

## Un nuevo destino para los alimentos

- Cuando los clientes tienen comida que no se acaban, podemos prepararles la **comida sobrante en un envase para llevar**.
- Un buen gesto es **orientar al cliente acerca del traslado, conservación y técnicas para calentar la comida que se lleva**.
- Los excedentes de comida producidos pueden servir de comida para **nuevas preparaciones culinarias**.

**Como restaurador,  
tu papel para actuar  
contra el desperdicio  
¡es fundamental!**



Más información en  
**alimentación.es**  
Saber más para comer mejor

Edita: © Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Secretaría General Técnica. Centro de Publicaciones. Catálogo de Publicaciones de la Administración General del Estado: <http://publicacionesoficiales.boe.es>

NIPO: 280-13-022-9  
DEPÓSITO LEGAL: M-30768-2013



Consejos para **aprovechar** los alimentos

**¡Buen Aprovecho!**

Reduce el desperdicio de alimentos

**alimentación.es**  
Saber más para comer mejor



Dentro del **canal HORECA** (Hostelería, Restauración y Catering) la preocupación por el despilfarro alimentario va en aumento. En nuestro país se produce un desperdicio significativo, tanto en las cocinas como en las salas.

## Evitar el desperdicio ¡está en tus manos!

Cambiando algunos hábitos y poniendo en práctica cambios en las cartas o menús y en la planificación de la compra del establecimiento, podemos reducir los desperdicios alimentarios.

Sigue estos consejos y

## ¡Buen Aprovecho!

### Planifica la compra

Para empezar, ten en cuenta el **tipo de público y el servicio** que vas a ofrecer, y tus stocks. Según el tipo de establecimiento podrás conocer con mayor o menor exactitud el número de raciones a servir.



### Saber guardar

Durante la etapa de recepción y almacenamiento de mercancías, recuerda los puntos clave que se llevan a cabo en un APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos):

- Control de las mercancías durante el **transporte** y en la recepción.
- Diseño y mantenimiento de las **instalaciones** según sus requisitos.
- **Limpieza**, desinfección, desinsectación y desratización de las instalaciones de forma periódica.

### Caducidad y consumo preferente

Para evitar tirar alimentos, lo primero es conocer las etiquetas del envase y entender bien su significado:

**Fecha de Caducidad:** Se utiliza para alimentos perecederos y con riesgo microbiológico, como carnes y pescados crudos o platos precocinados. Su significado indica que a partir de esa fecha, el alimento puede ser peligroso para la salud. Los identificarás con el mensaje **Fecha de caducidad**

**Fecha de duración mínima o de consumo preferente:** los identificarás con el mensaje **Consumir preferentemente antes de** se utiliza en alimentos como galletas, bollos, aperitivos salados, etc. , se refiere a su duración mínima y que a partir de esa fecha **su consumo no es perjudicial para la salud** pero se pueden observar cambios en sus aspectos sensoriales como en el sabor, el olor o la textura.

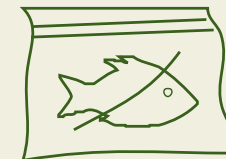
### Gestiona los stocks

Para impedir la multiplicación microbiana y la producción y acumulación de sustancias tóxicas, recuerda tener en cuenta estos **tres sistemas de gestión** de los productos:

- **Sistema FIFO** (First In, First Out) • Primero en entrar, primero en salir. Idóneo para el almacenaje, por gama o por familia, de **productos perecederos**.
- **Sistema FEFO** (First Expires, First Out) • Primero en caducar, primero en salir. Idóneo para la gestión de productos con **fechas de caducidad próximas**.
- **Sistema LIFO** (Last In, First Out) • Último en entrar, primero en salir. Idóneo para el almacenaje de **productos no perecederos**.

### ¿Manipulas bien los alimentos?

- Es fundamental la **correcta formación de sus trabajadores**.
- La **preparación de los alimentos** es una actividad clave en la aceptación de un servicio de comidas.
- La higiene es indispensable para elaborar una **comida sana y de calidad**.
- Se deben respetar las temperaturas de servicio: platos calientes a 65°C y fríos a 6°C.
- Las normas de manipulación deben aplicarse en las dos áreas principales de las operaciones del servicio de alimentos: el **área de preparación** y el **área del servicio**.



### Cada ración, el tamaño adecuado

- A la hora de cocinar **el tamaño de las raciones**, importa! Los platos demasiado grandes o pesados generan desperdicios de alimentos.
- Existen alternativas recomendables: el medio menú, dos primeros platos en vez de un primero y un segundo, la media ración, los minipostres o el menú infantil.

### Auditar para no desperdiciar

- Para reducir el **desperdicio de alimentos**, en el canal HORECA se realizan auditorías con el objetivo de conocer **qué, cómo, dónde y por qué se genera**. De esta forma se focaliza la actuación que debe realizarse.
- Un sistema para determinar el origen del problema consiste en **pesar, correcta y periódicamente, todos los restos orgánicos que se generan en la cocina**, identificando el lugar donde se han producido y los motivos que los han originado.

