

Economía circular en gastronomía, el primer paso



Jorge Ortega

Asesor Gastronómico
 Director Ejecutivo FEGACH
 Miembro Honorario American Culinary Federación
 Miembro Academia Culinaria Francesa

En un mundo cada vez más consciente del impacto ambiental, la sostenibilidad ya no es una opción, sino una necesidad. La gastronomía, como parte vital del sistema alimentario, juega un papel crucial en esta transición. Por ello, incorporar y capacitar a los profesionales del sector en principios de economía circular se ha convertido en una prioridad para construir cocinas más responsables, creativas y resilientes.

¿QUÉ ES LA ECONOMÍA CIRCULAR EN GASTRONOMÍA?

La economía circular es un modelo que apuesta por reducir, reutilizar y reciclar los recursos en lugar de desecharlos. En el ámbito gastronómico, esto implica desde la planificación eficiente de los menús hasta la gestión de residuos orgánicos, todo con el objetivo de minimizar el desperdicio alimentario y maximizar el valor de cada ingrediente.

Cómo podemos fortalecer e incorporar el modelo de economía circular en nuestros comercios gastronómicos:

1. Formación en gestión de residuos y aprovechamiento integral: Una de las primeras áreas clave es enseñar cómo reducir

el desperdicio alimentario. Esto incluye técnicas como:

- A. Aprovechamiento de partes poco utilizadas de los alimentos (hojas, tallos, cascara, pieles, huesos).
- B. Elaboración de caldos, fermentados o snacks a partir de sobras.
- C. Compostaje para la transformación de residuos en abono.

2. Diseño de menús sostenibles: Capacitar a chefs y responsables de cocina para que planifiquen menús con productos de temporada, locales y de bajo impacto ambiental. Esto no solo reduce la huella de carbono, sino que impulsa las economías locales.

3. Relación directa con productores sostenibles: Los profesionales pueden recibir formación para establecer relaciones éticas y duraderas con agricultores, ganaderos y pescadores que empleen prácticas responsables.

4. Incorporación de materiales y embalajes biodegradables: La sostenibilidad también pasa por

la elección de materiales. Ofrecer formación en alternativas al plástico y la reutilización de envases puede marcar una gran diferencia, especialmente en servicios de comida para llevar.

5. Aplicación de tecnologías verdes en cocina: Desde hornos de bajo consumo hasta sistemas de reciclaje de agua, los cursos sobre tecnologías eficientes ayudan a reducir el impacto ambiental sin comprometer la calidad gastronómica.

Formar a los profesionales gastronómicos en sostenibilidad es sembrar el futuro de una gastronomía responsable, innovadora y alineada con los retos ambientales actuales. Apostar por la economía circular en la cocina es, sin duda, una receta ganadora para el planeta y para el negocio. Aplicar la economía circular no solo reduce costes y residuos: **mejora la calidad de la oferta, potencia la creatividad culinaria, fortalece la marca y atrae a un cliente más fiel y consciente.** La sostenibilidad ya no es un extra, es una nueva forma de hacer negocio con sentido.