

## MÁS ALLÁ DEL BUFFET: REPLANTEANDO LA SOSTENIBILIDAD EN EVENTOS MICE



**José Miguel Soriano del Castillo**  
Catedrático Universidad de Valencia  
ESPAÑA



El artículo “Assessment and Solutions to Food Waste at Congress Events: A Perspective of the MagNuS Project” (ver <https://www.mdpi.com/2304-8158/13/2/181>), publicado en la revista *Foods*, aborda de manera integral el problema del desperdicio alimentario en congresos y eventos del sector MICE (Meetings, Incentives, Conferences, and Exhibitions), centrándose en tres congresos celebrados en el Palacio de Congresos de Valencia (España), junto con *Gourmet Catering & Eventos*.

A través de un enfoque cuantitativo y cualitativo, los autores —Fernández-Zamudio, Zarzo, Pina, Soriano y San Onofre— analizaron el volumen, valor nutricional y potencial energético de los alimentos desechados tras los servicios de restauración durante estos eventos.

El estudio, enmarcado dentro del proyecto MagNuS (Magnitude, Nutritional value, and Sustainability), identificó que se generaron varios kilogramos de desperdicio alimentario en algunos de los eventos realizados.

Este hallazgo es especialmente significativo si se considera el impacto económico, ambiental y social del desperdicio de alimentos en eventos multitudinarios, los cuales están diseñados para ofrecer excelencia tanto en logística como en experiencia gastronómica.

Además del análisis cuantitativo, los investigadores calcularon la pérdida energética y nutricional asociada, revelando que los alimentos descartados representaban una importante fuente de calorías y nutrientes básicos que podrían haber sido aprovechados.

Para abordar esta problemática, el artículo puso en marcha diversas estrategias prácticas: desde rediseñar los menús para ajustar mejor las porciones a la demanda real, hasta implementar programas de donación de excedentes a entidades sociales, compostaje y uso de tecnologías como blockchain para el seguimiento de alimentos. También se enfatiza la necesidad de formación del personal de cocina y logística, así como una mayor sensibilización entre los asistentes a los congresos para fomentar prácticas más sostenibles.

Todo esto ha provocado que el desperdicio sea prácticamente cero. El estudio sirve de modelo para la adopción de metodologías estandarizadas para la medición y seguimiento del desperdicio alimentario en congresos, como paso clave para su reducción progresiva.

Asimismo, se destaca que estas acciones se han alineado con los Objetivos de Desarrollo Sostenible, y que busca reducir a la mitad el desperdicio mundial de alimentos per cápita para 2030, y convertirse en parte del estándar de calidad de los eventos.

El proyecto MagNuS se presenta, así como un modelo replicable a nivel internacional, combinando el análisis científico con la intervención práctica y el compromiso institucional.

En resumen, el artículo no solo visibiliza un problema poco explorado en el contexto de eventos académicos y corporativos, sino que también ofrece soluciones realistas, adaptables y éticamente necesarias, promoviendo un enfoque de responsabilidad compartida para mitigar el desperdicio alimentario desde una perspectiva nutricional, ambiental y social.