## APÉNDICE F: GUÍA PARA LAS AUDITORÍAS DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

# PASOS PARA UNA AUDITORÍA DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

#### PASO 1. ELABORE LAS METAS DE LA AUDITORÍA

* La elaboración de las metas le orientará para determinar su sistema de clasificación y el tipo de auditoría que debe realizar.
* Entre las metas se pueden incluir:
  + Determinar el mayor impulsor de mi desperdicio de alimentos
  + Determinar el mayor volumen de mi desperdicio de alimentos

#### PASO 2. RECOLECTE LOS MATERIALES

Para la mayor parte de las auditorías necesitará:

* Un espacio / mesa grande para la clasificación
* Cubos para cada categoría de residuos
* Una báscula
* Guantes, otras prendas protectoras
* Muestras (bolsas de comida) para efectuar mediciones en cada punto (Ej.: la cocina para banquetes, el restaurante), etiquetadas por punto de salida. Para obtener más detalles sobre un plan de muestreo, consulte Protocolo de pérdida y desperdicio de [alimentos (FLW por sus siglas en inglés)](http://flwprotocol.org/wp-content/uploads/2017/05/FLW_Standard_final_2016.pdf): Apéndice A, Sección A2.
  + Las muestras deben incluir tanto los alimentos que se sirven a los huéspedes (Ej.: los residuos en los platos) como los que no se sirven a los huéspedes (esto incluye los materiales para la preparación de la comida destinada a varios lugares, incluyendo la destinada a alimentar a animales y al compostaje y los residuos que se vierten en los desagües).

**PASO 3. CLASIFIQUE Y SEPARE LOS RESIDUOS DE ALIMENTOS**

Use las metas descritas en el Paso 1 para determinar las categorías en las que desea clasificar los residuos de alimentos. En el Protocolo FLW se incluyen sugerencias adicionales sobre categorías (Ej.: alimentos versus partes no comestibles). Para lograr la eficiencia en la clasificación, los alimentos pueden permanecer en su empaque, si es liviano, pero es necesario eliminar los empaques más pesados. Los siguientes son algunos ejemplos de categorías para la clasificación:

* Residuos en los platos
* Comida estropeada (Ej.: comida demasiado condimentada, productos agrícolas con moho, leche vencida)
* Alimentos que todavía pueden consumirse
* Partes de los alimentos que no pueden comerse (Ej.: pepitas, huesos, cáscaras)

**PASO 4. PESE Y REGISTRE**

Reúna todas las bolsas o contenedores de alimentos que no se han utilizado, por categoría (Ej.: el lugar de salida del restaurante o el lugar para la basura). Las bolsas y los contenedores deben incluir los residuos de alimentos de los platos y del material para la preparación, sea cual fuere su destino, inclusive los alimentos para animales, el compostaje o lo que se vierte en los desagües. Pese los residuos de cada categoría y tome notas sobre los motivos del desperdicio (si es posible establecerlos), el tipo de desperdicios y cualquier otro comentario que puedan servir de base para las estrategias de prevención en los que se utilizarán los resultados de la auditoría. Tome notas detalladas y fotos de las pilas clasificadas para recordarse de lo que había en cada categoría y por qué llegaron hasta allí. Considere efectuar encuestas a los huéspedes ocasionalmente para establecer mejor los motivos del desperdicio.

**PASO 5. ANALICE**

Use los resultados que ha registrado para analizar cómo los procedimientos operativos estándar (SOP por sus siglas en inglés) de todas las etapas del flujo de alimentos están contribuyendo a la generación de desperdicio y tome las medidas necesarias para actualizar estos SOP para minimizar la sobreproducción. En el Protocolo FLW: Apéndice A, Sección A3 encontrará las instrucciones sobre cómo aumentar los resultados que ha obtenido para estimar el alcance del problema en su establecimiento.

## APÉNDICE F: GUÍA PARA LAS AUDITORÍAS DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

A continuación se encuentra el ejemplo de una tabla que puede usarse para realizar el seguimiento de los residuos de alimentos:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **HORA** | **REGISTRADOR** | **TIPO DE ALIMENTO** | **RAZÓN DE PÉRDIDA** | **SELECCIONE UNO** | | |
| **# PORCIONES** | **# LITROS** | **# LIBRAS** |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |