



COLEGIO DE
NUTRICIONISTAS
PROVINCIA DE BUENOS AIRES



escuela de
NUTRICIÓN



UNIVERSIDAD
DE LA REPÚBLICA
URUGUAY

Proyecto

"Sistemas Alimentarios Sostenibles - Pérdida y Desperdicio Alimentario"

Coordinadoras:

Prof. Mag. Flavia Noguera, Prof. Mag. Claudia Suárez

Equipo docente:


- *Valeria Ferreira*
- *Ivanna Aude*
- *Lucía Hernández*
- *Florencia Muniz*
- *Eliana Agriel*
- *Marcela González*
- *Laura Raggio*
- *Flavia Noguera*
- *Claudia Suárez*



Proyecto

Sistema alimentario sostenible - PDA

Contribuir al derecho humano de una alimentación adecuada partir de la promoción de modelos de producción y consumo que garanticen la seguridad alimentaria y la nutrición y la sostenibilidad del sistema alimentario, considerando la prevención y reducción de las PDA.



Busca generar conocimiento y promover el desarrollo de prácticas sostenibles que prevengan y reduzcan las PDA.





PROPUESTA EDUCATIVA

Estudiantes - Graduados - Otros destinatarios

- Sensibilizar a la sociedad sobre la necesidad de adoptar sistemas alimentarios sostenibles.
- Capacitar en los principios de los sistemas de alimentarios sostenibles y en el uso de recursos y técnicas que conduzcan al desarrollo de modelos de producción sostenibles.
- Apoyar proyectos enfocados con la reducción de las PDA, en el uso eficientemente los recursos organizacionales y en el desarrollo de prácticas que protejan el medio ambiente.

PILARES DE LA PROPUESTA EDUCATIVA



CONOCER

Entender la importancia de prevenir y reducir las PDA para promover la seguridad alimentaria, proteger el ambiente y mejorar la eficiencia de los procesos productivos.



VALORAR

Dimensionar las PDA e identificar las causas y los puntos críticos donde se producen.



ACTUAR

Desarrollar un plan de prevención y reducción de las PDA, basado en prácticas alineadas con la jerarquía de gestión de PDA propuesta por FAO.

Enseñanza para graduados

Curso - Taller: "Alimentación sostenible: reduciendo el desperdicio alimentario en la producción de comidas"

Objetivos:

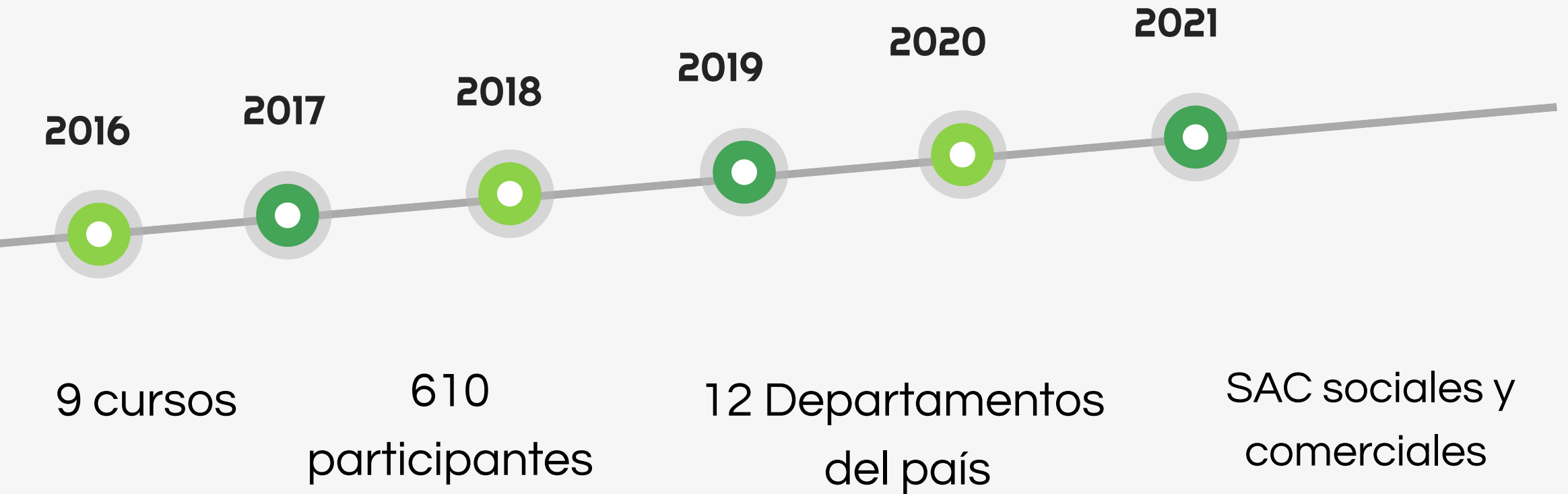
- 1) Concientizar sobre la importancia de adoptar sistemas alimentarios sostenibles y reducir las PDA.
- 2) Identificar el tipo, volumen y causas del DA en las distintas etapas de proceso productivo de los servicios de alimentación
- 3) Potenciar las capacidades de gestión mediante el desarrollo e implantación de planes estratégicos para prevenir y reducir el DA, a partir de la aplicación de buenas prácticas de producción y consumo sostenibles.

