

Tourism Food for Good: Private Sector Survey

Survey Flow

Standard: Sections A and B (8 Questions)

Standard: Section C - Your Organisation and its Food System Goals (9 Questions)

Standard: Section D – Upstream: Sourcing, Import Dependence, and Supply Chain Structure (8 Questions)

Standard: Section E – Downstream: Food Waste, Surplus Redistribution, and Circular Solutio (15 Questions)

Standard: Section F – Enabling Conditions, Investment, and Future Priorities (17 Questions)

Standard: Section G – Closing (1 Question)

Page Break

Start of Block: Sections A and B

Q1.1 Sección A – Introducción y consentimiento **Uso de datos y consentimiento** Todas las respuestas a la encuesta se anonimizan y se almacenan de forma segura a través de la plataforma Qualtrics. Los datos se cifran durante la transmisión y en reposo en servidores seguros, y solo pueden acceder a ellos los miembros autorizados del equipo de investigación de Food for Good, ubicado en Turismo de las Naciones Unidas y el Centro para la Resiliencia y el Desarrollo Sostenible de la Universidad de Cambridge. Los nombres, cargos e información de contacto de las organizaciones se recopilan únicamente para que el equipo del proyecto pueda realizar consultas aclaratorias si fuera necesario, o para invitarle a usted o a su organización a futuras consultas, talleres o actividades de colaboración. Los datos personales no se publicarán ni se compartirán con terceros. Al completar esta encuesta, usted confirma que comprende cómo se utilizarán sus datos y da su consentimiento para participar. **Acerca del turismo: Alimentos para el bien** Tourism Food for Good es una iniciativa global conjunta de Turismo de las Naciones Unidas, el Centro para la Resiliencia y el Desarrollo Sostenible (CRSD) de la Universidad de Cambridge y la Fundación TUI Care, cuyo objetivo es rediseñar la producción, el abastecimiento y el consumo de alimentos en el sector turístico. Junto con actores públicos y privados, el proyecto está creando una hoja de ruta para sistemas alimentarios sostenibles que fortalezcan las economías locales, reduzcan el desperdicio de alimentos, contribuyan a la seguridad alimentaria mediante la redistribución de excedentes, disminuyan la huella de carbono y fomenten un desarrollo resiliente. Para abordar tanto los imperativos del desarrollo como la urgente necesidad de seguridad alimentaria, el proyecto subsana las deficiencias en las políticas y fomenta la innovación mediante la creación conjunta de nuevos modelos de negocio, vías operativas y enfoques colaborativos. El mapeo de sistemas guiará la transformación hacia sistemas alimentarios sostenibles, comenzando con un proyecto piloto en Cabo Verde y extendiéndose a otros destinos con actores comprometidos del sector. De esta manera, Food for Good también identifica oportunidades para que el turismo contribuya a la bioeconomía y promueva un crecimiento diversificado, especialmente en los Pequeños Estados Insulares en Desarrollo. **¿Quién debería completar esta encuesta?** Como representante de una organización del sector privado que opera dentro de la cadena de valor alimentaria del turismo o está vinculada a ella, su opinión es importante. Esta encuesta explora cómo su organización aborda actualmente el abastecimiento de alimentos, las compras, la economía circular, la gestión de residuos, la redistribución, la estrategia de sostenibilidad y la colaboración en todo el sistema alimentario turístico. **Cronogramas de la encuesta** La encuesta se estructura en torno a tres periodos de tiempo. Las preguntas se referirán al estado actual de su organización y sus logros, a sus objetivos y compromisos para 2030 o, en la sección final, a su hoja de ruta y ambiciones a largo plazo de cara a 2040. Cada pregunta o sección indicará claramente el periodo de tiempo al que se refiere. **Para obtener más información sobre el proyecto o para ponerse en contacto con el equipo, visite:** www.landecon.cam.ac.uk/page/food-good-co-creating-sustainable-food-systems-solutions-tourism Persona de contacto: Profesora Nazia M Habib: nsh29@cam.ac.uk www.untourism.int/circular-economy/food-for-good-initiative Persona de contacto: Sra. Virginia Fernández Trapa: vftrapa@untourism.int

Page Break

Q1.2

Antes de comenzar, le solicitamos su consentimiento para participar en esta encuesta.

