

Informe Fiturnext

2025



Hacia una gestión alimentaria sostenible a través del turismo

FiturNext
OBSERVATORY

EN ALIANZA CON:  **aqualia**



Guía de cómo citar este informe: Rodríguez Bautista, F. y Campos Olszewska, S., (2025). Hacia una gestión alimentaria sostenible a través del turismo. Informe FiturNext 2025. Fitur, Ideas for Change.

Equipo y colaboradores

Equipo FiturNext

Javier Creus
Fundador Ideas for Change.

Francisco Rodríguez Bautista
Coordinación, investigación y programa.
Responsable turismo Ideas for Change

Sandra Campos Olszewska
Investigación.
Consultora en Ideas for Change

Elsa Boloix
Comunicación y prensa.
Comunicación Ideas for Change

Giovanni Maccani
Investigación.
Responsable Investigación Ideas for Change

Francisca García
Diseño y Dirección de Arte.
Responsable Diseño Ideas for Change

Consejo Asesor

Adela Moreda
Tourism Lead Specialist en el Banco Interamericano de Desarrollo - BID

Alicia Montalvo
Gerente de Acción Climática y Biodiversidad positiva de CAF

Cristina Figueroa
Profesora titular de la Universidad Rey Juan Carlos

Concha Foronda
Catedrática de la Universidad de Sevilla y directora de la Cátedra de Turismo Inteligente

Daniela Freund
Profesora e investigadora en la Universidad IQS

Daniela Moreno Alarcón
Consultora e investigadora especializada en turismo y género

Peter Rømer Hansen
Asesor Estratégico y Fundador de Grupo Nao

Santiago Quiroga
Director de Calidad y RSC en IFEMA

Autores de este informe

Francisco Rodríguez Bautista
Sandra Campos Olszewska



Índice

Prólogo

Introducción

01 FiturNext, impacto y replicabilidad

Resumen edición FiturNext 2024.

Programa FiturNext 2024.

Evolución de las iniciativas ganadoras FiturNext 2024.

La replicabilidad en el sector turístico.

02 ¿Cómo puede el turismo contribuir a la gestión sostenible de los alimentos?

Investigación sobre el reto

2.1. Producción alimentaria y excedentes: cifras y aproximación al estado actual.

2.1.1. Políticas públicas en la lucha contra el desperdicio alimentario.

2.2. El papel del turismo en la gestión alimentaria sostenible.

2.3. Principios de la gestión sostenible de los alimentos en el turismo.

2.4. Turismo gastronómico como impulso al desarrollo sostenible.

2.5. Innovación y tecnologías como palanca de cambio hacia la sostenibilidad alimentaria.

03 Iniciativas

Explicación del sistema de valoración de las iniciativas.

Barómetro de impacto en la gestión sostenible de los alimentos.

Iniciativas ganadoras y finalistas.

Toolkit de iniciativas ganadoras.

04 Conclusiones

05 Repositorio de iniciativas pertenecientes a ediciones anteriores FiturNext

Bibliografía y referencias

Prólogo

El actual escenario de cambio climático hace aún más necesario actuar de manera responsable y tomar medidas para que el turismo se desarrolle de manera sostenible. Así pues, el reto está en la sostenibilidad.

El turismo es una de las actividades económicas más dinámicas en todo el mundo. Durante 2024 el sector turístico internacional se ha visto impulsado hasta cifras muy cercanas a las previas a la pandemia de Covid-19, según el último Barómetro del Turismo Mundial de la Organización Mundial del Turismo (OMT). El documento indica que durante los primeros nueve meses de 2024 se registraron 1.100 millones de llegadas de turistas internacionales.

También en España la actividad mantiene una clara tendencia alcista, ya que hasta noviembre del pasado año nuestro país recibió más de 88,5 millones de turistas internacionales, lo que supuso un récord histórico de afluencia. El gasto de estos visitantes se disparó hasta los 118.693 millones de euros, según los datos del Instituto Nacional de Estadística (INE).

Podríamos pensar que, con este buen estado de salud del que actualmente goza el turismo, todo está hecho. Nada más lejos de la realidad. El sector, como el resto de las actividades económicas, no es neutro y genera un impacto en los territorios donde se desarrolla. El actual escenario de cambio climático hace aún más necesario actuar de manera responsable y tomar medidas para que el turismo se desarrolle de manera sostenible. Así pues, el reto está en la SOSTENIBILIDAD.

El sector turístico debe seguir siendo una de las fuerzas clave del cambio y velar por que las empresas y los destinos inviertan en una adecuada gestión del agua.

Este modelo, el único posible a medio y largo plazo, se basa en el respeto al ecosistema, de manera que se genere el mínimo impacto sobre el medioambiente y las comunidades locales. El turismo sostenible precisa de unos servicios públicos eficientes: energía, transporte, telecomunicaciones, entre otros. En este contexto, la gestión eficiente del ciclo del agua, en todas sus fases (captación, tratamiento, almacenamiento, distribución, saneamiento y depuración) se erige en imprescindible. Los servicios públicos básicos conforman un “pack ciudadano” que la población percibe como evidente, como algo consustancial a las aglomeraciones humanas. Y lo entiende así sin valorar los recursos, la tecnología o el coste necesarios para disponer de estos servicios de manera permanente 24x7.

El sector turístico debe seguir siendo una de las fuerzas clave del cambio hacia la sostenibilidad. Las empresas y los destinos deben invertir en una adecuada gestión del agua, conscientes de que su correcto desempeño contribuye de manera decisiva al desarrollo y bienestar de los territorios y de las personas. Sin una eficiente gestión del agua, no es posible un turismo sostenible.

Introducción

El turismo, con su capacidad para influir en comportamientos sociales y de adoptar prácticas a gran escala, se presenta como una herramienta clave para la transformación.

En un contexto donde aproximadamente un tercio de los alimentos producidos para el consumo humano se pierde o desperdicia, la gestión alimentaria se ha convertido en un desafío crucial para la sostenibilidad global.

La creciente preocupación mundial por una ineficiente gestión alimentaria y sus perjuicios ambientales, sociales y económicos, unida a las proyecciones de un alto incremento de la población mundial en los próximos años y, por ende, una mayor necesidad de recursos, exige una respuesta coordinada desde diversos sectores y ámbitos. En este sentido, **el turismo, con su capacidad para influir en comportamientos sociales y de adoptar prácticas a gran escala, se presenta como una herramienta clave para la transformación.**

La industria turística, por su naturaleza, tiene un impacto significativo en la demanda y oferta de alimentos. Destinos turísticos y territorios, restaurantes, hoteles y otras entidades del sector juegan un papel vital en la gestión alimentaria sostenible y la promoción de prácticas alimentarias responsables.

Entre las acciones que estimulan el proceso de una gestión sostenible de los alimentos es posible identificar, de un lado, aquellas **prácticas impulsadas por administraciones públicas o entidades territoriales**, como los planes de acción centrados en la circularidad alimentaria, la promoción de rutas gastronómicas sostenibles o la generación de

El Observatorio FiturNext se ha propuesto identificar y promover aquellas iniciativas turísticas que contribuyen a una gestión alimentaria sostenible e impulsan el cambio hacia visitantes y comunidades locales.

acuerdos vinculantes entre agentes del sector. De otro lado, se encuentran las **prácticas ejecutadas por el sector de la alimentación dentro del turismo, que van desde el contacto directo con los consumidores a la producción agroalimentaria como experiencia**. Aplicaciones tecnológicas y de inteligencia artificial para la reducción del desperdicio, creación de mercados de aprovechamiento alimentario, abastecimiento de productos de Km⁰ y de temporada o la producción sostenible a través de prácticas tradicionales y neutras son sólo algunas de las actuaciones emprendidas por estos actores.

La implementación de iniciativas de sostenibilidad alimentaria y nuevos modelos de gestión no solo contribuye a **minimizar el desperdicio e incrementar la concienciación social, sino que también mejora la experiencia del visitante, fomenta el respeto por los recursos locales y apoya a las comunidades locales.**

En este contexto, el Observatorio FiturNext se ha propuesto **identificar y promover aquellas iniciativas turísticas que contribuyen a una gestión alimentaria sostenible e impulsan el cambio hacia visitantes y comunidades locales.**

Así, uno de los propósitos de la presente edición FiturNext es profundizar en la exploración de **cómo el turismo puede contribuir de manera efectiva a la gestión alimentaria sostenible, posicionando a la industria turística como palanca impulsora hacia el cambio e impacto positivo**. Otro de los propósitos es demostrar el valor de iniciativas de impacto positivo en la gestión alimentaria para inspirar a actores del sector turístico y más allá, demostrando que la sostenibilidad no solo es un imperativo ético, sino también una oportunidad para mejorar la competitividad y la resiliencia de los destinos turísticos.

El compromiso, el intercambio de conocimientos y el fomento de la colaboración entre diferentes agentes contribuye a la **construcción de un futuro** donde el turismo y la gestión alimentaria sostenible vayan de la mano, **beneficiando a las personas y al planeta.**

01



FiturNext, impacto y replicabilidad

La pasada edición **FiturNext 2024 sobre “cómo el turismo puede contribuir a la revitalización territorial”** contó con el análisis de más de doscientas cincuenta iniciativas internacionales. De entre todas ellas se seleccionaron doce finalistas para posteriormente, premiar a tres iniciativas ganadoras: Genalguacil Pueblo Museo, Recartografías y el Camino del Cid.

Resumen edición FiturNext 2024



Todas estas prácticas finalistas mostraban un **alto índice** de replicabilidad, destacando en esta edición especialmente el alto grado de desarrollo de las tres iniciativas ganadoras, con una dilatada experiencia de muchos años y, con una profunda red de relaciones con la población local y otros actores turísticos del territorio.

En cuanto a la **contribución al reto de la despoblación**, se comprobó un **alto nivel de contribución** a través de entrevistas directas con cada una de las doce buenas prácticas finalistas, al tiempo que se analizó la documentación e información aportada a nivel de impacto sobre el tejido social y económico vinculado al sector turístico. El estudio comprendía una **dimensión cualitativa**, donde se analizaron las mejoras en los servicios públicos básicos, las infraestructuras de conexión y comunicación y en las oportunidades para la población local, así como una **dimensión cuantitativa**, procurando contabilizar las mejoras efectivas llevadas a cabo por cada una de ellas. Para ello y, como en ediciones anteriores, se diseñó un **barómetro de impacto ad hoc con el objetivo de analizar de forma homogénea el grado de impacto de las diferentes prácticas**.

Tal barómetro constaba de indicadores concretos para cada una de las categorías, así como indicadores transversales que calibraban el impacto positivo a nivel general.

Tras esta fase, el proceso siguió el patrón ya establecido en ediciones anteriores. **El Consejo Asesor de FiturNext** asumió la **tarea de revisar**

En relación al informe correspondiente al año 2024, se mantuvo la apuesta por la replicabilidad, un concepto arraigado a la esencia del Observatorio.

cada una de las finalistas, con el fin de obtener una perspectiva ampliada y validar los datos recopilados.

En relación al informe correspondiente al año 2024, se mantuvo la **apuesta por la replicabilidad**, un concepto arraigado a la esencia del Observatorio. La replicabilidad, vista como un impulsor de un crecimiento exponencial, junto con la generación de sinergias entre prácticas de impacto positivo, **conduce a proyectos capaces de demostrar la capacidad del turismo para mejorar la calidad de vida en zonas que sufren despoblación**.

Por último, es importante destacar la **notable afluencia** tanto de profesionales como del público en general durante toda la Feria, así como la creación de redes de contactos y sinergias entre los asistentes. Además, la repercusión en los medios de comunicación y la prensa contribuyó a aumentar la **visibilidad del Observatorio**, reafirmando su papel como **impulsor de un turismo sostenible con impacto social, económico y medioambiental positivo**.



Programa Fiturnext

En el marco de la Feria Internacional del Turismo FITUR, Fiturnext contó un año más con un stand donde se dieron cita expertas, expertos, profesionales y organizaciones especializadas en turismo como Segittur, ONU Turismo o Turespaña; así como las iniciativas ganadoras y finalistas de la edición Fiturnext 2024. Toda la programación de mesas, ponencias y keynotes fue emitida en directo a través de la plataforma FITUR Live Connect, pudiendo difundirse posteriormente. Entre los diálogos mantenidos, cabe destacar a los siguientes:

Javier Creus

Fundador de Ideas for Change, moderó la mesa **“Revitalización rural: la visita y la vida”**, que contó con la participación de Ana Abade, Directora de Relaciones Institucionales de Booking.com en España y Portugal; Ignacio Sanchís, Director Comercial de Hispasat; e Ignacio Calvo Roy, de REDEIA. En esta mesa se conversó acerca de la **necesidad de que todos los territorios dispongan de servicios públicos básicos, tanto para el ejercicio de actividad turística como para el freno a la despoblación.**

Francisco Rodríguez

Responsable del área de Turismo de Ideas for Change y responsable de la coordinación del Observatorio, moderó en primer lugar la mesa **“Políticas Públicas con Perspectiva de Despoblación”**. Junto a él participaban Francesc Boya Alòs, Secretario General para el Reto Demográfico del Gobierno de España; Rubén Torres, delegado por Toledo del Comisionado

del Reto Demográfico; y Juan González Mellizo, Jefe de comunicación de Representación de la Comisión Europea en España. En la conversación mantenida se profundizó en la **necesidad de seguir trabajando en la inclusión transversal de aspectos del reto demográfico en la generación de nuevas políticas públicas, incluidas las turísticas.**

Más tarde, Francisco moderó la mesa **“Políticas locales en territorios despoblados”**, con la participación de Miguel Ángel Herrera, Alcalde de Genalguacil; Laura Vicente Torrén, Alcaldesa de Fuentes de Oñoro; y Daniel Riera, Alcalde de San Agustín. **En ella se subrayó la importancia de la toma de políticas adaptadas a los entornos concretos como estrategia, frente a un fenómeno tan heterogéneo y diverso como el de la despoblación.**

De igual forma, tuvieron lugar una serie de **keynotes de la mano de organizaciones de turismo de gran relevancia internacional.** Antonio López de Ávila de ONU Turismo inició la ronda de conversaciones con la keynote **“Turismo y Desarrollo Rural: El ejemplo de las Best Tourism Villages” by UN Tourism**, práctica finalista de la edición 2024. Con su ponencia, se hacía **visible la capacidad del turismo para contribuir a la despoblación y la puesta en valor de territorios con grandes potencialidades.** Por su parte, Enrique Martínez Marín de Segittur presentó **“Experiencias agroturísticas, cómo aprovechar oportunidades entre el Turismo y Sector Primario”**, focalizando **la importancia de este sector para la oferta de un turismo basado en experiencias sostenibles.** Por último, Blanca Pérez-Sauquillo de Turespaña y Carlos Rosado de la Spanish Film Commission protagonizaron el diálogo **“El turismo cinematográfico como estrategia de desarrollo de la España Vacía”,** donde se profundizó en la capacidad de la **industria cinematográfica como polo de atracción y difusión de nuevos destinos turísticos.**

Por último, y al igual que en las pasadas ediciones, se contó con la **participación de las iniciativas ganadoras y finalistas,** manteniendo diferentes diálogos sobre sus proyectos, retos encontrados y siguientes pasos a emprender, y estableciendo posibles sinergias entre las diferentes buenas prácticas galardonadas.



Conversaciones con el público

Durante los días de la feria, el programa desarrollado en el stand de FiturNext guardaba diferentes espacios para la toma de conversaciones con el público sobre los siguientes temas:

Cómo generar valor en tu destino o empresa a través de la revitalización territorial.

What 's Next? Hablemos del Reto 2025.

Nuevamente, estos espacios de encuentro y diálogo sirvieron como **herramienta de networking entre asistentes, fomentando la creación de nuevas conexiones y contactos para la creación de sinergias.**

El Observatorio FiturNext se ha propuesto identificar y promover aquellas iniciativas turísticas que contribuyen a una gestión alimentaria sostenible e impulsan el cambio hacia visitantes y comunidades locales.

De igual forma, se volvió a dedicar el **sábado a los universitarios**. El objetivo era **generar un espacio de contacto y compromiso con los profesionales del turismo del futuro**, e invitarles a, con ayuda de consultores y de la mano de la metodología disruptiva Pentagrowth de Ideas for Change, iniciar su andadura en la construcción de Destinos que Molan. De esta forma, **alumnos de diferentes universidades nacionales e internacionales se dieron cita en el stand de FiturNext, en aras de la promoción de la sostenibilidad, la innovación, la inclusión y el impacto positivo.**

Destacó la voluntad de formular un turismo más comprometido socialmente, acercando la actividad turística a todas las personas.

Así, con reflexiones para diseñar un turismo mejor y responsable, FiturNext cerró una edición de consolidación en la industria y éxito de público.

Evolución de las iniciativas ganadoras FiturNext 2024

Desde la celebración de la pasada edición de FiturNext 2024 sobre turismo y despoblación, las iniciativas ganadoras han continuado avanzando en la creación de modelos de turismo sostenible, regenerativo y participativo, destacando por su impacto positivo para el sector y las comunidades locales. A continuación, presentamos los avances más significativos de dos de las ganadoras de la pasada edición:

Recartografías

El proyecto **Recartografías** fue la iniciativa ganadora de la pasada edición de FiturNext en la categoría de Gestión de la Despoblación. Se trata de una Asociación de investigación y acción territorial que tiene como objetivo **concienciar sobre el problema de la despoblación del medio rural desde el punto de vista proactivo, al tiempo que ofrece soluciones de desarrollo de zonas rurales a través de la custodia del territorio y el turismo.**

Durante este último año, la Asociación Recartografías ha centrado sus esfuerzos en la **investigación y difusión de temas como la transición ecosocial, la defensa del territorio y la despoblación en la España vaciada.** Durante 2024, ha participado en tres congresos internacionales y nacionales, destacando su intervención en Lund (Suecia) y Newcastle (Inglaterra), donde presentaron el impacto de su trabajo en la aldea de Mas Blanco, Teruel.

Además, la asociación ha seguido promoviendo su proyecto a través de colaboraciones en jornadas como el Foro de Cultura y Ruralidades, organizado por el Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico en Tarragona.

Como parte de su compromiso con la educación y el conocimiento rural, Recartografías organizó un seminario de invierno y su universidad de verano, ambos eventos con gran participación.

Asimismo, Recartografías ha **fomentado el talento joven** a través de las becas Campus Rural del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico, lo que permitió que dos personas trabajaran como “Erasmus Rurales” en Mas Blanco. También organizaron la IV Escuela Vecinal, centrada en el liderazgo social para combatir la despoblación, en la que participaron iniciativas rurales como Biela y Tierra y el proyecto Reviviendo.