Técnico
operador de
alimentos

Año 2016

EDUCACION PERMANENTE PARA GRADUADOS Y OTROS DESTINATARIOS

Curso - Taller: "Alimentación sostenible: reduciendo el desperdicio alimentario en la producción de comidas"





UNIVERSIDAD
DE LA REPÚBLICA
URUGUAY

Curso – taller: “ALIMENTACION SOSTENIBLE”



TEMAS:

- Restauración colectiva y sistemas alimentarios sostenibles.
- Causa e impacto del desperdicio alimentario.
- Implementación de sistemas de producción sostenible en Servicios de Alimentación Colectiva
- Buenas prácticas de producción sostenible

DOCENTES:

Flavia Noguera y Claudia Suárez
Alejandro Tarigo

Escuela de Nutrición – CURE
UdelaR

DIRIGIDO A:

Estudiantes y egresados de
Lic en Nutrición,
Tec. Operadores de Alimentos,
Gastronomía.
Encargados y trabajadores
de Servicios de Alimentación
y/o empresas que elaboran
o venden alimentos y comidas



3 y 4 de octubre

14 a 18.30 horas



Instituto de Formación en
Educación. Mlnas

18 de Julio entre
Sarandí y Florencio Sanchez

SIN COSTO
Cupos
Limitados

INSCRIPCIONES: csuarez@nutricion.edu.uy

Indicar: Depto. de residencia, teléfono, lugar de trabajo y profesión

EDUCACION PERMANENTE PARA GRADUADOS Y OTROS DESTINATARIOS

Se propone sensibilizar en la temática, capacitar en la medición e identificación de las causas del DA y diseñar colectivamente intervenciones para minimizarlo, considerando las particularidades de cada SAC.

Curso - Taller: "Alimentación sostenible: reduciendo el desperdicio alimentario en la producción de comidas"



Objetivo	Actividades	Recursos materiales (equipamiento, insumos)	Recursos humanos	Recursos financieros	Responsables de la actividad y de la supervisión	Tiempo necesario para concretar la actividad	Tiempo necesario para concretar el Plan de Acción
Estandarizar recetas	1. Armar equipo y realizar receta	Planillas, lapiceras, lápiz, goma, archivos	Jefes, Nutricionistas y funcionarios	Compra de materia prima	Convocatoria y delegar responsabilidad	5 semanas (1 día a la semana de 3hs)	1 año
	2. Armar receta	Lápiz, goma, planilla anterior, computadora	Jefes, Nutricionistas y funcionarios	Tiempo	Concretar responsabilidad de cada persona	1 día de 3hs	
	3. Estandarizar procedimientos de elaboración	Computadora, balanza, termómetro, horno, batidora, fuegos, equipamientos y materia prima	Todos los participantes en su función	Tiempo y materia prima	Todos cada uno en su función	7 días de 8hs	
	4. Reunión de equipo	Planillas, lapiceras, laptop, goma, lapiz	Funcionarios, Nutricionistas, Jefes, Cocineros	Tiempo	Todos los que estén en la actividad	1 día de 1hs por turno	
	5. Capacitar al personal	Infraestructura, equipamiento, materia prima, hoja, lapiz, goma, computadora, impresora, bibliorato	Funcionarios, jefes, directores, personal de producción	Materia prima, tiempo	Funcionarios	1 día	

Enseñanza de grado

Unidad curricular optativa

"Sistema alimentario sostenible - PDA de frutas y hortalizas"

Objetivos:

- 1) Generar conciencia sobre la existencia, dimensión e impacto de las PDA de frutas y hortalizas.
- 2) Comprender las causas y las consecuencias de las PDA de este grupo de alimentos en las distintas etapas del sistema alimentario.
- 3) Analizar los DA de frutas y hortalizas generados en los hogares.
- 4) Proponer soluciones que aportan a la prevención y reducción del DA de frutas y hortalizas, desde su rol profesional.

Licenciatura en
Nutrición

Año 2021

Enseñanza de posgrado

Especialización
en Gerencia en
Servicios de
alimentación
colectiva

Año 2023

Este tema forma parte del Módulo 5 de la currícula de la Especialización.

EXTENSIÓN

Proyecto "Aprendemos a defender la salud, los alimentos y el planeta"



A partir del cultivo de alimentos en el huerto escolar, los niños y niñas, reconocieron las propiedades nutricionales de las frutas y hortalizas, elaboraron preparaciones aprovechando todas las partes comestibles y reciclaron los desechos para producir compost.



PÉRDIDAS Y DESPERDICIO ALIMENTARIO: CONCIENTIZACIÓN + ACCIÓN

Coordina: Prof. Agda. Flavia Noguera y Prof. Agda. Claudia Suárez
Proyecto "Sistemas Alimentarios Sostenibles"

Información:

Martes 29 de setiembre. De 17 a 19 horas.

"Jornada conmemorativa del Día Internacional de concientización sobre la pérdida y el desperdicio alimentario"

>Palabras de apertura.

- Prof. Myriam De León. Directora de la Escuela de Nutrición

>Iniciativas impulsadas por FAO para prevenir las pérdidas y desperdicio de alimentos.

- Sr. Rúben Flores Agreda. Representante de FAO en Uruguay.

>Acciones desarrolladas por la Universidad de la República para contribuir a la reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario.

- Patricia Lema. Representante del grupo responsable del estudio "Estimación de pérdidas y desperdicio de alimentos en el Uruguay: alcance y causas". UdelaR

- Ana Giménez. Núcleo "Alimentación y Bienestar" UdelaR.

- Equipo del Proyecto "Sistemas Alimentarios Sostenibles". Escuela de Nutrición. UdelaR.

>Marco legal nacional para favorecer una alimentación sostenible.

María Rosa Curuchet. Instituto Nacional de Alimentación. Ministerio de Desarrollo Social. Uruguay

Martes 6 de octubre. De 17 a 19 horas.

Estimación del desperdicio alimentario en los servicios de alimentación colectiva y estrategias para su prevención.

>Intervienen

- Karin Araújo y Ricardo Arias.

Departamento de Alimentación y Nutrición del Centro Hospitalario Pereira Rossell. Uruguay.

- Victoria Miqueiro y Maira Invernizzi.

Departamento de Alimentación y Nutrición del Centro Hospitalario Gustavo Saint Bois. Uruguay

- Marcela Leal.

Licenciatura en Nutrición. Universidad Maimónides. Argentina.

Dirigidas a: graduados, estudiantes, docentes,
funcionarios TAS de la UdelaR y trabajadores de servicios de alimentación.

Actividad sin costo, no requiere inscripción previa y
no se entregará certificado de asistencia.

EXTENSIÓN



Jornadas abiertas "Pérdidas y Desperdicio Alimentario: Concientización + Acción" 2da. Jornada

Coordinan: Prof. Agda. Flavia Noguera y Prof. Agda. Claudia Suárez
Proyecto "Sistemas Alimentarios Sostenibles"

Martes 6 de octubre. De 17 a 19 horas.

Estimación del desperdicio alimentario en los servicios de alimentación colectiva y estrategias para su prevención.

Intervienen:

Karin Araújo y Ricardo Arias

Departamento de Alimentación y Nutrición del Centro Hospitalario Pereira Rossell. Uruguay.

Victoria Miqueiro y Maira Invernizzi

Departamento de Alimentación y Nutrición del Centro Hospitalario Gustavo Saint Bois. Uruguay

Marcela Leal

Licenciatura en Nutrición. Universidad Maimónides. Argentina.

**Dirigidas a: graduados, estudiantes, docentes y funcionarios TAS de la UdelaR
y trabajadores de servicios de alimentación.**

Actividad sin costo,
no requiere inscripción previa
y no se entregará certificado de asistencia.

Acceso por:
www.nutricion.edu.uy



escuela de
NUTRICIÓN



Jornada Abierta

Sostenibilidad en el contexto de actuación del Licenciado en Nutrición: conceptos y posibilidades

Coordinación:

Prof. Mag. Claudia Suárez Silveira

Departamento de Administración de Servicios de Alimentación y Nutrición

Disertante:

Prof. Dr. Virgílio J. Strasburg

Universidad Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS)
Facultad de Medicina – Departamento de Nutrición – Brasil

Modalidad virtual

Enlace zoom: [https://salavirtual-](https://salavirtual-udelar.zoom.us/j/84924865304?pwd=aGJ2cDhKamlucE1acGJnVXBWZm4rUT09)

[udelar.zoom.us/j/84924865304?pwd=aGJ2cDhKamlucE1acGJnVXBWZm4rUT09](https://salavirtual-udelar.zoom.us/j/84924865304?pwd=aGJ2cDhKamlucE1acGJnVXBWZm4rUT09)

ID de reunión: 849 2486 5304



22 y 26 de setiembre
17:30 a 19:30 horas



Licenciados y estudiantes en
Nutrición

No se requiere inscripción. No tiene costo. No se entregará certificado.
La jornada se grabará y subirá a la web de la EN.



www.nutricion.edu.uy



[/en_udelar](https://www.instagram.com/en_udelar)



[/en_udelar](https://twitter.com/en_udelar)



[/EscuelaDeNutricion](https://www.facebook.com/EscuelaDeNutricion)

EXTENSIÓN

PERDIDAS Y DESPERDICIO ALIMENTARIO

Son los alimentos que se desaprovechan en las distintas etapas del sistema alimentario, pese a que tienen valor nutritivo y son aptos para el consumo de las personas

La diferencia entre

PÉRDIDA DE ALIMENTOS	&	DESPERDICIO DE ALIMENTOS
Se localiza en La producción		Sucedo en La venta
Después de la cosecha		El consumo
Las diferentes etapas del procesamiento		
La distribución		

¿CUÁNTO DESPERDICIAMOS?

