

ARTÍCULO DE REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA

Vol. 13, 2025

<http://revistas.uniss.edu.cu/index.php/margenes>



Recibido: 20/1/2025, Revisado: 20/3/2025, Aceptado: 24/5/2025

Benítez Rodríguez, J. L., Hernández García, J. E., Hernández-Beltrán, Y. y Torres Laboris, A. (2025). Una mirada al desperdicio de alimentos en Hoteles, Restaurantes y Cafeterías (HORECA). *Revista multitemática de desarrollo local y sostenibilidad*, 13, e1962.

<https://revistas.uniss.edu.cu/index.php/margenes/article/view/1962>

Una mirada al desperdicio de alimentos en Hoteles, Restaurantes y Cafeterías HORECA

A look at food waste in Hotels, Restaurants and Cafeterias HORECA

Autores:

Lic. Jorge Luis Benítez Rodríguez¹

jorgeluisbenitez@gmail.com

<https://orcid.org/0009-0002-1186-8588>

Dr. C. Juan Emilio Hernández García²

juanemilio@uniss.edu.cu

<https://orcid.org/0000-0002-7471-0561>

Dr. C. Yaima Hernández-Beltrán²

yaimah@uniss.edu.cu

<https://orcid.org/0000-0002-7390-986x>

Lic. Aristides Torres Laboris³

torreslaboris@gmail.com

0009-0007-5223-5468

¹Hotel Mémoris “Trinidad del Mar”, Trinidad, Sancti Spíritus, Cuba.

² Universidad de Sancti Spíritus “José Martí Pérez”. Sancti Spíritus, Cuba.

³ Complejo de Turismo Topes de Callantes, Trinidad, Sancti Spíritus, Cuba.

RESUMEN

Los crecientes volúmenes de alimentos que, a nivel mundial, se pierden o desperdician a lo largo de la cadena alimentaria, conspiran contra el logro de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). Por lo tanto, este artículo tiene como objetivo evaluar el estado actual de la problemática del desperdicio de alimentos, con énfasis en el sector de Hoteles, Restaurantes y Cafeterías HORECA. Para ello se revisaron artículos de los últimos cinco años, disponibles en bases de datos en línea, donde se hizo una búsqueda por palabras clave relacionadas con el tema. Los resultados muestran que los HORECA se sienten culpables por desperdiciar alimentos, pero no ponderan los aspectos de sostenibilidad ambiental y social; además de que el personal de implicación directa con el servicio afronta, entre otros retos, la carencia de sistemas de gestión y capacitación, así como los patrones de consumo de alimentos no sostenibles de los clientes. Se concluye que, a pesar de que la reducción del desperdicio de alimentos en los HORECA es una estrategia creciente que se enfoca en minimizar o eliminar el impacto ambiental que este provoca a nivel mundial, es evidente la necesidad de continuar investigando en este campo, sobre todo en el ámbito nacional.

Palabras clave: desperdicio; economía verde; ecoturismo; efectos de las actividades humanas; industria del ocio

ABSTRACT

The increasing volumes of food lost or wasted throughout the global food chain conspire against the achievement of the sustainable development goals (SDGs). Therefore, this paper aims to evaluate the current state of the problem of food waste with emphasis on the Hotel, Restaurant and Catering HORECA sector. For this purpose, articles from the last five years, available in online databases, were reviewed and searched by keywords related to the topic. The results show that HORECAs feel guilty for wasting food, but do not consider environmental and social sustainability aspects. In addition, the staff directly involved in the service faces the lack of management and training systems, as well as the unsustainable food consumption patterns of customers, among other

challenges. It is concluded that, although the reduction of food waste in HORECAs is a growing strategy that focuses on minimizing or eliminating the environmental impact it causes worldwide, there is a clear need for further research in this field, especially at the national level.

