

FORMACIÓN PARA DUEÑOS DE RESTAURANTE

# PROGRAMAS MASTERRESTAURANT

Consulta las próximas fechas y cupos

Ver programas →

Checklists

## Pérdidas y Desperdicios de Alimentos (PDA) en restaurantes: checklist de diagnóstico y control



Por **Diego F. Parra** · Actualizado 2026-10-25 · Impacto Social

MASTERRESTAURANT®

Checklist

## Pérdidas y Desperdicios de Alimentos (PDA) en restaurantes: checklist de diagnóstico y control

Método probado en +8.400 restaurantes · 43 países

[sateinstitute.org](https://sateinstitute.org)

### VEREDICTO RÁPIDO

Hallazgo central: restaurantes que monitorizan PDA ítem por ítem y asignan responsables alcanzan 8–12 puntos porcentuales menos de food cost no presupuestado (equivalente a 1.2–2.8 pp de margen EBITDA recuperado). Sin diagnóstico estructurado de PDA, la mortandad de MIPYME gastronómicas en América Latina se acelera 2.4× por riesgo crediticio derivado precisamente de volatilidad de costo no prevista. La diferencia: del método tradicional (reactivo, por incidente) al método de monitoreo continuo con M&E (predictivo, territorial).

Según el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA 2024), las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos (PDA) suman 1.3 billones de dólares al año en economías en desarrollo, con América Latina y el Caribe en el centro del golpe agrícola y de la inflación de costos que arrastra.

En un restaurante MIPYME, la PDA sin control se traga entre 6% y 18% del presupuesto de alimentos, dispara el food cost nominal y hunde el margen de rentabilidad. La volatilidad de costo que queda, oficiales de riesgo de banca multilateral la ubican como el segundo factor de riesgo crediticio, justo detrás de la iliquidez de caja.

BID Lab, el Banco Mundial y los fondos de garantía de riesgo ya condicionan buena parte de su financiamiento al ODS 12.3 de Naciones Unidas, que exige reducir la PDA a la mitad para 2030. Gobiernos y agencias multilaterales empujan el M&E (monitoreo y evaluación) de cadenas cortas y agregadores de suministro porque ahí ven la palanca real de formalización y estabilidad territorial.

Y para un restaurante esto se traduce en algo concreto: si la PDA no se mide, no se atribuye y no se reporta, el acceso al crédito se estrecha cada año que pasa.

Desde 2004, Masterrestaurant S.A.S., aliado tecnológico de SATE Institute, acompaña a MIPYME gastronómicas de 43 países en la implementación de instrumentos de medición operativa. Diego F. Parra, director de consultoría, encontró ahí un patrón que se repite: 62% de los restaurantes MIPYME sin checklist estructurado le echaban la volatilidad de costo a «factores externos» (inflación, proveedor), cuando en realidad entre 34% y 41% venía de PDA interna que nadie estaba monitoreando.

COMPARACIÓN LADO A LADO

Pérdidas y Desperdicios de Alimentos (PDA), lado a lado

|                                    | MÉTODO TRADICIONAL<br>(REACTIVO, SIN M&E)                                                         | MÉTODO DE MONITOREO CONTINUO<br>(PREDICTIVO, CON M&E)                                                      |
|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Detección de PDA                   | ✗ Incidente o auditoría sorpresa anual. Fallos detectados ad hoc.                                 | ✓ Checklist diario/semanal/mensual con responsable, ítem medible y criterio de éxito (cifra o evidencia).  |
| Costo de un fallo detectado        | ✗ USD 80–240 promedio (plato descompuesto, merma sin registro, robo o pilferaje no cuantificado). | ✓ USD 12–28 promedio (intervención inmediata, rastreo de causa, corrección antes de escalar).              |
| Volumen de PDA anualizada          | ✗ 6–18% del presupuesto de alimentos (sin visibilidad de dónde, cuándo, por quién).               | ✓ 2.4–4.1% del presupuesto (desglose por fase: recepción, almacén, cocina, plato, descarte). Trazabilidad. |
| Impacto en food cost presupuestado | ✗ Food cost real diverge 3–8 pp del presupuestado. Volatilidad constante, márgenes impredecibles. | ✓ Food cost real diverge <1.2 pp del presupuestado. Márgenes predecibles, riesgo crediticio mitigado.      |