SEGÚN LAS ESTIMACIONES DE LA FAO (ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN)



Las pérdidas y desperdicios de alimentos

son un obstáculo para la Seguridad Alimentaria y el Derecho a la Alimentación.

Además tienen un gran impacto económico y en el medio ambiente porque al producir alimentos que no se consumen, se desechan agua, suelo, energía, combustible, mano de obra, entre otros recursos.

80% de los alimentos desperdiciados son evitables

Es necesario aplicar un sistema de producción de alimentos que garantice:

- el acceso de toda la población a alimentos sanos y nutritivos
- la salud del planeta
- el crecimiento económico

SISTEMA ALIMENTARIO SOSTENIBLE

El que provee de alimentación nutritiva y accesible y en aquel que la gestión de los recursos naturales preserva los ecosistemas de forma de respaldar la satisfacción de las necesidades humanas actuales y futuras.

(FAO, 2016)

JERARQUÍA PARA LA GESTIÓN DE LAS PERDIDAS Y DESPERDICIO ALIMENTARIO



Reducir es evitar el desperdicio de alimentos desde el momento de la compra. Esto incluye: comprar solo lo necesario, almacenar correctamente los alimentos, utilizar los alimentos que ya no se comen, etc.

Reutilizar es utilizar los alimentos que ya no se comen para otros fines, como hacer compost, etc.

Reintegrar es devolver los alimentos que ya no se comen a la cadena de producción, como hacer compost, etc.

Reciclar es reciclar los alimentos que ya no se comen, como hacer compost, etc.

Tirar es tirar los alimentos que ya no se comen a la basura, etc.



BIENVENIDOS AL CLUB

“DEFENSORES DE LA ALIMENTACION SANA Y SOSTENIBLE”



INVESTIGACION

- Generar evidencia actualizada para fortalecer la comprensión del tema y aportar información para el diseño de políticas públicas.

INVESTIGACION

2019. Factores que contribuyen al desperdicio alimentario en la recepción y almacenamiento del Comedor Universitario N° 2.

AGRIEL, BATISTA, MILÁN,
MONTIEL.

2019. Desperdicios vegetales de primera gama en el Comedor Universitario N°2.

NAYA, PUCHETTA, RODRIGUEZ

INVESTIGACION

2021. Acciones desarrolladas en los Servicios de Alimentación institucionales para identificar y prevenir el desperdicio alimentario.

RICHART, CESCO, ALFARO,
MEIRELLES, SOLER, RIERA

2022. Desperdicio alimentario producido en la etapa de servicio de comidas en el Comedor Universitario N° 2.

BITAR, LEGELEN, MONTALVÁN,
ORDIOZOLA, PORTILLO,
SALOMÓN

INVESTIGACION

2022. Desperdicio alimentario producido en la etapa de distribución de comidas en el comedor de funcionarios de un servicio hospitalario.

CASELLA, FUENTES,
MURACCIOLE, RIMOLI.

2022. Desperdicio alimentario en la etapa de elaboración de comidas en los Comedores Universitarios.

Asist. Lic. Nut. LUCIA HERNÁNDEZ
Ayud. Lic. Nut. ELIANA AGRIEL

INVESTIGACION

**2023. Análisis del desperdicio
alimentario generado durante el
servicio de comidas en el Instituto
Fernandino de Enseñanza
Primaria.**

