



## VALORACIÓN DE RESIDUOS DE LOS PLATOS

Debemos conocer el consumo de los platos servidos en el comedor escolar, para así ver qué platos se consumen mejor.

Para ello, valoramos mediante pesada, la cantidad de residuo que se ha generado en el consumo de un plato.

Mediante esta técnica, se calcula el peso o se pesan los platos de las bandejas antes de que los usuarios empiecen a comer y posteriormente, se pesan los residuos una vez hayan terminado, considerando las porciones no consumibles de alimentos.

Para realizar esta técnica correctamente, debemos tener claros unos conceptos básicos:

- Peso plato estándar: peso del contenido de un plato servido (representativo del total de platos servidos)
- Peso producto estándar: peso del producto servido (ej. pieza de fruta entera o troceada)
- Residuo no comestible: restos que no pueden comerse (piel de plátano, huesos, cáscaras...).

- Cantidad de comida servida:

**Peso del plato o producto estándar \* número de platos servidos**

- Cantidad de residuos (servido y no consumido):

**Peso total del residuo no consumido – residuo no comestible**





## ¿Cómo podemos calcular los porcentajes necesarios?

Porcentaje del residuo obtenido en el primer plato:

**Cantidad de residuos del 1º plato / cantidad del 1º plato servido \*100=...%**

Porcentaje del residuo obtenido en el segundo plato:

**Cantidad de residuos del 2º plato / cantidad del 2º plato servido \*100=...%**

Porcentaje del residuo obtenido en la guarnición:

**Cantidad de residuos de la guarnición / cantidad de la guarnición servida \*100 =  
= ...%**

Porcentaje del residuo obtenido en el postre:

**Cantidad de residuos del postre / cantidad del postre servido \*100=...%**

Todas estas mediciones y cálculos deben registrarse diariamente en la tabla de valoración de residuos.

### VALORACION DE RESIDUOS POR EL METODO DE PESADA

FECHA	PLATO	PESO ESTANDAR	NÚMERO PLATOS SERVIDOS	CANTIDAD COMIDA SERVIDA	RESIDUO NO COMESTIBLE	RESIDUO NO CONSUMIDO	CANTIDAD RESIDUOS	% DE RESIDUO
	(1º)							
	(2º)							
	(GUARNICIÓN)							
	(POSTRE)							
	(1º)							
	(2º)							
	(GUARNICIÓN)							
	(POSTRE)							
	(1º)							
	(2º)							
	(GUARNICIÓN)							
	(POSTRE)							