



“Concientizando sobre la importancia de reducir el desperdicio alimentario en la producción de comidas”



Proyecto “Alimentación Sostenible”

Lic. Nut. Claudia Suárez (1) , Lic. Nut. Ma. Noel Acosta (1) , Lic. Nut. Lucía Hernández (1)
 Lic. Nut. Flavia Noguera (2) , Lic. Nut. Allyson Gómez (2) , Lic. Nut. Ivanna Aude (2), Lic. Nut. Soledad Dutra (2)
 Lic. Nut. Cristina Techeira (3), Lic. Nut. Nicolás Quay (3)
 (1) Departamento de Administración de Servicios de Alimentación y Nutrición - (2) Departamento de Alimentos
 (3) Carrera Técnico Operador de Alimentos
 Escuela de Nutrición (EN) Universidad de la República (UdelaR) Montevideo. URUGUAY

CONCLUSIONES

En las actividades educativas desarrolladas en el marco del proyecto “Alimentación sostenible” se ha podido identificar que la población involucrada en la elaboración y comercialización de comidas es sensible al tema y siente el compromiso de adoptar sistemas de producción más eficientes y respetuosos del medio ambiente. Las principales causas de desperdicio alimentario (DA) se asocian a la ausencia o deficiencia del sistemas de control en el proceso de producción de comidas. Las estrategias planteadas para reducir el DA implican la capacitación de los operarios, la vigilancia de los alimentos y la aplicación de controles en todas las etapas del proceso productivo.



FUNDAMENTOS

La sostenibilidad del sistema alimentario se ha convertido en un propósito mundial a partir de la aprobación de los Objetivos de Desarrollo Sostenible para el año 2030 (Asamblea General de Naciones Unidas, 2014).

La reducción de PERDIDAS y DA es una de las estrategias más efectivas para aliviar la presión sobre los recursos naturales y garantizar el derecho de la alimentación. (FAO)

PROYECTO “ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE” de la EN - UdelaR

Proyecto integral que se desarrolla en el marco del Proyecto institucional “Programa Seguridad Alimentaria y Nutricional y de desarrollo integral” de la EN

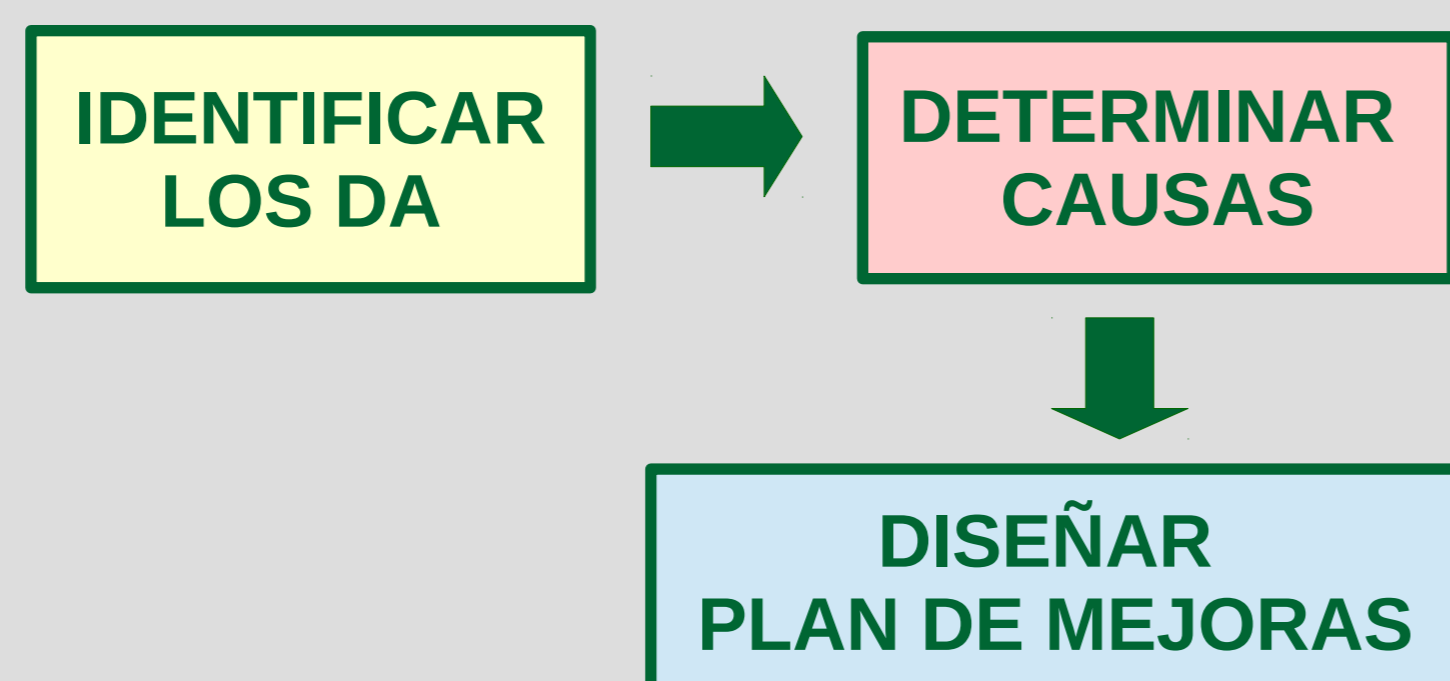
Objetivo del proyecto: Contribuir al derecho de una alimentación adecuada de la población uruguaya a partir del desarrollo de modelos de producción y consumo que promuevan la seguridad alimentaria y uso responsable de los recursos naturales en todas las etapas del sistema alimentario y, en particular, en los servicios de alimentación colectiva (SAC).

Líneas de trabajo: Enseñanza de grado y posgrado
 Investigación
 Extensión universitaria

ACTIVIDADES EDUCATIVAS (2016-2018)

- Objetivos:**
- Sensibilizar sobre la necesidad de adoptar sistemas alimentarios sostenibles.
 - Determinar los DA generados en los SAC y las posibles causas.
 - Promover acciones para reducir el DA aplicando modelos de gestión sostenible.

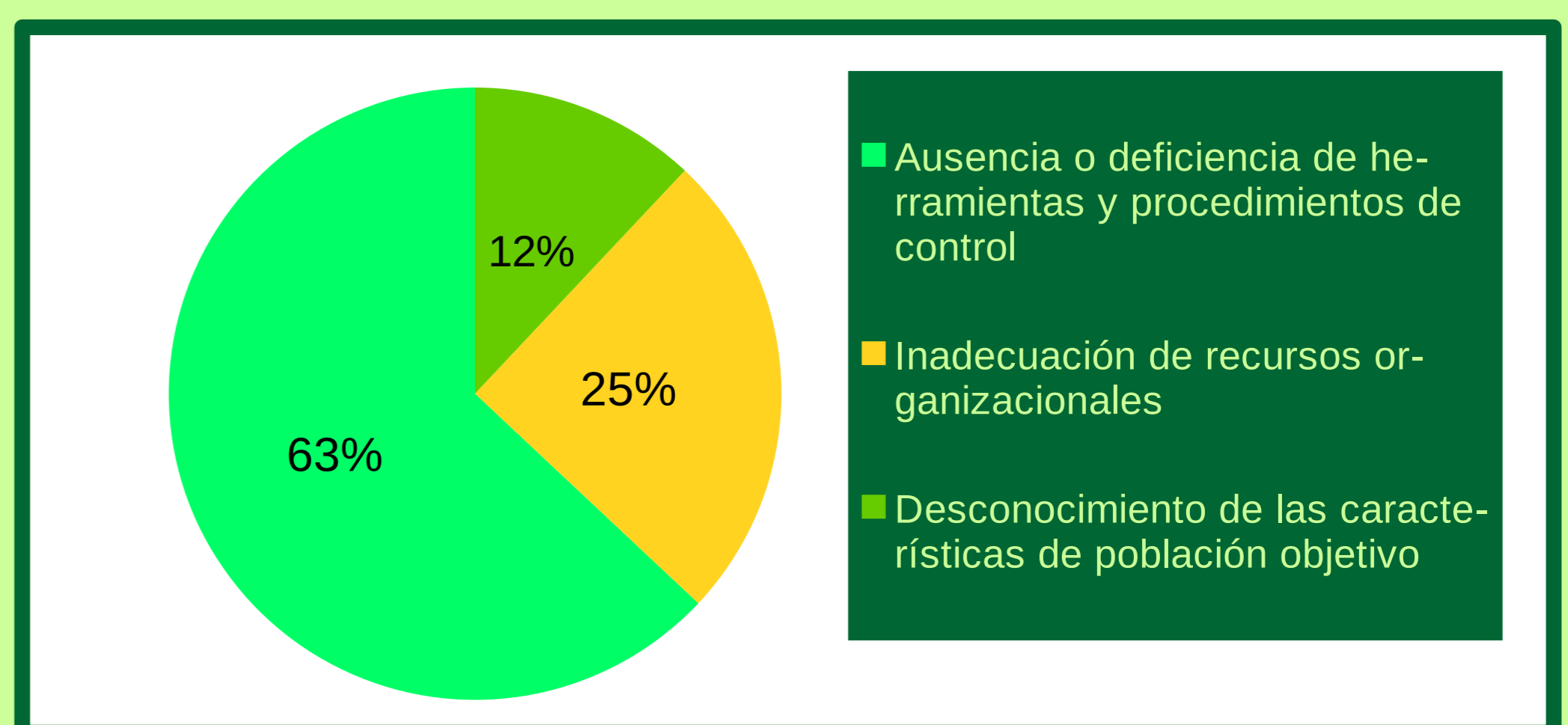
