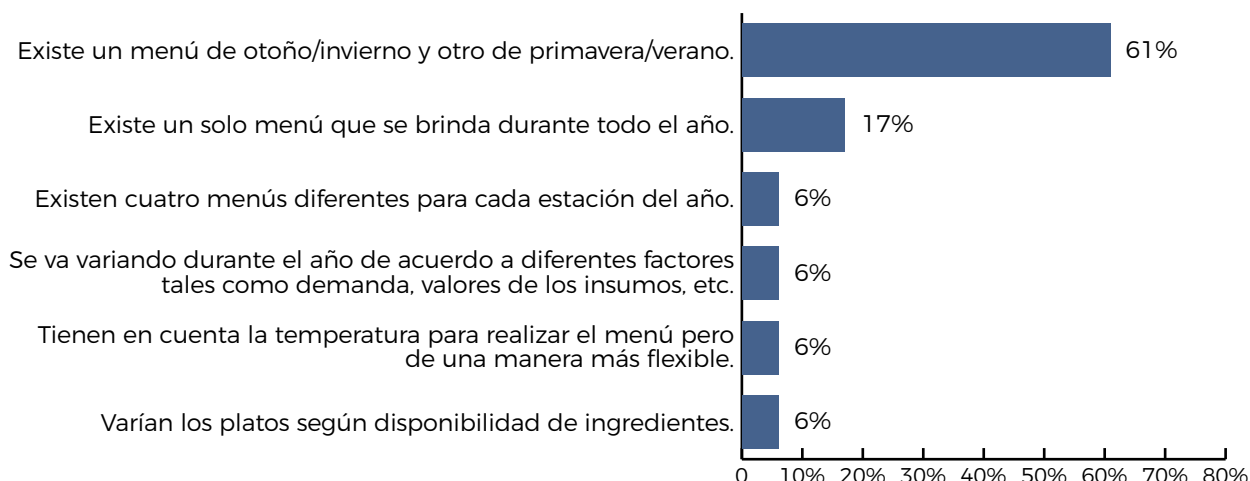
Figura 2. Tipo de comidas ofrecidas por los comedores universitarios



La encuesta incluyó una pregunta sobre la cantidad de platos que elabora cada comedor. La totalidad de comedores que ofrecen almuerzos elaboran en promedio 339 platos diarios. Los comedores que ofrecen desayuno (n=7), elaboran en promedio 106 platos; y los que ofrecen merienda (n=7), un promedio de 98 platos. Finalmente, el único comedor que ofrece servicio de cena, informó que elabora 350 platos diarios para esta comida.

Según se observa en la Figura 3, el 61% de los comedores (n=11) adapta su menú en 2 temporadas, otoño/invierno y primavera/verano; el 24% de los comedores (n=4) varían su menú más de 2 veces en el año; y el 17% (n= 3) mantiene un menú uniforme durante todo el año.

Figura 3. Estacionalidad de los menú de los comedores universitarios



Fuente: elaboración propia

En los 18 servicios de alimentación, las modalidades de entrega del menú pueden ser diversas, por lo que algunos comedores universitarios implementan más de una. Las modalidades reportadas fueron:

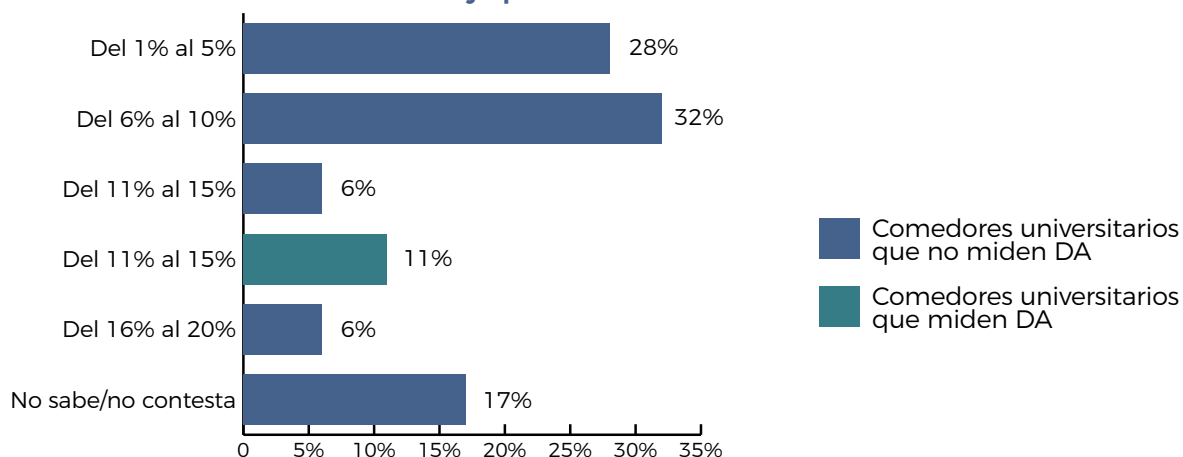
- › Una persona del comedor sirve la ración a comensales: es la opción más frecuente, implementada en el 83% de los comedores universitarios (n=15).
- › Venta de comidas o platos ya estandarizados: seleccionada por el 33% de los comedores (n=6).
- › Autoservicio parcial del menú (ejemplo: solo el postre): implementada en el 22% de los comedores (n=4).
- › Autoservicio de menú completo en donde el comensal sirve la calidad que quiere: seleccionada por el 11% de los comedores (n=2).
- › Retiro de bandeja lista para consumo: seleccionada por 6% de los comedores (n=1).

Medición y percepción del DA en comedores universitarios

En la sección de la encuesta enfocada en la problemática del DA, se encontró que solo **el 11% de los servicios de alimentación (n=2) realizan mediciones del desperdicio alimentario** desde la recepción de alimentos hasta el servicio, mientras que el 89% no lo hacen.

De los servicios de alimentación que realizan mediciones del DA, ambos reportaron un valor de DA estimados entre el 11% y el 15%. Mientras que entre los servicios que no realizan mediciones del DA, el 28% estimó un valor de DA entre el 1% y el 5% el 32% lo situó entre 6% y el 10%, el 17% entre el 11% a 15%, el 6% entre 16% a 20% y el 17% no lo sabe estimar (Figura 4).

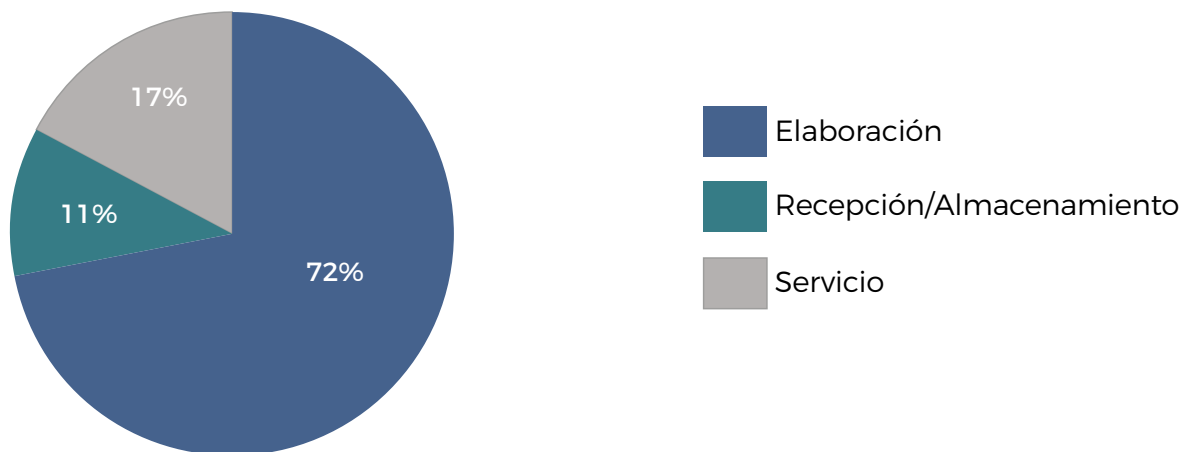
Figura 4. Porcentaje estimado de DA en comedores universitarios que miden DA y que no miden DA



Etapas del servicio con mayor DA

En cuanto a las etapas donde se percibe mayor DA, en la Figura 5 destaca la elaboración con un 72%, seguida del servicio con un 16% y la recepción de materia prima con un 11%. Cabe señalar que ninguno de los encuestados mencionó DA en la etapa de distribución.