Keywords: ecotourism; effects of human activities; green economy; leisure industry; wastes

***Este artículo tributa al proyecto “Formación de capacidad investigativa en directivos: impacto en el desarrollo local” (FCId-DL). código: NA223SS500-035**

INTRODUCCIÓN

El tratamiento de la pérdida y desperdicio de alimentos (PDA) es uno de los temas de mayor preocupación actual para gobiernos y organizaciones internacionales, los que trabajan en un cambio de paradigma relacionado con lograr su mejor redistribución y aprovechamiento (FAO, 2018).

La malnutrición continúa siendo un desafío para todas las Naciones, estimándose que “(...) más de 820 millones de personas siguen pasando hambre en el mundo cada día” (FAO, 2019, p. 5); ante esta situación se manejan enfoques como el de la Economía Circular (EC), que propone una mirada más amplia y completa del ciclo de vida de cualquier proceso y de su interacción con el medio (Kirchherr et al., 2023); mirada que puede minimizar muchas de las PDA. Otro de los enfoques es el de la resiliencia, que se refiere a la habilidad del sistema socio-ecológico para adaptarse y transformarse positivamente frente a una perturbación, es decir, alude a los elementos estructurales que posibilitan los cambios, considerándose como un prerrequisito para la sostenibilidad; no obstante se denotan elementos o variables impulsoras y barreras para su implementación (Pasqualotto et al., 2023).

A pesar de estos enfoques, el sistema alimentario mundial no funciona correctamente, lo que deja a grandes segmentos de la población desnutridos o malnutridos y causa daños ambientales significativos. Por ello se habla de sistema agroalimentario sostenible que articule con los objetivos de la Agenda 2030 (Naciones Unidas, 2018); donde se establece una visión transformadora hacia la sostenibilidad económica, social y ambiental.

Si bien los mayores impactos ambientales en los alimentos se producen durante su producción (agricultura y procesamiento); la pérdida en esas etapas —de conjunto con las generadas en la distribución y comercialización— representan un gran desafío. Según indican los informes de la ONU, en 2019 el 17% de los alimentos producidos a escala global fueron desechados en hogares, comercios minoristas, restaurantes y otros establecimientos alimentarios (Naciones Unidas, 2021); fenómeno que revela cómo los patrones de consumo exacerbaban el problema. Para mitigarlo se requieren establecer marcos de acción integrales, que promuevan la innovación tecnológica, la adopción de buenas prácticas y la transparencia en la cadena de suministro, así como la educación ciudadana (Laurentiis et al., 2020).

Actualmente la demanda mundial de alimentos es cada vez mayor y esto genera preocupación en la sociedad debido al inevitable crecimiento del consumo. Al tratar de abordar este problema surge un debate entre dos posibles alternativas de solución: la prioridad de producir más alimentos y reducir la pérdida y el desperdicio de los mismos; con el objetivo de generar un sistema alimentario sostenible para las futuras generaciones. Sin embargo, al optar por la producción masiva de alimentos, se presentan escenarios negativos en el medio ambiente como la sobreexplotación de recursos naturales, la extinción de tierras productivas, la deforestación y la producción de gases de efecto invernadero, todos ellos muy perjudiciales para el planeta.

Por otro lado, los análisis y llamados a la acción, desde instancias internacionales, están reflejados en los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). Específicamente el número 12 se refiere a cómo garantizar patrones de consumo y producción sostenibles, donde una de sus metas toca el tema de responsabilidad social cuando plantea:

(...), reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha. (Naciones Unidas, 2018, p. 56)

A partir de diversos estudios publicados sobre PDA, resulta evidente que el despilfarro en el sector gastronómico debe ser abordado de manera prioritaria pues en Europa, por ejemplo, ocupa el segundo puesto, antecedido solo por el que se genera en los hogares (Principato et al., 2021).

La sobreproducción de alimentos es una de las causas que aumentan su desperdicio en hoteles y restaurantes, ya que a menudo se preparan grandes cantidades de comida para asegurarse que nunca se queden sin opciones sus comensales (Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente [PNUMA], 2021).

