

SOSTENIBILIDAD ALIMENTARIA

CÓMO REDUCIR DESPERDICIOS EN ESTADIOS





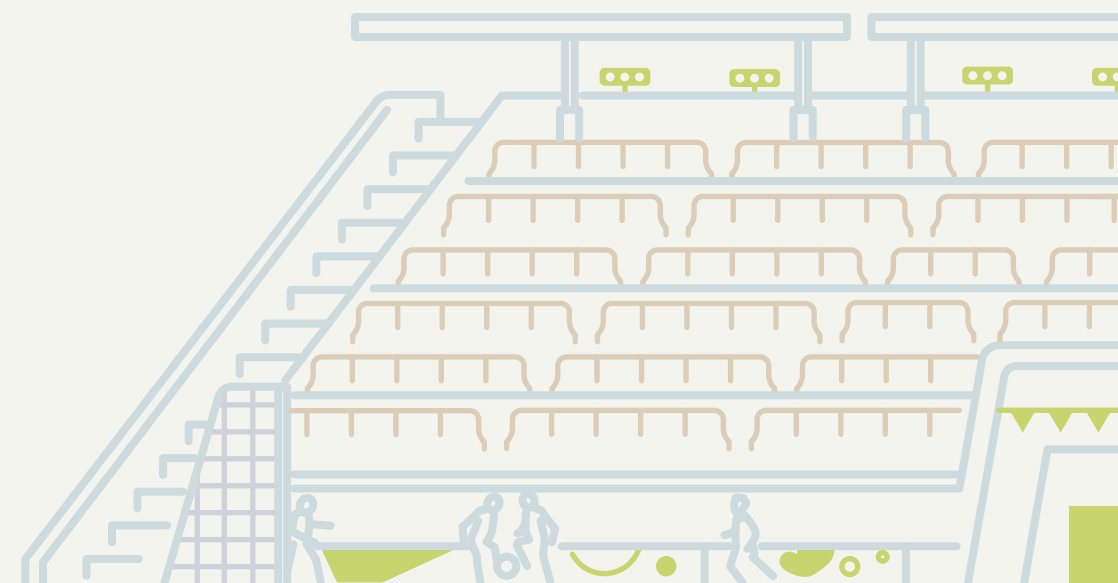
¿Por qué se genera el desperdicio?

Sobreproducción

Errores en la planificación

Porciones excesivas

Falta de gestión de excedentes



Estrategias para reducir desperdicios

Planificación de la
demanda de alimentos

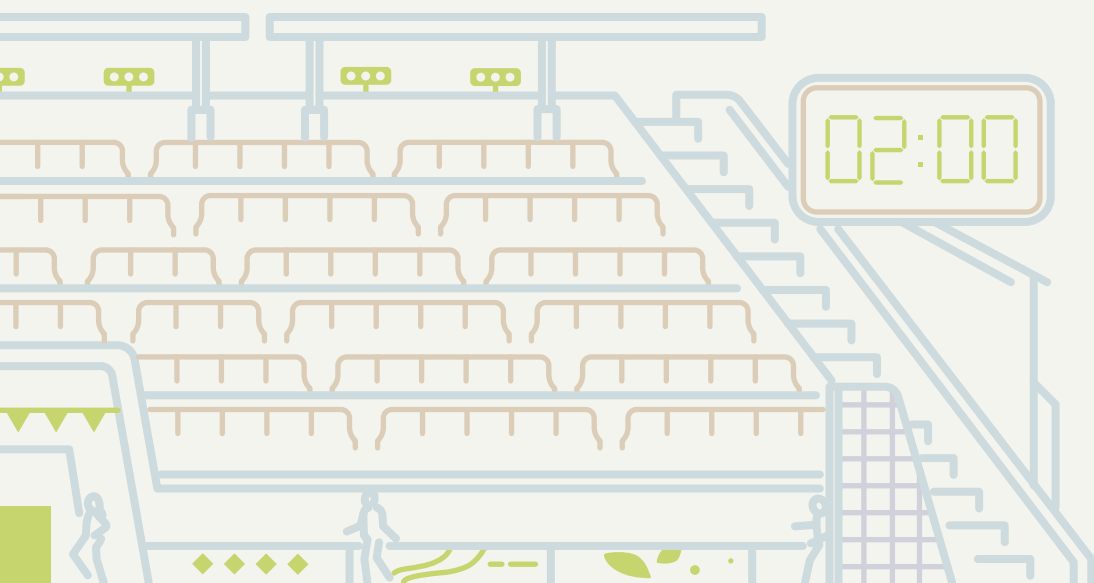
Ofrecer porciones
adecuadas

Menús más sostenibles

Donar excedentes

Uso de envases
hechos con materiales
biodegradables

Educación al consumidor



¿Cómo pueden contribuir los asistentes?

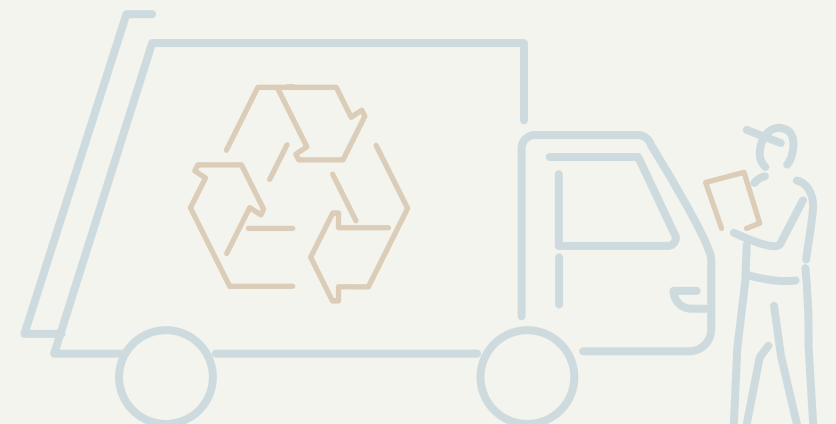
✓ Elige porciones adecuadas

✓ Comparte alimentos que no consumes

✓ Separa residuos correctamente

✓ Elige materiales reutilizables

✓ Evita pedir ticket en papel



Sistemas de gestión que contribuyen a evitar desperdicios

ISO 20121

Sostenibilidad
de eventos

FSSC 22000

Inocuidad
alimentaria

ISO 14001

Ambiental

ISO 22000

Inocuidad
alimentaria

Referencia: Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente. *Informe sobre el índice de desperdicio de alimentos 2024*. Nairobi 2024.





globalstd.com