

Guía de Buenas Prácticas en el Manejo de Excedentes Alimentarios



Proyecto Respira V



Asociación Banco
de Alimentos de
Tenerife



Gobierno
de Canarias



1. Introducción

El desperdicio alimentario constituye uno de los principales desafíos ambientales, económicos y sociales de la actualidad. Una parte importante de los alimentos producidos para el consumo humano no llega a ser aprovechada, mientras que, paralelamente, millones de personas afrontan situaciones de inseguridad alimentaria.

Para las empresas del sector alimenticio, la gestión adecuada de los excedentes representa una oportunidad para reducir costes, optimizar recursos, disminuir su impacto ambiental y contribuir a una sociedad más sostenible.

Los alimentos desperdiciados no representan únicamente una pérdida económica. Detrás de cada alimento que termina convertido en residuo existen recursos utilizados para producirlo, como agua, energía, suelo, materias primas, transporte, refrigeración, mano de obra y embalajes.

Por ello, prevenir y reducir el desperdicio alimentario debe formar parte de las estrategias de sostenibilidad y responsabilidad social de las empresas.

Esta guía tiene como objetivo orientar a las empresas del sector alimenticio en la adopción de buenas prácticas para la prevención, gestión y aprovechamiento de excedentes alimentarios, promoviendo una utilización más eficiente de los recursos y contribuyendo al cumplimiento de los objetivos establecidos en la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible.

2. Objetivos de la guía

Objetivo general

Orientar a las empresas del sector alimenticio en la implementación de buenas prácticas para prevenir y gestionar adecuadamente los excedentes alimentarios, reduciendo el desperdicio y sus consecuencias ambientales, económicas y sociales.



Asociación Banco de Alimentos de Tenerife BANCOTEIDE

922 22 64 97

info@bancoalimentostfe.org

www.bancoalimentostfe.org

Objetivos específicos

- Sensibilizar sobre las causas y consecuencias del desperdicio alimentario.
- Identificar los principales puntos de generación de excedentes dentro de la empresa.
- Promover medidas para prevenir la generación de excedentes.
- Establecer criterios para su correcta conservación, clasificación y gestión.
- Priorizar el aprovechamiento de los alimentos aptos para el consumo.
- Fomentar la donación y redistribución de excedentes.
- Promover prácticas de economía circular.
- Reducir la cantidad de residuos orgánicos destinados a eliminación.
- Incorporar indicadores que permitan medir y mejorar los resultados.
- Relacionar las actuaciones empresariales con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030.

3. ¿Qué entendemos por excedente alimentario?

Se considera excedente alimentario aquel alimento que, siendo apto para el consumo humano y cumpliendo los requisitos de seguridad y calidad correspondientes, no será comercializado o consumido por diferentes motivos.

Por ejemplo:

- Productos próximos a su fecha de consumo preferente.
- Exceso de producción.
- Productos con cambios estéticos que no afectan a su seguridad o calidad.
- Pedidos cancelados.
- Productos con baja demanda.
- Excedentes de servicios de restauración.



Asociación Banco de Alimentos de Tenerife BANCOTEIDE

922 22 64 97

info@bancoalimentostfe.org

www.bancoalimentostfe.org

- Productos cuyo envase presenta daños menores, cuando el alimento continúa siendo seguro.
- Alimentos preparados que no han sido servidos y pueden ser gestionados conforme a la normativa aplicable.

4. El impacto del desperdicio alimentario

Impacto ambiental

La producción de alimentos requiere grandes cantidades de:

- Agua.
- Energía.
- Suelo.
- Fertilizantes y otros insumos.
- Combustible.
- Materiales de envasado.

Cuando un alimento se desperdicia, también se desperdician todos los recursos empleados a lo largo de su ciclo de vida.

Además, la gestión inadecuada de los residuos orgánicos puede contribuir a las emisiones de gases de efecto invernadero, especialmente cuando los residuos terminan en sistemas de eliminación que generan metano.

Impacto económico

El desperdicio supone costes asociados a:

- Compra de materias primas.
- Producción.
- Almacenamiento.
- Refrigeración.
- Transporte.
- Personal.
- Gestión de residuos.
- Pérdida de ingresos potenciales.



Asociación Banco de Alimentos de Tenerife BANCOTEIDE

922 22 64 97

info@bancoalimentostfe.org

www.bancoalimentostfe.org

Por tanto, reducir el desperdicio también puede mejorar la eficiencia y rentabilidad de la empresa.

Impacto social

Los excedentes aptos para el consumo pueden representar una oportunidad para contribuir a combatir la inseguridad alimentaria mediante mecanismos adecuados de redistribución y donación.