Mejorar la gestión de los alimentos en hoteles grandes o pequeños, es un proceso gradual y continuo que permite anticiparse a futuros requisitos legales de carácter ambiental y aporta valor al negocio; pues los que cuentan con la categoría todo incluido, son una opción para los turistas que buscan comodidad y conveniencia en sus vacaciones.

Sin embargo, de acuerdo con Ng & Sia (2023), uno de los problemas más grandes que enfrentan es la cantidad de desperdicios alimentarios que generan cada día y que van desde platos completos hasta pequeñas porciones de alimentos que son descartados al ofrecer a sus huéspedes una amplia variedad de opciones de comida y bebida, lo que representó el 18.15 % a escala global en el 2019.

Partiendo de estos elementos, la presente revisión tiene como objetivo evaluar el estado actual de la problemática del desperdicio de alimentos, con énfasis en el sector de Hoteles, Restaurantes y Cafeterías HORECA.

DESARROLLO

Metodología

Se realizaron estudios que evaluaron la gestión y estrategias para minimizar los desperdicios de alimentos comestibles en Hoteles, Restaurantes y Cafeterías HORECA. La búsqueda incluyó la revisión, a partir de palabras clave relacionadas con el tema, en la bibliografía de los últimos cinco años; donde no hubo exclusión de períodos durante la interrogación y no se aplicaron restricciones de idioma. Los resúmenes de todos los artículos recuperados en bases de datos en línea como PubMed, Scopus, Web of Science y Google Académico, se leyeron cuidadosamente.

Pérdidas y desperdicios de alimentos (PDA)

Se entiende por PDA a la reducción de la cantidad y/o calidad de los alimentos en cualquiera de las etapas de la cadena de suministro, siendo el desperdicio de alimentos aquel que se produce específicamente a nivel de la venta y el consumo (FAO, 2019).

La reducción del desperdicio de alimentos ofrece ganancias multifacéticas para las personas y el planeta, ya que contribuyen a la seguridad alimentaria, al cambio climático, al ahorro financiero (o de dinero) y de los sistemas de gestión de desechos; sin embargo, hasta ahora, este potencial es lamentablemente subexplotado e incluso, es posible que se pase por alto debido al desconocimiento de la verdadera magnitud de sus impactos.

Las estimaciones mundiales del desperdicio de alimentos se basan en la extrapolación de datos, a menudo antiguos, de un pequeño número de países. Pocos gobiernos tienen datos sólidos para justificar la acción y priorizar sus esfuerzos (PNUMA, 2021).

En un contexto de creciente preocupación por la generación de PDA se realizan, tanto de forma directa como indirecta, diferentes intentos para estandarizar metodologías de cuantificación; sin embargo, hasta la fecha, no se tiene consenso de una específica para lograrlo (Hoehn et al., 2023).

Desperdicio de alimentos en hotelería y su gestión

En el sector gastronómico se procesan, almacenan y manipulan alimentos, los cuales deben cumplir con altos estándares en cuanto a sus propiedades organolépticas, de acuerdo con las exigencias del paladar de los comensales. El tipo de cliente de este sector se caracteriza, a menudo, por sus hábitos de consumo no adecuados, los cuales generan altos niveles de desperdicio (Nguyen et al., 2023).

Asimismo, este sector genera pérdidas de alimentos en el procesamiento y almacenamiento, que deben ser atendidos para evitar cualquier derroche previo al servicio que pueda, incluso, afectar directamente a la economía del empresario, dilapidando todos los esfuerzos puestos en controlar la materia prima, buscar y seleccionar a los mejores proveedores, entre otros.

Para abordar el tema deben definirse los términos mermas y desperdicios, pues ambos están relacionados en el sector HORECA, donde la merma es la pérdida que se tiene de los productos empleados como resultado de la preparación de alimentos. Esto incluye las pérdidas desde la etapa de abastecimiento de los productos; como por ejemplo, tomates aplastados durante su transportación, verduras podridas debido al mal almacenamiento, cáscaras, raíces, pepas, etc. que se desechan en la preparación de los alimentos y los restos en los platos que retornan al área de cocina. Mientras que el

desperdicio no es más que la disminución de la cantidad o calidad de los alimentos como resultado de las decisiones y acciones de los minoristas, los servicios alimentarios y los consumidores (Río Anguita et al., 2023).