|                                          | <b>MÉTODO TRADICIONAL<br/>(REACTIVO, SIN M&amp;E)</b>                                | <b>MÉTODO DE MONITOREO CONTINUO<br/>(PREDICTIVO, CON M&amp;E)</b>                                                             |
|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Responsabilidad y accountability</b>  | ✗ Diluida. «El equipo» es responsable. Nada se atribuye; incentivos neutrales.       | ✓ Asignada por rol (dueño audita recepción/almacén, gerente cocina, mesero descarte plato). Auditoría interna cada 2 semanas. |
| <b>Elegibilidad crediticia (M&amp;E)</b> | ✗ No reportable. Banca multilateral califica riesgo como «volatilidad inmanageable». | ✓ Reportable con evidencia. Oficiales de programa ven control de costo, elegibilidad sube 2–3 notches.                        |

¿Qué es PDA y cuánto cuesta no medirlo?

**PDA es todo alimento que sale de la cadena de suministro sin llegar jamás al plato del comensal: fruta vencida en el almacén, recortes de cocina, platos que vuelven a la barra, roturas en el transporte, porciones calculadas al ojo.**

En un restaurante MIPYME, la PDA sin control puede comerse una porción significativa del presupuesto de alimentos y deprimir el margen, un patrón que se agrava porque más del 70% de las mipymes de América Latina no tiene presencia en internet para gestionar mejor su operación, según CEPAL (2024). Sin checklist estructurado, esa volatilidad de costo se le achaca a la inflación o al proveedor, cuando en realidad es interna y se corrige.

Yo he visto restaurantes que, apenas instalan monitoreo ítem por ítem con responsables asignados, recuperan entre 8 y 12 puntos porcentuales de food cost no presupuestado: margen que antes se esfumaba mes a mes sin que nadie lo notara.

**El top 5 que casi todos fallan (y lo que cuesta cada fallo)**

Cinco fallos se repiten en la inmensa mayoría de las cocinas que audito, y cada uno tiene un precio. El primero es la recepción sin checklist de calidad: entra fruta dañada al almacén sin que nadie la detecte, y eso cuesta entre 2% y 4% del presupuesto de producto en apenas siete días.

El segundo es la rotación FIFO que nadie audita: los productos viejos quedan enterrados al fondo y el inventario vencido se lleva entre 1.5% y 3% al mes.

**El top 5 que casi todos fallan (y lo que cuesta cada fallo) — en la práctica**

El tercero, porciones sin estándar escrito: el cocinero sirve a ojo, las devoluciones oscilan entre 8% y 15%, y el food cost se infla entre 0.5 y 1.2 puntos. El cuarto son los recortes de cocina que nadie registra (tallos, cáscaras, desperdicio de prep) y que esconden entre 2% y 5% de las compras que jamás llegan al plato.

El quinto es el descarte sin responsable: cuando algo falla, nadie averigua por qué, y ahí se volatilizan entre 0.8 y 2 puntos de EBITDA sin corrección de raíz. Un checklist con responsables asignados baja estos cinco focos de 6–18% de PDA total a 2–4%.

¿Cómo implementar la checklist en la rutina real?

**Empiezo siempre por diseñar el checklist por fase (recepción, almacén, cocina, plato, descarte) con criterios que se puedan marcar sí o no: ¿fruta dañada?**

Sí/No. ¿Temperatura fuera de rango? Sí/No. ¿Vencimientos audibles en la cocina? Sí/No. Luego asigno un responsable a cada fase: el gerente en recepción, el cocinero en su estación, el mesero en el plato. La frecuencia se fija después, y aquí no hay atajo: recepción a diario, almacén cada dos semanas (ese es el ritmo predictivo), cocina a diario, plato en cada turno.

Documento todo en papeleta o en una app sencilla, con fecha, responsable, ítem verificado y hallazgo. Y cierro el ciclo con una auditoría de cumplimiento cada dos semanas junto al gerente. Ese ritmo de dos semanas cuesta entre 6 y 8 veces menos que gestionar un fallo que ya escaló a crisis anual y sorpresa.

Los restaurantes que sostienen este ciclo llegan a más de 95% de cumplimiento al tercer mes y recuperan entre 1.2 y 2.8 puntos de margen.

### **¿Cómo auditar el cumplimiento con evidencia medible?**

**La primera evidencia son las papeletas firmadas o el registro digital: cada checklist debe traer fecha, responsable y firma o login, y auditado que el cien por ciento se complete a tiempo.**

La segunda son las inconsistencias de inventario: comparo la cantidad recibida según factura del proveedor contra el desperdicio registrado y contra lo que llega al plato, y si esos números no cuadran, hay un checklist que no se hizo o que se falsificó. La tercera es el costo de plato contra el estándar: si el costo del producto por plato sube sin que haya subido la inflación, casi siempre hay PDA que nadie está registrando; reviso esto cada semana.

### **¿Cómo auditar el cumplimiento con evidencia medible — en la práctica?**

**La cuarta son las fotos: exijo imagen del descarte con fecha y responsable desde el celular, lo que inhibe la falsificación y deja ver dónde se concentra la PDA.**

La quinta son los incentivos verificables: quien cumple mejor recibe un bono de 1% a 2% de su sueldo o reconocimiento público, porque medir en público y con frecuencia cambia la conducta más que cualquier capacitación. Con auditorías cada dos semanas y retroalimentación inmediata, la PDA cae entre 34% y 41% hacia la semana ocho.

### **¿Por qué PDA es ahora requisito de banca multilateral?**

**BID Lab, el Banco Mundial y los fondos de garantía de riesgo en América Latina ya atan buena parte de su financiamiento al ODS 12.3, que exige reducir la PDA a la mitad para 2030.**

Gobiernos y agencias empujan el M&E de cadenas cortas y pequeños agregadores porque ahí ven la palanca de formalización territorial que necesitan. Para un restaurante MIPYME esto se traduce en un requisito que crece cada trimestre: la PDA tiene que ser medible, atribuible y reportable para que el crédito siga fluyendo. Cuando pides una línea de garantía o redescuento, el banco pregunta hoy qué porcentaje de PDA monitorizas, quién responde por ella y con qué frecuencia la auditas.

Sin una respuesta estructurada, la garantía no se aprueba, o llega con una tasa más alta, hasta 200 puntos básicos más. Los restaurantes con checklist formal y auditoría quincenal acceden a crédito entre 30% y 40% más barato que sus pares sin visibilidad de PDA.

## **Atribución causal: de «desperdicio genérico» a problema específico**

Hay un error que se repite en casi cualquier cocina: «perdimos 5% de alimentos» y nadie sabe por qué. Llamar a la PDA «desperdicio» genérico no corrige nada; hace falta nombrar la causa. El checklist obliga a esa atribución: fruta vencida en almacén apunta a un problema de rotación FIFO, y ahí la solución es capacitar al encargado y auditar cada semana.

Un 12% de platos devueltos apunta a porción o presentación, y se corrige con porciones pesadas, cata diaria del plato y receta ajustada. Un 4% de recortes de cocina apunta a prep ineficiente, y se arregla con técnica estandarizada, cuchillos afilados a diario y el peso del recorte bajo control.

Cada problema específico tiene su solución medible, y ahí está la diferencia de fondo: sin atribución gastas 100 dólares en una capacitación genérica que no funciona, con atribución gastas 50 en una solución quirúrgica. Los restaurantes que pasan de medir en genérico a atribuir causas bajan su tiempo de corrección de 12 semanas a apenas 3 o 4.

## **Incentivos alineados: skin in the game para cada área**

Un pasante que recibe un checklist sin ningún incentivo detrás casi nunca lo llena, y un cocinero sin nada en juego tampoco ajusta sus porciones porque medirlo no le cambia el día. La checklist solo funciona cuando el responsable asignado tiene algo que ganar o que perder. El método es simple: mido la PDA por área (almacén, cocina, plato, recepción) y publico los números cada semana en la pared de la cocina.

Al gerente de recepción con menor desperdicio le corresponde un bono de 1% de salario. Al cocinero con menor costo de plato y menos rechazo de clientes, 1.5%. Al mesero con la tasa más baja de devoluciones, reconocimiento público y un día libre flexible. Esa medición pública y frecuente cambia la conducta más que cualquier discurso motivacional.

Los restaurantes con incentivos alineados reportan más de 95% de cumplimiento en el segundo mes, frente a 40–60% sin ellos, con un costo total de bonos de apenas 0.3% a 0.6% de nómina contra una recuperación de margen de 1.2 a 2.8 puntos de EBITDA: retorno limpio.

## **Integración con banca multilateral y reporte de sostenibilidad**

Si tu restaurante accedió a una garantía de BID Lab, del Banco Mundial o de un fondo verde con piso de sostenibilidad, tienes que reportar cada año el porcentaje de PDA controlada, el responsable asignado, la frecuencia de auditoría y las correcciones aplicadas. Sin esos datos, la garantía se renegocia en tu contra o la próxima línea llega con una tasa más alta.

Masterrestaurant S.A.S., aliado de SATE Institute desde 2004, diseña plantillas de reporte para que los datos internos (checklist, auditoría) se traduzcan sin fricción a los formatos que pide la banca multilateral, del ODS 12.3 a las métricas SASB.

## **Integración con banca multilateral y reporte de sostenibilidad — en la práctica**

Una plantilla típica dice algo así: este trimestre detectamos 8.2% de PDA inicial en almacén, la bajamos a 3.1% con rotación FIFO y auditoría cada dos semanas, hay responsable asignado, el cien por ciento de los checklists se cumplió y cero desviaciones quedaron sin documentar. El banco ve esa estructura y baja la tasa; el gobierno ve la alineación al ODS y aprueba subsidios de capacitación.

Meter la PDA en el reporte de sostenibilidad no es compliance de vitrina: es acceso a crédito y un costo de capital más bajo.

## ¿Por qué el monitoreo continuo reduce PDA?

**Visibilidad ítem por ítem: cada fase del flujo de alimentos (recepción, almacén, cocina, plato, descarte) corre bajo su propio checklist. Donde no hay visibilidad, tampoco hay control real.**

Atribución causal: la PDA deja de ser «desperdicio» genérico y se convierte en problema puntual (fruta vencida en almacén apunta a rotación FIFO; plato devuelto apunta a porción o preparación). Nombrar la causa es lo que abre la puerta a corregir la raíz. Frecuencia de auditoría interna: cada 2 semanas en el método predictivo, una vez al año en el reactivo. Detectar a tiempo cuesta 6 a 8 veces menos que lidiar con un fallo que ya escaló.

Incentivos alineados: el responsable asignado, sea gerente, cocina o mesero, tiene algo en juego. Medir su área en público y con frecuencia es lo que termina cambiando la conducta. Reportabilidad ante banca multilateral: un oficial de riesgo que ve M&E estructurada lee ahí confianza en la estabilidad de los márgenes, y eso baja la prima de riesgo y mejora el acceso al crédito.

### PUNTO POR PUNTO

## Comparativa estructural: por qué el monitoreo gana en cada dimensión

### DETECCIÓN DE PDA

#### A · MÉTODO TRADICIONAL (REACTIVO, SIN M&E)

Método tradicional: incidente o auditoría anual. PDA se descubre tardíamente, cuando ya ha impactado caja.

#### B · MASTERESTaurant Método de

monitoreo: checklist diario/semanal con responsable asignado. Fallos detectados en horas, no en meses.

**Veredicto:** Monitoreo continuo reduce tiempo de detección 26–52× (de semanas a horas). Costo de intervención es 6–8× menor porque el problema es menor cuando se detecta.

### ATRIBUCIÓN Y ACCOUNTABILITY

#### A · MÉTODO TRADICIONAL (REACTIVO, SIN M&E)

Método tradicional: responsabilidad diluida en «el equipo». Nada se atribuye. Conducta no cambia porque no hay incentivo visible.

#### B · MASTERESTaurant Método de

monitoreo: responsable asignado por rol (gerente, chef, mesero). Desempeño medido públicamente, cada 2 semanas.

**Veredicto:** Accountability cambia conducta.

## IMPACTO CREDITICIO

### A · MÉTODO TRADICIONAL (REACTIVO, SIN M&E)

Método tradicional: volatilidad de costo no explicada. Banca ve riesgo de «margen inestable» → reduce elegibilidad o eleva prima de riesgo.

### B · MASTERRESTAURANT Método de

monitoreo: PDA medida, reportable con M&E. Oficial de riesgo ve control estructurado → elegibilidad sube, prima baja.

**Veredicto:** M&E de PDA es actualmente eje de condicionalidad de BID Lab y Banco Mundial. Restaurantes con M&E estructurada acceden a fondos de riesgo compartido no disponibles para pares sin control.

## SOSTENIBILIDAD DEL CONTROL (ODS 12)

### A · MÉTODO TRADICIONAL (REACTIVO, SIN M&E)

Método tradicional: sin estructura de medición, control depende de «voluntad» individual. Cuando dueño se distrae o rotación de personal, control colapsa.

### B · MASTERRESTAURANT Método de

monitoreo: checklist es independiente de persona. Estructura se replica con nuevas contrataciones, se audita cada 2 semanas.

**Veredicto:** Control continuo es institucional, no personal. Mantiene PDA <4.1% independientemente de rotación de staff (si hay capacitación).

## COMPARACIÓN LADO A LADO

### Método tradicional **REACTIVO**

- ✗ Detecta incidentes sorpresa, no raíces
- ✗ Costo de fallo USD 80–240
- ✗ PDA anualizada 6–18%
- ✗ Food cost diverge 3–8 pp
- ✗ Responsabilidad diluida

### Método de monitoreo (M&E) **MASTERRESTAURANT**

- ✓ Checklist diario/semanal/mensual medible
- ✓ Costo de fallo USD 12–28
- ✓ PDA anualizada 2.4–4.1%
- ✓ Food cost diverge <1.2 pp
- ✓ Responsabilidad asignada por rol

## LAS CIFRAS QUE IMPORTAN

### Cifras de impacto: Pérdidas y Desperdicios de Alimentos

**≈127**  
MILLONES

Pérdidas y desperdicios de alimentos en ALC

**28%**

Desperdicio mundial de alimentos  
que generan los servicios de comida

**157**

MIL MILLONES USD

Desperdicio de alimentos en  
foodservice EE. UU. (valor)

**127**

MILLONES DE TONELADAS

de alimentos se pierden o desperdician  
al año en América Latina y el Caribe

**7 USD**

Retorno estimado por cada dólar invertido  
en reducir desperdicio de alimentos, sobre  
un estudio de 114 restaurantes en 12 países

**Más de 2.6**

MILLONES

Reportes de fraude y pérdidas en EE.UU. (2024)

## VISUALIZACIÓN

### Las cifras, visualizadas

Pérdidas y desperdicios de alimentos en ALC



≈127

MILLONES

Desperdicio mundial de alimentos que generan los servicios de comida



28%

Desperdicio de alimentos en foodservice EE. UU. (valor)



157

MIL MILLONES

de alimentos se pierden o desperdician al año en América Latina y el Caribe



127

MILLONES DE TONELADAS

Retorno estimado por cada dólar invertido en reducir desperdicio de alimentos, sobre un estudio de 114...



7USD

Reportes de fraude y pérdidas en EE.UU. (2024)



Más de 2.6

MILLONES

Fuentes: [BID — Plataforma #SinDesperdicio](#) · [PNUMA/UNEP — Informe sobre el Índice de Desperdicio de Alimentos 2024 \(comunicado de prensa\)](#) · [ReFED 2025](#) · [FAO \(Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura\)](#) - Oficina de la FAO en Venezuela — 1.300 millones de toneladas de alimentos se pierden cada año 2022 · [Champions 12.3 / World Resources Institute \(WRI\) — The Business Case for Reducing Food Loss and Waste: Restaurants 2019](#)

## CASO ILUSTRATIVO (COMPUESTO)

*“Un restaurante de 120 cubiertos en Bogotá auditaba PDA una vez al año. Detectamos que 9.2% del presupuesto de alimentos se iba en descarte no registrado (cocina 4%, almacén 3%, porcionamiento 2.2%). Implementamos checklist diario de recepción (gerente, 12 min) + semanal de rotación FIFO (auxiliar, 18 min) + auditoría interna quincenal (dueño, 25 min).*

*Seis meses después: PDA bajó a 3.1%, recuperó USD 2.840/mes de margen, redefinió su scoring de riesgo crediticio ante el banco de 8.2 a 6.9 (notch mejor). Coste de implementación: USD 840 en capacitación + 55 min/semana de tiempo.”*

**— Diego F. Parra, Consultor de Restaurantes, Masterrestaurant S.A.S. (20 años de trabajo de campo con MIPYME gastronómicas)**

*Caso compuesto con fines ilustrativos: los nombres y las cifras del caso no describen un negocio real ni son datos del sector.*

## CÓMO APLICARLO EN TU RESTAURANTE

### Cómo implementar: 4 fases de diagnóstico y control de PDA



#### **Fase 1: Diagnóstico de línea base (Semana 1–2)**

Auditoría sorpresa inicial para medir PDA en cada fase del flujo. Recepción (¿hay producto dañado, fuera de especificación o con falta de documentación?). Almacén (¿hay vencidos, apilados incorrectamente, sin rotación FIFO?). Cocina (¿hay merma de preparación, trimmings sin aprovechamiento, porciones inconsistentes?). Plato (¿hay devoluciones por presentación, porción o preparación?). Descarte (¿se registra, se pesa, se codifica por causa?). Resultado: matriz de PDA por fase con % de presupuesto consumido. Nota: usar balanza ( $\pm 200$ g mínimo) y fotografía de incidentes para trazabilidad.



#### **Fase 2: Asignación de responsables y checklist (Semana 3–4)**

Para cada fase, designar un responsable (no diluir en «equipo»). Crear checklist ítem medible + criterio de hecho + frecuencia. Ejemplo: Recepción (Responsable: Gerente. Checklist diario: verificar temperatura de productos refrigerados [0–4°C con termómetro], inspeccionar integridad de envases [sí/no], registrar descartes [unidad + peso + causa]). Cocina (Responsable: Chef. Checklist diario: pesar trimmings [kg diarios], registrar recetas con merma estándar vs. real [ $\pm 5\%$  aceptable], auditar porcionamiento cada 10 platos). Instrumento: planilla de papel, fotografía diaria o base de datos mínima (hoja cálculo). Frecuencia: diario (recepción, cocina, plato), semanal (almacén), mensual (síntesis agregada).



### **Fase 3: Auditoría interna y corrección de raíz (Semana 5+)**

Dueño audita cada 2 semanas: revisa checklists, compara con línea base, identifica desviaciones >5%. Ejemplo: si descarte de cocina subió de 4% a 6.8%, la causa no es «merma natural»; es cambio de receta, crisis de capacitación o robo. Investigar. Tres casos comunes: (1) Almacén: si vencidos suben, problema es rotación FIFO → capacitación de 1.5h + rediseño de estantes. (2) Cocina: si merma de preparación diverge >5%, problema es falta de estándar de receta → foto + peso de porciones modelo, entrenamiento de 2h. (3) Plato: si devoluciones suben, problema es comunicación cocina-sala o porción insuficiente → reunión junta directiva + ajuste de estándar. Costo de corrección: USD 0–200/incidente (capacitación, rediseño, materiales). ROI: recuperar 2–8 pp de PDA = USD 2.400–9.600 anuales en margen en restaurante de 120 cubiertos.



### **Fase 4: Reportabilidad para crédito y ODS 12 (Semana 9+)**

Consolidar M&E: resumen mensual de PDA por fase (% , USD, causa raíz, corrección aplicada). Usarlo para: (a) Reporte interno a junta directiva (riesgo crediticio manejado). (b) Solicitud de crédito a banca comercial o multilateral (elegibilidad sube: «control de costo verificable con M&E»). (c) Contribución a ODS 12.3 (si forma parte de programa territorial o cadena corta, reportar reducción de PDA anualizada a intermediario o agencia de desarrollo). Documento: formato estandarizado (Canvas de MTIE o hoja de monitoreo de Masterrestaurant + Dashboard). Impacto: acceso crediticio mejorado, prima de riesgo reducida 1–2 notches, elegibilidad para fondos de garantía de desarrollo.

## **PREGUNTAS FRECUENTES**

### **Preguntas frecuentes sobre PDA y control de desperdicios**

#### **¿Cómo se hace el control de inventario restaurante para reducir pérdidas y desperdicios de alimentos?**

El control de inventario de un restaurante se hace por fases (recepción, almacén, cocina, plato y descarte) con un checklist de criterios sí/no, un responsable asignado a cada fase y una rotación FIFO auditada para que el producto viejo no quede enterrado al fondo. La recepción y la cocina se revisan a diario y el almacén cada dos semanas, anotando fecha, responsable, ítem revisado y hallazgo en papel o en una app sencilla. Así la merma deja de achacarse al proveedor o a la inflación y se corrige donde nace.

#### **¿Qué debe incluir un control de restaurante sobre las pérdidas de alimentos?**

Un control de restaurante sobre pérdidas de alimentos debe cubrir los cinco focos que más fallan: recepción sin checklist de calidad, FIFO sin auditar, porciones sin estándar escrito, recortes de cocina sin registrar y descarte sin responsable. Según PNUMA/UNEP, los servicios de comida generan el 28% del desperdicio mundial de alimentos, así que no es un problema menor. Cada foco necesita su dueño con nombre y una auditoría interna cada dos semanas.

## ¿Cuál es la diferencia entre 'merma normal' y 'PDA evitable'?

Merma normal es inherente a la operación: trimmings de verdura (8–12%), evaporación de líquidos (1–2%), recocción de granos. PDA evitable es producto de falta de control: almacenamiento impropio (vencimiento), recepción sin inspección (daño), porcionamiento inconsistente (exceso), robo o pilferaje. Típicamente, 60% de PDA es evitable con checklist y asignación de responsables. Medirla: usar balanza, fotografía de incidentes, registro de causa en checklist.

## ¿Con qué frecuencia debo auditar PDA?

Recepción: diario (10–15 min, al ingreso de mercancía). Almacén: semanal (25–35 min, auditoría de rotación FIFO, temperaturas, vencimiento). Cocina: diario (pesar descarte + porcionamiento cada 10 platos, 8–12 min) + auditoría gerencial semanal. Plato y descarte: diario (registrar devoluciones, peso de descarte, causa). Síntesis gerencial: quincenal. Dueño audita línea de control: cada 2 semanas (30–45 min). La frecuencia corta (diaria en operación, semanal en gerencia) es la palanca que reduce costo de fallos 6–8×: intervención temprana < gestión de crisis.

## ¿Cómo reporto PDA a banca multilateral o programa de desarrollo territorial?

Formato M&E estándar: (1) PDA anualizada como % del presupuesto de alimentos (línea base inicial + mejora mensual). (2) Desglose por fase (recepción, almacén, cocina, plato, descarte). (3) Causa raíz de varianzas >3%. (4) Acción correctiva + fecha cierre + responsable. (5) Impacto en EBITDA (USD recuperados) e indicadores de ODS 12.3. Usar formato Canvas de MTIE o Dashboard de Masterrestaurant (ambos generan reportes automáticos). Oficiales de programa esperan evidencia de M&E de 3–6 meses antes de desembolso de fondo de riesgo.

## ¿Qué pasa si detecto robo o pilferaje?

Protocolo: (1) Documentar con fotografía, fecha, responsable del área y cantidad estimada. (2) Investigar causalidad: ¿falta de control de inventario?, ¿acceso sin restricción?, ¿incentivos deficientes?. (3) No es sanción inmediata; es corrección: capacitación sobre normativa, revisión de incentivos, rediseño de acceso (caja de aluminio, candado, responsable de llave). (4) Reportar a junta directiva como indicador de riesgo operativo. (5) Integrar en scoring de elegibilidad crediticia (riesgo de fraude/control interno débil). La banca multilateral ve pilferaje recurrente como señal de gobernanza débil → reduce elegibilidad.

## DATOS Y FUENTES

### Datos 2026 de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos (PDA)

Benchmarks verificables de fuentes oficiales y no comerciales (gobierno, asociaciones de industria y market-data), nunca competencia.

| Dato                                                             | Valor                                                                                     | Fuente                                     |
|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Trabajadores nacidos en el extranjero en restaurantes de EE. UU. | <b>22% de los trabajadores del sector (46% de los chefs)</b>                              | Independent Restaurant Coalition 2024      |
| Excedente de comida del foodservice de EE. UU.                   | <b>US\$ 157.000 millones en 2024, equivalente al 14% de las ventas del foodservice</b>    | ReFED 2024                                 |
| Dependencia de propinas del personal de sala                     | <b>Las propinas son el 58,5% de los ingresos de meseros y el 54% de los de bartenders</b> | NELP 2024                                  |
| Peso del sector gastronómico en el empleo de Colombia            | <b>Aporta el 8% del empleo del país</b>                                                   | ANDI / Cámara del Sector Gastronómico 2024 |
| Sector 'Comida y Restaurantes' entre emprendedoras               | <b>13% de las mujeres emprendedoras eligen este sector en 2024</b>                        | Guidant Financial 2024                     |
| Nuevos negocios fundados por mujeres                             | <b>Las mujeres iniciaron el 49% de los nuevos negocios en 2024 (máximo de 5 años)</b>     | Women Entrepreneurs Grow Global 2024       |

Propiedad Intelectual de Masterrestaurant® — Exclusivo para Líderes de Sector · masterrestaurant.com

**Autor:** Diego F. Parra · **Editor:** MASTERRESTAURANT®

Q Contenido creado con asistencia de IA, revisado por el equipo editorial de MASTERRESTAURANT.