

VI Congreso AND

Nutrición con el corazón:**Dietas Plant-Based en el ejercicio profesional**ACADEMIA
ESPAÑOLA DE
NUTRICIÓN
Y DIETÉTICACONSEJO GENERAL
DE COLEGIOS OFICIALES DE
Dietistas-Nutricionistas

BARCELONA

www.renhyd.org**RESUMEN DE PONENCIA**

24 de noviembre de 2023

MESA DE DEBATE
I- Restauración colectiva**PONENCIA_1****Evaluación del desperdicio alimentario y sostenibilidad de proveedores: ejes de los objetivos de desarrollo sostenible en restauración hospitalaria**Roncesvalles Garayoa Poyo^{1,2,3,*}, Lourdes Andrea Paiva Vargas⁴, Laura García Marcos⁵,
Claudia Urdangarín Fernández⁶, Ana Isabel Vitas Pemán^{7,3}

¹Profesora Contratada Doctora. Departamento de Ciencias de la Alimentación y Fisiología, Facultad de Farmacia y Nutrición, Universidad de Navarra, Pamplona, España. ²Centro de Investigación en Nutrición, Universidad de Navarra, Pamplona, España.

³IdisNA, Instituto de Investigación Sanitaria de Navarra, Pamplona, España. ⁴Dietista-nutricionista. Tallunce, S.L., Pamplona, España. ⁵Responsable del Área de Dietas. Clínica Universidad de Navarra, Pamplona, España. ⁶Dietista-nutricionista. Área de Nutrición, Clínica Universidad de Navarra, Pamplona, España. ⁷Catedrática de microbiología. Departamento de Microbiología y Parasitología, Facultad de Medicina, Universidad de Navarra, Pamplona, España.

*rgarayoa@unav.es**Introducción e investigación previa:**

En 2015, la Organización de las Naciones Unidas (ONU) propuso 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)¹. El objetivo 12 "Producción y consumo responsable" busca garantizar modalidades de producción y consumo responsable de los recursos naturales entre las que se incluye la reducción del desperdicio alimentario. En hospitales, una revisión sistemática muestra que éste supone entre el 20% y 30% del desperdicio general del hospital². Además, un mayor desperdicio alimentario se correlaciona con un mayor riesgo nutricional en los pacientes hospitalizados, lo cual puede repercutir en el desarrollo de la enfermedad e incrementar las tasas de reingreso hospitalario³.

Además de reducir el desperdicio alimentario en este sector se debe apostar por la sostenibilidad para garantizar el ODS 12, que puede ser evaluada a través de herramientas como SAFA⁴ y e-Siab⁵.

Objetivos y metodología:

El objetivo general de este trabajo ha sido determinar el grado de adhesión de un servicio de restauración hospitalaria a los ODS en relación al desperdicio alimentario y a la producción sostenible. Por un lado, se cuantificó el desperdicio actual (residuos evitables) siguiendo la metodología de Strotmann⁶ y se comparó con el generado antes de

implantar las acciones de mejora en los platos identificados como críticos en estudios previos (leche, pollo y pescado de las dietas basal, menú elección y blanda suave). Las intervenciones consistieron en la modificación del tamaño de ración y/o del formato de presentación. Por otro lado, se realizó una encuesta mediante entrevista telefónica a los proveedores de productos frescos (verduras, frutas, pescados y carnes) para evaluar el grado de adhesión a una producción sostenible. Para ello, se desarrolló una encuesta dividida en 8 secciones, con un total de 10 preguntas de elección múltiple, mixtas y con un apartado final para comentarios.

Discusión y conclusiones:

Durante 20 días se evaluaron los desperdicios evitables de los platos críticos en un total de 1.214 bandejas. El desperdicio cuantificado fue del 17,9%, menor que el observado en otros estudios hospitalarios^{7,8} y se redujo en un 8,2% respecto al periodo anterior a la implantación de las acciones correctivas. No se consiguió reducir el desperdicio de leche por paciente y día (59% del desperdicio total), a pesar de que se redujo la porción servida. Por el contrario, se observó disminución del desperdicio de pollo en las tres dietas (del 29% al 11-17%) tras modificar alguna receta y presentación. De igual modo, la estandarización de las raciones de pescado desde cocina en lugar de comprarlo troceado, propició una disminución del desperdicio alimentario especialmente en la toma de la comida (del 23,2% al 12,2%). Con excepción de la leche (que se desperdició en más del 23% en las 3 dietas), la dieta que generó el menor porcentaje de desperdicio en todos los alimentos fue el menú elección, lo que apoya la tesis de la importancia de la elección de los platos para un mejor aprovechamiento de los recursos. Finalmente, la evaluación de sostenibilidad de proveedores mostró un alto compromiso respecto al aprovechamiento de residuos aptos para el consumo y al eco-diseño de los envases por parte de los proveedores de verduras y frutas, respectivamente. Por el contrario, la mayoría suspenden en la gestión en materia de huellas ambientales y el desarrollo de actividades enfocadas en los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). Como limitaciones del estudio cabe señalar que no se han cuantificado los

residuos de todos los platos y que no se ha incluido el análisis de las patologías de los pacientes que pueden condicionar su apetito. Habría que tener en cuenta estos aspectos en futuros estudios de desperdicio alimentario hospitalario.

conflicto de intereses

Las autoras expresan que no existen conflictos de interés al realizar el manuscrito.

referencias

- (1) ONU. 2015. 17 SDG History. (Consultado el 27 marzo 2023). Disponible en: <https://sdgs.un.org/goals>.
- (2) Carino S, Porter J, Malekpour S, Collins J. Environmental Sustainability of Hospital Foodservices across the Food Supply Chain: A Systematic Review. *J Acad Nutr Diet.* 2020; 120(5): 825-73.
- (3) HCWH Europe. 2017. Reducing hospital malnutrition with a circular economy approach. (Consultado el 27 marzo 2023). Disponible en: https://noharm-europe.org/sites/default/files/documents-files/5219/HCWHEurope_Circular_Economy_Malnutrition_Dec-2017.pdf.
- (4) FAO. (2007). SAFA para la Evaluación de la Sostenibilidad. (Consultado el 27 marzo 2023). Disponible en: http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/nr/sustainability_pathways/docs/SAFA_Factsheet_Spanish.pdf.
- (5) MAPA. (2016b). e.SIAB. (Consultado el 27 marzo 2023). Disponible en: <https://esiab.ecoavantis.com/login.php>.
- (6) Strotmann C, Friedrich S, Kreyenschmidt J, Teitscheid P, Ritter G. Comparing food provided and wasted before and after implementing measures against food waste in three healthcare food service facilities. *Sustainability.* 2017; 9(8): 1-18.
- (7) Gomes A, Saraiva C, Esteves A, Gonçalves C. Evaluation of hospital food Waste-A case study in Portugal. *Sustainability.* 2020; 12(15): 1-9.
- (8) Schiavone S, Pelullo CP, Attena F. Patient evaluation of food waste in three hospitals in southern Italy. *Int J Environ Res Public Health.* 2019; 16(22): 1-10.

VI CONGRESO AND

Nutrición con el corazón: Dietas Plant-Based en el ejercicio profesional

Barcelona - 24 y 25 de noviembre de 2023