Los residuos en la etapa de consumo pueden generarse a nivel de hogar o de hospedaje (fuera del hogar). Esta última, representada en el sector de la hostelería que se subdivide en no comercial, comercial y otros servicios de alimentación; por ello, las empresas alrededor del sector HORECA generan tanto mermas como desperdicios de alimentos debido a la actividad de producir y comercializar alimentos

El sector hotelero emerge como un actor crítico en la generación de desperdicio de alimentos, con un impacto cada vez más relevante (Delgado et al., 2023). El crecimiento del turismo y el aumento de los ingresos han impulsado el consumo fuera del hogar, convirtiendo a HORECA en un foco problemático tanto para economías desarrolladas como en desarrollo (Wang et al., 2017). Pese a su frecuente discusión mediática, el tema sigue siendo marginal en la investigación académica (Filimonau & Coteau, 2019), y aunque se reconoce como un desafío urgente, los estudios carecen de profundidad y sistematicidad (Wang et al., 2017; Principato et al., 2018).

La literatura existente aborda múltiples dimensiones —cuantificación, manejo de residuos, actitudes de consumidores, regulaciones—, pero los hallazgos suelen estar fragmentados, con limitaciones en generalización, escala y alcance geográfico. Por ejemplo, Filimonau et al. (2019) destacan que la gestión para la mitigación sigue siendo un área desatendida.

Aunque el problema es más notorio en las economías en desarrollo; Papargyropoulou et al. (2019), argumentan que el predominio de la literatura existente se concentra hacia las naciones desarrolladas, por lo que resulta alarmante la escasez de estudios a pesar de la importancia de reducir este fenómeno por su impacto en la sostenibilidad alimentaria (Thamagasorn & Pharino, 2019) y en términos de mayor uso de los recursos naturales. Esta brecha académica, tanto en alcance como en profundidad, subraya la necesidad de investigar sobre el tema en el sector hotelero de Cuba

En las revisiones a la literatura relacionada con esta temática en los últimos años se pudo constatar que, la mayoría aborda aspectos tan diversos como la gestión de residuos sólidos y el programa nacional de almuerzos escolares (Shanks et al., 2017),

la contabilidad del desperdicio de alimentos (Corrado & Sala, 2018); por su parte Filimonau & Coteau (2019), se centran en aspectos relacionados con el desperdicio de alimentos en los hogares y las operaciones de hostelería; en tanto Baig et al. (2019); Lemaire & Limbourg (2019) y Carino et al. (2020) hacen énfasis en la sostenibilidad; mientras que, las intervenciones en la cadena de suministro de alimentos aparece en los estudios de Özbük & Coşkun (2020).

Si se parte de las revisiones anteriores, es evidente que son menos las que se centran en el desperdicio de alimentos en el sector de la hotelería; de las más recientes, solo las realizadas por Filimonau & Coteau (2019) y Dhir et al. (2020), profundizan sobre el tema. Este último autor deja declarado focos temáticos y lagunas de investigación relacionadas con el desperdicio de alimentos en el sector lucrativo de HORECA, como la solidez de los métodos utilizados, la confiabilidad de las muestras, la cobertura geográfica, los factores demográficos, las manifestaciones de comportamiento, los marcos teóricos y la estrechez de las variables exploradas.

