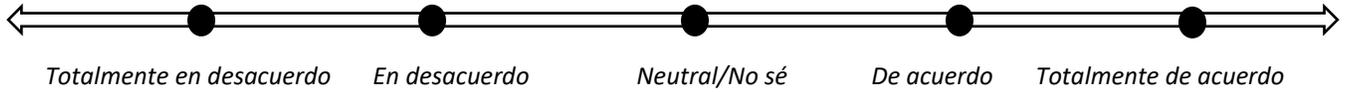
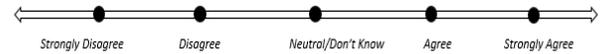
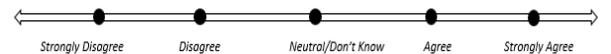
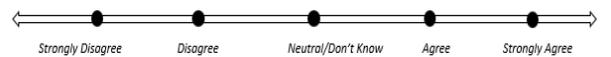
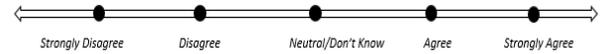
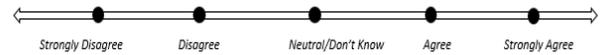


Las siguientes preguntas están diseñadas para monitorear y evaluar el nivel de conciencia de nuestro personal sobre la prevención del desperdicio de alimentos en nuestra propiedad.
¡Muchas gracias por su tiempo!

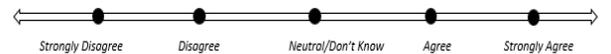
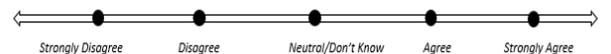
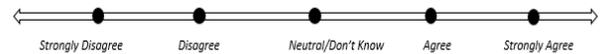
Escala de calificación: marque con un círculo la mejor opción posible



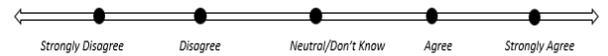
1. Los desperdicios de comida son un problema crítico en nuestro hotel.
2. Nuestra propiedad separa sistemáticamente los desperdicios de comida de los desechos alimentarios de la basura.
3. Nuestra propiedad posee estrategias efectivas establecidas para reducir los desperdicios de comida.
4. Nuestra propiedad posee estrategias para desviar los restos y los desechos alimenticios de los vertederos.
5. Los planificadores de banquetes/eventos/reuniones de nuestra propiedad discuten las opciones de sobreproducción (donación/para llevar a casa) con el cliente en la etapa de planificación del evento.
6. Nuestra propiedad ha establecido un Equipo de Tareas de Gestión sobre Desperdicios de Comida (o grupo equivalente) para abordar los desperdicios de comida.
7. Si la respuesta es “Sí” en el N.º 6, califique esta afirmación:
 Nuestra propiedad posee un Equipo de Tareas de Gestión sobre Desperdicios de Comida (o grupo equivalente) efectivo para abordar los desperdicios de comida.
8. Nuestro personal del servicio de alimentos ha definido claramente los roles y responsabilidades para gestionar los desperdicios de comida.
9. Nuestro personal del servicio de alimentos recibe capacitación adecuada sobre prácticas de separación de desperdicios de comida.



- Sí
- No



10. Nuestra propiedad cuenta con un proceso para donar el excedente alimenticio que es seguro para el consumo humano.



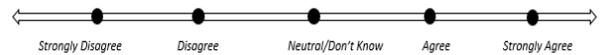
11. Según sus conocimientos, ¿existe algún riesgo legal o reputacional asociado con la donación de alimentos que han sido preparados y almacenados de acuerdo con las regulaciones locales de seguridad?

- No hay riesgo
- Riesgo mínimo
- Alto riesgo
- No lo sé

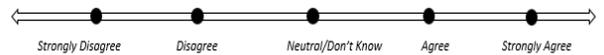
12. Soy consciente de que nuestra propiedad está utilizando las siguientes tecnologías para administrar los desperdicios de comida: (elijá todas las opciones que correspondan)

- Digestión anaeróbica
- Compostaje fuera del sitio
- Compostaje en _____
- Deshidratación/Reducción de peso
- Envío a un vertedero
- Otro, especificar _____

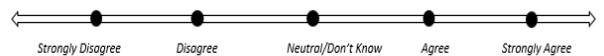
13. Soy consciente del concepto de generación de desperdicios de comida preservicio y postservicio.



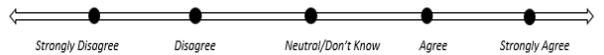
14. Conozco actividades que puedo desempeñar para prevenir la generación de desperdicios de comida preservicio y postservicio.



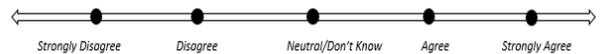
15. Soy consciente del impacto ambiental que generan los desperdicios de comida.



16. Estoy dispuesto a ayudar a reducir los desperdicios de comida en nuestra propiedad, independientemente de una política o requerimiento formal.



17. Intento y reduzco la cantidad de desperdicios de comida generados en mi hogar.



Para ayudarnos a comprender qué departamentos ya están enseñando estrategias de prevención de desperdicio de alimentos, responda las siguientes preguntas:

¿Cuál de las siguientes opciones describe mejor su rol en la propiedad?

- Director de alimentos y bebidas
- Gerente General
- Chef
- Aprendiz de chef
- Mesero/mesera
- Personal de administración
- Personal de cocina
- Personal encargado de ventas de eventos
- Otro (especificar)

¿Hace cuánto que trabaja en la industria hotelera?

Especificar _____

Indicar su género.

- Masculino
- Femenino
- No binario
- Prefiero no responder

¿Tiene ideas? Comparta una opinión/comentario.