Figura 5. Etapa en la que se genera mayor desperdicio



Grupos de alimentos con mayor desperdicio en las distintas etapas del servicio

En relación a los grupos de alimentos, los encuestados identificaron los 3 alimentos que consideran se desperdician más en cada etapa:

- › Recepción: 77% señaló verduras, el 66% frutas, el 11% huevos y el 11% productos de copetín.
- › Elaboración: el 100% mencionó verduras, el 61% frutas, el 38% huevos, el 27% carnes y el 17 % panificados.
- › Distribución: el 22% indicó verduras, el 22% carnes, el 22% panificados, 11% frutas y 11% pastas, arroz y legumbres.
- › Servicio: el 38% señaló verduras, el 27% pastas, el 22% panificados, el 16% carnes y el 11% frutas.

Es importante destacar que los grupos de alimentos que se repiten en todas las etapas son las frutas y verduras.

Causas del desperdicio en las distintas etapas del servicio

Al indagar sobre las principales causas del desperdicio en las distintas etapas del servicio, los motivos fueron:

- › Recepción: el 24% por los alimentos en mal estado, el 16% por el deterioro por plagas, microorganismos u hongos, el 16% por el control de recepción de materias primas deficiente, el 8% por la deficiente capacitación al personal que recibe las materias primas, el 4% por la demora en el uso de las verduras, el 4% por alimentos vencidos o próximos a vencer (el 4% son minuciosos en la recepción de mercaderías, no reconocen mermas ahí; un 24% considera que no hay desperdicio en esta etapa).
- › Elaboración: El 21% por la dificultad de estimar la cantidad de comidas por la fluctuación de comensales, el 18% por las ineficiencias durante los procesos de elaboración, un 11% por la calidad de productos no adecuada, un 11% por la falta de capacitación del personal, un 7% por la falta de implementación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), un 4% por la alta rotación de becarios en el servicio, un 4% por el desperdicio lógico de la preparación misma, un 4% por la compra de materias primas preelaboradas, excepcionalmente se descartan cáscaras de frutos cuando forman parte del menú, un

4% por la falta de equipamiento adecuado, un 4% por el desperdicio inherente a las preparaciones, un 4% por el desperdicio por separación de partes no comestibles de alimentos, un 4% por el resultado propio del proceso de elaboración (un 7% considera que no hay desperdicio en esta etapa).

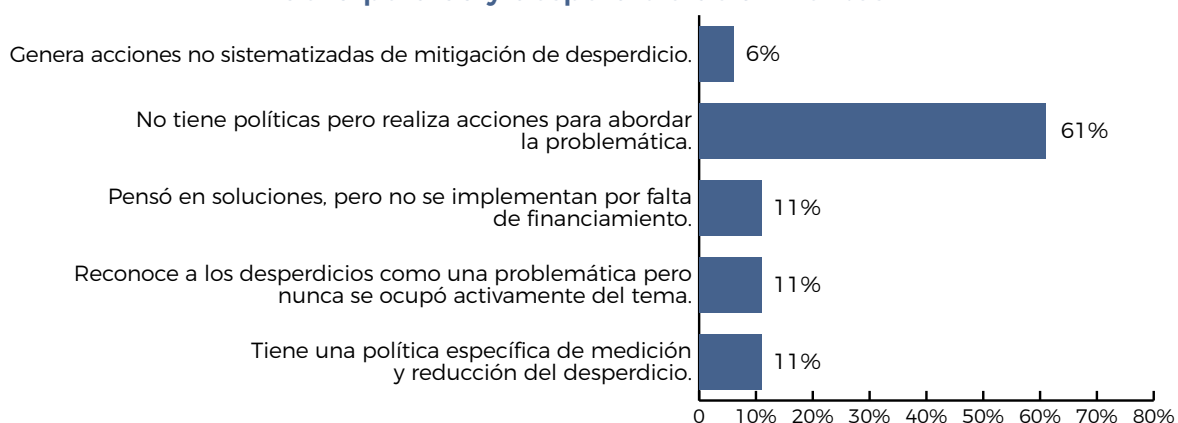
- › **Distribución:** El 14% mencionó accidentes antes de llegar al servicio, el 9% no llega a temperatura adecuada para consumo, un 9% por problemas de logística, un 5% por caída de alimentos al suelo, un 5% por presencia de elementos no comestibles, un 5% por vender algo vencido y se devuelve (un 55% considera que no hay desperdicio en esta etapa).
- › **Servicio:** El 29% por accidentes, un 18% por exceso de comida elaborada, un 18% por exclusión de alimentos (por ejemplo se come la carne y deja el acompañamiento), un 4% por porciones servidas adecuadamente (pero pueden quedar sobrantes), un 4% por el rechazo de comensal (porque no le gusta el menú y sólo hay menú único), un 4% por el rechazo del comensal por apariencia, un 4% por el rechazo del comensal por demoras en servicio (un 21% considera que no hay desperdicio en esta etapa).

Gestión del Desperdicio Alimentario

El estudio indaga acerca de las acciones realizadas por los servicios de alimentación en cuanto a la problemática del desperdicio alimentario en su sector.

En la Figura 6 se puede observar que solo el 11% de los SA cuenta con políticas de medición y reducción de desperdicios. El 61% de los SA no cuentan con políticas formales establecidas, pero implementan acciones para abordar la problemática; el 11% ha considerado soluciones, pero no las implementa por falta de financiamiento; otro 11% reconoce la problemática, pero no actúa de manera activa sobre ella; mientras que el restante 6% genera acciones no sistematizadas de mitigación del DA.

Figura 5. Acciones que realiza el servicio de alimentación respecto de la pérdida y desperdicio de alimentos



Respecto al destino que suele darse a los alimentos que no llegan a ser vendidos en el servicio, solo el 11% de los comedores (n=2) indica no tener sobrantes. Del resto de los comedores se identifican diversos destinos de los alimentos sobrantes y/o no vendidos los cuales se nombran a continuación:

- › Reutilización de alimentos en nuevas preparaciones o al día siguiente: opción más frecuente encontrada en el 56% de los comedores (n=10)
- › Compostaje: indicada por el 33% de los comedores (n=6)
- › Donación: referida por el 28% de los comedores (n=5)
- › Ofrecimiento gratuito a estudiantes becados: opción encontrada en el 17% de los comedores (n=3)
- › Descarte: referida por el 17% de los comedores
- › Venta con descuento: Indicada por el 17% de los comedores (n=3)
- › Utilización para alimentos de larvas para alimento balanceado para peces: Referenciada por el 6% de los comedores (n=1)
- › Biodigestor : Manifestada por el 6% de los comedores (n=1)

Si se relacionan los datos acerca del destino que suele darse a los sobrantes post consumo con los datos obtenidos de la pregunta acerca de la implementación de un sistema de registro previo al consumo, se obtiene que **pese a que el 55% de los comedores informa tener un sistema de registro previo, el 90% de ellos indica tener sobrantes de todos modos.**

Conclusión



Desde el Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos, a través del Grupo de Trabajo de Universidades, se ha logrado proporcionar una aproximación sobre las percepciones y prácticas relacionadas con el desperdicio alimentario en los servicios de alimentación universitarios; un ámbito que hasta el momento carecía de datos.

Los resultados muestran que más de la mitad de los encuestados percibió que el DA en los comedores es menor al 10%, un cuarto entre el 11-20%, mientras que el 16% restante no sabe qué proporción se desperdicia. Estos datos subrayan la importancia de este estudio como punto de partida para reflexionar sobre el DA en el sector y fomentar la medición como herramienta clave.

Además, se identificaron patrones significativos sobre los alimentos más desperdiciados en cada etapa del proceso, destacándose frutas y verduras como los grupos más afectados de manera transversal. También se visualizaron las principales causas del desperdicio en cada etapa: como alimentos en mal estado en recepción, dificultades para estimar cantidades en la elaboración y accidentes durante el servicio. Esto refuerza la necesidad de implementar estrategias específicas para mitigar este desecho.

Si bien más de la mitad de los comedores cuentan con un registro previo al consumo de alimentos, el 90% de ellos indica que tienen sobrantes de preparaciones al finalizar el servicio. Si se tiene en cuenta a todos los comedores, tanto a los que tienen sistema de registro como a los que no, el 89% declara tener sobrantes post servicio.

Entre los hallazgos más destacados sobre la gestión del DA, se observó que solo el 11% tiene una política específica de medición y reducción del desperdicio, mientras que el 61% implementa acciones para abordar la problemática del DA. Esto **evidencia una oportunidad para incentivar a los servicios de alimentación a integrar prácticas de medición más sistemáticas y políticas formales.**

El estudio también **permitió visibilizar aspectos positivos en la gestión del DA, como la reutilización de alimentos no servidos (56%), el uso para compostaje (33%) y la donación para consumo humano (28%).** Estas acciones demuestran que existen prácticas valiosas en el sector que pueden ser potenciadas y replicadas.

Este informe representa un primer paso clave para entender, y abordar, el desperdicio de alimentos en los servicios alimentarios.

Este trabajo es un ejemplo del compromiso de las universidades con el desarrollo de soluciones basadas en evidencia, contribuyendo al objetivo nacional de reducir el desperdicio de alimentos y avanzar hacia un sistema alimentario más sostenible.

Bibliografía



- › ONU. La Asamblea General adopta la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible. Página consultada 23 de febrero 2023. Disponible en:
<https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/2015/09/la-asamblea-general-adopta-la-agenda-2030-para-el-desarrollo-sostenible/>
- › PNUMA. 2021. Índice de desperdicio de alimentos 2021. Acceso el día 23 de febrero de 2024. Disponible en:
<https://www.unep.org/es/resources/informe/indice-de-desperdicio-de-alimentos-2021>
- › SAGYP. 2022. Consultoría para la actualización de la metodología utilizada en la estimación de la línea bases sobre pérdida y desperdicio de alimentos en Argentina, D-6 Informe final: Diseño metodológico para el índice de Pérdidas y el índice de Desperdicio de Alimentos de Argentina. UBATEC S.A.
- › Alimentos Argentinos. Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos. Página consultada 22 de enero 2024. Disponible en:
<https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/PDA/>
- › Alimentos Argentinos. Guía de Buenas Prácticas de Manufactura para servicios de comidas, Acceso el día 23 de febrero de 2024. Disponible en:
<https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/Publicaciones/documentos/guias/guiBPMserviciodecomidas2021.pdf>
- › Euroinnova. International Online Education. Acceso el día 23 de febrero de 2024. Disponible en:
<https://www.euroinnova.com.ar/blog/latam/gerente-de-alimentos-y-bebidas>
- › Instituto Tecnológico de Costa Rica. Alina Rodríguez-Rodríguez, Raquel Mejías-Elizondo, Andrea Acuña-Piedra , Carolina Vindas-Chacón. Evaluación de la pérdida y desperdicio de alimentos en el Instituto Tecnológico de Costa Rica. 2020.
https://www.scielo.sa.cr/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0379-39822021000400016
- › Hidalgo-Viquez C, Peña-Vásquez M. Cuantificación del desperdicio de alimentos en servicios de alimentación de la Universidad de Costa Rica. *Perspect Nutr Humana*. 2021;23:143-57. DOI: 10.17533/udea.penh.v23n2a02
- › Escuela Politécnica Nacional. Tana Narvaez, D P. Determinación de las causas del desperdicio de alimentos comestibles en la fase del consumo ligados a la cadena de suministro de restaurantes de una estrella o cuarta categoría en la ciudad de Quito. 2020.
<https://bibdigital.epn.edu.ec/bitstream/15000/20679/1/CD%2010182.pdf>

Anexo I



Encuesta “Desperdicio Alimentario (DA) en comedores universitarios de universidades de Argentina”

Agradecemos la disponibilidad para realizar esta encuesta que será utilizada para un proyecto de investigación sobre la generación de Desperdicio de Alimentos (DA) en el Servicio de Alimentación (SA).