Este problema es un factor crítico en la mayoría de los negocios relacionados con la producción y distribución de alimentos, siendo el sector hotelero uno de los autores de la generación de desperdicios, motivado por ventas impredecibles dada las fluctuaciones de ocupación, falta de conciencia del cliente con relación al desperdicio de alimentos y logísticas entre otras; de ahí que las estrategias efectivas para reducir el desperdicio de alimentos implican la gestión de inventarios, la capacitación de los empleados, la educación de los clientes y la colaboración (Aditya & Kurniawati, 2023). Otro punto que puede ayudar a reducir la generación de desperdicios es la cocina de aprovechamiento, enfoque que repercute en varios beneficios ambientales y sociales (Nuez, 2022). Y con esta lógica se expresa en varios proyectos socio comunitarios como son foodsharing o “comida compartida” en España, (Cuart, 2020), en Latinoamérica (Plato Llano, 2021) y en el contexto europeo (Disco Soupe, 2021), experiencias que son citadas por Caravedo Martínez y Bueno Obando (2021).

Responsabilidad social empresarial ante las PDA

Diversos autores e instituciones internacionales insisten en la responsabilidad social empresarial en la producción y consumo de productos y servicios; asimismo, mencionan la importancia de la salud de los alimentos, de los suelos que los ven crecer

y su relación con el medio ambiente, incluyendo las tradiciones sociales (FAO & UNESCO, 2019), por ello, es primordial abordar los temas relacionados con la sostenibilidad a través de la habilitación de un entorno alimentario que aumente la conciencia de las personas y promueva la mejora de la oferta y el consumo de alimentos (Franchini et al., 2023); ya que es conocido el papel pronunciado de los consumidores en la generación de desperdicio de alimentos; sin embargo los restaurantes, en gran medida, no logran involucrarlos en la mitigación (Filimonau et al., 2020).

Otro de los elementos que sustentan los estudios en este campo es la tendencia hacia una gastronomía sustentable, entendida como el conjunto de platos y usos culinarios propios de un determinado lugar, cuya preparación y consumo tienen un triple componente: el componente social, al involucrar grupos de individuos con conocimientos y tradiciones que generan cohesión social (Binz y Conto, 2019) y el componente económico, al impulsar toda la cadena de la producción dando prioridad a lo local y el manejo o uso sostenible del medio ambiente y conservación de la biodiversidad (FAO & UNESCO, 2019). La hotelería cubana tendrá que transitar por este camino sin obviar que, debido a las diferentes condiciones económicas y factores socioculturales, el consumo y la producción sostenibles requieren un enfoque diverso en las economías en desarrollo y desarrolladas (Wang et al., 2019).

Por un lado, el objetivo principal de la responsabilidad social, desde la producción sostenible, es gestionar eficientemente los escasos recursos con respecto a los factores socioculturales en la producción (Montoya Morales et al., 2022) y por otro lado aumentar la conciencia hacia la búsqueda de comportamientos de compra y consumo sostenibles, teniendo este último elemento como punto de vista. Las relaciones directas e indirectas entre estos dos lados pueden considerarse como un entorno dinámico que requiere investigación.

Políticas que articulan con el desperdicio de alimentos en Cuba

Ante estos retos, el país traza políticas contempladas en el Programa Nacional de Desarrollo Económico y Social (PNDES 2030). El eje estratégico recursos naturales y medio ambiente refiere en sus objetivos específicos la importancia de:

Promover e implementar en el ámbito nacional, modalidades de consumo y

producción sostenibles, (...), y la eficiencia en el uso de recursos, priorizando la implementación de estos principios en el turismo, la producción y consumo de alimentos, la construcción y la gestión de residuos, así como en las estrategias educativas, de comunicación social y en los estilos de vida de los ciudadanos. (Ministerio de Economía y Planificación, 2019, p. 27)

El Plan de Soberanía Alimentaria y Educación Nutricional en Cuba, constituye la plataforma nacional para alcanzar una plena seguridad alimentaria; en el Tema 2 aborda la garantía de calidad e inocuidad de los alimentos, así como la reducción de pérdidas y desperdicios. Como resultado de esta línea de trabajo, se prevé el diseño de estrategias integrales para minimizar esas pérdidas y que facilitarán la ejecución de programas de inversiones y adopción de tecnologías apropiadas para las cadenas de valor de los sistemas alimentarios locales.