Finalmente, el enfoque de este año ha primado la investigación, con una persona contratada que desarrolla una tesis doctoral sobre el patrimonio masovero del Maestrazgo turolense y las nuevas ruralidades, lo que refuerza el **compromiso de Recartografías con la preservación cultural y el desarrollo sostenible del entorno rural.**





Genalguacil Pueblo Museo

Genalguacil Pueblo Museo es una iniciativa emblemática que reúne a artistas, vecinos y visitantes para celebrar la creatividad y el diálogo entre el arte y el entorno rural.

Es una iniciativa inicialmente pública que hoy actúa bajo el paraguas de su Fundación, y que trata de **combatir la despoblación a través de la fusión del arte, la cultura, la tradición y la naturaleza, creando un municipio con atractivo turístico** artístico y cultural. Ganadora de la pasada edición en la categoría de Servicios Turísticos, durante este último año ha seguido sumando esfuerzos en la lucha contra la despoblación.

Entre sus hitos más destacados de este último año, Genalguacil participó por cuarto año consecutivo con un stand propio en la feria internacional ARCO, donde recibió el galardón como “Mejor Proyecto Andaluz de Mediación de Andalucía”, otorgado por la Asociación de Museólogos y Museógrafos de Andalucía. Además, recientemente fue presentado como uno de los “Real World Laboratory” dentro del proyecto europeo Pacesetters.

En cuanto a sus actividades culturales, 2024 marcó el 30º aniversario del proyecto y de los Encuentros de Arte, cuya celebración durante los meses de verano conformó la mayor mediación de la historia del mismo, ocupando espacios en el museo con un programa diario lleno de talleres, mesas y otras actividades durante un mes.

Genalguacil Pueblo Museo también fortaleció su oferta expositiva. En febrero, inauguró la muestra “Rara Residencia”. Durante los meses de verano se inauguraron las exposiciones fotográficas de Ilario Magali y Dio Rubio. Ambos artistas son vecinos del pueblo de Genalguacil.

Por último, el 7 de diciembre se inauguró en el Museo de Genalguacil la exposición “Sierra marina, Playa serrana” de Fernando Renes.

Así, Genalguacil Pueblo Museo es una iniciativa emblemática que reúne a artistas, vecinos y visitantes para celebrar la creatividad y el diálogo entre el arte y el entorno rural. El compromiso de Genalguacil Pueblo Museo con la innovación y el desarrollo cultural en entornos rurales sigue siendo un ejemplo inspirador, reafirmando su visión de convertir el arte en un motor para el desarrollo.

La replicabilidad en el sector turístico

En el informe **FiturNext 2020**, sobre cómo el turismo puede contribuir al desarrollo económico local, se introdujo por primera vez el concepto de replicabilidad en el Observatorio FiturNext dentro del contexto de la industria turística. Esta noción se refiere a la **disposición, con o sin condiciones por parte del promotor, de la documentación necesaria sobre un proyecto (o parte del mismo)**, brindando suficiente información sobre los aprendizajes, aciertos y errores, así como las soluciones alcanzadas, **para que otros actores puedan desarrollarlo en sus propios contextos**. Es, en esencia, la transferencia de conocimiento práctico y valioso que permite que otros adopten conocimiento y guías de acción de manera más eficiente, **acelerando el proceso de innovación en el sector turístico y la adopción de buenas prácticas en la industria**.

Desde entonces y, a lo largo de estos años, los informes del Observatorio han demostrado **cómo la replicabilidad y escalabilidad de buenas prácticas puede actuar como motor de impacto positivo**, no solo para los promotores de estas iniciativas, sino también para los adoptantes y, por ende, para el conjunto de la industria.

En el transcurso de las ediciones pasadas se han mostrado casos concretos de acciones replicadas nacidas en el marco del Observatorio. La replicación de **la ganadora del reto FiturNext 2020 de desarrollo económico local**, la Fundación Starlight, fue replicada en el Parque Nacional del Iberá con el objetivo de **crear nuevas oportunidades para comunidades vulnerables** ligadas al astroturismo. Por su parte, otra de las iniciativas **finalistas de esa misma edición**, **Apadrinaunolivo.org**, también fue



reproducida de diferentes formas, dando lugar a nuevas actividades basadas en recursos locales y endógenos, como es el caso de Apadrina un Viñedo. De otro lado, otras replications de iniciativas FiturNext han tenido lugar durante este último año. Es el caso de Sentir el **Alto Tajo, iniciativa finalista de la edición 2022 sobre accesibilidad turística**, junto a, nuevamente, la iniciativa de Apadrinaunolivo.org. Ambas han sido replicadas a través del proyecto RurAll¹ -turismo inclusivo contra la despoblación-,

El sector turístico demuestra ser un aliado estratégico en materia de sostenibilidad en todas sus esferas.

como modelo de desarrollo territorial inclusivo y escalable en el marco de la I Convocatoria Experiencias Turismo España del Ministerio de Turismo.

Así, **el sector turístico demuestra ser un aliado estratégico en materia de sostenibilidad en todas sus esferas**. Ejemplo de ello son las prácticas de diferentes cadenas hoteleras que han ido aplicando progresivamente en favor del cuidado del medio ambiente. Las toallas de varios usos, cartelería concienciativa contra el despilfarro de agua en los aseos o el uso de iluminación LED e inteligente son sólo alguno de estos ejemplos.

De esta forma, la multiplicación de este tipo de medidas en organizaciones turísticas y su gradual adopción por parte de los viajeros ha revelado **la capacidad de este sector para concienciar, movilizar a las masas y generar cambios hacia nuevos hábitos de consumo que favorezcan al medio ambiente**.

Para la edición que ocupa este informe y, con el objetivo de **poner en valor iniciativas y prácticas replicables promovidas desde dentro del sector**, haremos un recorrido por algunas acciones relacionadas con la gestión sostenible de los alimentos en diferentes eslabones y subsectores de la cadena de valor del turismo. De esta manera, **prácticas exitosas en un subsector pueden ser escalables y adaptadas a otros, creando beneficios**, tanto para las comunidades locales, como para el entorno y el medio ambiente.

Gestión de la sostenibilidad alimentaria en destinos turísticos

Desde mediados de la década pasada, cuando la sostenibilidad ya había calado en nuestras concepciones y organizaciones turísticas², empezaron a surgir en diferentes destinos de nuestro país diversos planes de sostenibilidad en el marco del turismo. Un poco más tarde, comenzaron a crearse iniciativas promovidas por las Administraciones Públicas en relación al exceso y desperdicio de alimentos. Estas iniciativas se han fundamentado generalmente en la **otorgación de sellos en materia de compromiso y sostenibilidad alimentaria por parte de las AAPP, tras la adhesión de organizaciones privadas a un programa con requisitos mínimos de obligado cumplimiento**. Estos sellos actúan como reclamo y método de diferenciación en materia de calidad y sostenibilidad medioambiental. Un ejemplo de ello es el del proyecto “San Sebastián sin desperdicio” del municipio vasco³. Su objetivo es abordar el desperdicio alimentario en diversos sectores de la ciudad a través de la adopción de prácticas sencillas y replicables por los miembros adheridos. De esta forma, el Ayuntamiento reconoce a los establecimientos que cumplen una serie de requisitos de sostenibilidad alimentaria a través de este distintivo de calidad y sostenibilidad.

Otro ejemplo es el Manifiesto por La Gastronomía Sostenible de Navarra, impulsado por Turismo de la Comunidad Foral de Navarra⁴. Su objetivo es promover la colaboración entre el sector de la producción agroalimentaria, la cocina profesional y la tradición culinaria local. De esta forma, se recogen las necesidades de los diferentes actores de la cadena de valor gastroalimentaria, al tiempo que se generan espacios para la compartición de buenas prácticas e ideas innovadoras entre miembros, así como recomendaciones y criterios de sostenibilidad a cumplir.

Sector Horeca

Hoteles, restaurantes, cafeterías, caterings; todos ellos comparten una esfera común, la industria de la restauración, así como un objetivo compartido: ofrecer distintas alternativas y opciones gastronómicas para que visitantes y residentes satisfagan su necesidad de alimentación. En este sentido y, conscientes del impacto que producen sus operaciones, grandes y pequeñas empresas de restauración han **aplicado diversas prácticas que han provocado eco a gran escala**.

Compra de alimentos de proximidad y de temporada⁵

El uso de productos del territorio donde se opera no sólo puede suponer un **ahorro en costes** para la empresa compradora, sino que también **evita el transporte de largas distancias** y por ende, la emisión adicional de CO² que contamina el medioambiente. Además, la compra sobre el territorio **contribuye al desarrollo económico local**, favoreciendo las oportunidades laborales, sociales y económicas para los habitantes del territorio. Se trata por tanto de un abastecimiento cercano, de productos de la tierra y, en la mayoría de las ocasiones, pertenecientes a pequeñas empresas productoras.

Llevar la comida sobrante a casa

España es el país con más bares y restaurantes del mundo por persona, uno por cada 175 habitantes según el INE⁶. Cada día, miles de personas asisten a estos espacios para disfrutar de la gastronomía. Sin embargo, **calcular la cantidad de los platos a pedir a veces se convierte en una ardua tarea**, especialmente si estos cálculos han de hacerse fuera de nuestras casas o en espacios a los que se asiste por primera vez, dada la variabilidad entre las diferentes ofertas disponibles. Este hecho, conectado con la popularización de comida para llevar en establecimientos de comida rápida en Estados Unidos a finales de los años 40 del siglo pasado, fomentó la idea de replicar esta práctica, en esta ocasión, para llevar las sobras de alimentos de los servicios de restauración.

Tal es el **impacto positivo de esta práctica en relación a la lucha contra el desperdicio de alimentos que ya existen leyes para garantizar esta opción** en hoteles y restaurantes. Ejemplo de ello es el proyecto de ley iniciado en 2022 en España⁷ para la obligación al sector de ofrecer opciones reutilizables y reciclables para el transporte de los excedentes alimentarios de sus platos a sus residencias, con el fin de evitar el vertedero como destino final de los mismos. Sin embargo, ha de destacarse que, **aún hoy, se trata de una práctica muy residual en nuestro país**. Esto se debe especialmente a una concepción de arraigo cultural de vergüenza o reparo, que vincula erróneamente esta acción con un perfil social de baja capacidad económica⁸.

Reducción del tamaño del menaje de cocina (vajillas y enseres de cocina)

Muy relacionado con el cálculo de cantidades durante nuestras experiencias en lugares de restauración se encuentra el factor tamaño del menaje utilizado para la presentación de los platos. Al igual que ocurre con las ofertas demasiado extensas en establecimientos de restauración, esto es, la disponibilidad de cartas con múltiples opciones de consumo alimentario y por ende, la necesidad de disponer de más alimentos para su producción, **los enseres utilizados para la disposición de alimentos pueden suponer un punto de debilidad en la lucha contra el desperdicio alimentario**. Según un estudio realizado por la Universidad de Cornell, Nueva York, **la elección del tamaño de los platos que se usan en los restaurantes influye en la cantidad de comida que consume una persona**. Dada que la tendencia, especialmente en opciones tipo buffets, es la de llenar el plato con independencia del tamaño del mismo, **la disponibilidad de platos de gran tamaño contribuye a un mayor desperdicio de alimento**. De hecho y, en base a este estudio, se confirmó que aquellos consumidores que usaron platos de 25 cm se sirvieron un 22% más de comida que aquellos que usaron platos de 23 cm⁹. Por ello, **ofrecer platos más pequeños favorece un consumo más adaptado a las necesidades específicas de la persona, reduciendo el volumen de sobras alimentarias**.

Huertos en hoteles y restaurantes como herramienta de autoconsumo y producción próxima sostenible¹⁰

La idea de crear un huerto vinculado a un restaurante surgió en Estados Unidos en los años 90¹¹ expandiéndose posteriormente a Europa. Ciudades como París, Berlín, Nueva York, Madrid o Barcelona han ido adoptando esta **tendencia basada en una filosofía de retorno a los orígenes y a ingredientes frescos de alta calidad**¹².

Pero estos restaurantes no solo ofrecen ingredientes frescos y de calidad, también promueven un estilo de vida basado en la sostenibilidad y el respeto por el medioambiente. Los huertos ecológicos **favorecen la conciencia ambiental fundamentada en el autoconsumo, al tiempo que conectan a productores y consumidores en torno a una alimentación saludable**. De esta forma, la involucración directa de productores (hoteles y restaurantes) y consumidores en relación al aprovechamiento de los alimentos fomenta una cultura de cuidado y respeto por los mismos, favoreciendo una gestión más eficiente, respetuosa y sostenible.



Servicios gastronómicos vinculados al transporte

Cruceros, aerolíneas comerciales, o caterings a bordo (de trenes o autobuses) suponen otras de las opciones gastronómicas para viajeros a analizar. La oferta de productos alimentarios durante trayectos y traslados es habitual, especialmente en recorridos de larga distancia o duración. Por ello y, tal y como se verá en las categorías del reto de esta edición, es fundamental la atención hacia los mismos, promoviendo una gestión más sostenible de sus ofertas culinarias.

En este sentido, podemos observar las prácticas replicadas y popularizadas hasta el momento en este sector:

Servicios alimentarios bajo demanda o petición¹³

Cada vez más son frecuentes **opciones gastronómicas solicitadas de forma previa durante los trayectos en transportes con catering a bordo**. Junto con la adquisición de los billetes, numerosas compañías de transporte ofrecen menús personalizados o a la carta para su compra con antelación. Esto no sólo **ayuda a disponer de la cantidad de alimentos concretos necesarios para cada trayecto**, mejorando el nivel de inventarios y evitando la sobreproducción, sino que también favorece a **determinar las cantidades específicas de cada plato**, ajustando la producción y abastecimiento a las solicitudes de los consumidores. De esta forma, la información previa y el consiguiente ajuste por parte del equipo de cocina y compras, **mejora la eficiencia de las elaboraciones, reduce costos asociados a la sobreproducción y a los desechos, y disminuye la cantidad de excedentes alimentarios generados que terminan en los vertederos**.

Residuos orgánicos en cruceros

El turismo de cruceros se originó en la década de 1970 en Estados Unidos con rutas hacia el Caribe. Su popularización a lo largo del tiempo originó que esta modalidad turística, que aúna transporte y visitas a diferentes puntos de una ruta, se extendiese a todos los continentes¹⁴. El tránsito de los cruceros en un medio tan sensible como el marítimo ha permitido la toma de decisiones en busca de una mayor sostenibilidad. Relativo a los residuos alimentarios generados a bordo en estos buques encontramos un **marco de regulación**

internacional. El Convenio internacional para prevenir la contaminación por los buques (MARPOL) establece en su Anexo V las normas para la prevención de la contaminación por las basuras de los buques. En concreto y, a lo que **residuos alimentarios se refiere, se establece que los restos de comida se pueden lanzar al mar cuando estén triturados, tengan una dimensión concreta y el buque se encuentre a más de 12 millas de la costa más próxima**. Aquellos residuos alimentarios que no puedan ser lanzados al mar cumpliendo las condiciones anteriores, requieren ser almacenados a bordo y descargados en una instalación MARPOL autorizada¹⁵.

Por todo ello, prácticas como la **utilización de estos residuos para la generación de bioenergía o compost natural, la implantación de sistemas de IA para la implantación de medidas correctoras en cuestión de cantidades de alimentos, o la donación de alimentos aptos para el consumo humano a entidades sociales empiezan a replicarse entre diferentes empresas cruceristas¹⁶ como prácticas respetuosas con el medioambiente**.

Replicar significa escalar, ampliar el alcance, el impacto y la sostenibilidad de las soluciones, adaptándolas a diferentes contextos y necesidades.

Como hemos podido comprobar, la **replicabilidad se posiciona como un eje clave en la transformación hacia un turismo más sostenible y consciente**. La capacidad de **adaptar y escalar soluciones probadas en diferentes contextos ha demostrado ser un catalizador de innovación sostenible en el sector¹⁷**. Al transferir prácticas exitosas, como la de los huertos de autoconsumo o las mejoras en la eficiencia de los servicios gastronómicos a bordo de transportes, el turismo refuerza su papel en la protección del medioambiente y el desarrollo local. **Replicar significa escalar, ampliar el alcance, el impacto y la sostenibilidad de las soluciones, adaptándolas a diferentes contextos y necesidades**. Así, la capacidad de llevar estas iniciativas a más actores y regiones se configura clave para maximizar sus beneficios. La observación de estos casos exitosos confirma que **la replicación no solo fortalece la competitividad, sino también la conciencia medioambiental del sector, generando un impacto positivo a largo plazo**.

02



¿Cómo puede el turismo contribuir a la gestión sostenible de los alimentos?

17

Investigación sobre el reto

Definimos los **sistemas agroalimentarios** como aquellos conjuntos de actividades relacionadas con la producción y distribución de productos alimentarios y, en consecuencia, al cumplimiento de la función de alimentación humana en una sociedad determinada¹⁸.

Por su parte, podemos conceptualizar la **gestión sostenible de los sistemas agroalimentarios** como aquellos sistemas que garantizan la seguridad alimentaria y la nutrición humana **sin poner en riesgo las bases económicas, sociales y ambientales de la alimentación de generaciones futuras**¹⁹.

El cambio climático, la creciente población mundial y el alto grado de desperdicio de recursos finitos con sus trágicas consecuencias, ha marcado un foco de atención para diferentes países y organizaciones internacionales. La idea de una **necesidad real de transformar los modelos productivos y los patrones de consumo en materia alimentaria** se ha convertido en un asunto de primer orden mundial.



De hecho, la gestión alimentaria sostenible se encuentra relacionada directa o indirectamente, con gran parte de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de las Naciones Unidas²⁰.

Objetivo 2: Hambre cero



El 40% de la población mundial presenta modos de vida derivados de la agricultura. Un mejor aprovechamiento de recursos y una gestión responsable de excedentes aptos para el consumo humano pueden contribuir a paliar el **hambre que padecen más de 740 millones de personas** en todo el mundo²¹.

Objetivo 6: Agua limpia y saneamiento



Se estima que en torno al 70% de la extracción de agua potable se utiliza para el riego de cultivos y la producción agroalimentaria²². Aproximadamente **el 21% del agua dulce que se utiliza para la producción alimentaria total** corresponde a alimentos que nunca serán consumidos, es decir, a **desperdicios alimentarios**²³.

Objetivo 12: Producción y consumo responsables



Se estima que la **producción alimentaria representa en torno al 30% del consumo de energía mundial**²⁴. El alto porcentaje de desperdicio alimentario generado y el excesivo uso de recursos finitos, diagnostica la insostenibilidad de los modelos productivos y de gestión actuales.

