FOOD WASTE SOLUTIONS
ACADEMY AND CONSULTING

CURSO ONLINE · 2026

FOOD WASTE SOLUTIONS ACADEMY · PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

# CURSO MONITOR

*de sostenibilidad en servicios de alimentación.*

| MÓDULOS | DURACIÓN POR CLASE | MODALIDAD | INVERSIÓN |
|---|---|---|---|
| 5 clases | 45 minutos | 100% asincrónico | ~~$280.000 CLP~~ $140.000 (Lanzamiento /Preventa) |

Massiel Salazar Garrido
Nutricionista · MBA · Doctoranda en Sostenibilidad

*"El alimento es vida, no es basura."*

EL CONTEXTO GLOBAL

# La *tragedia silenciosa* del desperdicio alimentario.

**1/3**
de los alimentos producidos globalmente se pierden o desperdician antes de ser consumidos.

FAO · 2024

**3er**
emisor de GEI del mundo sería el desperdicio alimentario si fuera un país.

FAO · 2024

**19%**
de inseguridad alimentaria en Chile, mientras se desperdicia el 27% de frutas y verduras semanalmente.

ODEPA · 2023

**783M**
de personas pasan hambre cada año. Un sistema que produce suficiente pero distribuye mal.

ONU · 2023

**33.6%** del alimento se pierde en la cadena de la papa antes de llegar al plato.
1 de cada 3 platos se pierde antes de ser consumido.
Eso no es ineficiencia. Es una falla sistémica con solución.

La nutrición tradicional ha limitado su enfoque a la alimentación y al cuerpo. El residuo ha sido ignorado como categoría de análisis, como indicador de gestión y como oportunidad de valor.

> *"Lo que no se mide, no se gestiona. Lo que no se gestiona, se pierde."*

Este curso nace para cerrar esa brecha. Porque la circularidad no es una tendencia: es la única vía para que el sistema alimentario sea financieramente sólido, socialmente justo y ambientalmente viable a largo plazo.



# Massiel Salazar Garrido

DIRECTORA & FUNDADORA · FWS

- Nutricionista con más de 20 años de impacto en cargos directivos
- Máster en Nutrición y Metabolismo
- MBA
- Doctoranda en Sostenibilidad
- 10 años en Jefatura de Servicios de Alimentación
- 10 años en Dirección de Carrera, Consultoría e Innovación en valorización de residuos y economía circular.

*"Fundé Food Waste Solutions porque el acto de alimentarnos construyó una industria de impacto masivo. Producir alimentos agota recursos naturales limitados; perderlos genera crisis económicas y una contradicción ética inaceptable. La gestión de pérdidas no es una alternativa ecológica: es la ingeniería necesaria para asegurar la rentabilidad ética y la sostenibilidad del planeta".*

QUIÉN LIDERA ESTE PROGRAMA

## Una trayectoria que respalda cada contenido

Con 10 años liderando jefaturas de servicios de alimentación y otros 10 en dirección de carrera, consultoría e innovación en gestión de residuos, Massiel construyó una visión que la nutrición tradicional no estaba enseñando.

La ciencia de la nutrición tradicional se ha concentrado en el alimento y el cuerpo. Lo que ocurre antes y después, la cadena de suministro, las pérdidas operativas, la valorización del residuo, ha quedado fuera del currículum.

Esa observación se convirtió en el fundamento científico y metodológico que dió vida a nuestra empresa. **Food Waste Solutions Academy & Consulting** existe para empoderar a los profesionales a liderar ecosistemas alimentarios sostenibles.

La brecha que este curso resuelve: existe un vacío de formación de profesionales del sector alimentario en herramientas para medir, reportar y transformar el desperdicio en valor estratégico. El curso Monitor de Sostenibilidad en Servicios de Alimentación entrega exactamente eso.

AUDIENCIA OBJETIVO

# ¿Para quién es Monitor de Sostenibilidad en Servicios de Alimentación?

01 **Nutricionistas de Producción y Jefes de Turno**

Nutricionistas de producción y jefes de turno que gestionan servicios de alimentación y ven pérdida en cada operación, sin herramientas para medirla ni reportarla a sus jefaturas.

02 **Asesores de Calidad**

Asesores de calidad que necesitan integrar la sostenibilidad dentro de los manuales de inocuidad vigentes, asegurando que la gestión de residuos no altere la seguridad alimentaria ni genere multas operativas.

03 **Administradores de Casinos**

Administradores de casino enfocados en controlar los costos del servicio. Buscan visibilizar y detener las pérdidas económicas ocultas de cada turno, transformando el desperdicio en datos limpios de eficiencia para destacar ante la alta gerencia.

04 **Empresas de Alimentación Colectiva**

Organizaciones que buscan optimizar recursos y frenar pérdidas económicas en los casinos .Este programa estandariza competencias en primera línea y entrega la evidencia cuantitativa (colaboradores formados en gestión de residuos) exigida por los estándares GRI y criterios ASG para sus reportes de sostenibilidad anuales.

## Si te identificas con *alguna de estas situaciones,* este curso es para ti

- Gestionas un servicio y ves pérdida en cada turno, pero no tienes cómo medirla ni reportarla.
- No conoces los estándares GRI (Global Reporting Initiative) y criterios ASG (Ambiental, Social y Gobernanza) ni cómo conectarlos con tu operación diaria.
- Tu organización exige sostenibilidad pero no tienes el lenguaje ni las herramientas para gestionarla.
- Quieres abrir un nuevo campo laboral como profesional de la sostenibilidad alimentaria.
- Sabes que el desperdicio y sostenibilidad están conectados, pero nadie lo ha enseñado así.

¿Sientes que la nutrición tradicional no te dio herramientas para impactar más allá del plato?

Al finalizar tendrás las herramientas para **liderar la gestión sostenible del alimento**, con el lenguaje y los estándares que el mercado ya exige.

PROGRAMA · 5 MÓDULOS · 45 MIN C/U

# Lo que vas a *aprender*

01

MÓDULO 1 · FUNDAMENTO

## El Despertar del Experto

Visión del Ecosistema Circular, diferencia entre Desperdicio y Recurso, y mapa global del desperdicio. El cambio de paradigma que lo cambia todo.

⏱ 45 min · Asincrónico

02

MÓDULO 2 · MARCO ESTRATÉGICO

## El Pasaporte Global

Estándares internacionales, GRI y criterios ASG . Cómo blindar la reputación de una empresa moderna con reportabilidad transparente.

⏱ 45 min · Asincrónico

03

MÓDULO 3 · ANÁLISIS TÉCNICO

## La Reinvenciónde la Cadena

Visualización del mapa de valor perdido. Caso estudio: Identificar y cuantificar donde se pierde y crea valor. Análisis de la Ruta de la Papa.

⏱ 45 min · Asincrónico

04

MÓDULO 4 · APLICACIÓN

## Impacto en ASG y GRI

Cómo esta metodología alimenta los reportes de sostenibilidad de alta gerencia. Conectar la operación con el lenguaje del mercado financiero y los organismos internacionales.

⏱ 45 min · Asincrónico

05

MÓDULO 5 · HERRAMIENTA PRÁCTICA

## Checklist de Diagnóstico Circular

Una herramienta de diagnóstico ASG específica y aplicable. El alumno identifica una oportunidad de mejora inmediata en su entorno antes de terminar el curso.

⏱ 45 min · Asincrónico

TRANSFORMACIÓN

# Al finalizar el programa serás capaz de...

### Cadena de valor
Analizar la cadena de valor y detectar con precisión las fugas de valor dentro de un servicio de alimentación

### Hablar el idioma ASG
Integrar los criterios ambiental, social y de gobernanza (ASG) en la toma de decisiones operativas

### Reportar a la alta gerencia
Comunicar el impacto de las iniciativas sostenibles con el lenguaje que exige el mercado financiero global

### Estándar de residuos
Alinear la medición del casino con el estándar GRI 306 (Residuos 2020), transformando el registro del desperdicio en datos limpios y listos para ser transformados en valor reportable por la alta gerencia

### Soluciones circulares
Proponer soluciones concretas que transiten del modelo lineal al modelo circular, maximizando la eficiencia de recursos en el servicio de alimentación

### Diagnosticar oportunidades
Aplicar el Checklist ASG para detectar brechas operativas y actuar de inmediato

| ODS 2 | ODS 12 | GRI | ASG | FAO |
|---|---|---|---|---|
| AGENDA 2030 | AGENDA 2030 | GRI 306 RESIDUOS 2020 | AMBIENTAL, SOCIAL Y GOBERNANZA | MARCO CONCEPTUAL |

INVERSIÓN DEL PROGRAMA

CLP

~~$280.000~~

$140.000 CLP (Preventa 50% Dcto.)

5 módulos · 45 min por clase · Avanza a tu ritmo cada semana. Sin fecha de vencimiento

INSCRIBIRME AHORA →

## ¿Qué incluye?

- 5 videoclases grabadas en alta calidad
- Checklist ASG interactivo , descargable y aplicable
- Caso de estudio completo: Ruta de la Papa
- Material complementario
- Acceso ilimitado a los materiales
- Certificado digital de acreditación

FOOD WASTE SOLUTIONS ACADEMY & CONSULTING

# La sostenibilidad no es una opción. Es *el único camino.*

Cada alimento que se desperdicia es un recurso natural que no vuelve, una emisión de $CO_2$ irreversible y un capital financiero que se evapora de la operación. La sostenibilidad en servicios de alimentación no es solo un compromiso ético; es una estrategia de supervivencia económica y de eficiencia de procesos

Proponer soluciones operativas concretas que permitan transitar del modelo lineal al modelo circular, optimizando el uso de recursos directamente en el casino. Aplicar el Checklist de Diagnóstico Circular para detectar brechas operativas en el servicio y activar planes de acción de forma inmediata antes de terminar el curso.

RESERVAR MI ACCESO →

*Solo ~~$280.000 CLP~~ · Acceso inmediato · 5 módulos de 45 min*
$140.000 (Lanzamiento /Preventa)

FOOD WASTE SOLUTIONS
ACADEMY & CONSULTING

www.foodwastesolutions.cl
Massiel Salazar Garrido · Directora & Fundadora