Sus respuestas se utilizarán para respaldar la investigación y el desarrollo de políticas dentro del proyecto Food for Good. Todos los datos se tratarán de forma confidencial y podrán resumirse de manera agregada, sin identificar a los encuestados ni a los países, a menos que se otorgue autorización explícita.

- ☐ Doy mi consentimiento, inicie la encuesta. (1)
- ☐ No doy mi consentimiento, no deseo participar. (2)

Skip To: End of Survey If Q1.2 = I do not consent, I do not wish to participate

Page Break

Q1.3 Por favor, complete lo siguiente:

☐ Tu nombre (1) _____

☐ Tu(s) apellido(s) (2) _____

☐ Tu correo electrónico (3) _____

Page Break

Q1.4 ¿Cuál es el nombre de su organización? (p. ej., Grupo, Empresa, Asociación, etc.)

Q1.5 Al responder a esta encuesta, ¿cuál de las siguientes opciones refleja mejor su ámbito de actuación? (Por ejemplo, ¿a qué nivel de operaciones se refiere?)

- ☐ Una sola entidad (un solo hotel, restaurante, cafetería, embarcación, etc.) (1)
- ☐ Cartera subnacional (2)
- ☐ Cartera nacional (4)
- ☐ Cartera multinacional (5)
- ☐ Cartera global (6)

Display this question:

If Q1.5 = A single entity (single hotel, restaurant, cafe, vessel, etc)

Or Q1.5 = Sub-national portfolio

Or Q1.5 = National portfolio

Q1.6 Usted ha indicado que su ámbito de actuación es nacional o inferior; por favor, indique en qué país se encuentra su cartera de proyectos.

Page Break

Display this question:

If Q1.5 = Multi-country portfolio

Q1.7 Usted ha indicado que su cartera de inversiones es multinacional; por favor, enumere todos los países en los que opera.

Display this question:

If Q1.5 = Global Portfolio

Q1.8 Usted ha indicado que su cartera de inversiones es de ámbito global; por favor, enumere todas las regiones globales en las que opera (por ejemplo, APAC, EMEA, LATAM, etc.).

End of Block: Sections A and B

Start of Block: Section C - Your Organisation and its Food System Goals

Q2.1 ¿Cuál de las siguientes opciones describe mejor el papel principal de su organización dentro de los sistemas alimentarios turísticos? (Seleccione una)

- ☐ Proveedores de alojamiento y hostelería (por ejemplo, hoteles, complejos turísticos, apartamentos con servicios, cruceros con alojamiento a bordo) (1)
 - ☐ Proveedor de servicios de alimentos y bebidas para huéspedes/visitantes (por ejemplo, restaurantes, cafeterías, bares en entornos turísticos). (2)
 - ☐ Operador de transporte con servicio de comidas a pasajeros (por ejemplo, aerolíneas, cruceros, ferrocarril, autocares/autobuses) (3)
 - ☐ Proveedor de servicios de catering/alimentación para empresas turísticas (por ejemplo, empresa de catering para aerolíneas, proveedor de catering para hoteles, proveedor de catering a nivel de destino). (4)
 - ☐ Plataforma digital o intermediario (por ejemplo, agencia de viajes en línea, plataforma de reservas, plataforma de comida o experiencias) (5)
 - ☐ Entidad coordinadora del sector o entidad que agrupe a sus miembros (por ejemplo, asociación hotelera, cámara de comercio, organización no gubernamental de gestión de destinos turísticos, organismo de certificación/acreditación). (6)
 - ☐ Organizaciones benéficas, bancos de alimentos, plataformas, involucradas en la redistribución de excedentes de alimentos. (7)
 - ☐ Productor/proveedor/distribuidor de alimentos en la fase inicial del proceso (8)
-

Q2.2 ¿Cuál de las siguientes opciones describe mejor la estructura general de su organización? (Seleccione una)

- ☐ Empresa independiente con una sola sede o PYME (1)
- ☐ Cadena o grupo nacional (2)
- ☐ grupo internacional o multinacional (3)
- ☐ Asociación comercial u organismo de membresía (4)
- ☐ ONG / organización sin fines de lucro (5)
- ☐ Asociación público-privada (6)
- ☐ Otro (especifique) (7)

Display this question:

If Q2.2 = Other (please specify)

Q2.3 ¿Cuál de las siguientes opciones describe mejor la estructura general de su organización? (Usted seleccionó "otra"; por favor, escriba su respuesta).