Aclaración: la información aportada en el siguiente cuestionario será presentada de forma anónima.

Los datos sobre la temática en cuestión obtenidos serán usados meramente con un fin académico, sin ningún otro propósito.

Este cuestionario posee preguntas de opción: simple, múltiple y abierta.

¡Gracias por su participación!

En caso de no poder contestar el encuestado una pregunta, se le sugiere al encuestador contestar en el formulario no sabe o no aplica.

1. Encuestador: complete con su nombre y apellido antes de iniciar la encuesta. *

Sección 1. Consentimiento del encuestado

2. ¿Brinda usted su consentimiento y acepta participar de la encuesta? *

Marca solo un cuadro

Si

No

Sección 2. Descripción del SA dentro de la universidad

3. Cargo que desempeña el encuestado en el servicio de alimentación (SA).

4. Profesión del encuestado *

5. Nombre de la universidad *

6. Sede *

7. País *

Marca solo un cuadro

- Argentina
- Uruguay

8. Provincia argentina *

En caso de Uruguay indicar "no aplica"

Marca solo un cuadro

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Buenos Aires | <input type="checkbox"/> Misiones |
| <input type="checkbox"/> Ciudad Autónoma de Buenos Aires | <input type="checkbox"/> Neuquén |
| <input type="checkbox"/> Catamarca | <input type="checkbox"/> Río Negro |
| <input type="checkbox"/> Chaco | <input type="checkbox"/> Salta |
| <input type="checkbox"/> Chubut | <input type="checkbox"/> San Juan |
| <input type="checkbox"/> Córdoba | <input type="checkbox"/> San Luis |
| <input type="checkbox"/> Corrientes | <input type="checkbox"/> Santa Cruz |
| <input type="checkbox"/> Entre Ríos | <input type="checkbox"/> Santa Fe |
| <input type="checkbox"/> Formosa | <input type="checkbox"/> Santiago del Estero |
| <input type="checkbox"/> Jujuy | <input type="checkbox"/> Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur |
| <input type="checkbox"/> La Pampa | <input type="checkbox"/> Tucumán |
| <input type="checkbox"/> La Rioja | <input type="checkbox"/> No aplica |
| <input type="checkbox"/> Mendoza | |

9. Departamento uruguayo *

En caso de Argentina indicar "no aplica"

10. Ciudad *

Sección 3. Gestión del servicio de alimentación (SA)

11. La gestión del servicio de alimentación donde usted trabaja es:

(Opción simple)

Marca solo un cuadro

- Autogestionado (la gestión del servicio de alimentación es responsabilidad exclusiva de la institución o centro de estudiantes).
- Tercerizado (la gestión la lleva a cabo una empresa).
- Mixto (la gestión es llevada a cabo por la institución en conjunto con una empresa externa).

12. La producción del servicio de alimentación se realiza de manera:

(Opción simple)

Marca solo un cuadro

- Centralizada (la elaboración y distribución se lleva a cabo en la institución).
- Descentralizada (la ración se elabora fuera de la institución, luego es transportada a la institución y es distribuida).
- Mixto.

13. ¿Qué tipo de servicios brinda el SA? *

Marque la/s opción/es que corresponda/n

- Desayuno Almuerzo Merienda Cena

14.1 ¿Cuánta cantidad de platos elabora el SA por día para cada uno de LOS DESAYUNOS que ofrece? *

(Número. En caso de no ofrecer ese servicio, responder "0")

14.2 ¿Cuánta cantidad de platos elabora el SA por día para cada uno de LOS ALMUERZOS que ofrece? *

(Número. En caso de no ofrecer ese servicio, responder "0")

14.3 ¿Cuánta cantidad de platos elabora el SA por día para cada uno de LAS MERIENDAS que ofrece? *

(Número. En caso de no ofrecer ese servicio, responder "0")

14.4 ¿Cuánta cantidad de platos elabora el SA por día para cada uno de LAS CENAS que ofrece? *

(Número. En caso de no ofrecer ese servicio, responder "0")