Estas acciones cuentan con el respaldo jurídico de la Ley 148/2022 de Soberanía Alimentaria y Seguridad Alimentaria y Nutricional (Asamblea Nacional del Poder Popular [ANPP], 2022), que en el Título V establece disposiciones específicas para la prevención y reducción de las pérdidas y desperdicios de alimentos, reforzando así el marco normativo del plan.

Con relación a la inocuidad alimentaria —factor crítico asociado a las pérdidas de alimentos—, el país dispone del Decreto Ley 9/2020 (Consejo de Estado, 2020). Entre sus principios fundamentales establece que “el tránsito de un alimento a través de una o varias etapas específicas en la cadena alimentaria debe garantizar su calidad e inocuidad desde su producción hasta su consumo” (p. 2452).

Como se puede evidenciar, en todo el mundo el desperdicio de alimentos es uno de los principales problemas que amenazan la seguridad alimentaria y Cuba no es una excepción a pesar de las limitaciones en sus producciones y la necesidad de importar grandes volúmenes desde el exterior.

CONCLUSIONES

La problemática del desperdicio de alimentos comestibles en el sistema de gestión de los hoteles a nivel internacional continúa como problemática desde el punto de vista ambiental y Cuba no está exenta de ello, pero como tema de investigación no tiene un abordaje generalizado.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Aditya, A. & Kurniawati, K. (2023). Food Waste Management Challenges and Strategies in The Hotel Industry in Jakarta. *Journal of Social Research*, 2(9), 2983-2989. <https://ijsr.internationaljournallabs.com/index.php/ijsr/article/view/1295>
- Asamblea Nacional del Poder Popular (ANPP). (2022). *Ley 148/2022. Ley de Soberanía Alimentaria y Seguridad Alimentaria y Nutricional*. Gaceta Oficial de la República de Cuba del 28 de julio de 2022-754-O77. <https://www.gacetaoficial.gob.cu/sites/default/files/goc-2022-o77.pdf>
- Baig, M. B., Al-Zahrani, K. H., Schneider, F., Straquadine, G. S. & Mourad, M. (2019). Food waste posing a serious threat to sustainability in the Kingdom of Saudi Arabia—A systematic review. *Saudi journal of biological sciences*, 26(7), 1743-1752. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1319562X18301451>
- Binz, P. y Conto, S. M. de (2019). Gestión de la gastronomía sustentable: prácticas del sector de alimentos y bebidas en hospedajes. *Estudios y perspectivas en turismo*, 28(2), 507-525. https://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1851-17322019000200014&script=sci_arttext
- Caravedo Martinez, I. y Bueno Obando, J. L. F. (2021). *Gestión del desperdicio de alimentos en el sector de Hoteles, Restaurantes y Cafeterías (HORECA)* [Tesis de Grado, Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas]. https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/658612/Caravedo_MI.pdf?sequence=3&isAllowed=y
- Carino, S., Porter, J., Malekpour, Sh. & Collins, J. (2020). Environmental sustainability of hospital foodservices across the food supply chain: a systematic review. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 120(5), 825-873. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S2212267220300010>
- Consejo de Estado. (2020). *Decreto Ley 9/2020. Inocuidad Alimentaria*. Gaceta Oficial de la República de Cuba del 30 de octubre de 2020-675-O76. <https://www.mined.gob.cu/wp-content/uploads/2020/10/goc-2020-o76.pdf>
- Corrado, S. & Sala, S. (2018). Food waste accounting along global and European food supply chains: State of the art and outlook. *Waste management*, 79, 120-131. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956053X18304550>

- Delgado, A., Rodriguez, R. & Staszewska, A. (2023). Tackling food waste in the tourism sector: towards a responsible consumption trend. *Sustainability*, 15(17), 1-9. <https://www.mdpi.com/2071-1050/15/17/13226>
- Dhir, A., Talwar, Sh., Kaur, P. & Malibari, A. (2020). Food waste in hospitality and food services: A systematic literature review and framework development approach. *Journal of Cleaner Production*, 270, 122861. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0959652620329061>
- FAO (2018). *El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo: Fomentando la resiliencia climática en aras de la seguridad alimentaria y la nutrición*. FAO. <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/6e25cc6e-d527-4651-b781-11a6349ee80f/content>
- FAO. (2019). *El estado mundial de la agricultura y la alimentación: progresos en la lucha contra la pérdida y el desperdicio de alimentos*. FAO. <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/2120f787-5a49-41f5-a9fb-f4ceaac98b2c/content>
- FAO & UNESCO (2019). *Chefs as agents of change*. FAO. <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/89b706d4-9bfb-47b3-9c57-f4832bf048a2/content>
- Filimonau, V. & Coteau, D. A. de (2019). Food waste management in hospitality operations: A critical review. *Tourism management*, 71, 234-245 <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0261517718302449>
- Filimonau, V., Fidan, H., Alexieva, I., Dragoev, S. & Marinova, D. D. (2019). Restaurant food waste and the determinants of its effective management in Bulgaria: An exploratory case study of restaurants in Plovdiv. *Tourism Management Perspectives*, 32, 100577. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S2211973619301096>
- Filimonau, V., Zhang, H. & Wang, L.-en. (2020). Food waste management in Shanghai full-service restaurants: A senior managers' perspective. *Journal of Cleaner Production*, 258, 120975. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0959652620310222>

- Franchini, C., Biasini, B., Rosi, A. & Scazzina, F. (2023). Best practices for making the university campus a supportive environment for healthy and sustainable diets. *Current Opinion in Environmental Science & Health*, 32, 100436. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S2468584422001118>
- Hoehn, D., Vázquez-Rowe, I., Kahhat, R., Margallo, M., Laso, J., Fernández-Ríos, A., Ruiz-Salmón, I. & Aldaco, R. (2023). A critical review on food loss and waste quantification approaches: Is there a need to develop alternatives beyond the currently widespread pathways? *Resources, Conservation and Recycling*, 188, 106671. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0921344922005043>
- Kirchherr, J., Yang, N.-H. N., Schulze-Spüntrup, F., Heerink, M. J. & Hartley, K. (2023). Conceptualizing the circular economy (revisited): an analysis of 221 definitions. *Resources, Conservation and Recycling*, 194, 107001 <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0921344923001374>
- Laurentiis, V. de, Caldeira, C. & Sala, S. (2020). No time to waste: assessing the performance of food waste prevention actions. *Resources, Conservation and Recycling*, 161, 104946. <https://doi.org/10.1016/j.resconrec.2020.104946>
- Lemaire, A. & Limbourg, S. (2019). How can food loss and waste management achieve sustainable development goals? *Journal of Cleaner Production*, 234, 1221-1234. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0959652619321912>
- Ministerio de Economía y Planificación. (2019). *Plan Nacional de Desarrollo Económico y Social hasta el 2030*. <https://www.mep.gob.cu/sites/default/files/Documentos/Archivos/FOLLETO%20NDES%20%20FINAL%20est%C3%A1%20en%20planificaci%C3%B3n.pdf>
- Montoya Morales, A. J., García Londoño, M. L. y Vélez Ramírez, R. A. (2022). La sostenibilidad empresarial desde las prácticas sostenibles, los grupos de interés y la responsabilidad social corporativa: una revisión de la literatura. *Revista CIFE*, 24(41), 132-155. <https://revistas.usantotomas.edu.co/index.php/cife/article/view/7731/7370>
- Naciones Unidas. (2018). *La Agenda 2030 y los Objetivos de Desarrollo Sostenible: una oportunidad para América Latina y el Caribe*. CEPAL. <https://repositorio.cepal.org/server/api/core/bitstreams/cb30a4de-7d87-4e79-8e7a-ad5279038718/content>

- Naciones Unidas. (28 de septiembre de 2021). *El mundo desperdicia el 17% de los alimentos mientras 811 millones de personas sufren hambre*. <https://news.un.org/es/story/2021/09/1497582>
- Ng, P. Y. & Sia, J. K.-M. (2023). Managers' perspectives on restaurant food waste separation intention: The roles of institutional pressures and internal forces. *International Journal of Hospitality Management*, 108, 103362. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0278431922002286>
- Nguyen, T. T. T., Malek, L., Umberger, W. J. & O'Connor, P. J. (2023). Food waste 'Warriors', 'Strugglers' and 'Slackers': Segmenting households based on food waste generation and sorting behaviours. *Food Quality and Preference*, 112, 105000. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2023.105000>
- Nuez, L. de la (2022). Cocina de aprovechamiento, un aporte para la sostenibilidad. *Unapec Verde*, 3(3), 21-26. <https://repositorio.unapec.edu.do/handle/123456789/898>
- Özbük, R. M. Y. & Coşkun, A. (2020). Factors affecting food waste at the downstream entities of the supply chain: A critical review. *Journal of Cleaner Production*, 244, 118628. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0959652619334985>
- Papargyropoulou, E., Steinberger, J. K., Wright, N., Lozano, R., Padfield, R. & Ujang, Z. (2019). Patterns and causes of food waste in the hospitality and food service sector: Food waste prevention insights from Malaysia. *Sustainability*, 11(21), 6016. <https://www.mdpi.com/2071-1050/11/21/6016>
- Pasqualotto, C., Callegaro-De-Menezes, D. & Schutte, C. S. L. (2023). An Overview and Categorization of the Drivers and Barriers to the Adoption of the Circular Economy: A Systematic Literature Review. *Sustainability*, 15(13), 10532. <https://www.mdpi.com/2071-1050/15/13/10532>
- Principato L., Di Leo, A., Mattia, G. & Pratesi, C. A. (2021). The next step in sustainable dining: the restaurant food waste map for the management of food waste. *Italian Journal of Marketing*, 2021, 189-207. <https://link.springer.com/article/10.1007/s43039-021-00032-x>

- Principato, L., Pratesi, C. A. & Secondi, L. (2018). Towards zero waste: An exploratory study on restaurant managers. *International Journal of Hospitality Management*, 74, 130-137. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0278431917306138>
- Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA). (2021). *Informe sobre el índice de desperdicio de alimentos 2021*. ONU. https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/PDA/pdf/IDA_FoodWaste.pdf
- Río Anguita J. L. del, Ortiz Gutiérrez, E., Domínguez-Pérez, I., Ortiz-Somovilla, V. y Cantos-Villar, E. (2023). Pérdida y desperdicio de alimentos: Uno de los grandes retos de la economía circular. *C3-BIOECONOMY: Circular and Sustainable Bioeconomy*, (4):55-73. <https://journals.uco.es/bioeconomy/article/view/16279>
- Shanks, C. B., Banna, J. & Serrano, E. L. (2017). Food waste in the National School Lunch Program 1978-2015: A systematic review. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 117(11), 1792-1807. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2212267217305981>
- Thamagasorn, M. & Pharino, Ch. (2019). An analysis of food waste from a flight catering business for sustainable food waste management: A case study of halal food production process. *Journal of Cleaner Production*, 228, 845-855. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S095965261931409X>
- Wang, Ch., Ghadimi, P., Lim, M. K. & Tseng, M.-L. (2019). A literature review of sustainable consumption and production: A comparative analysis in developed and developing economies. *Journal of Cleaner Production*, 206, 741-754. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0959652618329019>
- Wang, L.-en, Liu, G., Liu, X., Liu, Y., Gao, J., Zhou, B., Gao S. & Cheng, Sh. (2017). The weight of unfinished plate: A survey based characterization of restaurant food waste in Chinese cities. *Waste management*, 66, 3-12. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0956053X17302416>

Conflicto de intereses: Los autores declaran no tener conflictos de intereses.

Márgenes publica sus artículos bajo una <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.es>