Q2.4 ¿Cómo se relaciona su organización con la alimentación en el sector turístico?
(Seleccione todas las opciones que correspondan)

- ☐ Nos encargamos directamente de la preparación y el manejo de alimentos para huéspedes/visitantes (por ejemplo, cocinas, bufés, puntos de venta de alimentos y bebidas, servicio de catering a bordo). (1)
 - ☐ Suministramos alimentos a entidades orientadas al turismo (por ejemplo, compras centralizadas, servicios de catering por contrato, compras a nivel de grupo). (2)
 - ☐ Influímos o coordinamos normas, políticas o prácticas relacionadas con los alimentos (por ejemplo, directrices de asociaciones, estándares de plataformas, esquemas de certificación). (3)
 - ☐ Somos una organización benéfica, banco de alimentos o plataforma dedicada a la redistribución de excedentes alimentarios. (4)
 - ☐ Operamos en el sector turístico, pero no nos involucramos directamente con los sistemas alimentarios. (5)
-

Q2.5 Pensando en su organización durante los últimos 12 meses, ¿en qué medida se han integrado las actividades relacionadas con el sistema alimentario (por ejemplo, la gestión del desperdicio de alimentos, la redistribución de excedentes, el abastecimiento local, las soluciones de economía circular) en las estrategias o planes de su organización? (Seleccione una opción)

- ☐ No está integrado en absoluto. (1)
 - ☐ Muy limitado: principalmente actividades puntuales o proyectos piloto. (2)
 - ☐ Algunos elementos incluidos en ciertos departamentos o marcas (3)
 - ☐ Integrado moderadamente en varias partes de la organización. (4)
 - ☐ Fuertemente integrado, con objetivos y responsabilidades claras. (5)
 - ☐ Integrado plenamente como una prioridad estratégica en toda la organización. (6)
 - ☐ Inseguro (7)
-

Q2.6 ¿Cuáles de las siguientes áreas son actualmente prioritarias para los objetivos y programas relacionados con la alimentación de su organización (durante los últimos 12 meses)? (Seleccione todas las opciones que correspondan)

- ☐ Actualmente no tenemos objetivos específicos relacionados con la alimentación. (1)
- ☐ Reduciendo el desperdicio de alimentos en nuestras operaciones. (2)
- ☐ Redistribuir excedentes de alimentos seguros a las personas. (3)
- ☐ Transformación de los residuos alimentarios inevitables en otros usos (por ejemplo, alimento para animales, compost, bioenergía, productos de base biológica). (4)
- ☐ Incrementar el abastecimiento local y regional de alimentos. (5)
- ☐ Fortalecer los vínculos con los productores locales y de pequeña escala (por ejemplo, pequeños agricultores, PYMES). (6)
- ☐ Mejorar la calidad nutricional y la sostenibilidad de los menús y la oferta gastronómica. (7)
- ☐ Mejorar la trazabilidad y la transparencia en las cadenas de suministro de alimentos. (8)
- ☐ Reducir la huella ambiental de nuestras actividades relacionadas con la alimentación (por ejemplo, emisiones, agua, envases). (9)
- ☐ Otro, por favor especifique (10)

Display this question:

If Q2.6 = Other Please Specify

Q2.7 Selecció*n*ó "otro" en respuesta a la siguiente pregunta: "¿Cuáles de las siguientes áreas son actualmente prioritarias para los objetivos y programas relacionados con la alimentación de su organización (durante los últimos 12 meses)?" . **Por favor, especifique a continuación:**

Q2.8 En función de la trayectoria actual de su organización, sus compromisos y la asignación de recursos, indique su grado de acuerdo o desacuerdo con las siguientes afirmaciones sobre los sistemas alimentarios turísticos en su organización para el año 2030. **Escala para cada afirmación:** 0 = totalmente en desacuerdo; 1 = en desacuerdo; 2 = algo en desacuerdo; 3 = algo de acuerdo; 4 = de acuerdo; 5 = totalmente de acuerdo.