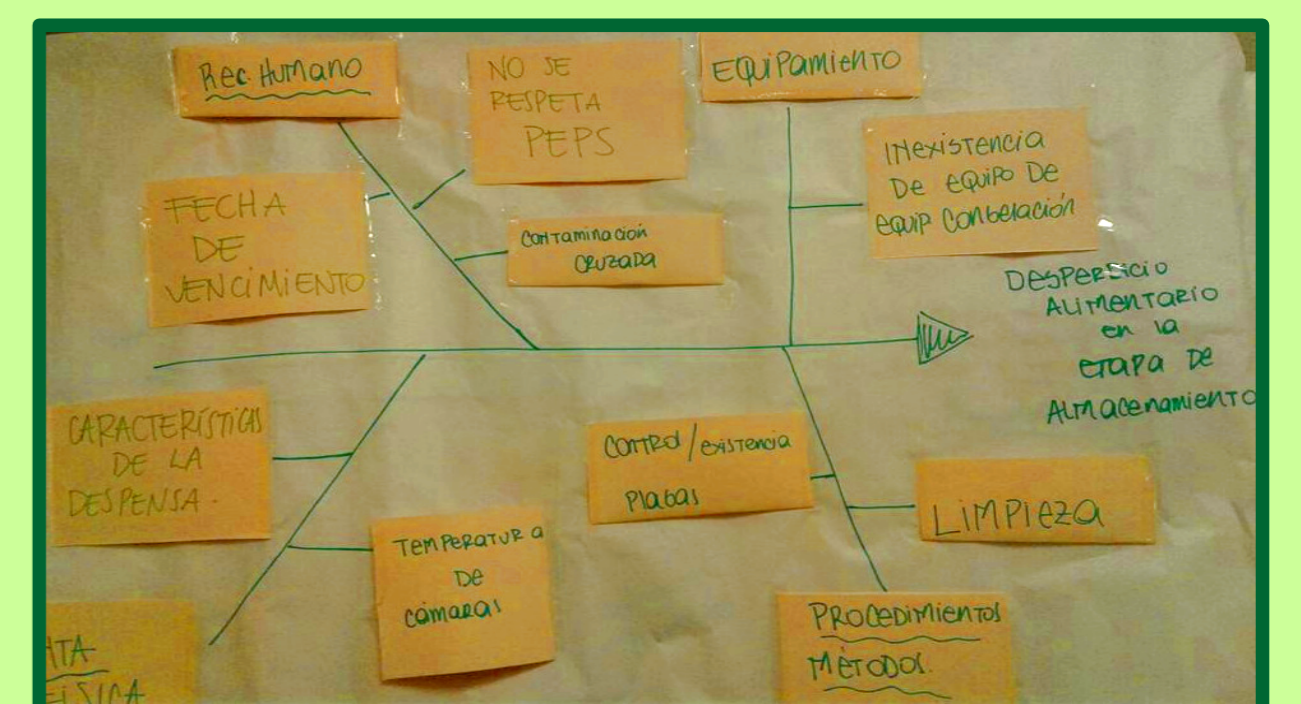
Metodología: Curso teórico con actividades de trabajo colaborativo



RESULTADOS

- Participaron 140 profesionales, técnicos y operarios involucrado en la producción y comercialización de comidas de SAC comerciales y sociales.

Las causas de DA identificadas por los asistentes pueden agruparse en las categorías siguientes:



Distribución porcentual de las propuestas para reducir el DA en los SAC

