

# REDUCIR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN EVENTOS

En los eventos con bufete o servicio de comida se pueden malbaratar muchos alimentos. Es importante tener en cuenta el formato del evento, el número de asistentes y la tipología de alimentos servidos. Hay que prevenir los excedentes tanto como sea posible y, en caso de que se produzcan, aprovecharlos con garantías sanitarias.



## 1

### Prevención

- **Tener en cuenta** el aprovechamiento de los alimentos a la hora de organizar el evento.
- **Adecuar** al máximo **la cantidad** de comida al número de asistentes.
- **Prever** que la comida vaya **saliendo de cocina poco a poco**, ya que lo que sale de cocina no se puede aprovechar si no ha sido protegido durante el servicio.

**Mantener** las presentaciones en bufetes a **temperaturas** de conservación y los alimentos no envasados **protegidos** con algún sistema que los mantenga cubiertos. Hay que recordar que las temperaturas de conservación de los alimentos son las siguientes:

$\geq 63 \text{ }^{\circ}\text{C}$	Comida caliente
$\leq 8 \text{ }^{\circ}\text{C}$	Comida refrigerada con periodo de duración inferior a 24 horas
$\leq 4 \text{ }^{\circ}\text{C}$	Comida refrigerada con periodo de duración superior a 24 horas
$\leq -18 \text{ }^{\circ}\text{C}$	Alimentos congelados

- Lo ideal es que haya **asistencia** del personal desde el bufete o con bandejas que vayan saliendo de cocina a medida que se necesita más comida.
- En caso que haya excedentes se pueden repartir a entidades sociales. Por eso es importante tener **el contacto** ya hecho con la entidad receptora para organizar la entrega (envases, conservación hasta el momento de la distribución, condiciones de transporte, etc.).

## 2

# Alimentos que no es recomendable donar



- Las comidas que han sido emplatadas, y que han salido de cocina y no han sido protegidas.
- Los alimentos que han perdido la cadena de frío o, en el caso de alimentos calientes, los que no se han mantenido a una temperatura superior a 63 °C.
- Los alimentos que son muy perecederos microbiológicamente o porque es difícil mantenerlos a temperaturas de conservación seguras:
  - Platos elaborados a base de pescado crudo (sashimi, sushi, etc.).
  - Pescado ahumado o marinado.
  - Platos elaborados a base de carne y derivados crudos (bistec tártaro, carpaccio, etc.).
  - Pasteles elaborados con cremas no pasteurizadas.
  - Ensaladas con ingredientes proteicos o con salsas a base de huevo crudo o de leche.
  - Productos a base de huevo fresco (tortillas, etc.).

# 3

## ¿Cómo hay que preparar la comida sobrante para donarla?

Los alimentos sobrantes de los eventos que se tienen que preparar para la donación se tienen que envasar, enfriar –en el caso de elaboraciones calientes– y etiquetar antes de transportarlos y entregarlos a la entidad receptora.

### 1. Envasar

- ✓ Antes de empezar a envasar hay que lavarse las manos.
- ✓ Una vez se empieza el envasado, se tiene que hacer en continuo y tan rápidamente como sea posible, respetando las temperaturas de los alimentos y evitando posibles contaminaciones cruzadas (atención a los utensilios sucios, los productos de limpieza, los restos alimentarios, etc.).
- ✓ Los envases tienen que ser aptos para el uso alimentario y para el uso previsto (calentamiento, congelación, etc.). Es aconsejable utilizar envases tan planos como sea posible, para mejorar el enfriamiento. Pueden ser de un solo uso, reutilizables y siempre limpios.

### 2. Enfriar

- ✓ Los alimentos que necesitan temperatura de refrigeración para su conservación se tienen que enfriar lo más rápidamente posible. Si son alimentos calientes, tienen que llegar a los 10 °C en menos de 2 horas y después mantenerlos a temperaturas de como máximo 8 °C si se tienen que consumir antes de 24 horas.  
Si los podemos congelar, tendremos más tiempo para poder organizar la donación.

### 3. Etiquetar

Como mínimo, tiene que constar la información siguiente:

- ✓ Nombre del plato con indicación de los ingredientes. Es muy importante destacar los ingredientes alérgenos.
- ✓ Fecha de consumo. En general, para los productos refrigerados, será de 24 horas y, para los congelados, de 2 meses.
- ✓ Condiciones de conservación.
- ✓ Razón social del donante.

### 4. Transporte y entrega

- ✓ Mantener la cadena de frío de los alimentos hasta el momento de la entrega.
- ✓ Mantener buenas condiciones de higiene durante el transporte.
- ✓ Entregarlo en el mínimo tiempo posible.

#### Enlaces de interés:

[GPCH para el aprovechamiento seguro de la comida en la donación de alimentos](#)

[Procediment per a la recuperació segura de menjars preparats i entrega a entitats socials](#)