RODRIGUEZ, BENTOS, ARIOS,
NOGUEIRA, PEREZ

**2023. Desperdicio de alimentos
en el comedor de la Escuela
N°186.**

CLAVIJO, CHIESA, MACHADO,
QUIJANO, RIVERO

INVESTIGACION

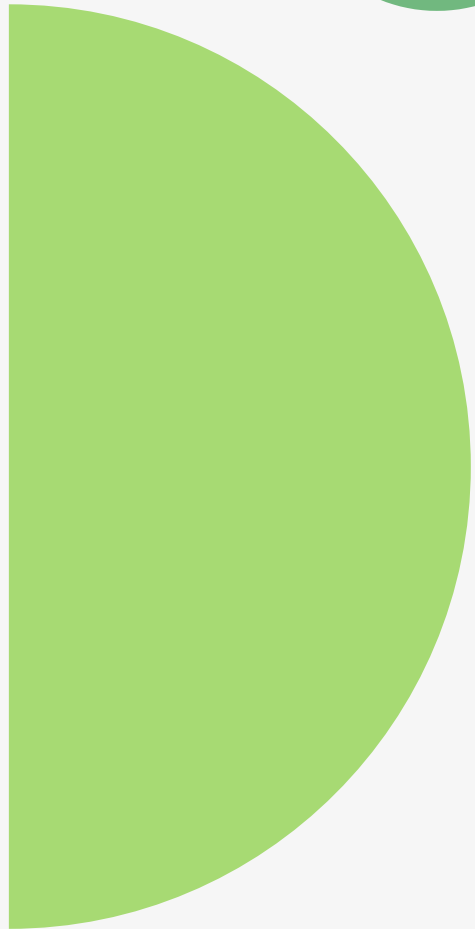
2023.

Estudio exploratorio de la intención de compra de una pasta nacional sostenible, con incorporación de bagazo de cerveza, en una población adulta uruguaya.

ARIAS, ARELLANO, MACARIN, SOUZA



Grupos de trabajo

- 
- Trabajar junto a organizaciones nacionales e internacionales para diseñar y desarrollar programas que estimulen el uso responsable de los recursos naturales y la gestión eficaz y eficiente de las PDA.

Grupos de trabajo



- Red Temática del Medio Ambiente - Udelar (2018)
- Estrategia Nacional prevención y reducción de las PDA Uruguay (2021-2023)
- Grupo Universidades del Plan Nacional de Reducción de PDA del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca- Argentina (2020)
- Grupo Latinoamericano de Trabajo sobre Pérdidas y Desperdicios de Frutas y Hortalizas (2021)
- “Proyecto en pérdidas y desperdicio de alimentos” Facultad de Bromatología de la Universidad Nacional de Entre Ríos- Argentina (2023)



Guía para Universidades
Experiencias de abordaje y modos de acción para la reducción de las pérdidas y desperdicios de alimentos

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca
Argentina

En el marco del 40° aniversario de la licenciatura en Nutriología UNICACH



2do CONVERSATORIO GLAPDFH:
"LA SUSTENTABILIDAD DE FRUTAS Y HORTALIZAS. Minimizando su pérdida y desperdicio".

Grupo Latinoamericano de trabajo sobre pérdidas y desperdicios de frutas y hortalizas (GLAPDFH)

25 de marzo de 2022
Evento virtual
Registro: <https://forms.gle/oXhYFeLyTrispFrT8>

S/324
C/3086/2022
Nº 550

Poder Legislativo
El Senado y la Cámara de Representantes de la República Oriental del Uruguay, reunidos en Asamblea General.
Secretan

Artículo 1º.- Con el fin de contribuir a satisfacer las necesidades alimentarias de sectores vulnerables de la población, así como al cuidado del ambiente, se decreta de interín general el fomento de las donaciones a título gratuito, de alimentos con destino al consumo humano realizadas por parte de operaciones, públicos y privados, del sector alimentario.

Artículo 2º.- A los efectos de la presente ley, se entiende por:

- "donantes" a los operadores del sector alimentario que donen alimentos con destino al consumo humano;
- "hubs intermediarios" a los bancos de alimentos, asociaciones y fundaciones que firmen convenios de colaboración solidaria al amparo de la presente ley;
- "beneficiarios finales" a los sectores vulnerables de la población que reciben los alimentos;
- "operadores del sector alimentario" a cualquier entidad pública o privada, que lleve a cabo cualquiera de las siguientes actividades: la producción,

2023

La sustentabilidad de frutas y hortalizas
Minimizando su pérdida y desperdicio

Vidalma del Rosario Bózars Sarmiento
Marcela Adriana Leal
Coordinadoras



UNICACH

2021

Jornada conmemorativa del Día Internacional de concientización sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos en el marco del Año Internacional de las frutas y verduras

Miércoles 29 de Setiembre de 2021
Horario: 16.00 a 18.00 (Uruguay)

16.00 horas. **Apertura Institucional.**
Dirección de la Escuela de Nutrición
Moderadora: Prof. Lic. Nut. Claudia Suárez