15. ¿El servicio tiene registro o un sistema de anotación de comensales previo a la elaboración de las comidas? *

Marca solo un cuadro

- Si
 No

16. ¿Cuál es la modalidad de entrega del menú en el SA? *

(Opción múltiple)

- Autoservicio de todo el menú: sistema de venta empleado en el que se disponen las preparaciones al alcance del comprador, el cual va eligiendo la cantidad.
- Una persona del personal sirve la ración del menú.
- Venta de comidas o platos ya estandarizadas (ejemplo: bandeja de tarta).
- Autoservicio de una parte del menú (ejemplo: sólo el postre).
- Otro: _____

17. ¿Cómo es la estacionalidad de los menús de almuerzo a lo largo del año? *

(Opción múltiple)

- Existe un menú de otoño/invierno y otro de primavera/verano.
- Existen cuatro menús diferentes para cada estación del año.
- Existe un solo menú que se brinda durante todo el año.
- Otro: _____

18. ¿Cuántas opciones de menús de almuerzo presentan los servicios en promedio por año? *

(Número de opciones de menú)

Sección 4. Desperdicio de Alimentos (DA) en el Servicio de Alimentación (SA)

Definición del DA para que el encuestador lea al encuestado.

Se considera desperdicios de alimentos tanto a aquellos alimentos comestibles como no comestibles (huesos, cáscara, pepitas) que se desechan o eliminan para el consumo y se contempla el DA en las etapas de recepción de materias primas y almacenamiento, de elaboración, de distribución y de servicio.

19. ¿En la institución en la cual usted trabaja se mide o estima el DA? *

Marca solo un cuadro

- Si
- No

20. Si pudiera precisar el DA desde la etapa de recepción de alimentos hasta el servicio, ¿qué porcentaje del total producido en promedio consideraría que presenta el SA por día? *

Marque una opción de respuesta

Marca solo un cuadro

- Del 1% al 5%
- Del 6% al 10%
- Del 11% al 15%
- Del 16% al 20%
- Del 21% al 25%
- Más del 26%
- No sabe/no contesta

21.1 Marque los tres grupos de alimentos más desechados/desperdiciados durante la etapa de RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS Y ALMACENAMIENTO. *

(Opción múltiple)

- Panificados y productos de pastelería
- Frutas
- Verduras
- Leches, yogures y postres lácteos
- Pasta, arroz y legumbres
- Carnes: vacuna, cerdo, aviar
- Pescados y mariscos
- Embutidos y quesos
- Huevos
- Productos de copetín (papas fritas, chizitos, 3D)
- Bebidas (jugos, gaseosas, aguas)
- No aplica

21.2 Marque los tres grupos de alimentos más desechados/desperdiciados durante la etapa de ELABORACIÓN. *

(Opción múltiple)

- Panificados y productos de pastelería
- Frutas
- Verduras

- Leches, yogures y postres lácteos
- Pasta, arroz y legumbres
- Carnes: vacuna, cerdo, aviar
- Pescados y mariscos
- Embutidos y quesos
- Huevos
- Productos de copetín (papas fritas, chizitos, 3D)
- Bebidas (jugos, gaseosas, aguas)
- No aplica

21.3 Marque los tres grupos de alimentos más desechados/desperdiciados durante la etapa de DISTRIBUCIÓN. *

(Opción múltiple)

- Panificados y productos de pastelería
- Frutas
- Verduras
- Leches, yogures y postres lácteos
- Pasta, arroz y legumbres
- Carnes: vacuna, cerdo, aviar
- Pescados y mariscos
- Embutidos y quesos
- Huevos
- Productos de copetín (papas fritas, chizitos, 3D)
- Bebidas (jugos, gaseosas, aguas)
- No aplica

21.4 Marque los tres grupos de alimentos más desechados/desperdiciados durante la etapa de SERVICIO. *

(Opción múltiple)

- Panificados y productos de pastelería
- Frutas
- Verduras
- Leches, yogures y postres lácteos
- Pasta, arroz y legumbres
- Carnes: vacuna, cerdo, aviar
- Pescados y mariscos
- Embutidos y quesos
- Huevos
- Productos de copetín (papas fritas, chizitos, 3D)
- Bebidas (jugos, gaseosas, aguas)
- No aplica

