



DIGECA


Dirección de Gestión de Calidad Ambiental

PROTOCOLO SOBRE DESPERDICIO DE ALIMENTOS


En mayo del 2023 se incorpora un nuevo Protocolo, el 18 sobre Desperdicio de Alimentos, como una primera herramienta de implementación del tema en el marco de los PGAI.



Desperdicio de alimentos: se refiere a las pérdidas como resultado de la decisión de desechar los alimentos que todavía tienen valor y se asocia principalmente con el comportamiento de vendedores mayoristas, servicios de venta de comida y consumidores

A decorative graphic in the bottom right corner consisting of several overlapping, semi-transparent colored shapes in shades of green, blue, purple, and brown, arranged in a roughly triangular pattern pointing towards the top right.

El protocolo incluye nueve lineamientos:

1. Compra estratégica
 2. Divulgación/ sensibilización en el tema
 3. Capacitación
 4. Incentivos, estímulos a buenas prácticas
 5. El caso de huertas institucionales (escolares y de otro tipo)
 6. Personal de cocina
 7. Métrica sobre el desperdicio de alimentos
 8. Alimentación sostenible en menús (gestión de compras)
 9. Reutilización de los alimentos
- 

COMPRA PÚBLICA ESTRATÉGICA

La institución dentro de la compra estratégica para la contratación de servicios de alimentación (Comedores escolares, sodas de centros educativos e instituciones) toma en cuenta en las condiciones del contrato lo siguiente:

- Medidas para reducir el desperdicio de alimentos en la preparación de estos y al servir las porciones.
- El almacenamiento de los alimentos aplique criterios para evitar el vencimiento de los productos.

COMPRA PÚBLICA ESTRATÉGICA

- La responsabilidad a la empresa de aplicar medidas adecuadas para procurar la conservación adecuada de los alimentos.
- En la preparación de los alimentos se toma en cuenta la Guía Alimenticia basada en sistemas agroalimentarios que promueve el Ministerio de Salud.

COMPRA PÚBLICA ESTRATÉGICA

- La empresa cuenta con algún lineamiento o política de aprovechamiento de la comida (reutilización o donación)
- En los servicios de Catering Service se solicita la presentación de los alimentos (forma y porciones) que evite el desperdicio de alimentos (incluyendo reutilización posterior)

Divulgación/ sensibilización en el tema

Mensajes divulgativos de sensibilización sobre el tema del desperdicio de alimentos (rotulación, cápsulas informativas entre otros).

CAPACITACIÓN

Espacios de capacitación para dar a conocer el tema de la pérdida y desperdicio de alimentos (problemática mundial entre otros temas).

INCENTIVOS, ESTÍMULOS A BUENAS PRÁCTICAS

Incentivo para quienes aplican prácticas relacionadas para evitar el desperdicio de alimentos.

EL CASO DE HUERTAS INSTITUCIONALES (ESCOLARES Y DE OTRO TIPO)

En casos de huertas si se aplican medidas para evitar la pérdida de alimentos (no se desechan alimentos por su aspecto, se asegura un almacenamiento y transporte que no ponga en riesgo la pérdida de un producto).

PERSONAL DE COCINA

Personal en labores de preparación de alimentos se capacita sobre buenas prácticas en la preparación de los alimentos.

MÉTRICA SOBRE EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Mecanismo de cuantificación con el que se mide la cantidad de alimentos que se desperdicia (post-preparación).

ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE EN MENÚS (GESTIÓN DE COMPRAS)

En preparación del menú mensual o semanal, se promueven criterios orientados por una alimentación sostenible y se verifican etiquetas con respecto a las fechas de vencimiento.

REUTILIZACIÓN DE LOS ALIMENTOS

En comedores o sodas se aplica la reutilización de alimentos (en otras preparaciones) o se donan los alimentos (bajo normativa del Ministerio de Salud).

GRACIAS