16.30 horas. **Panel de presentación del Grupo Latinoamericano de Trabajo sobre Pérdidas y Desperdicios de Frutas y Hortalizas (GLAPDFH).**
Moderadores: Mgt. Marcela Leal (Representante por Argentina de Red IESVIDAS, CONINUT), Mgt. Martín Latorre (Mesa de Trabajo Ciudad Sustentable, Secretaria de Relaciones Institucionales, Universidad Nacional de La Plata, Argentina)
Integrantes de GLAPDFH:
-Dra. Vidalma de Bózars Sarmiento, Representante por México de Red IESVIDAS, CONINUT, MEXICO
-Dra. Teresita Alzate Yepes, Representante por Colombia de Red IESVIDAS, CONINUT, Escuela de Nutrición y Dietética, Universidad de Antioquia, COLOMBIA
-Lic. Nut. Claudio Suárez y Mgt. Flavio Noguera, Escuela de Nutrición, Universidad de la República, URUGUAY
-Dra. Iris Cecilia Cedrez Guerrero, Facultad de Ingeniería Agraria, Universidad Católica Sedes Sapientiae, Centro de Investigaciones en Seguridad Alimentaria y Nutricional, PERU
-Prof. Dra. Verónica Ferrero de Souza-Echeandía y Dra. Andrea Leizaola Ramos de Oliveira, Facultad de Ingeniería Agrícola, Universidade Estadual de Campinas, BRASIL
-Dr. Wilmar Pérez y Lic. Celsa del Carmen Cedeñones Rodríguez, INSTITUTO DE NUTRICIÓN DE CENTROAMÉRICA Y PANAMÁ
-Mgt. Patricia Sedó Masas, Escuela de Nutrición, Universidad de Costa Rica, COSTA RICA
-Mgt. Diana Orozco Soto y Lic. Dagoberto Aguiñel Rodríguez, Escuela de Nutrición y Dietética, Universidad de Antioquia, COLOMBIA

17.30 horas. **Conferencia: Consideraciones éticas sobre las pérdidas y el desperdicio Prof. Dra. Prof. Dra. Mónica del Huerto Neri, Escuela de Nutrición, Universidad de la República.**
Moderadora: Prof. Agda. Mg. Flavia Noguera

Actividad gratuita
Modalidad: Virtual
Dirigida a graduados, estudiantes, docentes universitarios y público en general
No se entregará certificación de asistencia

Ingreso a la Jornada por www.nutricion.edu.uy

2022

Presentación editorial:
La sustentabilidad de frutas y hortalizas. Minimizando su pérdida y desperdicio

Editorial: Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas
Horario: **Martes 8 de noviembre 12:30 horas (Local)**
Lugar: Sala de capacitaciones (edificio AD-30)
Participación: **F** Feria Universitaria del Libro UABCS
Moderadora: Vidalma Bezars, Marcela Leal y Patricia Sedó.
Modera: Claudia Suárez.

Invitada de honor:

Mayores informes:
editorial@ubcs.mx
Departamento editorial UABCS

ITSON
Feria Universitaria del Libro 2022

SIMPOSIO

50 años de Nutrición
Universidad Nacional de Entre Ríos
Facultad de Bromatología

INTERCAMBIOS SIN DESPERDICIO
ESTRATEGIAS EXITOSAS PARA PREVENCIÓN DE LAS PÉRDIDAS Y EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

Coordinador:
Proyecto "Sistema alimentario sostenible - Pérdida y Desperdicio Alimentario" de la Escuela de Nutrición UDELAR (Uruguay)

Proyecto en pérdidas y desperdicio de alimentos de la Facultad de Bromatología, Universidad Nacional de Entre Ríos (Argentina)

MARTES
3 de octubre, 2023

HORARIO
9 a 11 horas

MODALIDAD VIRTUAL

PARTICIPAN REPRESENTANTES DE:
Banco Alimentario La Plata - Argentina.
Proyecto en pérdidas y desperdicio de alimentos de la Facultad de Bromatología de la Universidad Nacional de Entre Ríos (Argentina)
Proyecto "Buen Provecho", Uruguay
Banco de alimentos de Uruguay.


DIRIGIDO A:
público en general

YouTube
[@en_udelar](https://www.youtube.com/@en_udelar)

SIMPOSIO EN EL MARCO DEL DÍA INTERNACIONAL DE CONCIENCIACIÓN SOBRE LA PÉRDIDA Y EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

Estrategia Nacional de Prevención y Reducción de las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos

Agosto 2023



Ministerio de Ambiente

INSTITUTO URUGUAYO DE GESTIÓN DE RESERVAS

- 
- FAO Uruguay
 - Grupo de Trabajo Regional sobre Desperdicio de Alimentos para América Latina y el Caribe, convocado por el PNUMA.
 - Instituto Nacional de Alimentación del Ministerio de Desarrollo Social - Uruguay
 - Unidad Agroalimentaria Metropolitana
 - Núcleo Alimentación y Bienestar - Udelar
 - Banco de Alimentos de Uruguay y REDALCO
 - Colegio de Nutricionistas de la Provincia de Buenos Aires.