5. Principio fundamental: prevenir antes que gestionar

Una buena política de gestión de excedentes debe seguir una jerarquía de aprovechamiento:

Prioridad 1. Prevenir

La mejor manera de gestionar un excedente es evitar que se genere.

Ejemplos:

- Mejorar las previsiones de demanda.
- Ajustar las cantidades producidas.
- Revisar los pedidos.
- Controlar el inventario.
- Mejorar la rotación de productos.
- Capacitar al personal.
- Optimizar las compras.



Asociación Banco de Alimentos de Tenerife BANCOTEIDE

922 22 64 97

info@bancoalimentostfe.org

www.bancoalimentostfe.org

Prioridad 2. Reutilizar y aprovechar

Cuando el excedente ya se ha generado, analizar si puede utilizarse dentro de la propia empresa mediante procesos seguros y autorizados.

Prioridad 3. Redistribuir o donar

Los alimentos aptos para el consumo que no puedan ser aprovechados internamente pueden destinarse, cuando proceda, a:

- Entidades sociales.
- Bancos de alimentos.
- Organizaciones no gubernamentales.
- Proyectos de distribución de alimentos.
- Otras entidades autorizadas.

Prioridad 4. Alimentación animal

Cuando la normativa aplicable y las condiciones del producto lo permitan, determinados excedentes pueden destinarse a alimentación animal.

Prioridad 5. Valorización

Los productos no aptos para consumo humano o animal pueden ser susceptibles de:

- Compostaje.
- Digestión anaerobia.
- Producción de biogás.
- Otras formas de valorización orgánica.

Última opción: eliminación

La eliminación debe considerarse la última alternativa, después de haber evaluado las posibilidades de prevención, aprovechamiento y valorización.



6. Buenas prácticas para las empresas

Planificar correctamente las compras

Una de las primeras medidas para evitar excedentes es mejorar la planificación, para ello se recomienda:

- Analizar el histórico de ventas.
- Considerar la estacionalidad.
- Evitar compras excesivas.
- Revisar periódicamente los niveles de stock.
- Coordinar compras y producción.
- Establecer niveles mínimos y máximos de inventario.

Aplicar una correcta rotación de productos

Una adecuada gestión del almacén permite evitar que los productos caduquen o pierdan sus condiciones óptimas.

Se recomienda aplicar sistemas como:

FIFO — First In, First Out

El primero que entra es el primero que sale.

Y, cuando resulte necesario:

FEFO — First Expired, First Out

El producto cuya fecha de vencimiento está más próxima sale primero.

El sistema FEFO resulta especialmente útil para productos con diferentes fechas de caducidad.



7. Control de fechas y etiquetado

Es fundamental que el personal conozca la diferencia entre:

- Fecha de caducidad: Indica hasta cuándo el alimento puede consumirse de forma segura bajo las condiciones establecidas. Una vez superada, no debe comercializarse ni ponerse a disposición del consumidor.
- Fecha de consumo preferente: Indica hasta cuándo el alimento mantiene sus propiedades específicas —como sabor, textura o aroma— en determinadas condiciones. Su gestión debe realizarse conforme a la legislación aplicable y teniendo en cuenta las características del producto.

Buenas prácticas:

- Revisar periódicamente las fechas.
- Separar productos según su fecha.
- Identificar claramente los productos próximos a su fecha.
- Aplicar FEFO.
- Evitar confusiones entre caducidad y consumo preferente.

8. Conservación adecuada

Una conservación incorrecta puede convertir un alimento potencialmente aprovechable en un residuo. La seguridad alimentaria debe ser siempre prioritaria. Ninguna estrategia de reducción del desperdicio debe implicar poner en riesgo la salud del consumidor. Se debe garantizar:

- Control de temperaturas.
- Correcta refrigeración y congelación.
- Mantenimiento de la cadena de frío.
- Control de humedad cuando sea necesario.
- Protección frente a contaminación.
- Limpieza y mantenimiento de cámaras y almacenes.
- Correcta organización de los productos.



Asociación Banco de Alimentos de Tenerife BANCOTEIDE

922 22 64 97

info@bancoalimentostfe.org

www.bancoalimentostfe.org

9. Gestión de excedentes en el establecimiento

Cuando se detecte un excedente, puede utilizarse una ficha sencilla, este sistema permite conocer dónde, cuándo y por qué se generan los excedentes:

Aspecto	Información
Producto	Nombre del alimento
Cantidad	kg/unidades
Fecha	Fecha de detección
Motivo	Sobreproducción, baja demanda, cancelación, etc.
Fecha de caducidad/consumo preferente	Fecha
Estado	Apto / no apto
Acción	Reutilización / donación / valorización
Responsable	Persona encargada
Destino final	Registro

10. Medición del desperdicio

La empresa debería establecer indicadores periódicos, ya que lo que no se mide, difícilmente se puede mejorar. La prevención del desperdicio requiere la participación de todas las personas que intervienen en la cadena. También puede ser útil colocar carteles y recordatorios en zonas de trabajo para reforzar las buenas prácticas.



