

EL DEPARTAMENTO DE LA COMIDA



GUÍA

*Auditoría de Desperdicio y Pérdida
de Alimento*

Cocina Comunitaria

El Departamento de la Comida



National Institute of Food and Agriculture
U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE

MAYO 2025

INDICE

| | |
|------------------------------------|---|
| Introducción | 3 |
| Objetivos | 4 |
| Materiales | 4 |
| Métodos para recopilación de datos | 5 |
| Análisis de datos | 6 |
| Hojas de Toma de Datos | 7 |
| Referencias | 9 |

INTRODUCCIÓN

El Departamento de la Comida actualmente cuenta con una cocina comercial comunitaria como parte de su "oasis alimentario" en el Bo. San Salvador, en Caguas. Los esfuerzos que se llevan a cabo semanalmente en la cocina de El Depa son un reflejo de la convicción organizacional de accesibilizar comida fresca, nutritiva y local a nuestras comunidades, un componente importante de nuestra misión hacia la soberanía alimentaria.

Los valores organizacionales de El Depa ya nos han guiado a tomar acciones desde la cocina que disminuyen la pérdida y desperdicios de comida en nuestra cadena de distribución de alimentos. Es por esta razón que nos hemos integrado a esfuerzos nacionales bajo la propuesta de "Community Foods Project Food Loss and Waste Training and Technical Assistance" bajo el programa de "Sustainable Agriculture Research and Education" (SARE) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA).

Una de nuestras intenciones bajo esta propuesta es formalizar nuestras acciones de reducción de pérdida y desperdicios de alimento de forma que podamos cuantificar nuestros esfuerzos y desarrollar modelos replicables para proyectos similares; de ahí nace esta guía. El llevar a cabo auditorías de pérdida y desperdicios de alimento nos dará la base de datos e información que necesitamos para medir nuestros esfuerzos, y a su vez desarrollar y poner en práctica estrategias accionables hacia la disminución de desperdicios de alimentos.

Esta auditoría cubre todas las etapas de manejo de alimentos en El Depa - recibir, almacenamiento, preparación, cocinar, servir y post-consumo con la intención de manejar el tema de pérdida y desperdicios de alimentos en nuestra organización de la forma más completa.

OBJETIVOS

1. Determinar el porcentaje de comida que es descartada en la cocina de El Departamento de la Comida
2. Clasificar el desperdicio de comida
3. Identificar causa/fuente del desperdicio
4. Identificar destino del desperdicio

MATERIALES

- A. Balanza/pesas
- B. Contenedores de medición
- C. Contenedores de separación de residuos
- D. Hojas de Registro de Desperdicios
- E. Hojas de Registro de Cosechas

MÉTODOS PARA RECOPIACIÓN DE DATOS

A. Preparación Pre-auditoría

a. Registro de Cosechas

Anotar el peso o volumen de todas las cosechas por al menos 1-2 semanas.

- Usar pesas, contenedores de medición y/o recibos de compras para determinar peso y/o volumen
- Anotar Barrio y/o municipio de procedencia.
- Hacer nota a cosechas donadas
- Hacer nota a cosechas que se reciben porque no están aptas para venta o están por perderse.

b. Contenedores de separación de residuos

Rotular y colocar envases en áreas claves para separar por tipo de desperdicio:

- **Desperdicios de preparación (Prep)** - cáscaras, coronas, etc
 - *En el prep es importante que antes de que se eche todo en el envase general, se pesen los desperdicios individuales*
- **Deterioro/Descomposición** (expirado o podrido)
- **Sobre-producción** (comida cocinada sin consumir ni servir)
- **Sobras de comida servida** (comida en platos o servida para consumo)

B. Pesaje y Registro de Desperdicios

Pesaje Diario

- i. Pesar cada tipo de desperdicio al final de cada día utilizando una balanza/pesa
- ii. Estimados visuales
 1. Se pueden utilizar medidas de volumen (ejemplo oz de sopa) o contenedores estandarizados (almuerzos empacados)
- iii. Anotar datos en las Hojas de Registro

C. Clasificación de Desperdicio

a. Comestible vs No comestible

- i. *Comestible*: Comida que pudo haber sido consumida. Incluye cualquier alimento procesado, semi procesado, crudo, líquidos y bebidas, intencionadas para el consumo.
- ii. *No comestible*: Partes de comidas que nunca fueron intencionadas para el consumo. (cáscaras, coronas, etc)

b. Razón de descartar

- i. Más específico que el tipo de desperdicio. Se busca encontrar la raíz de por qué se descartó. Algunos ejemplos son: almacenamiento indebido, no se donó a tiempo, se sobreestimó producción de alimento, se sirvió demasiado en el plato

c. Destino del desperdicio

Indica qué se terminó haciendo con el desperdicio.

- i. *Desviado*: Determina si "sí o no" fue desviado del vertedero. Algunos ejemplos de desviación de desperdicio de alimento son:
 1. Consumible - La propuesta de SARE busca desviar desperdicios de alimento hacia avenidas comestibles como donar, reconvertir excedentes, crear productos elaborados y/o alimento de animales.
 2. No consumible - Siembra, composta, material (ej. carbon activado)

ANÁLISIS DE DATOS

A. Se suma toda la comida descartada en el periodo de la auditoría

B. Se calcula porcentaje de Desperdicio

- a. Porcentaje de desperdicio (%) = $\left[\frac{\text{Total de peso de desperdicios}}{\text{Total de peso de alimento recibido}} \right] \times 100$

C. Desglose de Categorías

- a. Determinar la categoría que contribuye más al desperdicio.

HOJA DE REGISTRO DE PÉRDIDA Y DESPERDICIO DE ALIMENTO

| FECHA | TIPO DESPERDICIO (ej. Prep, descomposición) | TIPO DE ALIMENTO (ej. Cáscara guineo) | PESO (OZS/LBS) / UNIDADES | RAZÓN DESPERDICIO (ej. Se fue la luz) | COMESTIBLE Y/N | DESTINO (ej. donado, composta) | NOTAS OBERSVACIONES |
|-------|--|--|------------------------------------|--|-------------------|-----------------------------------|------------------------|
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

HOJA DE REGISTRO DE COSECHAS

| FECHA | TIPO DE ALIMENTO (ej. Racimo de guineo) | PESO (OZS/LBS) / UNIDADES | SUPLIDOR/FINCA & BARRIO/MUNICIPIO | LOCALIZACIÓN ALMACENAMIENTO (ej. cooler) | NOTAS Observaciones de Calidad (ej. Pasado / maduro) |
|-------|--|---------------------------------|---|--|--|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

REFERENCIAS

Hanson, C., Lipinski, B., Robertson, K., Dias, D., Fonseca, J., Ritter, S., Gréverath, P., Gavilan, I., Quedsted, T., Leach, B., Tran, B., Somogyi, D., Reddy, M., Berger, V., Swannel, R., Dawe, A., O'Connor, C., Lomax, J., Timmermans, T., & VanOtterdijk, R. (2016). *Food Loss and Waste Accounting and Reporting Standard*.

EPA, Office of Solid Waste and Emergency Response, *A Guide to Conducting and Analyzing a Food Waste Assessment* (2014).