DIVULGACION

II Seminário Binacional de Alimentação e Saúde

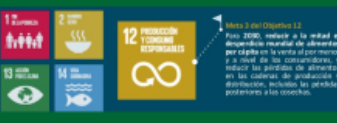


"Concientizando sobre la importancia de reducir el desperdicio alimentario en la producción de comidas"

Proyecto "Alimentación Sostenible"

Lic. Nat. Claudia Salmer (1), Lic. Nat. Ma. Noel Acosta (1), Lic. Nat. Lucía Hernández (1)
 Lic. Nat. Flavia Figueroa (2), Lic. Nat. Alejandra Gómez (2), Lic. Nat. Verónica Rodríguez (2), Lic. Nat. Zulema Dato (2)
 Lic. Nat. Crístina Techeira (2), Lic. Nat. Nicolás Quisy (2)
 (1) Departamento de Administración de Servicios de Alimentación y Nutrición (2) Departamento de Alimentos
 (3) Carrera Técnica 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 de los 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.

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



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.
Flujo de trabajo: IDENTIFICAR LOS DA → DETERMINAR CAUSAS → DISEÑAR PLAN DE MEJORAS

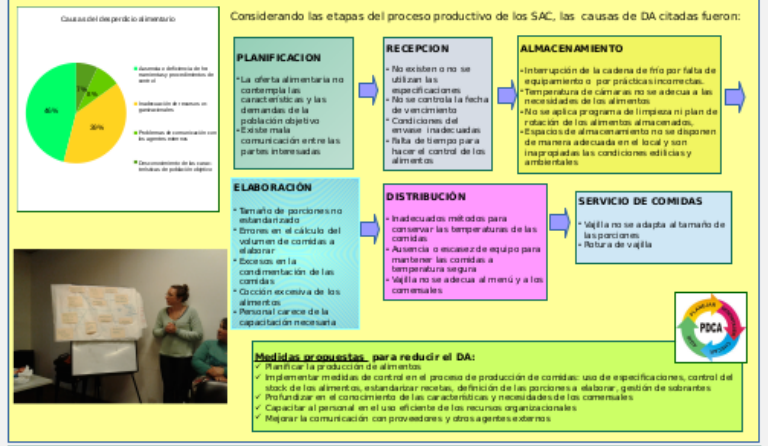
POSTER - Eje 1: Gestión del Conocimiento, Innovación y Emprendimiento

APROXIMACIÓN AL TEMA: DESPERDICIO ALIMENTARIO EN LA PRODUCCIÓN DE COMIDAS

INTRODUCCIÓN El desperdicio alimentario (DA) se define como "los alimentos seguros y nutritivos inicialmente destinados al consumo humano que son desechados o utilizados de forma alternativa (no alimentaria) a lo largo de las cadenas de suministro alimentario (FAO, 2014). El Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo, para su agenda 2030, propone entre los objetivos de desarrollo sostenible, "Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles" (Objetivo 12). Una de las metas a lograr es reducir a la mitad la producción mundial de pérdidas y el desperdicio alimentario (DA). Los Servicios de Alimentación Colectiva (SAC) producen el 10% del volumen total de DA generado en la cadena alimentaria. Los alimentos desechados presentan un alto grado de procesamiento y un gasto significativo de recursos naturales, humanos y financieros. En este escenario es imprescindible emprender cambios en las modalidades de producción, aplicando modelos de gestión sostenibles que eviten el DA, aprovechen los recursos naturales y contribuyan a la seguridad alimentaria de la población. Desde el año 2016, un grupo docente de la EN de la UdelAR desarrolla una propuesta formativa en la temática "Alimentación sostenible", dirigida a profesionales y personal operativo de SAC. El propósito es generar conciencia sobre la necesidad de implantar sistemas de producción sostenibles y capacitar en técnicas de diagnóstico y de abordaje de las causas del DA, de acuerdo a las características particulares de cada SAC.



OBJETIVOS
 1. Identificar las causas del DA en los SAC.
 2. Establecer prácticas de producción sostenibles que reduzcan el DA.



CONCLUSIONES: Las causas de DA más citadas estuvieron relacionadas a la ausencia o deficiencia de sistemas de control. Del intercambio grupal, surge la necesidad de sustituir el modelo de gestión actual por un sistema de producción sostenible que priorice la implementación de buenas prácticas de producción sostenibles basadas en procesos normalizados, la capacitación de los responsables y operarios de los SAC para lograr el aprovechamiento integral de los alimentos, la coordinación de acciones entre los distintos agentes de la cadena alimentaria, las inversiones que permitan mejorar la infraestructura y el equipamiento disponible para la elaboración, la conservación y el servicio de alimentos y comidas.

<https://unlp.edu.ar/consejos-consultivos/mesa-de-trabajo-para-una-ciudad-sustentable-14944>



Mesa de Trabajo para una Ciudad Sustentable UNLP

Congreso de los ODS en la UNLP 22 a 24 Septiembre 2021



La experiencia de la Escuela de Nutrición de la Universidad de la República en la reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos y sus prácticas sostenibles para la nutrición y la salud pública.

