



# “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

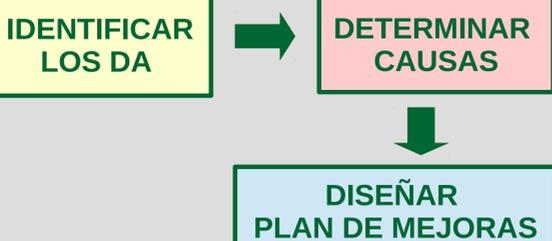
**Objetivo del proyecto:** Contribuir al derecho de una alimentación adecuada de la población uruguaya a partir del desarrollo de modelos de producción y consumo que promuevan la seguridad alimentaria y uso responsable de los recursos naturales en todas las etapas del sistema alimentario y, en particular,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

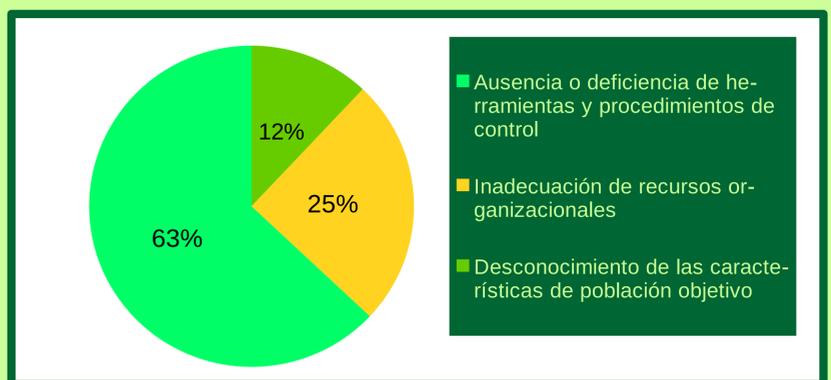
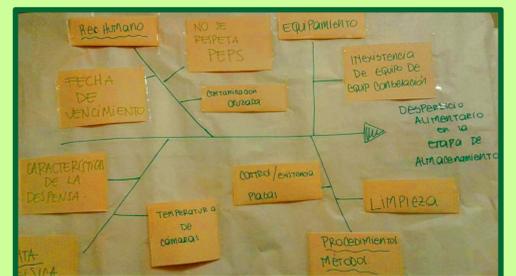
**Metodología:** Curso teórico con actividades de trabajo colaborativo



### 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