22. ¿En cuál de las etapas se genera mayor DA? *

(Opción simple)

Marca solo un cuadro

- Recepción de materias primas y almacenamiento
- Elaboración
- Distribución
- Servicio

23. ¿Qué destino/s se le suele dar a las preparaciones o alimentos que no logra vender/ servir al finalizar el servicio? *

(Opción múltiple)

- No tiene preparaciones sobrantes al finalizar el servicio.
- Lo descarta.
- Lo vende "con descuento" para consumo humano (comedores o personas).
- Se ofrecen comidas gratuitamente a estudiantes becados.
- Lo dona para consumo humano (comedores o personas).
- Lo vende con descuento para consumo animal.
- Lo dona para consumo animal.
- Lo reutiliza en sus propios procesos (ejemplo pan budín de pan).
- Realiza compostaje.
- Lo envía a un biodigestor.
- Otro: _____

24. Puntualmente, sobre el tema de desperdicio de alimentos, la empresa a cargo del servicio: *

(Opción simple)

Marca solo un cuadro

- Tiene una política específica de medición y reducción del desperdicio.
- No tiene políticas pero realiza acciones para abordar la problemática.
- Reconoce a los desperdicios como una problemática pero nunca se ocupó activamente del tema.
- Pensó en soluciones, pero no se implementan por falta de financiamiento.
- El tema de desperdicio de alimentos no es relevante.
- Genera acciones no sistematizadas de mitigación de desperdicio.

Sección 5. Causas del DA en las diferentes etapas del SA

25. Especifique las 3 principales causas por las cuales se genera desperdicio en la etapa de Recepción de materias primas y almacenamiento. *

(Marque entre 1 y 3 opciones)

- Control de recepción de materias primas deficiente.
- Deficiente capacitación al personal que recibe las materias primas.
- Inadecuada refrigeración de los alimentos.
- Falta de buenas prácticas de conservación (Descomposición o deterioro por mala conservación).
- Recepción de alimentos deteriorados o en mal estado.
- Alimentos vencidos o próximos a vencer.
- Deterioro por plagas, microorganismos u hongos.
- No hay desperdicio en esta etapa.
- Otro: _____

26. Especifique las 3 principales causas por las cuales se genera desperdicio en la etapa de Elaboración. *

(Marque entre 1 y 3 opciones)

- Falta de implementación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Falta de capacitación del personal.
- Falta de equipamiento adecuado.
- Calidad de productos no adecuada.
- Ineficiencias durante los procesos de elaboración.
- Interrupción o la ocurrencia de accidentes durante las etapas de lavado, pelado, troceado, cocción y envasado.
- Dificultad para estimar la cantidad de comidas que se deben elaborar por cantidad fluctuante de comensales.
- Los procesos de elaboración no están estandarizados.
- Planificación inadecuada de menú.
- No hay desperdicio en esta etapa.
- Otro: _____

27. Especifique las 3 principales causas por las cuales se genera desperdicio de alimentos en la etapa de Distribución. *

(Marque entre 1 y 3 opciones)

- Problemas de logística (retrasos, falta de coordinación entre partes, etc).
- Daños/accidentes antes de llegar al servicio.
- No llega a la temperatura adecuada para consumo.
- Contaminación cruzada de los menús (Ejemplo: menú apto celíaco se mezcla con

otras preparaciones no aptas).

- No hay desperdicio en esta etapa.
- Otro: _____

28. Especifique las 3 principales causas por las cuales se genera desperdicio de alimentos en la etapa de Servicio. *

(Marque entre 1 y 3 opciones)

- Rechazo del comensal por apariencia.
- Rechazo del comensal por demoras en servicio.
- Exclusión de alimentos (ej. se sirve un bife y excluye la ensalada).
- Exceso de comidas elaboradas.
- Porciones no estandarizadas (ej. algunos sirven con cuchara, otros con cucharón).
- Accidentes (ej: se cae el plato al piso).
- No hay desperdicio en esta etapa.
- Otro: _____



**Ministerio
de Economía**
República Argentina

**Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca**