

Presentación del proyecto

Cada año **se pierden aproximadamente 159 millones de toneladas de alimentos**, y sorprendentemente, casi el 50% de las frutas y verduras cultivadas no llegan a ser consumidas. Aunque las razones detrás de este fenómeno son múltiples, se calcula que un 60% del desperdicio se origina en entornos domésticos, establecimientos de hostelería y comercios minoristas. Esta situación evidencia la urgencia de investigar a fondo cómo y por qué se generan estos residuos en dichos contextos, con el objetivo de diseñar soluciones eficaces que permitan revertir esta tendencia.

Con este propósito nació el proyecto SPRINT, una iniciativa puesta en marcha en junio de 2024, con financiación de la Unión Europea a través del programa Single Market Programme (SMP) y desarrollada en su totalidad por entidades nacionales. A lo largo de sus dos años de duración, el proyecto se enfocará en analizar las causas estructurales del desperdicio alimentario, identificar los productos más afectados y diseñar herramientas tecnológicas para prevenirlo. Además, propondrá estrategias sencillas y viables para su implementación, y evaluará el impacto real de estas medidas con el fin de demostrar su efectividad y facilitar su adopción a mayor escala. Este boletín, recoge los resultados preliminares y las acciones realizadas durante su primer año de ejecución.

Socios participantes

El proyecto está encabezado por **Innovasturias** y respaldado por un sólido consorcio multidisciplinar. Entre los socios participantes se encuentran el centro de investigación **CREDA** (especializado en economía y desarrollo agroalimentario), el centro tecnológico **ASINCAR** y las compañías tecnológicas **ABAMOBILE** y **CIS ROBOTICS**. A este equipo se suman también **ARTIEM** Hoteles y la cadena de supermercados **Masymas**, que ofrecerán entornos reales para implementar y validar casos de uso. Su implicación permitirá demostrar el potencial de las soluciones desarrolladas, convirtiéndose en referentes de buenas prácticas en la lucha contra el desperdicio alimentario.

¿Qué es un *Focus Group* y cómo se aplica en SPRINT?

Una de las herramientas fundamentales utilizadas en el proyecto ha sido la realización de **Focus Groups**, sesiones estructuradas que permiten recoger las percepciones y propuestas de distintos actores implicados en el problema del desperdicio alimentario. Estas sesiones fueron coordinadas por el socio CREDA que contó con la colaboración y participación del resto de entidades del consorcio para la organización y ejecución de las actividades.

En total, se llevaron a cabo **seis Focus Groups** en el marco del proyecto, involucrando a:

- 1 en la cadena hotelera (**ARTIEM**)
- 1 en el supermercado (**Masymas**)
- 4 representando a los hogares (**familias con y sin hijos**)

Cada sesión contó con la participación de al menos 10 personas con perfiles diversos. En los grupos focales realizados con hogares, se trabajó con dos tipos de participantes: familias con hijos y familias sin hijos. En el caso de los grupos focales dirigidos a hoteles, supermercados y proveedores, se incluyeron perfiles vinculados a la logística, gestión, atención al cliente, entre otros. La metodología empleada siguió la estructura de la técnica World Café, que favorece el diálogo abierto y la generación colectiva de ideas. Las propuestas surgidas en estas sesiones fueron posteriormente analizadas y evaluada para identificar las causas del desperdicio alimentario en cada contexto y también se exploraron las posibles soluciones planteadas por los propios participantes.



Imagen de las dinámicas de grupo realizadas en supermercados Masymas (imagen superior), familias con hijos (imagen inferior izquierda) y hoteles ARTIEM (imagen inferior derecha).

Los resultados obtenidos dentro de estas dinámicas permitieron identificar soluciones divididas en tres grandes categorías:

1 – Educación y cambio de comportamiento como la herramienta para fomentar prácticas más sostenibles. Entre las propuestas debatidas destacan el desarrollo de campañas informativas y de sensibilización, formación específica para personal del sector agroalimentario o creación de materiales educativos para escuelas y familias.

2 – Tecnología como facilitador del cambio a través del desarrollo de aplicaciones móviles para el monitoreo de alimentos, sistemas digitales de gestión de inventarios o envases más sostenibles con capacidad para aumentar la vida útil de los productos.

3 – Inversión en sistema e infraestructura como pilar que sostenga las acciones anteriores.

Así a modo resumen se puede concluir que en todos los sectores analizados, se llegó a una conclusión común: **la educación y el cambio de comportamiento son la clave** para abordar el desperdicio alimentario de forma estructural. Sin embargo, **la tecnología se consolida como el gran habilitador**, permitiendo que las buenas intenciones se traduzcan en acciones concretas y medibles. Finalmente, las intervenciones a nivel de infraestructura completan el sistema, ofreciendo el soporte necesario para que el cambio sea sostenible en el tiempo.

Tecnologías desarrolladas dentro de SPRINT

Dentro del marco de SPRINT se están desarrollando dos soluciones tecnológicas específicas:

1- Aplicación móvil para hogares

Esta aplicación desarrollada por **ABAMOBILE** —en fase piloto con socios del proyecto— busca reducir el desperdicio alimentario doméstico mediante:

- **Alertas personalizadas** sobre productos próximos a caducar.
- **Recetas adaptadas** a los ingredientes disponibles en casa.
- **Consejos de conservación** y desmontaje de mitos comunes.
- Registro simple de productos y recordatorios útiles.

Con esta herramienta se espera empoderar a las familias para tomar decisiones más conscientes y planificadas en torno al consumo de alimentos.

¿Quieres saber más sobre esta aplicación? Pincha en este link:

<https://www.youtube.com/watch?v=LrL3KLxfOLM>

2- Sistema de pesada automática en hoteles

En los restaurantes de la cadena **ARTIEM**, se está implementando un **sistema automatizado de pesada** basado en sistema de sensores desarrollado por **CIS ROBOTICS** que permite:

- Registrar diariamente el volumen de alimentos desperdiciados.

- Clasificar por tipo de comida y momento del servicio.
- Generar informes visuales que ayudan al personal a detectar patrones y aplicar medidas correctivas.

Este sistema no solo es sencillo de usar, sino que se alinea perfectamente con las exigencias de la **nueva Ley de Prevención de Pérdidas y Desperdicio Alimentario**, aprobada en España en abril de 2025. La normativa exige a empresas del canal HORECA (hoteles, restaurantes y cafeterías) **medir y reportar el volumen de alimentos no aprovechados**, entre otras obligaciones. La solución desarrollada en SPRINT constituye una herramienta práctica para **cumplir con la ley** y avanzar hacia modelos de consumo más sostenibles.

Actividades divulgativas

El primer año, el proyecto SPRINT ha sido visibilizado a través de diversos canales y medios, tratando de llegar al mayor público posible. Algunas de sus actividades más relevantes son:

- **Evento de presentación en Asturias y Barcelona**, con representación de todos sus socios y actividades transversales de interés como mesas redondas con expertos en desperdicio alimentario, talleres sobre falsos mitos, triviales y demostradores.
- Intervención en el **programa de radio de Onda Cero, Más de Uno**.
- **Charla en máster** de economía circular impartido por la Universidad de Oviedo
- Disseminación de folletos informativos en los eventos **Food4Future y Foro Transfiere**



Imágenes de las distintas actividades divulgativas y eventos organizados dentro del proyecto SPRINT.

Web del proyecto & RRSS

¿No quieres perderte nada del proyecto SPRINT? Síguenos en nuestras redes sociales y suscríbete a nuestra newsletter en nuestra web:

- Web: <https://sprintzerofoodwaste.eu/en/>
- Twitter: https://x.com/i/flow/login?redirect_after_login=%2Fsprintzerowaste%2F
- LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/sprintzerofoodwaste/posts/?feedView=all>
- Instagram: <https://www.instagram.com/sprintzerofoodwaste/>
- Facebook: <https://www.facebook.com/people/Sprintzerofoodwasteeu/61564525502465/>