



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Divisiones / Sociosanitario /

Implantación de los ODS en alimentación hospitalaria: 8,2% de reducción del desperdicio

©Depositphotos.

Implantación de los ODS en alimentación hospitalaria: 8,2% de reducción del desperdicio

Miércoles, 10 de enero 2024

El pasado 24 y 25 de noviembre, en el marco del 'VI Congreso ADN' celebrado en Barcelona, se presentó un estudio sobre implantación de los ODS en hospitales para reducir el desperdicio alimentario. El trabajo muestra un recorte del 8,2% en desperdicio y ratifica que el 'menú de elección' ahorra recursos. Se estima que el desperdicio en hospitales es de dos a tres veces mayor que en otros servicios de alimentación.

El estudio presentado en el 'VI Congreso ADN' por **Roncesvalles Garayoa**, profesora del Grado en Nutrición Humana y Dietética de la Universidad de Navarra, mostró los resultados del análisis sobre el desperdicio alimentario y la sostenibilidad de los proveedores en alimentación hospitalaria.

Para realizar el estudio se implantaron medidas en línea con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y se comparó con la situación previa sin la aplicación de medidas correctivas. Estas medidas consiguieron un desperdicio cuantificado del 17,9%, lo que supuso una reducción del 8,2% respecto al anterior escenario. Otros estudios hospitalarios similares observaron un desperdicio cuantificado aún menor, del 7,8%.

Las acciones de mejora incluyeron la modificación del tamaño de la ración y el formato de presentación. En este sentido y, aunque se redujera la porción servida, no se consiguió reducir el desperdicio de leche por paciente y supuso el 59% del desperdicio total. Sí que se consiguió una disminución del desperdicio de pollo que pasó a ser del 11-17%, cuando era del 29%.

Otra de las actuaciones, estandarizar raciones de pescado desde la cocina en lugar de comprarlo troceado, también disminuyó el desperdicio alimentario en especial del turno de comida, pasando de un 23,2% al 12,2%.

Una conclusión esperada fue que la dieta de 'menú elección' tuviera un menor porcentaje de desperdicio en todos los alimentos. Esto estaría en línea con las tesis previas sobre la importancia de la elección de los platos para un mejor aprovechamiento de recursos.

Por otro lado el estudio analizó a los proveedores que mostraron un alto compromiso en aprovechamiento de residuos aptos para el consumo y en eco-diseño de envases pero suspendiendo en materia de huella ambiental y de actividades enfocadas en los ODS.

Teniendo en cuenta que hay una correlación entre desperdicio alimentario y desnutrición hospitalaria, este tipo de medidas son potencialmente positivas tanto para reducir el desperdicio como para mejorar la salud de los pacientes.

Noticias Relacionadas

- [Protagonismo de la restauración colectiva en las 'XI Jornades Codinucac' y 'VI Congreso ADN'](#)
- [Abriendo los ojos al despilfarro alimentario en hospitales: mucho trabajo por hacer](#)
- [Restauración colectiva y despilfarro alimentario: innovación para encontrar soluciones](#)
- [Nueva guía de ayuda para la prevención del despilfarro alimentario en centros sanitarios](#)