Objetivo 13: Acción por el clima



Los gases efecto invernadero emitidos por la producción alimentaria y posteriormente por sus desperdicios y descomposición, favorecen al cambio climático y a la pérdida de biodiversidad. De hecho, se estima que el **8% de los gases efecto invernadero que se emiten en todo el mundo corresponden a los restos orgánicos desperdiciados**²⁵.

Objetivo 14: Vida submarina



La degradación costera, la contaminación y la acidificación de los océanos **perjudican a las más de 3.000 millones de personas que dependen de los océanos** como fuente principal de proteínas²⁶.

Objetivo 15: Vida de ecosistemas terrestres



La deforestación y desertificación de los territorios provocada por las actividades humanas y el cambio climático suponen una **amenaza para la sostenibilidad de los ecosistemas y la biodiversidad**.

Por todo ello y, como veremos durante este informe, la **gestión sostenible de los sistemas agroalimentarios y de la gastronomía vehiculados a través del turismo puede convertirse en una oportunidad** para abordar los desafíos actuales que enfrenta la humanidad. No sólo se trata de mejorar el turismo, va mucho más allá. Se trata de promover un futuro sostenible, justo y para todos.

2.1. Producción alimentaria y excedentes: cifras y aproximación al estado actual

Los sistemas de producción alimentaria dependen e impactan de forma directa en los entornos ecosistémicos y en la biodiversidad, generando efectos que se extienden más allá del de los propios alimentos²⁷.

Se estima que más de un tercio (34%) de las emisiones globales de gases efecto invernadero producidas por el hombre están relacionadas con la producción alimentaria²⁸. En concreto, el 71% de estas emisiones corresponden a la agricultura, ganadería y usos de la tierra, el otro 29%, al resto de actividades que componen la cadena de la alimentación (transporte, procesos industriales, consumo..)²⁹.

Además, **los sistemas agroalimentarios son responsables del 60% de la pérdida de biodiversidad terrestre, del 33% de la degradación de los suelos y del 20% de la sobreexplotación de los acuíferos, contribuyendo al cambio climático³⁰.**

A su vez y, tal y como afirma la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura), **el cambio climático empeorará la situación de los sistemas alimentarios futuros.** Estos, afectarán con mayor intensidad a las comunidades rurales productoras ubicadas en entornos frágiles, cuya degradación conlleva la pérdida de cosechas, ganado y productos de acuicultura. Al mismo tiempo favorecerá la proliferación de nuevas plagas y enfermedades, fomentando el hambre, la malnutrición y la inseguridad alimentaria y dibujando un escenario futuro inhóspito³¹.



Otra cuestión fundamental en la gestión alimentaria es la relacionada con los **excedentes y desperdicios generados por estos sistemas agroalimentarios.**

Llegados a este punto, es preciso hablar de términos. Desde el Observatorio FiturNext adoptamos un **enfoque de innovación y de lenguaje positivo. Por ello, proponemos hablar de “excedentes” más que de “desperdicios”, ya que este último término lleva**

a considerar cualquier sobrante alimentario como desecho, agotando las posibilidades de usos alternativos. Adoptar una postura de “excedente” agrega un valor relacionado con las oportunidades de la circularidad u otras fórmulas de aprovechamiento. El objetivo es concienciar, hacer comprender que cualquier residuo orgánico excedente puede ser susceptible de tener una segunda vida. Esto no sólo deriva de un arduo proceso de investigación de diversas fuentes, también de la experiencia conocida a través de las entrevistas a las más de 40 iniciativas de nuestro proceso de evaluación en esta edición. Con huesos de melocotón se realizan collares y figuras ornamentales; con cáscaras de frutas y verduras fertilizantes para un nuevo ciclo de producción sostenible; incluso los tallos de vegetales, considerados usualmente como pérdidas, pueden ser fuente de alimento para animales.

En base a ello, definimos el **excedente que termina siendo desperdicio alimentario** como el desecho de productos agrícolas y alimentarios **que siguen siendo perfectamente comestibles y adecuados para el consumo humano y que, a falta de otros usos, terminan siendo desechados como residuos³².**

Casi un tercio de la producción alimentaria global para el consumo humano acaba en la basura cada año. Un equivalente a mil trescientos millones de toneladas³³, alrededor de 180,000 veces el peso de la Torre Eiffel.

De hecho y como mencionamos anteriormente, se estima que **el 28% del terreno destinado a la producción agrícola de todo el mundo se utiliza para producir alimentos que nunca se llegarán a consumir³⁴.**

Este excedente alimentario que termina en vertederos se genera en todo el mundo y a lo largo de todas las etapas de la cadena alimentaria, motivo que lo ha llevado a convertirse en una cuestión de primer orden mundial.



Aquí, es necesario mencionar la **distinción** que realiza la FAO entre la “**pérdida de alimentos**” y “**desperdicio de alimentos**”, según el lugar de la **cadena alimentaria en el que se produzca**. Se entiende como “pérdida de alimentos” aquellos desechos que son producidos en las primeras etapas de la producción, justo antes de iniciar la de consumo. Por su parte, los excedentes de alimentos que terminan en vertederos al final de la cadena alimentaria (minorista y consumo) se conocen como “desperdicio de alimentos”³⁵.

Así, se observan **contrastes geográficos en materia de excedente alimentario**: una mayor proporción de estos excedentes, el **17%**, son **desechados en la etapa de consumo, especialmente en países desarrollados**, mientras que otro **14%** es **desechado en las etapas de cosecha, producción y distribución, fundamentalmente en países en desarrollo**³⁶.

Este contraste puede observarse en los siguientes datos:

- **Las pérdidas per cápita de alimentos** (en etapas anteriores al consumo) en Europa y América son de entre 280 a 300 kg/año, mientras que en el África y Asia son de 120 a 170 kg/año.
- Por su parte, **los desperdicios alimentarios per cápita** (en etapas de consumo directo) oscilan de media entre los 95 a 115 kg por persona al año en Europa y América, mientras que esta cifra se reduce en África y Asia, fluctuando entre los 6 a 11 kg al año por consumidor³⁷.

Si atendemos al ámbito geográfico de la **Unión Europea**, se estima que cada año acaban en la basura en torno a **59 millones de toneladas de comida**, lo que equivale a 130 kilos por habitante

España fue en 2021 el séptimo país de la UE que más excedentes alimentarios generó.



y al **10% de su producción alimentaria**. Estos desechos alimentarios suponen una **pérdida económica estimada de 132.000 millones de euros** y representan el **16% de las emisiones de gases de efecto invernadero** del sistema alimentario de la UE³⁸.

En lo que respecta al ámbito nacional, **España fue en 2021 el séptimo país de la UE que más excedentes alimentarios generó**³⁹. Se desecharon 1.201 millones de restos alimentarios, una media de 25 kg por persona al año⁴⁰. En este sentido, del Informe del Desperdicio Alimentario en España en 2022 elaborado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de España, se desprende que la mayor parte del excedente alimentario generado en los hogares españoles pertenece a productos sin utilizar (78,6%), mientras que el restante 21,4% corresponde a sobras. De igual forma, se afirma que pese a un aumento del consumo alimentario fuera de los hogares, **el volumen de alimentos desperdiciados fuera del domicilio es menor**⁴¹.

Si atendemos a las proyecciones futuras, se espera que **para 2030 el desperdicio de alimentos aumente en un 60% en todo el mundo, lo que resultará en una pérdida de más de 1.5 billones de dólares**⁴². De hecho, las proyecciones estiman que **para poder alimentar a la población mundial de 2050 se tendría que incrementar la producción alimentaria actual en un 75%**, lo que a su vez y, en base a la tendencia actual, incrementaría el volumen de excedentes y desperdicios alimentarios generados⁴³, así como su coste económico.

A modo de síntesis podemos afirmar que el desperdicio de alimentos provoca un **triple impacto a nivel mundial**:

Impacto medioambiental

Como ya hemos mencionado, el excedente alimentario que termina como desperdicio es responsable del 8% de las emisiones globales de carbono⁴⁴, lo que supone un coste medioambiental evitable. De hecho, la magnitud del problema es tal, que **si los desechos de alimentos se produjeran en un único país, éste sería el tercer país generador de más emisiones a nivel mundial**⁴⁵.

Impacto económico

Se estiman **pérdidas anuales mundiales de en torno a los 940.000 millones de dólares**. Estas pérdidas se producen en todo el mundo y **se esperan ver incrementadas en los próximos años**, dado el incremento notable de la población y el necesario incremento de producción alimentaria, y el progresivo incremento de los precios del mercado.

Impacto ético y social

Se tira más de un billón de toneladas de alimentos aptos para el consumo humano al año mientras que 1/9 parte de la población mundial se encuentra infra alimentada⁴⁶. En 2022 cerca de 924 millones de personas en todo el mundo padecieron niveles graves de inseguridad alimentaria, casi 3.100 millones de personas no pudieron permitirse mantener una dieta saludable y en torno a 45 millones de niños menores de cinco años sufrieron desnutrición aguda, aumentando el riesgo de mortalidad infantil. Además, 149 millones de niños menores de cinco años sufrían retraso en el crecimiento y el desarrollo debido a la falta crónica de nutrientes esenciales en su dieta. **Para 2030, se estima que 670 millones de personas (un 8% de la población mundial) seguirá pasando hambre**⁴⁷.

Todo esto, dibuja un escenario global desapacible que obliga a repensar nuevos modelos productivos de los sistemas alimentarios que aborden la problemática desde una perspectiva holística, así como nuevas formas de gestión, consumo y distribución de alimentos que preserven los recursos naturales y productivos para las generaciones futuras⁴⁸.

Aproximación al estado actual de la gestión alimentaria



Figura 1: Aproximación al estado actual de la gestión alimentaria. Datos e impactos.

Fuente: Ideas for Change

2.1.1. Políticas públicas en la lucha contra el desperdicio alimentario

Como hemos podido observar, el desperdicio de alimentos genera presiones sobre los recursos naturales y sus ecosistemas, al tiempo que afecta a la seguridad alimentaria. Este alto grado de externalidades negativas ha favorecido la **toma de estrategias, acciones y normativas por parte de numerosas administraciones públicas y organizaciones supranacionales.**

A nivel de la **Unión Europea** encontramos diferentes **políticas públicas en materia de gestión alimentaria:**

La Directiva Marco de la UE sobre Residuos

Establece un orden de prioridades en las medidas destinadas a reducir la pérdida y el desperdicio alimentario. Se debe priorizar en la prevención, seguida de la reutilización, el reciclaje y la recuperación. En 2023 la Comisión Europea presentó una propuesta para revisar la Directiva, estableciendo nuevos objetivos legalmente vinculantes. En 2024, el Consejo adoptó su postura solicitando la reducción del desperdicio de alimentos en un 10% en el ámbito de la transformación y producción y en un 30% per cápita en conjunto en el comercio minorista, sector de restauración y hogares⁴⁹.

El Pacto Verde Europeo

Se trata de un conjunto de iniciativas políticas diseñadas para posicionar a la UE en la senda de una transición ecológica, con la meta final de lograr la neutralidad climática de aquí a 2050. Entre las iniciativas que abarca se encuentran la Estrategia sobre la Biodiversidad, la Estrategia De la Granja a la Mesa o el Plan de Acción para la Economía Circular⁶⁰.

- **La Estrategia “De la Granja a la Mesa”** tiene como objetivo lograr que los alimentos de Europa sean más saludables y más sostenibles. La suficiencia de alimentos de calidad, la reducción de pesticidas, la mejora del bienestar animal o el fomento de la agricultura ecológica son algunas de las claves de esta estrategia⁵¹.

- **El Plan de Acción para la Economía Circular.** Se trata de un conjunto de más de 30 medidas de actuación relacionadas con la garantía del desarrollo de productos sostenibles, la circularidad de los procesos de producción, el empoderamiento de los consumidores, la orientación a sectores clave y la reducción de residuos.

En Europa, **ya existen ejemplos de países que han formulado normativas que van más allá de las exigencias vinculantes de la UE.** Francia fue el primer país europeo en crear una ley específica contra el desperdicio de alimentos, cuyo incumplimiento sería penado. Poco después Italia y Alemania siguieron sus pasos.

En este contexto, el gobierno de España también ha promovido un proyecto de ley para la prevención de las pérdidas y el desperdicio de alimentos, que se espera entre en vigor en 2025. Se trata de la primera normativa a nivel estatal que aborda este tema y tiene como objetivo **prevenir y reducir el desperdicio alimentario mediante la imposición de diversas responsabilidades a los actores de la cadena alimentaria.**

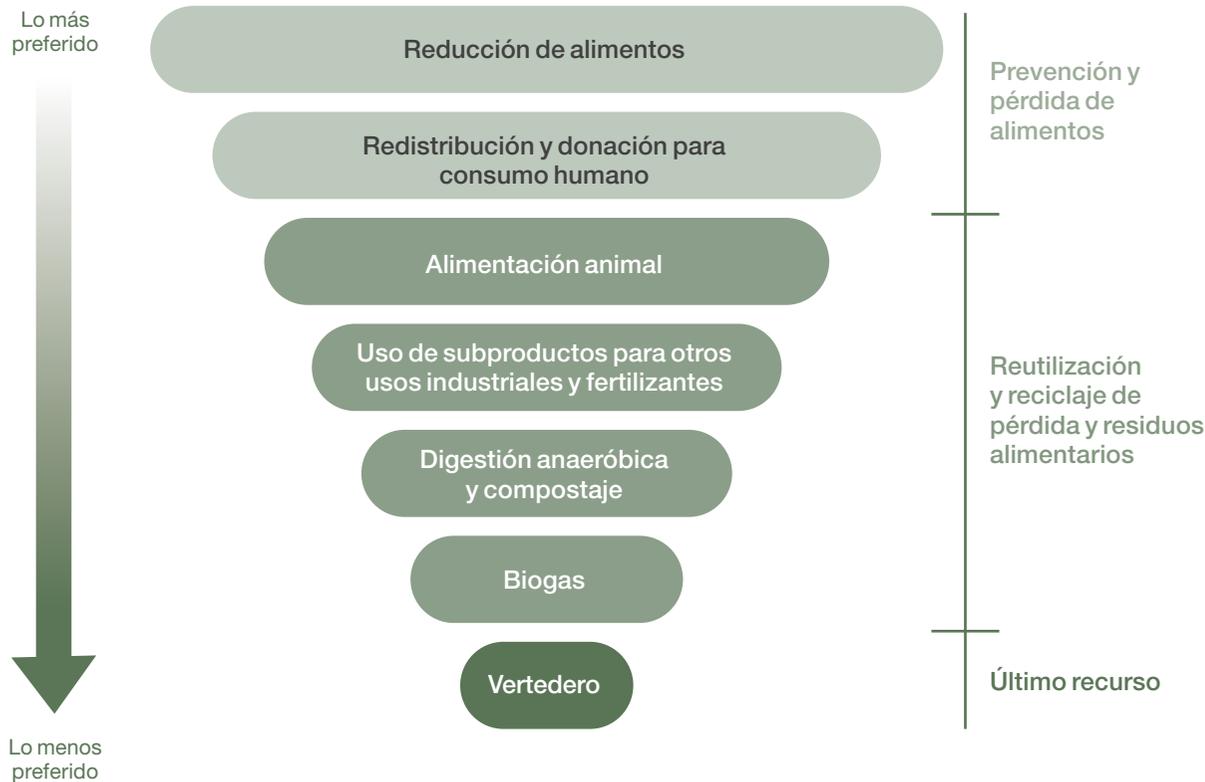


Figura 2: Jerarquía de prioridades para evitar pérdidas y desperdicios alimentarios del proyecto de ley del Gobierno de España.

Fuente: Ideas for Change

Esta ley busca promover la justicia social, estimular la generación de sistemas alimentarios sostenibles y fomentar la economía circular. Entre las obligaciones para los actores de la cadena alimentaria se encuentra la implementación de planes para la detección y reducción del desperdicio, la identificación de áreas de mejora y la concienciación y sensibilización ciudadana. De igual forma se propone una jerarquía para el uso de excedentes alimentarios, alineada con la jerarquía europea, priorizando la donación para consumo humano (ver figura 2)⁵². Sectorialmente, la ley contempla otras obligaciones. Por ejemplo y en relación a lo que concierne a este informe, el sector HORECA (excepto servicios de buffet o similares) estará **obligado a poner a disposición del consumidor opciones para llevarse los excedentes no consumidos**, debiendo estar indicado de forma visible y sin coste adicional⁵³.

Más específicamente a nivel turístico, ONU Turismo lanzaba en 2022 la **Hoja de Ruta Mundial para la Reducción del Desperdicio de Alimentos en el Sector Turístico**, como parte de las Recomendaciones para la transición a una economía verde del turismo y los viajes⁵⁴. **El objetivo de la Hoja de Ruta es concienciar a los agentes turísticos de las oportunidades derivadas de una gestión más sostenible y circular de los alimentos, prestando especial interés al abordaje del desperdicio alimentario.** De esta forma, proporciona un marco de acción para impulsar la reducción del desperdicio en el turismo, además de ofrecer recomendaciones prácticas y orientaciones específicas para los subsectores de la industria turística⁵⁵.

2.2. El papel del turismo en la gestión alimentaria sostenible

La industria turística tiene una gran capacidad para transformar sociedades, subsectores y economías.

La transversalidad inherente al turismo hace de este un sector vinculado a diferentes áreas y ámbitos de los destinos en los que se desarrolla. En consecuencia y, tal y como hemos comprobado a lo largo de este informe, **la industria turística tiene una gran capacidad para transformar sociedades, subsectores y economías, pudiendo acelerar y consolidar una mayor sostenibilidad allá donde se desarrolla.**

En la actualidad y desde un enfoque cada vez más sostenible, podemos encontrar numerosas iniciativas y buenas prácticas que contribuyan a una mejor gestión de los alimentos y, por ende, a un menor impacto negativo asociado. Sin embargo, aún hay datos que inducen a afirmar que queda un largo camino por recorrer.

Aunque no existen datos específicos y oficiales sobre el número de comidas servidas a turistas en todo el mundo, las estimaciones de ONU Turismo apuntan a **más de 80.000 millones de comidas servidas sólo en 2019**, lo que corresponde a la alimentación 3 veces al día de una población de 74 millones de personas durante un año. Tampoco existen datos globales del desperdicio de alimentos generado por el sector, aunque sí de determinados subsectores y/o territorios concretos⁵⁶.

La Asociación Internacional del Transporte Aéreo (IATA) estima que **entre el 20% y el 25% de los residuos de cabina que terminan en la basura son alimentos y bebidas sin tocar**. Esto se traduce en un valor de entre 2.000 y 3.000 millones de dólares en residuos que acaba en vertederos⁵⁷.

A nivel mundial se estima que el coste anual del desperdicio de alimentos en las industrias de la hospitalidad y los servicios alimentarios superan los 100.000 millones de dólares⁵⁸. En España y según

la Asociación Española de Codificación Comercial, el sector de la **hostelería es responsable del 14% del desperdicio de alimentos generados cada año en el país**, lo que supone pérdidas para el sector superiores a 200 millones de euros anuales⁵⁹.

Sobre este marco parece oportuna la reflexión del sector acerca de cómo mejorar las tendencias y los datos actuales. En este sentido, existen ciertos **factores que condicionan la gestión sostenible de los alimentos** y, por ende, la reducción de excedentes alimentarios:

Contexto

El contexto normativo, social, económico y geográfico de los diferentes territorios modula la capacidad de las organizaciones para una eficiente gestión de los alimentos y, en consecuencia, el grado de sostenibilidad alcanzada. Durante las más de 40 entrevistas realizadas a iniciativas para esta edición, localizadas en diferentes puntos del globo, hemos podido observar cómo **el contexto configura las posibilidades de una gestión sostenible de los alimentos**. Territorios con escasa o nula recogida de residuos urbanos, infraestructuras o sistemas de reciclaje, merman las posibilidades de una gestión eficiente, incrementando el desaprovechamiento y evitando posibles usos alternativos a los excedentes generados.

Clima

Otro factor condicionante en la gestión de los alimentos es el clima de los diferentes destinos. Condiciones climáticas extremas de calor son, por ejemplo, las causantes de un 30% más de desperdicio alimentario en España, según el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. **Deterioros por cambios bruscos de temperatura reducen la calidad de los productos alimentarios por debajo de los estándares establecidos, siendo finalmente desechados como basura⁶⁰.** Esto, además, se convierte en un círculo vicioso incremental. Un mayor desperdicio genera un mayor impacto ambiental, acelerando el cambio climático y contribuyendo a nuevos picos de calor extremo.

Regulación

Otra de las cuestiones clave en relación a la gestión de los alimentos es la relativa al **marco regulatorio al que se encuentren sujetas las diferentes organizaciones**. En algunos destinos, la normativa en materia de seguridad alimentaria y gestión de residuos regula la capacidad y forma de la donación de excedentes alimentarios, las condiciones de transporte y almacenaje de los alimentos, las diferentes posibilidades de reaprovechamiento de los mismos o las obligaciones en relación a los residuos generados. En otros muchos, donde incluso no existen servicios públicos de recogida de residuos, tal ordenamiento es inexistente. Además, estas regulaciones también pueden variar en función de los diferentes subsectores, por lo que la capacidad de obrar de unos y otros actores se observa mermada.

Podemos citar como ejemplo un reciente informe de IATA sobre los residuos alimentarios de cabina en vuelos comerciales donde se afirma que, la normativa (o la inexistencia de esta), reduce la capacidad del sector aéreo para implantar sistemas de circularidad y contribuir a la meta 12.3 de los ODS de reducción de desperdicio alimentario⁶¹.

Tejido empresarial y apoyo público

Como mencionamos en puntos anteriores, el contexto es fundamental para la implementación de medidas sostenibles en la gestión alimentaria. Muy especialmente, el vinculado al soporte o acompañamiento del tejido empresarial y público del entorno. **De manera individual se pueden conseguir avances, pero es en compañía del contexto que envuelve a las iniciativas cuando se generan economías de escala y el impacto comienza a consolidarse**. Iniciativas como la impulsada por Ashotel sobre “Comunidades turísticas Circulares” en Tenerife son el claro ejemplo de ello. **La creación de sinergias basadas en las necesidades de las partes demuestra el éxito de una unión público-privada en pro de un objetivo común de interés general**.

Costes reales

La gestión ineficiente de los recursos alimentarios y sus desperdicios supone un incremento de los costes asociados a materias primas, fuentes de energía y otros recursos humanos o de tiempo. Sin embargo, **los costes reales asociados a esta gestión son, en muchas ocasiones, mal calculados**. De un lado, en la actualidad no existe consenso sobre fórmulas estándares de cuantificación de pérdidas de alimentos. De otro, esta inexistencia contribuye a que en la mayor parte de las ocasiones no seamos conscientes de la dimensión que alcanzan tales costes. De hecho y, según estudios de la Fundación Rockefeller, los estadounidenses sólo llegan a pagar $\frac{1}{3}$ de valor real de sus alimentos⁶².

Cuando acudimos al mercado nos sentimos capacitados para valorar el precio de los alimentos en un entorno de comercio justo y competitivo. Sin embargo, los precios que marcan los diferentes alimentos no incluyen costos externos asociados a toda la cadena de suministro (salarios, condiciones laborales, consumo de agua, emisiones de CO²). En este sentido, la metodología TCA de costes reales de los alimentos (por su siglas en inglés, *True Cost Accounting*) puede ser un potente aliado. La TCA permite calcular el precio exacto de los alimentos teniendo en cuenta no solo los costos de producción, sino también los costos indirectos (sociales y ambientales) asociados a los mismos. De esta forma, conocer el costo real de los alimentos faculta el cálculo de sus precios reales.

Así, implementar métodos y técnicas de medición integral para **conocer el precio real de los alimentos puede ayudar a generar conciencia sobre los costos ocultos del desperdicio alimentario**⁶³.

Herramientas de automecisión de costos reales

Existen diversas herramientas que ofrecen de manera abierta y gratuita fórmulas sencillas para la medición de los costos y las externalidades asociadas a la gestión de los alimentos en el sector turístico. Un ejemplo de ello es la [Herramienta de monitoreo de datos y rendimiento de eficiencia de recursos de ONU Turismo y la Red One Planet](#). Esta herramienta técnica permite a hoteles y a otras organizaciones del sector de la hospitalidad recopilar datos y monitorear el grado de eficiencia de los recursos invertidos.

Otro instrumento que puede resultar muy útil para la medición específica de excedentes alimentarios es la [Metodología de medición de residuos hoteleros](#) desarrollada por WWF en alianza con las principales marcas hoteleras internacionales. Permite, entre otras cuestiones, realizar un seguimiento de los residuos por categorías, elaborar informes públicos, realizar evaluaciones comparativas con el sector y seguimientos de los progresos alcanzados.

Otra herramienta de fácil acceso para la evaluación de los desperdicios alimentarios generados en las empresas del sector es la Guía de auditoría de desperdicios alimentarios de Leanpath. Ésta ofrece instrumentos y recomendaciones en abierto para que cualquier empresa del sector pueda realizar de forma interna una evaluación de los residuos alimentarios generados.



2.3. Principios de la gestión sostenible de los alimentos en el turismo

Como hemos visto a lo largo de este informe, la influencia del turismo sobre la cadena de valor de los alimentos es muy destacada, especialmente, en las etapas minoristas y de consumo. Además, ha de recordarse que el valor económico de recursos alimentarios en el turismo es sensiblemente superior por darse en estas etapas finales, ya que cuanto más avanza un alimento en la cadena de valor, mayor es su coste tanto en términos económicos como medioambientales⁶⁴.

Por ello y, con el objetivo de **facilitar la adopción de modelos más sostenibles por parte del sector, a continuación se exponen los principios que pueden regir la gestión sostenible de los alimentos en diferentes organizaciones turísticas.**

Principio 1: Adopción de principios y modelos circulares



La circularidad representa un enfoque estratégico para el sector turístico debido a la capacidad de esta para desvincular el crecimiento económico del uso de recursos finitos. La adopción de principios y prácticas basadas en la economía circular puede llegar a acelerar procesos de sostenibilidad en la industria turística, especialmente cuando se realiza en forma de sinergias con otros agentes del entorno. Un enfoque circular ayuda a optimizar y extender las opciones de los recursos alimentarios, creando sistemas de circuito cerrado de reutilización y aprovechamiento. Las prácticas circulares reducen la huella de carbono de los destinos turísticos y garantizan patrones de consumo más responsables, lo que contribuye a la sostenibilidad a largo plazo tanto del sector como de los sistemas alimentarios⁶⁵.

Principio 2: Producto local y de temporada



Consumir productos locales, de proximidad y de temporada contribuye a un mejor ajuste entre el sector productivo y los consumidores. Los productos cercanos no requieren largos transportes ni formas de conservación especiales, reduciendo así su huella ambiental. Los alimentos de temporada necesitan menos recursos para su producción ya que llegan al mercado de forma natural en determinadas épocas del año. Además, estos alimentos presentan una mejor calidad nutricional y sensorial. Optar por ellos implica un menor gasto energético y de envases plásticos, un mayor consumo de productos frescos y un impulso al desarrollo económico local⁶⁶.

Principio 3: Ofrecer una mayor diversidad en la dieta



El desperdicio alimentario y sus impactos, la pérdida de biodiversidad y el cambio climático están estrechamente relacionados con los patrones de consumo alimentario, especialmente con las dietas basadas en un consumo excesivo de carne, de mala calidad y de producción intensiva. La Organización Mundial de la Salud (OMS) calcula que una hectárea cultivada de patatas alimenta a 22 personas en un año; la misma hectárea alimenta a 19 personas si lo que se cultiva es arroz, mientras que sólo alimenta a 1 persona si esa hectárea se utiliza para alimentar terneros⁶⁷. Por ello, **una oferta gastronómica basada en menos cantidades de carnes y de mayor calidad puede contribuir a una mayor sostenibilidad.**

Principio 4: Compraventas a granel y/o en envases sostenibles



La adquisición de productos alimentarios se realiza habitualmente a través de la utilización de envases y envoltorios de un sólo uso, lo que provoca una acumulación de grandes cantidades de plásticos poco reutilizables y contaminantes a lo largo de todo el circuito alimentario. **Esta “estética plastificada” acentúa además un desajuste de cantidades entre lo ofrecido y lo necesario.** Por todo ello, resulta crucial el fomento de formas de **compraventa a granel y a través de utensilios reciclables y sostenibles.**

Principio 5:
Planificación y ajuste de la oferta



Para una gestión eficiente de la oferta gastronómica es esencial una **planificación que permita realizar ajustes satisfactorios entre la oferta y la demanda**, mejorando la calidad de los servicios ofrecidos. Según datos de Winnow Solutions recogidos en más de 450 empresas de restauración de 25 países (hoteles, restaurantes, cafeterías, caterings...), las cocinas desperdician entre el 8% y el 20% de los costes totales de los alimentos debido a errores de sobreproducción⁶⁸, a fallos durante el cocinado, a productos dañados y a sobras en los platos. En algunas de estas cocinas este nivel de desperdicio puede llegar al 40%. Por todo ello, conocer el perfil y necesidades de los consumidores así como eventos próximos; u optar por cartas de un tamaño no muy extenso que faciliten un mayor control sobre los inventarios y la rotación de alimentos, puede contribuir a una reducción del desperdicio de alimentos.

Principio 6:
Preservación de la identidad local y oficios asociados



Las identidades locales y las tradiciones, oficios y cultura ligadas a la alimentación desempeñan un papel fundamental en la gestión sostenible de los alimentos, especialmente en el ámbito del turismo. **La promoción de productos locales y el apoyo a prácticas agrícolas y ganaderas sostenibles contribuyen al relevo generacional**, favoreciendo al interés de jóvenes que apuesten por empleos en entornos productores y dinamizando las economías rurales. Asimismo, la valorización de las costumbres y tradiciones culinarias locales fortalece el **sentimiento de identidad cultural local**. La oferta de experiencias turísticas sostenibles ligadas a esta identidad cultural alimentaria no solo impulsa el desarrollo de zonas rurales y una gestión más sostenible, también favorece la desestacionalización turística⁶⁹.

Principio 7:
Formación y capacitación de todo el personal



Cambiar las formas de hacer en una organización puede suponer una tarea ardua, especialmente cuando el volumen de empleados es alto o cuando los nuevos procedimientos involucran a diferentes secciones o departamentos de la misma. Por ello, **involucrar, sensibilizar y formar a los diferentes miembros del equipo en materia de gestión sostenible de los alimentos**, independientemente de su rol concreto dentro de la organización, **resulta fundamental para la coordinación y desarrollo de las nuevas prácticas a emprender**.

Principio 8:
Sensibilización de los consumidores



Implicar a los turistas y residentes en la importancia de la alimentación, promover hábitos de consumo responsable y sostenible, así como concienciar acerca de los impactos negativos de las tendencias actuales **hace a las organizaciones turísticas potenciales prescriptoras**. Como hemos visto anteriormente, el sistema del turismo ha demostrado su alta capacidad para desencadenar cambios hacia modos y modelos más sostenibles y eficientes⁷⁰.



2.4. Turismo gastronómico como impulso al desarrollo sostenible

La gastronomía es un pilar clave del turismo, ya sea como complemento o motivo principal del viaje. Reconocida como Patrimonio Cultural Inmaterial por la UNESCO, **la gastronomía refleja la identidad y cultura de los pueblos**. A través de la gastronomía, las sociedades manifiestan su cultura y se identifican entre sí en cualquier parte del mundo⁷¹. Por su parte, cuando hablamos de gastronomía en clave sostenible hablamos de esa **manifestación alimentaria de la identidad cultural basada en el respeto por el medio ambiente y el apoyo al desarrollo de las comunidades locales**. Se trata, por tanto, de una concepción gastronómica que contribuye a salvaguardar los recursos y sus ecosistemas para el disfrute de las generaciones futuras.

El turismo gastronómico se posiciona como una de las principales motivaciones de viaje a nivel global, centrándose en la exploración y vivencia de la cultura culinaria de una región. Se estima que más de $\frac{1}{3}$ del gasto total del turista durante el viaje es destinado a la gastronomía⁷² y, que los turistas categorizados como gastronómicos gastan en torno a un 30% más en restaurantes y otras actividades gastronómicas que los turistas “generalistas”⁷³.

El turismo gastronómico no sólo ofrece experiencias sensoriales únicas, también **desempeña un papel crucial en el impulso del desarrollo sostenible a nivel local y global**. A través de la promoción de prácticas sostenibles, el apoyo a la economía local y la conservación del medio ambiente, el turismo gastronómico emerge como un motor de cambio positivo para muchas comunidades.



El auge del turismo gastronómico sostenible ha suscitado el surgimiento y consolidación de nuevas tipologías de agroturismo asociadas a los productos alimentarios endógenos desde una perspectiva alimentaria, cultural y experiencial. El agroturismo permite a los turistas experimentar la vida de los entornos productores y las prácticas agrícolas, ganaderas o de pesca de manera directa. En concreto, podemos definir el **agroturismo** como aquel conjunto de **actividades que ofrecen al turista la posibilidad de conocer y experimentar de manera directa los procesos de producción de las fincas agropecuarias y las agroindustrias, descubriendo las prácticas y actividades derivadas, las instalaciones ligadas a las mismas y culminando con la degustación** de los productos⁷⁴.

Esta tipología turística se encuentra **alineada con las nuevas tendencias y necesidades de los viajeros, quienes demandan viajes cada vez más sostenibles y en entornos naturales, junto a experiencias donde tengan un rol activo**. De hecho, según un informe de tendencias de mercado sobre el agroturismo, se estima una **tasa de crecimiento anual compuesta de en torno al 11% para esta modalidad turística para los años 2022 y 2030**⁷⁵.

El agroturismo incluye subtipologías como el enoturismo, el oleoturismo, el turismo ganadero o la pesca-turismo entre otras. Estas actividades ofrecen experiencias que permiten a los visitantes sumergirse en el mundo de la producción alimentaria en primera persona, fomentando la sensibilización acerca de este fenómeno y sus impactos, al tiempo que contribuyen al desarrollo local⁷⁶. Así, estas modalidades agroturísticas y gastronómicas como el enoturismo o el oleoturismo **integran la producción agrícola con la experiencia turística, promoviendo prácticas sostenibles y la conservación de tradiciones locales**. Los turistas tienen la oportunidad de conocer todo el proceso de producción, desde el cultivo hasta la elaboración final del producto, creando un vínculo con los alimentos⁷⁷.

Otras actividades como la pesca-turismo o el turismo pesquero o marino fomentan la sostenibilidad marina. A través de esta práctica, los turistas pueden conocer de primera mano las técnicas de pesca sostenible y centenarias, así como conocer el impacto de la actividad pesquera en los ecosistemas marinos. Además, la actividad de pesca-turismo contribuye a **diversificar la economía local y al desarrollo de las comunidades pesqueras locales, al tiempo que promueve la conservación de sus prácticas y tradiciones**⁷⁸.

2.5. Innovación y tecnologías como palanca de cambio hacia la sostenibilidad alimentaria

La creciente demanda de sostenibilidad en el sector turístico, también en el ámbito de los alimentos, ha impulsado el desarrollo de tecnologías innovadoras y prácticas que optimizan la gestión alimentaria. Estas innovaciones no solo responden a la creciente preocupación por la preservación de los recursos y la disminución de sus residuos alimentarios, sino que también **ofrecen soluciones eficientes para maximizar la productividad, disminuir los costes y reducir el impacto ambiental en la industria turística.**

Uno de los enfoques más extendidos en este ámbito es la **digitalización de los procesos relacionados con la cadena de suministro, almacenaje y producción alimentaria**⁷⁹. La implementación de tecnologías, como los sistemas de gestión de inventarios inteligentes apoyados en algoritmos avanzados que predicen la demanda de alimentos en función de factores como la ocupación hotelera y la estacionalidad turística, contribuyen a optimizar las compras y los recursos disponibles, permiten controlar de forma precisa las cantidades de alimentos necesarias, la rotación y promueven una conservación eficiente de productos, lo que reduce el nivel de excedentes generados. Así, **el uso de la inteligencia artificial (IA) y el análisis de datos en tiempo real juega un papel fundamental en la reducción del desperdicio alimentario**⁸⁰.

Otro aspecto relevante es el desarrollo de **plataformas digitales que conectan directamente a productores locales con los establecimientos turísticos**, eliminando intermediarios y garantizando una cadena de suministro más corta y eficiente. A través

de plataformas de tecnologías disruptivas y gracias a un proceso de trazabilidad constante en tiempo real, este tipo de tecnologías permiten conocer el origen, los movimientos y el tiempo de los diferentes alimentos. Esta tecnología no solo favorece la calidad y frescura de los productos, sino que también reduce la huella de carbono asociada al transporte. Además, **fomenta el consumo de alimentos locales y de temporada**, alineándose con los objetivos de sostenibilidad del sector⁸⁰. También puede conectar a productores con los propios consumidores, lo que proporciona una información directa, inmutable y honesta sobre los alimentos y favorece la concienciación social⁸².

La industria turística también ha adoptado **tecnologías para optimizar el reciclaje y la reutilización de los residuos alimentarios**. A través de la integración de sistemas de tratamiento de residuos inteligentes, los establecimientos pueden transformar los desechos orgánicos en compost o energía, cerrando el ciclo de la cadena alimentaria. Estas soluciones tecnológicas no solo minimizan el impacto ambiental, también permiten a hoteles y restaurantes gestionar sus residuos de manera más efectiva, contribuyendo así a un turismo más circular y responsable⁸³.

Por último, la innovación en la **monitorización del desperdicio alimentario también ha permitido a los actores turísticos medir y analizar su impacto en tiempo real**. Herramientas basadas en la **tecnología de sensores y el internet de las cosas (IoT) proporcionan datos precisos sobre el consumo de alimentos y los patrones de desperdicio**, lo que facilita la implementación de prácticas más sostenibles en la gestión diaria de los alimentos⁸⁴.

Así, **la adopción de tecnologías innovadoras en la gestión alimentaria en el sector turístico contribuye a alcanzar un equilibrio entre las necesidades operativas, la optimización económica y los objetivos de sostenibilidad**. Estas soluciones mejoran la eficiencia al tiempo que reducen costos, reforzando a su vez el compromiso del sector con la preservación del medio ambiente y la reducción de residuos alimentarios.

03



Iniciativas

Explicación del sistema de valoración de las iniciativas

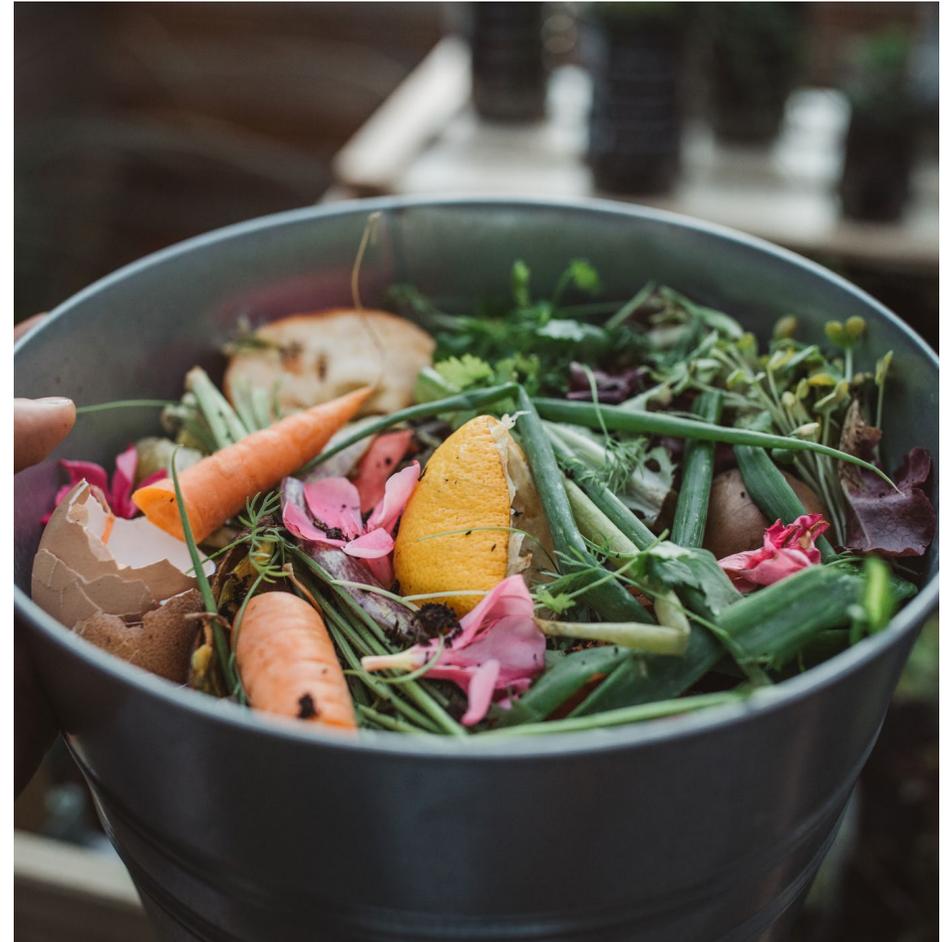
El sistema de valoración de las iniciativas ha seguido la metodología del resto de las últimas ediciones. Su objetivo es permitir evaluar a las iniciativas en función de su grado de impacto según el reto de la edición, y su capacidad de ser replicadas, es decir, que puedan ser adoptadas en otros contextos, lugares, o utilizando diferentes recursos.

De esta forma, se consigue el análisis de prácticas turísticas innovadoras que pueden ser adoptadas por otros actores del sector, promoviendo un turismo más responsable y sostenible.

El proceso de valoración se lleva a cabo en varias etapas, lo que ayuda a garantizar una evaluación exhaustiva y justa de cada iniciativa.

Las iniciativas son recibidas a través de una convocatoria abierta con la cumplimentación de un cuestionario. **Este, se fundamenta en el barómetro de replicabilidad de la iniciativa, primera etapa del análisis.**

Aquellas que obtienen una evaluación positiva en el cuestionario de replicabilidad son sometidas a un **análisis más profundo a través de una entrevista personal, cuyo objetivo es cuantificar su nivel de impacto.** Esta valoración se realiza en base al barómetro de impacto generado *ad hoc* para cada edición. Finalmente, **aquellas prácticas con mayor**



puntuación en ambos análisis son reevaluadas por el Consejo Asesor de FiturNext, formado por expertas y expertos del sector. De tal proceso se extraen las **12 iniciativas que integran el Observatorio cada año, 3 de ellas ganadoras y 9 finalistas.**

De esta forma, el sistema de valoración conformado por los barómetros de impacto y replicabilidad contribuye a que las iniciativas destacadas no solo sean innovadoras, sino también practicables y adaptables a diversos contextos, contribuyendo así al desarrollo de un turismo más responsable y sostenible.

Barómetro de impacto en la gestión sostenible de los alimentos

En esta edición, el análisis del impacto se ha focalizado en cómo el turismo puede desempeñar un rol crucial en la gestión sostenible de los alimentos, abordando un desafío global de gran importancia. Para ello, se ha profundizado en diversos aspectos clave que contribuyen a la creación de un sistema turístico más responsable y comprometido con el medio ambiente y las comunidades locales.

La gestión alimentaria desde un enfoque transversal y holístico

La actividad turística se encuentra, de manera intencional o accidental, conectada al consumo de alimentos sobre los territorios donde se desarrolla. Por ello, es necesario partir desde una óptica global, que considere todos los eslabones y etapas, y que tenga en cuenta aspectos como la variación de los hábitos de consumo o la importancia de la correlación con otros sectores.

De reducir, reutilizar y reciclar a optimizar, eficientar y renovar

Las tradicionales 3R (reducir, reutilizar y reciclar) se transforman y complementan con opciones tecnológicas e innovadoras del presente y del futuro, que contribuyen a maximizar las oportunidades de los alimentos en un contexto de amplio desperdicio y alto nivel de infraalimentación.

La importancia de lo local para la creación de actividades turísticas experienciales

La industrialización de la alimentación unida a los nuevos hábitos de consumo han distorsionado la relación que tenemos con los alimentos. La puesta en valor de prácticas y saberes locales, tradicionales y ancestrales, unida a la adquisición de productos de origen cercano, contribuye no sólo a una mayor eficiencia alimentaria, también a su apreciación cultural y social.

Estos aspectos constituyen las características fundamentales de las categorías de esta **convocatoria 2025:**

33

Destinos y otros territorios.

HORECA y sector transporte.

Otros agentes de la cadena alimentaria en el turismo.

Tabla de categoría e indicadores

Destinos y otros territorios	Horeca y sector transporte	Otros agentes de la cadena de valor de la alimentación
1. Medición de excedentes y alimentos: evaluaciones anteriores, posteriores y permanentes		
2. Fijación de objetivos y establecimiento de hoja de ruta		
3. Reducción del desperdicio y pérdida de alimentos		
4. Difusión de la información obtenida: de forma interna y externa		
5. Normativa		
6. Nuevos usos a los excedentes alimentarios		
7. Mecanismos de cooperación y coordinación y creación de sinergias; generación de diálogos constructivos con stakeholders		
8. Promoción de la cultura gastronómica local		
9. Formación: residentes, visitantes y empleados		
10. Creación y desarrollo de nuevas experiencias turísticas ligadas a la gastronomía		
11. Creación de mecanismos de inteligencia gastronómica: estudio comportamiento visitante y aplicación de tecnologías		
12. Rol/ participación de los clientes		
—	13. Adquisición de materias primas de origen local	—
—	14. Almacenamiento y gestión de inventarios	
—	15. Uso de prácticas y saberes locales	
16. Contribución al sector turístico	—	16. Contribución al sector turístico

Indicadores transversales

Como es habitual, junto a estos indicadores se han incorporado otros correspondientes a las temáticas de las ediciones anteriores, con el fin de consolidar el conocimiento acumulado a lo largo de estos seis años.

Comunidad

¿Se establece algún tipo de comunidad alrededor de la iniciativa que incluya tanto a residentes como a visitantes?

Sistema de revitalización

¿La iniciativa contribuye de alguna manera a la cadena de valor que impulsa la revitalización territorial más allá del ámbito local?

Vulnerabilidad

¿La iniciativa tiene un impacto en personas en situación de especial vulnerabilidad, o favorece a algún colectivo en dicha situación? (por ejemplo, en términos de género, accesibilidad o limitaciones económicas).

Empleo inclusivo

¿Se genera empleo, ya sea directa o indirectamente, para personas en situación de vulnerabilidad? Además, ¿el lugar de trabajo es accesible?

La evaluación del impacto de las diferentes categorías se ha llevado a cabo utilizando sus respectivos indicadores, que se detallarán a continuación.

Tal y como se ha comentado anteriormente y, como en cada edición, el Observatorio ha creado **un nuevo barómetro ad hoc para medir el impacto de las diversas iniciativas en relación al reto**. En esta ocasión y, tras una exhaustiva investigación sobre la temática, se formularon 12 indicadores comunes y 4 específicos para las distintas categorías. A continuación, se desarrollan cada uno de estos indicadores asociados a sus correspondientes categorías, tal y como se muestra en la tabla anterior.

Medición de excedentes alimentarios

Relativo a las evaluaciones de alimentos y sus excedentes de forma previa, posterior y permanente como punto de partida para la reducción de desperdicios.

Fijación de objetivos y hoja de ruta

Referido al establecimiento de objetivos, definición de los recursos necesarios y los roles a ejercer, así como las acciones para su consecución.

Reducción del desperdicio y pérdida de alimentos

Relacionado con la aminoración de excedentes alimentarios, especialmente desperdicios.

Difusión de la información

Relativo con la divulgación de los progresos, avances y casos de éxito tanto a nivel interno como externo con el objetivo de desencadenar cambios a gran escala.

Cumplimiento de la normativa y avances en relación a la misma

Relacionado con el conocimiento y cumplimiento de la legislación vigente en materia de excedentes alimentarios, así como acciones que mejoren los resultados de la misma.

Nuevos usos para los excedentes

Referido a los nuevos usos o posibilidades que pueden encontrar los excedentes alimentarios (reventas a bajo coste, entrega a entidades sociales o compostaje).

Mecanismos de cooperación y coordinación

Con otros agentes de la cadena de valor y creación de sinergias con stakeholders.

Promoción de la cultura gastronómica local

Relacionado con la promoción, dentro de la actividad o iniciativa, de la cultura gastronómica local o endógena del territorio.

Formación

Concerniente a la disposición de formación en materia de gestión sostenible de los alimentos a los empleados y/o visitantes.

Creación de nuevas experiencias

Relativo al fomento de desarrollo de productos y experiencias de turismo gastronómico asociadas a potencial endógeno del destino.

Inteligencia turística y/o gastronómica

Relacionado con el desarrollo de mecanismos de cuantificación, conocimiento y caracterización del turista gastronómico en relación a la dinámica del destino/servicio. Esta puede estar o no basada en el uso de innovaciones tecnológicas.

Rol del turista

Referido a la participación o grado de involucración del cliente en la gestión alimentaria de la iniciativa.

Contribución al sector turístico

Relacionado con el grado de contribución de la iniciativa al sector turístico o a la relación de ésta con el mismo.

Almacenamiento y gestión de inventarios

Hace alusión a la implantación de sistemas de planificación, compras y almacenamiento inteligentes.

Productos locales

Referido a la adquisición de productos de origen local y a la adquisición sostenible de los alimentos.

Prácticas y saberes locales

Relacionado con el uso de prácticas y la aplicación de saberes locales tradicionales como forma sostenible de la gestión de los alimentos.

Informe Fiturnext 2025

Iniciativas ganadoras y finalistas

36

Rutas Gastronómicas Sostenibles de Extremadura

Iniciativa Ganadora



Objetivo

Promoción del destino como destino gastronómico sostenible. **Acercar al turista al producto gastronómico y a su cadena de valor y producción.** Ofrecen experiencias integrales e integradoras, contribuyendo a la diversificación de los entornos rurales y dinamizando la actividad turística y comercial en torno a la cultura local.

Actividad

Generación de 3 rutas gastronómicas sostenibles y experienciales (Ruta del Queso, del Aceite y del Ibérico). Se trata de **experiencias turísticas creadas en torno a un recurso gastronómico endógeno**, que conecta aspectos culturales, naturales y gastronómicos del territorio, ligados a los paisajes, la biodiversidad y las tradiciones asociadas. Para la **adhesión**, las empresas interesadas deben cumplir con una serie de **exigencias en materia de gestión sostenible** de los alimentos (auditoría).

Resultados

Tras 6 años de desarrollo se mantiene una alta demanda de adhesión por parte del sector. Hasta la fecha cuentan con **365 socios adheridos** que ofrecen un total de **63 experiencias gastroturísticas** únicas. La mayor parte de las empresas adheridas desarrollan su actividad en el ámbito rural, lo que favorece la dispersión turística y contribuye al surgimiento de nuevas oportunidades en el mundo rural. Entre las exigencias marcadas, las empresas oferentes deben adquirir **productos de km⁰ y de DOP**.

Para enfatizar en la sostenibilidad alimentaria de los diferentes miembros se realizan **controles periódicos**, así como **talleres formativos** en materia de gestión alimentaria sostenible. El proyecto **ha querido ser replicado** por las autoridades competentes en Alentejo, Portugal.

Tipo de entidad impulsora: Consejería de Cultura, Turismo, Jóvenes y Deporte, Junta de Extremadura.

Lugar: Extremadura, España

Año de inicio: 2016

Página web: www.turismoextremadura.com

WASP-Programa de Sostenibilidad de los Vinos del Alentejo



Tipo de entidad impulsora: Asociación privada de interés público no lucrativa.

Lugar: Alentejo, Portugal

Año de inicio: 2013

Página web: www.sustentabilidade.vinhosdoalentejo.pt

Objetivo

Creación de un programa de Sostenibilidad pionero en Portugal, gratuito y voluntario, que proporciona a sus miembros **herramientas de evaluación y recomendaciones de eficiencia y sostenibilidad en la producción de sus vinos** y la generación de rutas experienciales enoturísticas.

Actividad

Para la adhesión al programa y la consecución del certificado de “Producción Vitivinícola Sostenible” los productores son **auditados en base a 171 criterios de análisis** (sostenibilidad medioambiental, social y económica). De esta forma, la producción sostenible se desarrolla en **13.863 hectáreas de viñedos en Alentejo y 665 bodegas** de socios/productores. Esto ha contribuido a la **atracción de viajeros** a un territorio rural y despoblado con un perfil de intereses muy centrados en la sostenibilidad. Estos realizan actividades variadas en diferentes bodegas y centros productores de la región. Además, en estos espacios se **promocionan productos y gastronomía local, así como formas de producción vitivinícola endógenas**. El agua y otros excedentes orgánicos se utilizan para el **compostaje y la fertilización** de los terrenos productivos.

Resultados

24 miembros certificados como productores Vitivinícolas Sostenibles de Alentejo, lo que representa **1/3 de la región de Alentejo** y del volumen de viñedos de la zona. **El 60% del área de viñedo de la región se encuentra dentro del proyecto de sostenibilidad**. Aumento de la capacidad de regeneración de los viñedos, **reducción del consumo de agua y energía**, así como un **cambio total de la mentalidad** de la oferta de vinos en Portugal, lo que les ha llevado a tener 10 premios nacionales e internacionales en sostenibilidad.

Hungry for Finland



Cover Image: Markus Hyvärinen, Finnish Hospitality Heroes

Objetivo

Articulación de redes de cooperación para convertir a Finlandia en un destino turístico gastronómico sostenible, creando valor añadido para la sociedad, las regiones locales, destinos y visitantes, al tiempo que pone en valor el patrimonio cultural y natural de Finlandia.

Actividad

Desarrollan proyectos de **investigación e innovación en materia de gastronomía turística**, proporcionando tanto **formación** al sistema de actores, como **herramientas** para el desarrollo de nuevos proyectos ligados a la gastronomía sostenible. Además, impulsan acciones de **aceleración comercial y coordinan la red nacional de viajes gastronómicos**. También realizan un concurso anual nacional de viajes gastronómicos sostenibles. Además, desarrollan la **Estrategia de Turismo Gastronómico Finlandesa**, que ha sido actualizada periódicamente desde 2015, directamente conectada con la Estrategia Nacional de Turismo Sostenible.

Resultados

Generación de una red de actores de más de 100 organizaciones de turismo gastronómico (otorgación de certificación). **Creación de la Estrategia Finlandesa para el turismo gastronómico**, con el apoyo del gobierno Finlandés y Visit Finlandia (oficina de turismo Finlandesa).

Tipo de entidad impulsora: Proyecto vinculado a la Universidad de Ciencias Aplicadas de Haaga-Helia, Finlandia, en colaboración con Visit Finland.

Lugar: Finlandia

Año de inicio: 2014

Página web: www.hungryforfinland.fi

Hurtigruten Cruises: Hacia el desperdicio cero de alimentos

Iniciativa Ganadora



Objetivo

Poner en valor de forma eficiente y sostenible **los recursos alimentarios que ofrece la costa de Noruega a través de un sistema de circularidad** en su ecosistema empresarial.

Actividad

Las opciones gastronómicas ofrecidas durante el crucero **proceden de granjas y otros proveedores locales** de las costas noruegas. **Los platos se sirven en porciones más pequeñas**, evitando así el desperdicio de alimentos, cambiando para ello el menaje de cocina y sala. Toda la oferta se basa en productos locales y en base a elaboraciones tradicionales noruegas. **El control de excedentes es llevado a cabo por un sistema de IA (e-smiley), cuyos datos son actualizados y compartidos con los clientes de forma diaria. Los restos orgánicos no aprovechables son compostados** al atracar en puerto a través de procesos naturales (compostador microbiano) y **llevados a las granjas que les proveen de alimentos** para que sean utilizados como fertilizantes naturales, contribuyendo así a las comunidades locales de las que se abastecen para sus servicios.

40

Resultados

En su inicio (2019) se generaban 291gr. de desperdicio alimentario por persona. Hasta 2023 esa cifra se ha conseguido **reducir a 66gr. Más de 80 socios proveedores** (granjas, pesquerías, queserías..) de comunidades locales a lo largo de toda la costa noruega, favoreciendo el desarrollo económico local de la región. Esto supone que **más del 80% de los productos alimentarios utilizados son locales. Recuperación de prácticas de elaboración tradicionales en riesgo de desaparición y apoyo a la creación de nuevos productos alimentarios.**

Tipo de entidad impulsora: Compañía de cruceros.

Lugar: Noruega

Año de inicio: 2019

Página web: www.hurtigruten.com

Reducción del desperdicio alimentario en el sector hotelero -STAY GREEN- by H10 Hotels



Tipo de entidad impulsora: Empresa S.L., Cadena hotelera

Lugar: España, Europa y Latinoamérica

Año de inicio: 2022

Página web: www.h10hotels.com

Objetivo

Implantación de un sistema integral de gestión sostenible de los alimentos. **Reducción de los residuos orgánicos generados** en los procesos de producción y buffet al tiempo que **conciencian a sus visitantes**.

Actividad

A lo largo de todos los servicios alimentarios de sus 67 hoteles se realizan **diariamente mediciones sobre los excedentes orgánicos** originados, especialmente en los 34 hoteles de playa donde se consume el 80% de los recursos alimentarios. Dicha medición se apoya en **sistemas tecnológicos de IA** (Winnow). **La información obtenida permite realizar ajustes en eficiencia**, lo que se traduce en **ahorro de toneladas de alimentos**. Para ello es vital **la formación continua a todos sus trabajadores**, incluido el personal de limpieza, así como el seguimiento e involucración de los diferentes equipos del *staff*. Además, **toda la producción se ajusta al perfil y volumen de sus clientes**: analizan, adaptan la oferta, ajustan las compras y adaptan la producción, incluido **el cambio de menaje** para ofrecer **raciones más pequeñas**. Todo ello es acompañado con **cartelería informativa para huéspedes** en diferentes lugares del hotel.

Resultados

Ahorro de más de 500 toneladas de alimentos que iban a ser desperdicios (sólo en carnes, pescados y vegetales) desde enero de 2023 a julio 2024, lo que supone un **ahorro de más del 35%** (llegando al 46% en algunos hoteles) respecto al periodo anterior. Esto supone una **reducción de más de 1.466.300 kg de CO² y 1.809.468€**. Alta proporción de **productos locales (km⁰)**, especialmente los frescos. Gracias a todo ello también se ha conseguido alcanzar una reducción del volumen de compras de alimentos. Asimismo, contribuyen a **sensibilizar y concienciar sobre la problemática del desperdicio** alimentario a los huéspedes con cartelería informativa en los espacios de consumo. También participan en iniciativas de **generación de compost**. Todo ello es acompañado por el holístico plan de sostenibilidad "Stay Green".

Honest Food: Iberostar y la gestión alimentaria sostenible



Tipo de entidad impulsora: Grupo empresarial

Lugar: España, Europa, África y América

Año de inicio: 2018

Página web: www.waveofchange.com

Objetivo

Ofrecer la mejor **oferta gastronómica** teniendo en cuenta el **impacto de los alimentos consumidos** para garantizar que la estancia de los huéspedes sea lo más **sostenible** posible.

Actividad

Se basa en 4 pilares: la **compra sostenible de alimentos**, la **reducción de plásticos y empaques** alimentarios, reducción del desperdicio de alimentos con apoyo de **sistemas de IA**, así como la **forma eficiente de cocinado** y emplatado y la separación de residuos. Los residuos generados son reutilizados para **compost o bioenergía en empresas locales** de los destinos donde se encuentran. Para ello es fundamental la **formación del personal** directamente involucrado, así como el apoyo del resto de los empleados.

Resultados

El porcentaje de **pescado y marisco responsable y de proximidad ronda el 83%** a nivel global en 2023 y un 100% en México desde finales de 2021. **Reducción de residuos** enviados a vertedero en un **56% desde 2021**. En 44 de sus ubicaciones han conseguido **ahorrar un total de 921.800 kg de residuos de alimentos orgánicos en 2023** en relación a 2022.

En relación a los **usos de los excedentes** obtenidos, en 2023 se consiguieron producir 3.522,17 toneladas de compost, enviando a granjas 4,992 toneladas de material orgánico. En lo que llevamos de 2024 se han superado las **1.000 toneladas de compost producidas** y las 2.900 toneladas de materia orgánica enviada a granjas. Una parte residual de estos residuos son utilizados para la **producción de biogás** (59 toneladas).

Gourmet Catering & Eventos y Naria: Innovación y Sostenibilidad en la Gestión de Excedentes Alimentarios en el Sector Turístico MICE



Tipo de entidad impulsora: Empresa de gestión de caterings (Catering Gourmet) en alianza con empresa de desarrollo tecnológico (Naria).

Lugar: Valencia, España

Año de inicio: 2022

Página web: www.naria.digital/plataforma

Objetivo

Creación de eventos turísticos sostenibles que generen el mínimo impacto posible y que promuevan una **cultura de no desperdicio alimentario**.

Actividad

Alianza entre organizaciones para la gestión de los excedentes alimentarios generados en la producción y servicio gastronómico del Palacio de Congresos de Valencia y el Palau de les Arts. **La producción** intenta ser la **más cercana y próxima al consumo final** y el **80% de los productos con los que se abastecen son km⁰**. Aún así, **los alimentos sobrantes son recuperados para su donación a entidades sociales** (Banco de Alimentos de Valencia) a través de la **Plataforma Naria**. Esta plataforma **utiliza tecnología blockchain para garantizar la trazabilidad, el seguimiento y la seguridad alimentaria**, asegurando que los alimentos donados lleguen a quienes más lo necesitan de manera eficiente y segura. **Otros restos orgánicos** se utilizan para la generación de **compost**.

Resultados

Los impactos generados de la actividad han supuesto una **recuperación de 5.276 kg de alimentos con un valor de 76.900€, lo que supone 12.364 raciones de comida donadas** al Banco de Alimentos de Valencia para familias en riesgo de exclusión social y vulnerabilidad. Todo ello, además, supone una **reducción de emisiones de 13.192 kg de CO²**.

Intursa: Programa de rescate de alimentos en hoteles



Objetivo

Busca **recuperar alimentos aptos para el consumo humano** de las propuestas del buffet de sus 6 hoteles **para beneficiar a personas en situación de vulnerabilidad alimentaria**, al tiempo que reducen el desperdicio de alimentos.

Actividad

La iniciativa **recupera los excedentes alimentarios**, especialmente aquellos generados en sus buffets, **para donarlos** al Banco de Alimentos de Perú que se encarga de repartirlos entre personas con bajos recursos. **El resto de residuos orgánicos** que no se pueden recuperar **son gestionados de manera circular** (compost y alimento para animales), evitando que vayan al vertedero y, por ende, la emisión de Gases de Efecto Invernadero. También **forman a otros actores para la creación de nuevos productos y experiencias gastronómicas** de gestión eficiente y sostenible. Para ello focalizan esfuerzos en formación y capacitación.

Resultados

Sólo durante el 2023 **beneficiaron a más de 2.300 personas** en estado de vulnerabilidad alimentaria, **donando más de 4.800kg**, lo que equivale a cerca de **20.000 raciones de comida**. En lo que va del 2024 se han donado más de **5.600kg de alimento**, beneficiando a más de **3,600 personas con más de 22.600 raciones** de comida. Además de estos datos, todos los residuos orgánicos son tratados para la circularidad de los mismos con la **creación de compost o alimento animal**. Todo ello no sólo contribuye a las comunidades locales vulnerables, también favorece al medioambiente.

Tipo de entidad impulsora: Cadena hotelera, Empresa S.A.

Lugar: Lima, Perú

Año de inicio: 2023

Página web: www.intursa.com

Luchar contra el desperdicio de alimentos del sector HORECA, recuperando y minimizando recursos alimentarios, económicos y medioambientales a través del uso de una App.

Too Good To Go



Actividad

La aplicación de Too Good To Go **conecta establecimientos alimentarios que producen excedentes alimentarios con usuarios que pueden comprarlos a un precio reducido**. Esto contribuye a la **generación de un mercado de alimentación más económico en los 18 países** donde operan, extensible a los viajeros y turistas. Además, **han creado otras iniciativas** como 'Mira, Huele, Prueba', una etiqueta con pictogramas (ojo, nariz y boca) que se incorpora en los envases de productos de más de 40 marcas alimentarias con fecha de consumo preferente, con el objetivo de **concienciar a los consumidores**.

Resultados

Hasta septiembre de 2024 contaban con una **comunidad de 170 mil establecimientos** de todo tipo en los **18 países y más de 100 millones de usuarios** con los que han conseguido **salvar 350 millones de comidas**. Sólo en España, presentes en todas las CCAA, registran **8 millones de usuarios, 20 mil establecimientos y 22 millones de comidas salvadas en todo el país**, lo que supone haber evitado la **emisión de 56 toneladas de CO²** y un ahorro de más de **16.200 millones de litros de agua dulce**.

Tipo de entidad impulsora: Empresa S.L. de impacto social. BCorp.

Lugar: 18 países de Europa y América

Año de inicio: 2016

Página web: www.toogoodtogo.com/es

Sustainable Food in Hotels by Futouris



Objetivo

Reducir el desperdicio de alimentos y con ello el derroche de recursos y las emisiones contaminantes, al tiempo que fortalece las cadenas de suministro locales sostenibles. De esta forma, se protege la biodiversidad de los entornos y se reducen las emisiones ligadas al transporte innecesario de alimentos importados.

Actividad

Creación de una guía para hoteles para hacer la oferta culinaria y el manejo de los alimentos en la industria turística más sostenible, **proporcionando acciones prácticas y favoreciendo la transferencia de conocimientos**. Esta guía ha sido aplicada en **10 hoteles** en la costa mediterránea para la **reducción de recursos alimentarios y de residuos derivados** de la gestión de alimentos. Además, contribuyen a identificar y establecer cadenas de suministros locales y sostenibles. También facilitan un kit de herramientas digitales para compartir conocimientos, aprendizajes y de información útil en relación a la sostenibilidad alimentaria. Por último, se focalizan en los **huéspedes**, ejerciendo una **comunicación continua en relación al excedente alimentario y la promoción de la oferta local**.

46

Resultados

Reducción del desperdicio alimentario en torno al 25-30% en los 10 hoteles adheridos al proyecto. Además, **la comunicación hacia los huéspedes de los mismos ha contribuido a reducir un 15% adicional** en el buffet en 6 de ellos. Algunos de los hoteles participantes proveen de una **segunda vida a los residuos** (comida al personal, reventa a precios inferiores, alimento animal, entre otros).

Tipo de entidad impulsora: Asociación industrial para la sostenibilidad de la industria turística.

Lugar: Sede en Alemania con actuación internacional

Año de inicio: 2015

Página web: www.futouris.org/projekte

Finca la Floración



Tipo de entidad impulsora: Proyecto agroturístico, S.L.U.

Lugar: Murcia, España

Año de inicio: 2023

Página web: www.fincalafloracion.es

Objetivo

Poner en valor el cultivo del melocotón de Cieza (Murcia) y sus beneficios contribuyendo a rescatar y mantener variedades tradicionales a través de la difusión en el turismo.

Actividad

En el marco de una explotación agrícola familiar, se organizan **actividades para conocer todo el proceso productivo y estacional del melocotón** de Cieza en un Centro de Interpretación. También se organizan **talleres y cursos** en la propia Finca. Éstos, **se acompañan de degustaciones gastronómicas de productos hechos con melocotón así como otros platos típicos de la zona**. También organizan **“almuerzos camperos”**, típico de los agricultores y jornaleros del campo. Con los productos que no se venden en fresco a los particulares (por condiciones de estética) **se fabrica mermelada artesanal, gracias a sinergias creadas con productores locales, y con los productos no comestibles, artesanías** como pendientes con flores de melocotón o collares con huesos. **No se producen desperdicios** puesto que el sobrante es gestionado como abono para su cultivo. También disponen de una **huerta de metro 0** donde los viajeros pueden recolectar y comprar sus propias verduras y hortalizas.

Resultados

Transferencia de conocimiento al visitante, especialmente relacionada con el valor del cultivo para la artesanía y la gastronomía local, así como para los entornos rurales. Generación de un **proceso circular donde no se producen desperdicios alimentarios**. Hasta el momento, el centro de interpretación ha recibido un promedio de 4 mil visitantes al año. **Aprovechamiento de en torno al 40% del cultivo de melocotón que normalmente se desperdiciaría** por motivos estéticos y de estándares del mercado.

Arqueogastronomía



Tipo de entidad impulsora: Proyecto personal ligado a las Universidades de Sevilla y de Cádiz

Lugar: España

Año de inicio: 2018

Página web: www.arqueogastronomia.com

Objetivo

Recuperación y puesta en valor de técnicas de producción del mundo clásico para la producción de productos alimentarios con una doble finalidad: recuperación de recetas y platos y formulación de herramientas de interpretación del patrimonio en yacimientos arqueológicos.

Actividad

Realizan actividades de divulgación científica en museos y yacimientos a través de la tecnología de los alimentos y la gastronomía. Recuperan técnicas antiguas de producción alimentaria y utilizan estos productos para el fomento de visitas a espacios arqueológicos y la divulgación social. Tales actividades son plenamente inclusivas. Además promocionan y comparten toda la cadena de valor que hay detrás de cada producto, reivindicando trabajos artesanales que corren peligro de extinción.

Resultados

Reproducción científica y producción de hasta 9 productos relacionados con el mundo antiguo. Durante la producción no se generan desperdicios (esquema de reaprovechamiento romano) pero en tal caso son aprovechados como abono. La producción se realiza en empresas locales de carácter artesanal. Realización de más de 300 actividades de divulgación científica en espacios arqueológicos de toda España, así como colaboraciones con otros agentes de la restauración para la replicación de sus recetas y consumo de sus productos.

Informe Fiturnext 2025

Toolkit de iniciativas ganadoras

49

Rutas Gastronómicas Sostenibles de Extremadura

Contribución al reto

Gestión sostenible de los alimentos en destinos y territorios a través de la cooperación entre actores, la gobernanza y la promoción de productos gastronómicos locales.

Indicadores

- Difusión de la gastronomía local y sus formas tradicionales de producción.
- Cooperación y coordinación entre organismos, entidades y productores.
- Creación de nuevas experiencias gastronómicas y difusión de formación en gestión alimentaria sostenible a los agentes de la cadena de valor.

Contribución al sector turístico

Rutas Gastronómicas Sostenibles de Extremadura demuestra que el **turismo relacionado con el sector primario y productivo** supone una puerta a la **creación de experiencias turísticas** auténticas, inmersivas y sostenibles **que pongan en valor los alimentos, sus orígenes, así como la cultura y sus paisajes** asociados. Además, la transversalidad de las rutas contribuye a los diferentes eslabones de la cadena de valor de la alimentación en el turismo, al tiempo que ayuda a revitalizar las zonas rurales donde tienen lugar.



Rutas Gastronómicas Sostenibles de Extremadura

Marco de replicabilidad

Desarrollo

El grado de desarrollo de la iniciativa es muy alto debido al tiempo que se lleva desarrollando (más de 8 años) y la implicación y compromiso de actores públicos y privados.

Documentación

La iniciativa tiene documentado el proyecto en su totalidad, lo que permite a terceros su replicación en otros contextos.

Recursos

Los recursos económicos necesarios para poner en marcha un proyecto similar son entre 5.000€ y 25.000€, mientras que a nivel humano se requiere un equipo de entre 5 y 25 personas.

Dependencias

Para la puesta en marcha del proyecto es necesario que exista una aprobación de entidades oficiales que implanten, coordinen y gestionen indicadores y criterios mínimos para el cumplimiento de estándares de calidad y sostenibilidad.

Transferencia

La documentación sería compartida de manera abierta con ciertas condiciones no económicas, para así poder facilitar su réplica en otros contextos con recursos o productos endógenos.

Ecosistema

Al tratarse de un proyecto que implica la participación de diversos agentes locales para asegurar su éxito, se requiere que los actores estén dispuestos a asumir un rol activo.

Destino y otros territorios

Categoría 1

Elementos replicables

Ideas

Creación de ruta turística a partir de los recursos gastronómicos endógenos de la región y la colaboración público-privada-privada.

Herramientas

- Productos gastronómicos endógenos o locales con cultura asociada.
- Colaboración y coordinación público-privada y privada-privada multinivel.
- Establecimiento de criterios mínimos, exigencias y guidelines sujetas a auditorías y controles.

51

Quién puede replicar

Fundamentalmente, administraciones públicas locales, diputaciones o regiones más o menos extensas que guarden un proyecto en común. También un conjunto de municipios que quieran establecerse en red en torno a un proyecto agroturístico.



Hurtigruten Cruceros: Hacia el desperdicio cero de alimentos

Contribución al reto

Gestión alimentaria sostenible y eficiente a través de servicios de restauración.

Indicadores

- Reducción de excedentes y de desperdicio alimentario.
- Metodologías de medición, fijación de objetivos, establecimiento de hoja de ruta.
- Generación de nuevos usos a los excedentes alimentarios que impactan positivamente en la comunidad local.

Contribución al sector turístico

El proyecto “Hacia el desperdicio cero de alimentos” de Hurtigruten muestra cómo en el **sector de los cruceros** es posible alcanzar una **gestión eficiente y sostenible de los alimentos** al tiempo que los **excedentes** de los mismos **repercuten positivamente sobre la comunidad local** y el medioambiente. Esto se consigue gracias al establecimiento de sistemas de control y de reaprovechamiento circular articulado junto a otros actores del territorio.



Hurtigruten Cruceros: Hacia el desperdicio cero de alimentos

Marco de replicabilidad

Desarrollo

El grado de desarrollo de la iniciativa es alto tras 5 años de recorrido. Posee una amplia red de partners suministradores locales y todas sus prácticas de circularidad se encuentran consolidadas.

Documentación

La documentación del proceso es hasta el momento parcial, aunque los datos recogidos se encuentran abiertos y accesibles en su página web.

Recursos

Los recursos económicos necesarios para poner en marcha un proyecto similar son entre 5.000€ y 25.000€ y a nivel humano se requiere un equipo de entre 5 y 25 personas.

Dependencias

La complejidad de las acciones a emprender en el sector de los cruceros hace que parte de la actividad pueda requerir la aprobación de entidades oficiales. Esto dependerá en función del lugar geográfico y el contexto legal o normativo de cada territorio.

Transferencia

De cara a favorecer la creación de modelos circulares similares que ayuden a otras organizaciones del sector HORECA, la iniciativa deja su documentación abierta.

Ecosistema

Al trabajar íntegramente con productos locales y bajo un sistema circular de reaprovechamiento es necesario que el ecosistema de la iniciativa y sus actores participantes asuman un rol activo.

Elementos replicables

Ideas

Cruceros sostenibles y de impacto positivo para la comunidad local que empoderan y protegen el entorno.

Herramientas

- Contar con una red de partners locales para el suministro de productos locales.
- Disponer de equipos y útiles, sistemas de medición (IA) y de personal formado para la gestión sostenible de los alimentos.
- Sistemas de organización para la circularidad de los excedentes.

53



Quién puede replicar

Cualquier organización del sector de cruceros con servicio de alimentación y, más ampliamente, cualquier modelo de negocio del sector HORECA que apueste por el abastecimiento de cercanía y la circularidad de los recursos.

Too Good To Go

Contribución al reto

Generación de experiencias turísticas gastronómicas sostenibles.

Indicadores

- Mediciones y evaluaciones de excedentes en tiempo real.
- Difusión de la información y sensibilización social.
- Generación de mecanismos de coordinación y colaboración con los diferentes partners, así como generación de sinergias con terceros.

Contribución al sector turístico

La plataforma Too Good To Go, aunque no eminentemente turística, **contribuye a reducir los excedentes alimentarios originados en el sector HORECA, permitiendo una doble vida** para otros usuarios a un coste reducido. Además, la plataforma se encuentra **presente en 18 países de la geografía mundial**, lo que permite que el usuario pueda **utilizarla también fuera de su residencia habitual**.



Too Good To Go

Marco de replicabilidad

Desarrollo

La iniciativa se encuentra altamente desarrollada, configurándose como un estándar global. Su implementación en diferentes países (18) y su alcance transversal a diferentes empresas productoras de alimentos y la generación de nuevas iniciativas ligadas a esta son síntoma del alto grado de desarrollo de la plataforma.

Documentación

La iniciativa está totalmente documentada, con diferentes análisis geográficos y por sectores. Toda la información se encuentra accesible en su página web e informes.

Recursos

Los recursos necesarios para poner en marcha un proyecto similar son entre 25.000€ y 100.000€ y a nivel humano se requiere un equipo de entre 5 y 25 personas.

Dependencias

Debido a que todo lo relativo a la gestión de alimentos y la seguridad alimentaria se encuentra muy regulado y varía según los diferentes países, la iniciativa requiere una normativa o política base que articule el ecosistema.

Transferencia

Para favorecer la gestión sostenible de los alimentos y la creación de nuevas alternativas para alimentos aptos para el consumo humano, la documentación se transferiría en su totalidad bajo ciertas condiciones no económicas.

Ecosistema

Dado que la iniciativa se “nutre” de la actividad de los oferentes y demandantes en la plataforma, para el desarrollo de la iniciativa es preciso que unos y otros actores estén dispuestos a asumir un rol activo.

Otros agentes de la cadena de valor de la alimentación en el turismo

Categoría 3

Elementos replicables

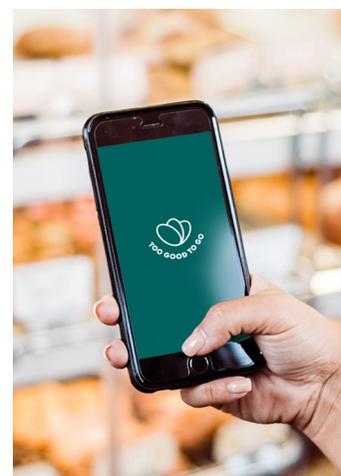
Ideas

Luchar contra el desperdicio alimentario del sector hotelero y de restauración a través del reaprovechamiento de alimentos aptos para el consumo a menor coste para el consumidor a través de una App.

Herramientas

- Equipo multidisciplinar para la formación y acompañamiento tanto a establecimientos como a usuarios.
- Red de partners o aliados (centros con excedentes) y de terceros colaboradores.
- Aplicación o plataforma accesible para conexión entre oferentes y demandantes en tiempo real.

55



Quién puede replicar

El valor de la plataforma (y del impacto positivo que genera) incrementa cuando aumenta el número y tipología de oferentes y demandantes. Por ello y desde la oferta, puede incorporarse cualquier organización del sector HORECA u otros servicios de restauración, así como otros sectores relacionados con la alimentación. Del lado de la demanda, cualquier persona con conexión a internet puede acceder a la misma.

04



Conclusiones

Conclusiones

Sistemas alimentarios sostenibles como estrategia de regeneración medioambiental, social y cultural de los destinos turísticos

Tal y como se ha puesto de manifiesto en este informe, existe una necesidad generalizada de adoptar enfoques integrales para la gestión sostenible de los alimentos, ámbito donde el sector turístico puede posicionarse como un potente aliado. El desafío de la sostenibilidad alimentaria no es solo una cuestión de ética medioambiental, dadas las altas externalidades que conlleva, sino una necesidad estratégica en un mundo donde los desequilibrios sociales y económicos tienen gran impacto en nuestras sociedades.

La industria turística, con su capacidad demostrada para la sensibilización y movilización de millones de personas y de influencia en sus comportamientos, se posiciona como un actor clave para impulsar cambios hacia modelos de consumo más sostenibles, eficientes y responsables.

La sostenibilidad alimentaria en el turismo va más allá de la simple reducción de residuos; implica repensar y transformar toda la cadena de valor, desde la producción hasta el consumo.

Los principios de proximidad y temporalidad de los alimentos deben estar en el centro de las políticas y prácticas del sector. Estos reducen la huella de carbono asociada al transporte, fortalecen las economías locales y salvaguardan la identidad y el arraigo cultural de los destinos, al tiempo que aseguran el relevo generacional de sus oficios tradicionales. Este enfoque, igualmente, contribuye a la generación de experiencias turísticas más auténticas y sostenibles, fortaleciendo el vínculo entre visitantes y comunidades receptoras.

La innovación y las tecnologías también juegan un papel crucial en este ámbito. Herramientas de inteligencia artificial y análisis de datos en tiempo real permiten una planificación precisa de la oferta y la demanda, optimizando inventarios y reduciendo excedentes. Plataformas digitales que conectan directamente

a productores locales con demandantes eliminan intermediarios, mejoran la transparencia de la cadena de suministro y fomentan un consumo responsable.

De igual modo, las nuevas modalidades experienciales de turismo gastronómico y agroturismo se presentan como vehículo de desarrollo sostenible en el ámbito alimentario. Estas modalidades, que vinculan al visitante con la riqueza culinaria de los destinos de una forma responsable, permiten promover prácticas alimentarias conscientes y valorizar los productos locales. Además, contribuyen a diversificar la oferta, favoreciendo la dispersión del turismo (especialmente hacia ámbitos rurales productivos) en un contexto de saturación liderado por los grandes polos de atracción turística.

Sin embargo, los datos actuales permiten confirmar que aún queda un largo camino por recorrer. Para que estas prácticas se consoliden en el sector, es fundamental la apuesta por la formación, la colaboración entre los ámbitos públicos y privados, así como el desarrollo de políticas que apoyen y fomenten la senda de la sostenibilidad alimentaria. Las iniciativas expuestas en este informe demuestran una vez más que cuando se aúnan esfuerzos colectivos y se generan oportunidades para las comunidades, se alcanzan resultados significativos que, además, pueden ser replicados en distintos contextos, provocando un eco positivo a gran escala.

En definitiva, el turismo tiene el potencial de liderar una gestión sostenible de los alimentos y convertirse en un referente de buenas prácticas que beneficien al medio ambiente y a las comunidades. La adopción de modelos circulares, la preferencia por productos locales y de temporada, y la implementación de tecnologías avanzadas pueden configurarse como elementos clave en la búsqueda de nuevas estrategias integrales. Solo así, en la búsqueda de nuevos caminos hacia el impacto positivo, el turismo podrá ser un motor de desarrollo sostenible, capaz de impulsar algunos de esos cambios necesarios para la protección de nuestro planeta y del futuro de las próximas generaciones.

05



Repositorio de iniciativas pertenecientes a ediciones anteriores de FiturNext

Retos FiturNext

2020

Cómo puede el turismo contribuir al desarrollo económico local



Ganadoras

Apadrina un Olivo
Fundación Starlight
Soap for Hope

Finalistas

Vías Verdes
Local Alike
Pichaeats
Fundación Yetapá
Taste of Fethiye
NotOnMap
Totonal
Plan Wallata
Favela Tour

2021

Cómo puede el turismo contribuir a la igualdad de género



Afrikable
Women in Travel
Fundación Codespa

Open Eyes Project
Active Woman
RaizUp
Women in eTravel
Equality Tourism
Fundación Santander (Best África)
Fundación EnVía
Fundación Barceló
ASEET

2022

Cómo puede el turismo contribuir a una sociedad más accesible



TUR4all (PREDIF)
Because We Care (Albaster)
Programa de turismo inclusivo (COCEMFE)

On Wheels app
Sentir el Alto Tajo
Can Morei
Viajeros sin límite
Plan de turismo accesible (Dirección General Turisme Comunitat Valenciana)
Plan Turismo para Todos (Dirección de Turisme de Catalunya)
Equalitas Vitae
Dominican Access
Borja, con todos los sentidos

Retos FiturNext

2023

Cómo puede el turismo contribuir a la regeneración del medio natural



Ganadoras

Plogging Tour
Wave of Change (Grupo Iberostar y su hoja de ruta para la salud costera)
Green Pepper Travel

Finalistas

Amazonia Emprende
B'n'tree by click a tree
Red de Reservas Naturales de la Sociedad Civil del Alto Ricaurte
Quinta Saroco
Chao plástico en el mar
La ruta del Coral (by Procoreef)
La mar de dones
Playa Viva & Resimar
Camina Sostenible

2024

Cómo puede el turismo contribuir a la revitalización territorial



Genalguacil Pueblo Museo
Recartografías
El Camino del Cid

Jáchal Tierra Adentro.
Escuela de Herreros
Mamá Uma
Abriendo Pueblos by T-Guío
AlmaNatura
Centro Expositivo ROM
Montañas Vacías
Eurovelo
Best Tourism Villages by ONU Turismo

Bibliografía y referencias



Bibliografía

Agencia Menorca Reserva de Biosfera, (2020). Guías de medidas para prevenir y reducir el desperdicio alimentario. <https://www.menorcabiosfera.org/documents/documents/4397doc22.pdf>

Crippa, M., et al., (2021). Food systems are responsible for a third of global anthropogenic GHG emissions. *Nat Food* (2), 198–209. <https://doi.org/10.1038/s43016-021-00225-9>

Crippa, M., Solazzo, E., Guizzardi, D. et al., (2021). Los sistemas alimentarios son responsables de un tercio de las emisiones antropogénicas globales de GEI. *Nat Food* (2) , 198–209. <https://doi.org/10.1038/s43016-021-00225-9>

El enjambre sin reina, (2017). Marco teórico del sistema agroalimentario. <https://elenjambresinreina.eu/sites/default/files/2017-06/teoriasa.pdf>

Gobierno de Navarra y Reyno de Navarra, (2023). Manifiesto por la Gastronomía Sostenible de Navarra. <https://turismoprofesional.navarra.es/es/manifiesto-por-la-gastronom%C3%ADa-sostenible-de-navarra>

Hernández Montiel, A.J., y Uitzil Yam L. Y., (2017). Agroturismo: Una alternativa para revalorizar las actividades del sector primario de la comunidad de Kantunilkin. Universidad de Quintana Roo. <http://repobiblio.cuc.uqroo.mx/bitstream/handle/20.500.12249/1668/G156.2017-1668.pdf?sequence=3&isAllowed=y>

Hernando Riveros, S., y Marvin Blanco M., (2019). El agroturismo como diversificación de la actividad agropecuaria y agroindustrial. Desarrollo de los agronegocios y la agroindustria rural en América Latina y El Caribe Pp.21-30. IICA. https://www.pa.gob.mx/publica/rev_49/An%C3%A1lisis/el_agroturismo_como_-_Marvin_Blanco_M..pdf

HLPE., (2020). Seguridad alimentaria y nutrición: elaborar una descripción global de cara a 2030. Un informe del Grupo de alto nivel de expertos en seguridad alimentaria y nutrición del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial, Roma. <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/d3b22b19-97a4-43c6-97b8-f7de6627cbd8/content>

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, (2022). Informe sobre el Desperdicio Alimentario en los hogares 2022. Gobierno de España. https://www.mapa.gob.es/fr/alimentacion/temas/desperdicio/informedesperdiciohogares2022anualfinal_tcm36-659643.pdf

Molina García, A., et. Al., (2010). El turismo pesquero como instrumento de apoyo al desarrollo sostenible en zonas litorales: la experiencia del Proyecto Sagital. Universidad Politécnica de Madrid. XIV International Congress on Project Engineering. http://dspace.aepro.com/xmlui/bitstream/handle/123456789/2116/CIIP10_1637_1648.PDF?sequence=1

Molina García et. al., (2010). El turismo pesquero como instrumento de apoyo al desarrollo sostenible en zonas litorales: la experiencia del proyecto Sagital. Universidad Politécnica de Madrid. XIV International Congress on Project Engineering. http://dspace.aepro.com/xmlui/bitstream/handle/123456789/2116/CIIP10_1637_1648.PDF?sequence=1

Organización de las Naciones Unidas Para la Alimentación y la Agricultura, (2019). El estado mundial de la agricultura y la alimentación. <https://www.fao.org/interactive/state-of-food-agriculture/2019/es/>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, (2022). Pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo – Alcance, causas y prevención. Roma. <https://www.fao.org/4/i2697s/i2697s.pdf>

Organización Mundial del Turismo (2024). Hoja de ruta mundial para la reducción del desperdicio de alimentos en el sector turístico. ONU Turismo, Madrid. DOI: <https://doi.org/10.18111/9789284425969>

Rockefeller Foundation, (2021). True Cost of Food Measuring What Matters to Transform the U.S. Food System. <https://www.rockefellerfoundation.org/wp-content/uploads/2021/07/True-Cost-of-Food-Full-Report-Final.pdf>

Sociedad Mercantil Estatal para la Gestión de la Innovación y las Tecnologías Turísticas, S.A.M.P. (SEGITTUR), (2023). Manual para la transición de un destino turístico hacia una economía circular. <https://www.lahuellaverdegranada.org/wp-content/uploads/2023/10/Manual-Economia-Circular-Destinos.pdf>

Notas de referencias

¹ Ideas for Change. (2023). Trailer Proyecto Experiencias inclusivas contra la despoblación [Vídeo]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=IKPv0hJxk3U>

² Pacto Mundial, (2024). Historia de la sostenibilidad empresarial en España: de RSE a sostenibilidad. Pacto Mundial. <https://www.pactomundial.org/sostenibilidad-empresarial/historia/salto-rse-sostenibilidad-espana/>

³ Ayuntamiento de Donostia San Sebastián, (s.f.). “San Sebastián sin desperdicio”: un proyecto municipal para luchar contra el despilfarro alimentario. San Sebastián sin desperdicio - Medio Ambiente - Ataria. <https://www.donostia.eus/ataria/es/web/ingurumena/estrategia-alimentaria/san-sebastian-sin-desperdicio>

⁴ Gobierno de Navarra y Reyno de Navarra, (2023). Manifiesto por la Gastronomía Sostenible de Navarra. <https://turismoprofesional.navarra.es/es/manifiesto-por-la-gastronom%C3%ADa-sostenible-de-navarra>

⁵ Crimental, E. (2022). 5 claves para conseguir un restaurante 100% sostenible en el hotel. TecnoHotel. <https://tecnohotelnews.com/2022/06/5-claves-conseguir-restaurante-sostenible-hotel/>

⁶ Delgado, S. (2023). España, país de bares: así nos comparamos con el resto de Europa. El Blog Salmón. <https://www.elblogsalmon.com/economia/espana-pais-bares-asi-nos-comparamos-resto-europa>

⁷ Danino, C. (2022). Los bares y restaurantes de toda España estarán obligados a darnos un táper con las sobras. Viajestic. https://www.lasexta.com/viajestic/curioso/bares-restaurantes-toda-espana-estaran-obligados-darnos-taper-sobras_2022060962a1d097837e3c0001285b30.html#:~:text=La%20ley%20consiste%2C%20en%20que,t%C3%A1per%20si%20as%C3%AD%20lo%20solicitamos.&text=Los%20restaurantes%20tienen%20que%20disponer,sean%20reutilizables%20o%20f%C3%A1cilmente%20reciclables

⁸ Érika Montañés, E., y I Miranda, I., (2017). Pedir las sobras del restaurante, un hábito que no arraiga en España. Diario ABC. https://www.abc.es/sociedad/abci-pedir-sobras-restaurant-habito-no-arraiga-espana-201708072042_noticia.html?ref=https%3A%2F%2Fwww.abc.es%2Fsociedad%2Fabci-pedir-sobras-restaurant-habito-no-arraiga-espana-201708072042_noticia.html

⁹ Datta Capital Córdoba, (2023). La importancia del tamaño de los platos en un establecimiento hostelero - Datta Capital. <https://cordoba.datta.capital/noticias/la-importancia-del-tamano-de-los-platos-en-un-establecimiento-hostelero/>

¹⁰ Faura, S., (2023). Sostenibilidad en hoteles: así se adaptan los alojamientos y las OTAS a las nuevas demandas. TecnoHotel. <https://tecnohotelnews.com/2023/07/sostenibilidad-en-hoteles-medidas/>

¹¹ Garre Victoria, E., (2023). De qué manera los huertos urbanos potencian el negocio de la restauración. Enhosa. <https://www.ehosa.es/de-que-manera-los-huertos-urbanos-potencian-el-negocio-de-la-restauracion/>