Prof. Lic. Nut. Claudia Suárez Silvera

Una realidad posible:

Sistemas Alimentarios Sostenibles

Autores: Claudia Suárez ¹; Flavia Noguera ²; María Noel Acosta ¹; Allyson Gómez ²; Ivanna Aude ²; Lucía Hernández ¹; Soledad Dutra de Silveira ²

¹ Departamento de Administración en Servicios de Alimentación y Nutrición; ² Departamento de Alimentos, Escuela de Nutrición (EN) - Universidad de la República (UdelAR)

El proyecto "Sistemas Alimentarios sostenibles" impulsa la aplicación de sistemas de producción sostenibles para reducir pérdidas y desperdicios alimentarios (PDA) generados por el sistema alimentario, la protección del ambiente y contribuye al derecho de una alimentación adecuada.

Objetivo

Contribuir al derecho de una alimentación adecuada mediante la aplicación de sistemas de producción que promuevan la seguridad alimentaria.

Intervención

El proyecto incluye actividades de enseñanza, investigación y extensión.

Incorpora el curso "Sistemas alimentarios sostenibles" a la curricula de la Licenciatura en Nutrición.

Ofrece cursos para trabajadores de Servicios de Alimentación Colectiva con el fin de sensibilizar en la necesidad de reducir el desperdicio alimentario (DA) y capacitar en sistemas de producción sostenible.

Investigación previa

El proyecto se ampara en los Objetivos de Desarrollo Sostenibles asociados a la sostenibilidad del sistema alimentario y a la convocatoria del estado uruguayo para generar conocimiento y estrategias que permitan concretarlos.

En Uruguay, las PDA corresponden al 11% de los alimentos disponibles para consumo; 69% se genera en la producción y poscosecha, y 11% en hogares.

Resultados

Se capacitó a 350 trabajadores de Servicios de Alimentación Colectiva de distintas localidades del país los que mostraron compromiso para implementar sistemas de producción sostenible. Las investigaciones revelan la magnitud del DA y permiten proyectar estrategias para minimizarlos.

Evaluación

Se encuestó a participantes de los cursos para conocer la relevancia y aplicabilidad del tema.

Las acciones correctivas/preventivas propuestas por los trabajadores demuestran comprensión de los conceptos, el impacto esperado es la reducción del DA una vez aplicadas medidas de mejoras.

Distribución porcentual de las propuestas para reducir el DA.

Conclusiones

El proyecto fortalece la propuesta formativa y la práctica docente. Las intervenciones capacitan en Sistemas de producción sostenible y generan conocimiento que retroalimenta la enseñanza y mejora el desempeño de Servicios de Alimentación Colectiva.

Recomendaciones

Implementar mejoras en los cursos para obtener resultados de aprendizaje cuantificables. Coordinar investigaciones con investigadores nacionales e internacionales.

Objetivo

Contribuir al derecho de una alimentación adecuada mediante la aplicación de sistemas de producción que promuevan la seguridad alimentaria.

Intervención

El proyecto incluye actividades de enseñanza, investigación y extensión.

Incorpora el curso "Sistemas alimentarios sostenibles" a la curricula de la Licenciatura en Nutrición.

Ofrece cursos para trabajadores de Servicios de Alimentación Colectiva con el fin de sensibilizar en la necesidad de reducir el desperdicio alimentario (DA) y capacitar en sistemas de producción sostenible.

DIVULGACION



II Congreso Internacional
I Congreso Nacional
SEGURIDAD ALIMENTARIA
Y NUTRICIONAL 2022


SISTEMAS ALIMENTARIOS
¿SOSTENIBLES,
JUSTOS E INCLUSIVOS?

10, 11 y 12 de noviembre del 2022
8 y 9 de noviembre cursos precongreso

Ejes temáticos:

- 1- Las cadenas de suministro de alimentos: el impacto de las decisiones.
- 2- Los entornos alimentarios como oportunidad de cambio.
- 3- Determinantes del comportamiento alimentario: una mirada integral.
- 4- Dietas saludables y sostenibles: resultados y cambios requeridos.
- 5- El derecho a la alimentación desde el enfoque de género.
- 6- El derecho a la alimentación: retos para lograr su efectividad.

CONGRESO PRESENCIAL
MONTEVIDEO - URUGUAY
EDIFICIO POLIVALENTE PARQUE BATLLE
UNIVERSIDAD DE LA REPÚBLICA

 s_a_n_uruguay



escuela de
NUTRICIÓN



CENUR
NORESTE



UNIVERSIDAD
DE LA REPÚBLICA
URUGUAY

II Jornada
Académica



Técnico Operador
de Alimentos

6 de octubre 2022. Campus



RIVERA
San Francisco
CRECIENDO CON
EQUIDAD



IX JORNADAS BINACIONALES DE EDUCACIÓN
SUPERIOR

"El debate educativo en un mundo en transformación"

7, 8 y 9 de setiembre de 2023. Rivera (UY), Livramento (BR)

GRACIAS

csuarez@nutricion.edu.uy