Indicadores recomendados

Cantidad de excedentes generados

kg de alimentos excedentes/mes.

Desperdicio por volumen de producción

$$\text{Desperdicio (\%)} = \frac{\text{kg de alimentos desperdiciados}}{\text{kg de alimentos producidos}} \times 100$$

Porcentaje de aprovechamiento

$$\text{Aprovechamiento (\%)} = \frac{\text{kg de excedentes aprovechados}}{\text{kg de excedentes generados}} \times 100$$

También puede medirse:

- kg donados.
- kg reutilizados.
- kg valorizados.
- kg enviados a eliminación.
- Coste económico del desperdicio.
- Desperdicio por establecimiento.
- Desperdicio por categoría de producto.

11. Donación y redistribución

Cuando existan excedentes aptos para el consumo, la empresa puede establecer acuerdos con entidades especializadas.

Antes de realizar una donación debe garantizarse:

1. Seguridad del alimento.
2. Correcta conservación.
3. Trazabilidad.
4. Identificación del producto.
5. Cumplimiento de la normativa aplicable.



Asociación Banco de Alimentos de Tenerife BANCOTEIDE

922 22 64 97

info@bancoalimentostfe.org

www.bancoalimentostfe.org

6. Condiciones adecuadas de transporte.

7. Coordinación con la entidad receptora.

La donación debe integrarse en un procedimiento formal, evitando que dependa exclusivamente de actuaciones puntuales.

12. Relación con la Agenda 2030

La reducción del desperdicio alimentario contribuye especialmente a los siguientes Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS):

- **ODS 2 – Hambre Cero:** favorece un mejor aprovechamiento de los alimentos.
- **ODS 6 – Agua limpia y saneamiento:** evita desperdiciar el agua utilizada en la producción de alimentos.
- **ODS 12 – Producción y consumo responsables:** promueve la prevención y reducción del desperdicio alimentario.
- **ODS 13 – Acción por el clima:** contribuye a reducir las emisiones asociadas a la producción y gestión de alimentos desperdiciados.
- **ODS 17 – Alianzas:** fomenta la colaboración entre empresas, administraciones y organizaciones sociales.

13. Decálogo de buenas prácticas

10 compromisos contra el desperdicio alimentario:

1. **Planificar** las compras según la demanda real.
2. **Controlar** el inventario y las fechas.
3. **Aplicar FEFO** para mejorar la rotación.
4. **Conservar correctamente** los alimentos.
5. **Medir** periódicamente los excedentes.
6. **Identificar las causas** del desperdicio.



Asociación Banco de Alimentos de Tenerife BANCOTEIDE

922 22 64 97

info@bancoalimentostfe.org

www.bancoalimentostfe.org

7. **Aprovechar** los alimentos siempre que sea seguro y legalmente posible.
8. **Redistribuir o donar** los excedentes aptos para el consumo.
9. **Valorizar** los residuos orgánicos cuando no puedan aprovecharse.
10. **Formar y sensibilizar** a todo el equipo.

Ejemplo de Checklist para la empresa para gestionar excedentes alimentarios:

Acción	Sí	No	En proceso
Tenemos una política de prevención del desperdicio	☐	☐	☐
Medimos los excedentes generados	☐	☐	☐
Aplicamos FEFO/FIFO	☐	☐	☐
Controlamos las fechas de los productos	☐	☐	☐
Tenemos protocolos de conservación	☐	☐	☐
Identificamos las causas del desperdicio	☐	☐	☐
Tenemos un procedimiento para gestionar excedentes	☐	☐	☐
Donamos alimentos aptos cuando es posible	☐	☐	☐
Separamos correctamente los residuos orgánicos	☐	☐	☐
Formamos al personal	☐	☐	☐
Tenemos indicadores de seguimiento	☐	☐	☐
Revisamos periódicamente nuestros resultados	☐	☐	☐

ASOCIACIÓN BANCO DE ALIMENTOS DE TENERIFE BANCOTEIDE



922 22 64 97



info@bancoalimentostfe.org



www.bancoalimentostfe.org



Mercatenerife, 38110
S/C de Tenerife



**Gobierno
de Canarias**