¹² Garre Victoria, E., (2023). De qué manera los huertos urbanos potencian el negocio de la restauración. Enhosa. <https://www.ehosa.es/de-que-manera-los-huertos-urbanos-potencian-el-negocio-de-la-restauracion/>

¹³ Tourinews, (2021). Pedir el menú a bordo antes de embarcar, una práctica que se extiende. https://www.tourinews.es/empresas-turismo/aerolineas-united-eeuu-pedir-comida-antes-embarcar_4465079_102.html

¹⁴ Eslava Sarmiento, A., (s.f.). Cruceros y su impacto en el medio ambiente. Inbound Logistics Latam Magazine. <https://www.il-latam.com/blog/expert-comment/cruceros-y-su-impacto-en-el-medio-ambiente/>

¹⁵ Salvamento Marítimo, (s. f.). Tu responsabilidad. Ministerio de Transportes y Movilidad Sostenible. Gobierno de España. <http://www.salvamentomaritimo.es/mares-limpios/tu-responsabilidad/tu-responsabilidad>

¹⁶ Cruceros.es, (s. f.). Medio Ambiente y Cruceros: Qué navieras luchan por ecología y en contra de la contaminación. <https://www.cruceros.es/blog-viaje/medio-ambiente-y-cruceros-que-navieras-luchan-por-ecologia-y-en-contra-de-la-contaminacion-1-2/>

¹⁷ Pacto Mundial, (2024). Historia de la sostenibilidad empresarial en España. <https://www.pactomundial.org/noticia/lanzamos-la-primera-web-interactiva-sobre-la-historia-de-la-sostenibilidad-empresarial-en-espana/>

¹⁸ El enjambre sin reina, (2017). Marco teórico del sistema agroalimentario. <https://elenjambresinreina.eu/sites/default/files/2017-06/teoriasa.pdf>

¹⁹ HLPE, (2020). Seguridad alimentaria y nutrición: elaborar una descripción global de cara a 2030. Un informe del Grupo de alto nivel de expertos en seguridad alimentaria y nutrición del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial, Roma. <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/d3b22b19-97a4-43c6-97b8-f7de6627cbd8/content>

²⁰ Naciones Unidas, (2022). Objetivos y metas de desarrollo sostenible - Desarrollo Sostenible. <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/objetivos-de-desarrollo-sostenible/>

²¹ Naciones Unidas, (2024). Hambre y seguridad alimentaria - Desarrollo Sostenible. <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/hunger/>

²² Naciones Unidas, (s. f.). Agua | Naciones Unidas. <https://www.un.org/es/global-issues/water>

²³ Compromiso RSE, (2023). El desperdicio de alimentos consume el 21% del agua dulce del planeta. <https://www.compromisorse.com/rse/2023/06/21/el-desperdicio-de-alimentos-consume-el-21-de-agua-dulce-del-planeta/>

²⁴ García, G., (2024). Uso eficiente de energía, un desafío en la industria de alimentos. <https://thefoodtech.com/seguridad-alimentaria/uso-eficiente-de-energia-un-desafio-en-la-industria-de-alimentos/>

Notas de referencias

²⁵ Compromiso RSE, (2023). El desperdicio de alimentos consume el 21% del agua dulce del planeta. <https://www.compromisorse.com/rse/2023/06/21/el-desperdicio-de-alimentos-consume-el-21-de-agua-dulce-del-planeta/>

²⁶ Naciones Unidas, (s. f.). Archivo: Día Mundial de los Océanos | Naciones Unidas. <https://www.un.org/es/observances/oceans-day/2020/index#:~:text=Los%20oc%C3%A9anos%20sirven%20como%20la,y%20costera%20para%20su%20sustento>

²⁷ Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (s. f.), Producción alimentaria | Plataforma de Acciones en Alimentación Urbana. <https://www.fao.org/urban-food-actions/areas-of-work/food-production-and-ecosystem-management/es/>

²⁸ Crippa, M., Solazzo, E., Guizzardi, D. et al., (2021). Los sistemas alimentarios son responsables de un tercio de las emisiones antropogénicas globales de GEI. *Nat Food* 2 , 198–209 (2021). <https://doi.org/10.1038/s43016-021-00225-9>

²⁹ Naciones Unidas, (s. f.). Los alimentos y el cambio climático: Una dieta más sana por un planeta más saludable | Naciones Unidas. <https://www.un.org/es/climatechange/science/climate-issues/food>

³⁰ ELIKA Sostenibilidad, (2021). Sistema Agroalimentario Sostenible. <https://sostenibilidad.elika.eus/sistema-agroalimentario-sostenible/>

³¹ Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, (s.f.). Cambio climático y seguridad alimentaria. <https://www.fao.org/climatechange/16615-05a3a6593f26eaf91b35b0f0a320cc22e.pdf>

³² ESAN - Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. (s. f.). Desperdicio alimentario. https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/para_el_consumidor/ampliacion/desperdicios.htm#:~:text=Existen%20diferentes%20definiciones%20pero%20de,falta%20de%20posibles%20usos%20alternativos%20

³³ Food and Agriculture Organization of the United Nations, (s.f). Food loss and waste. <https://www.fao.org/policy-support/policy-themes/food-loss-food-waste/es/>

³⁴ Hosteltur, (2020). Hoteles y startups, mano a mano para reducir el desperdicio alimentario. https://www.hosteltur.com/133622_hoteles-y-startups-mano-a-mano-para-reducir-el-desperdicio-alimentario.html

³⁵ Organización de las Naciones Unidas Para la Alimentación y la Agricultura, (2019). El estado mundial de la agricultura y la alimentación. <https://www.fao.org/interactive/state-of-food-agriculture/2019/es/>

³⁶ Food and Agriculture Organization of the United Nations. (s. f.) Policy Support and Governance. <https://www.fao.org/policy-support/policy-themes/food-loss-food-waste/es/>

³⁷ Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, (2022). Pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo – Alcance, causas y prevención. Roma. <https://www.fao.org/3/i2697s/i2697s.pdf>

³⁸ Consejo de la Unión Europea, (s.f.). Políticas. Desperdicio de alimentos. <https://www.consilium.europa.eu/es/policies/food-waste/#:~:text=En%20la%20UE%2C%20cada%20a%C3%B1o,por%20persona%20en%20un%20a%C3%B1o.&text=Las%20ineficiencias%20en%20toda%20la,repercusiones%20sobre%20el%20medio%20ambiente.p>

³⁹ WWF España, (s.f.). Alimentos: Como evitar el desperdicio de alimentos. https://www.wwf.es/nuestro_trabajo/alimentos/como_tener_una_alimentacion_sostenible/como_evitar_el_desperdicio_de_alimentos/#:~:text=Espa%C3%B1a%20es%20el%20s%C3%A9ptimo%20pa%C3%ADs,Kg%20por%20persona%20al%20a%C3%B1o

⁴⁰ Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, (2022). Informe sobre el Desperdicio Alimentario en los hogares 2022. Gobierno de España. https://www.mapa.gob.es/fr/alimentacion/temas/desperdicio/informedesperdiciohogares2022anualfinal_tcm36-659643.pdf

⁴¹ Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, (2022). Informe del Desperdicio Alimentario en España 2022. Gobierno de España. https://www.mapa.gob.es/es/prensa/22desperdicio_alimentario_2022_tcm30-655555.pdf

⁴² Grupo Consultor Boston, (2018). Abordar la crisis de pérdida y desperdicio de alimentos de 1.600 millones de toneladas. <https://www.bcg.com/publications/2018/tackling-1.6-billion-ton-food-loss-and-waste-crisis>

⁴³ Hosteltur, (2020). Hoteles y startups, mano a mano para reducir el desperdicio alimentario. https://www.hosteltur.com/133622_hoteles-y-startups-mano-a-mano-para-reducir-el-desperdicio-alimentario.html

⁴⁴ Banco Interamericano de Desarrollo (BID), (2019). ¿Por qué los desperdicios de alimentos deberían importarle al sector turismo? <https://idbinvest.org/es/blog/por-que-los-desperdicios-de-alimentos-deberian-importarle-al-sector-turismo>

⁴⁵ Naciones Unidas, (s. f.). Los alimentos y el cambio climático: Una dieta más sana por un planeta más saludable | Naciones Unidas. <https://www.un.org/es/climatechange/science/climate-issues/food>

⁴⁶ Asociación Empresarial Hostelera de Benidorm, Costa Blanca y Comunidad Valenciana, (2019). Guía para la lucha contra los desperdicios alimentarios en hoteles vacacionales de la Comunidad Valenciana. <https://www.turismecv.com/wp-content/uploads/2019/06/Gu%C3%ADa-para-la-lucha-contra-los-desperdicios-en-los-hoteles.pdf>

⁴⁷ UNICEF España, (2024). Las cifras del hambre en el mundo. (2024). UNICEF España. <https://www.unicef.es/noticia/las-cifras-del-hambre-en-el-mundo>

⁴⁸ ELIKA Sostenibilidad, (2021). Sistema Agroalimentario Sostenible. <https://sostenibilidad.elika.eus/sistema-agroalimentario-sostenible/>

Notas de referencias

⁴⁹ Consejo de la Unión Europea, (s.f). Desperdicio alimentario. <https://www.consilium.europa.eu/es/policias/food-waste/#:~:text=En%20la%20UE%2C%20cada%20a%C3%B1o,por%20persona%20en%20un%20a%C3%B1o.&text=Las%20ineficiencias%20en%20toda%20la, repercusiones%20sobre%20el%20medio%20ambiente.p>

⁵⁰ Consejo de la Unión Europea, (s.f). Pacto Verde Europeo. <https://www.consilium.europa.eu/es/policias/green-deal/>

⁵¹ Consejo de la Unión Europea, (s.f). De la Granja a la mesa. <https://www.consilium.europa.eu/es/policias/from-farm-to-fork/>

⁵² EQA., (2024). Prevención y minimización de pérdidas y desperdicio alimentario. <https://eqa.es/cambio-climatico/economia-circular/sistema-gestion-prevencion-minimizacion-perdidas-desperdicio-alimentario>

⁵³ Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, (s.f.). El Gobierno aprueba una ley pionera contra el desperdicio alimentario para su tramitación parlamentaria. <https://www.mapa.gob.es/es/prensa/ultimas-noticias/el-gobierno-aprueba-una-ley-pionera-contr-a-el-desperdicio-alimentario-para-su-tramitaci%C3%B3n-parlamentaria/tcm:30-620817>

⁵⁴ Organización Mundial del Turismo (2024). Hoja de ruta mundial para la reducción del desperdicio de alimentos en el sector turístico. ONU Turismo, Madrid. DOI: <https://doi.org/10.18111/9789284425969>.

⁵⁵ ONU Turismo, (s.f.). Hoja de ruta mundial para la reducción del desperdicio de alimentos en el sector turístico. <https://www.unwto.org/es/desarrollo-sostenible/reduccion-del-desperdicio-de-alimentos-en-el-sector-turistico>

⁵⁶ Organización Mundial del Turismo (2024). Hoja de ruta mundial para la reducción del desperdicio de alimentos en el sector turístico. ONU Turismo, Madrid, DOI: <https://doi.org/10.18111/9789284425969>

⁵⁷ International Air Transport Association, (2024). Sustainable Cabin: Cabin Waste and Single Use Plastics (SUP). Fact Sheet. <https://www.iata.org/en/iata-repository/pressroom/fact-sheets/fact-sheet---cabin-waste/>

⁵⁸ Organización Mundial del Turismo (2024). Hoja de ruta mundial para la reducción del desperdicio de alimentos en el sector turístico. ONU Turismo, Madrid, DOI: <https://doi.org/10.18111/9789284425969>

⁵⁹ Hosteltur. (s. f.). Los hoteles luchan contra el desperdicio de alimentos | Nota de prensa en Hosteltur. Hosteltur. https://www.hosteltur.com/comunidad/nota/027103_los-hoteles-luchan-contr-a-el-desperdicio-de-alimentos.html

⁶⁰ Soziable.es, (2024). Las olas de calor extremo provocan un aumento del desperdicio alimentario. <https://www.soziable.es/entorno/las-olas-de-calor-extremo-provocan-un-aumento-del-desperdicio-alimentario>

⁶¹ International Air Transport Association, (2024). Sustainable Cabin: Cabin Waste and Single Use Plastics (SUP) Fact Sheet. <https://www.iata.org/en/iata-repository/pressroom/fact-sheets/fact-sheet---cabin-waste/>

⁶² Rockefeller Foundation, (2021). True Cost of Food Measuring What Matters to Transform the U.S. Food System. <https://www.rockefellerfoundation.org/wp-content/uploads/2021/07/True-Cost-of-Food-Full-Report-Final.pdf>

⁶³ Martin-Rios, C. (2023). Food waste management: innovative solutions for Hospitality. EHL Group. <https://hospitalityinsights.ehl.edu/food-waste-management-innovative-solutions-hospitality>

⁶⁴ Organización Mundial del Turismo (2024). Hoja de ruta mundial para la reducción del desperdicio de alimentos en el sector turístico. ONU Turismo, Madrid, DOI: <https://doi.org/10.18111/9789284425969>

⁶⁵ Sociedad Mercantil Estatal para la Gestión de la Innovación y las Tecnologías Turísticas, S.A.M.P. (SEGITTUR), (2023). Manual para la transición de un destino turístico hacia una economía circular. <https://www.lahuellaverdegranada.org/wp-content/uploads/2023/10/Manual-Economia-Circular-Destinos.pdf>

⁶⁶ Agencia Menorca Reserva de Biosfera, (2020). Guías de medidas para prevenir y reducir el desperdicio alimentario. <https://www.menorcabiosfera.org/documents/documents/4397doc22.pdf>

⁶⁷ Agencia Menorca Reserva de Biosfera, (2020). Guías de medidas para prevenir y reducir el desperdicio alimentario. <https://www.menorcabiosfera.org/documents/documents/4397doc22.pdf>

⁶⁸ BID Invest. ¿Por qué los desperdicios de alimentos deberían importarse al sector turismo? (s. f.). BID Invest. <https://idbinvest.org/es/blog/por-que-los-desperdicios-de-alimentos-deberian-importarse-al-sector-turismo>

⁶⁹ Dinamiza asesores, (2024). ¿Cómo contribuye el turismo gastronómico al desarrollo sostenible?. <https://dinamizaasesores.es/como-contribuye-el-turismo-gastronomico-al-desarrollo-sostenible/>

⁷⁰ Organización Mundial del Turismo (2024). Hoja de ruta mundial para la reducción del desperdicio de alimentos en el sector turístico. ONU Turismo, Madrid. DOI: <https://doi.org/10.18111/9789284425969>

⁷¹ Agrotravel, (2014). La Gastronomía Sostenible. El Mundo desde otras miradas. <https://agrotravelturismoresponsable.wordpress.com/2014/10/28/la-gastronomia-sostenible/>

⁷² Economista.es. (2022). La gastronomía se convierte en uno de los principales motivos para viajar. <https://www.economista.es/next-generation/noticias/11542278/12/21/La-gastronomia-se-convierte-en-uno-de-los-principales-motivos-para-viajar.html>

⁷³ Hosteltur. (2023). Informe del turismo gastronómico en España 2023. Hosteltur. https://www.hosteltur.com/155417_informe-del-turismo-gastronomico-en-espana-2023.html

Notas de referencias

⁷⁴ Hernández Montiel, A.J., y Uitzil Yam L. Y., (2017). Agroturismo: Una alternativa para revalorizar las actividades del sector primario de la comunidad de Kantunilkin. Universidad de Quintana Roo. <http://repobiblio.cuc.uqroo.mx/bitstream/handle/20.500.12249/1668/G156.2017-1668.pdf?sequence=3&isAllowed=y>

⁷⁵ Grand View Research, (2024). Agritourism Market Size, Share & Trends Analysis Report By Activity, By Booking Mode, By Region, And Segment Forecasts, 2025 - 2030 <https://www.grandviewresearch.com/industry-analysis/agritourism-market>

⁷⁶ Agropinos, (2024). El agroturismo: una apuesta por el turismo sostenible. <https://www.agropinos.com/blog/ventajas-del-agroturismo>

⁷⁷ Hernández Montiel, A.J., y Uitzil Yam L. Y., (2017). Agroturismo: Una alternativa para revalorizar las actividades del sector primario de la comunidad de Kantunilkin. Universidad de Quintana Roo. <http://repobiblio.cuc.uqroo.mx/bitstream/handle/20.500.12249/1668/G156.2017-1668.pdf?sequence=3&isAllowed=y>

⁷⁸ Molina García et. al., (2010). El turismo pesquero como instrumento de apoyo al desarrollo sostenible en zonas litorales: la experiencia del proyecto Sagital. Universidad Politécnica de Madrid. XIV International Congress on Project Engineering. http://dspace.aeipro.com/xmlui/bitstream/handle/123456789/2116/CIIP10_1637_1648.PDF?sequence=1

⁷⁹ Rebón, A. (2021). Los principios fundamentales de la innovación alimentaria. Blog de la Escuela ESAH. <https://www.estudiahosteleria.com/blog/gastronomia/principios-innovacion-alimentaria>

⁸⁰ Smart Travel News, (2024). Revolucionando la sostenibilidad en el turismo: Effiwaste y su compromiso con la reducción de desperdicio alimentario. <https://www.smarttravel.news/revolucionando-la-sostenibilidad-en-el-turismo-effiwaste-y-su-compromiso-con-la-reduccion-de-desperdicio-alimentario/>

⁸¹ The food tech (2024). Tecnologías emergentes en la fabricación de alimentos: inteligencia artificial, internet de las cosas y su impacto. <https://thefoodtech.com/tecnologia-de-los-alimentos/tecnologias-emergentes-en-la-fabricacion-de-alimentos-inteligencia-artificial-internet-de-las-cosas-y-su-impacto/>

⁸² Alonso, C., (2024). Too Good To Go, la ‘App’ que evita que la comida acabe en la basura, urge al Gobierno a “poner límite al desperdicio alimentario”. El Mundo. <https://archive.is/20240501090518/https://amp.elmundo.es/economia/2024/05/01/662bbd0ae85ece33248b45a4.html>

⁸³ LEANpio. (2022). Turismo sostenible y reciclaje en hoteles. <https://www.leanpio.com/es/blog/reciclaje-en-hoteles>

⁸⁴ Alonso, E. (2024). Podcast: Cómo la tecnología IoT reduce pérdidas y protege el medio ambiente. CL Circular. <https://www.clcircular.com/2024/10/08/podcast-tecnologia-iot-en-logistica/>

Informe Fiturnext

2025

Hacia una gestión alimentaria sostenible a través del turismo

(FiturNext)
OBSERVATORY

EN ALIANZA CON:

 **aqualia**