	0	1	2	3	4	5
“La reducción del desperdicio de alimentos es una de nuestras principales prioridades estratégicas.” (1)						
“El abastecimiento local y regional de alimentos es comercialmente viable para nuestra organización.” (2)						
“Invertir en soluciones circulares para los alimentos (por ejemplo, valorización, redistribución) mejorará nuestra rentabilidad.” (3)						
“La regulación es un obstáculo clave para cambiar la forma en que gestionamos los alimentos en el turismo.” (4)						
“Nuestros compromisos actuales en materia de sostenibilidad alimentaria cuentan con el respaldo de recursos suficientes.” (5)						
“Las alianzas con proveedores locales y organizaciones sociales son esenciales para nuestra estrategia del sistema alimentario.” (6)						

Q2.9 Describa brevemente hasta tres iniciativas, programas o alianzas clave relacionadas con la alimentación en las que su organización participa actualmente, según sus operaciones actuales o el período de informe más reciente (por ejemplo, proyectos de reducción del desperdicio de alimentos, programas de abastecimiento local, alianzas para la redistribución de excedentes, proyectos piloto de economía circular). Siempre que sea posible, incluya los nombres de los socios y enlaces a información o informes públicos.

End of Block: Section C - Your Organisation and its Food System Goals

Start of Block: Section D – Upstream: Sourcing, Import Dependence, and Supply Chain Structure

Q3.1 Sección D – Fase inicial: Abastecimiento, dependencia de las importaciones y estructura de la cadena de suministro

Page Break

Q3.2 Si pensamos en los alimentos que se utilizan en la parte de su organización relacionada con el turismo, ¿qué proporción es importada y qué proporción es de origen nacional?

- ☐ Casi todo importado (1)
- ☐ En su mayoría importado (2)
- ☐ Una mezcla equilibrada de productos nacionales e importados. (3)
- ☐ Principalmente doméstico (4)
- ☐ Casi todos los hogares (5)
- ☐ Demasiado variable para responder (6)
- ☐ Inseguro (7)

Page Break

Q3.3 Según los datos y patrones de su organización durante los últimos 12 meses, ¿cómo describiría el origen geográfico principal de los alimentos utilizados en sus operaciones relacionadas con el turismo? (Seleccione todas las opciones que correspondan)

- ☐ Principalmente procedentes del mismo destino o zona local. (1)
 - ☐ Proceden principalmente de otras regiones dentro del mismo país. (2)
 - ☐ Principalmente procedentes de otros países de la misma región más amplia. (3)
 - ☐ Principalmente procedentes de otras regiones del mundo. (4)
 - ☐ Demasiado variable para responder (5)
 - ☐ Inseguro (6)
-

Q3.4 ¿Tiene su organización, a día de hoy, objetivos o metas específicos relacionados con el aumento del abastecimiento local y/o regional de alimentos para 2030?

- ☐ Sí, objetivos o compromisos formales a nivel corporativo/regional. (1)
 - ☐ Sí, objetivos o iniciativas informales, pero no metas formales. (2)
 - ☐ No hay objetivos ni metas específicas. (3)
 - ☐ En desarrollo / Planeamos introducirlos para 2030 (4)
 - ☐ Inseguro (5)
-

Q3.5 Según la experiencia de su organización en sus operaciones turísticas actuales durante los últimos 12 meses, ¿cuáles de las siguientes barreras dificultan el aumento del abastecimiento local o regional de alimentos? (Seleccione todas las opciones que correspondan)

- ☐ Disponibilidad o capacidad limitada de los proveedores locales (1)
- ☐ Calidad inconsistente o incumplimiento de las normas de seguridad alimentaria (2)
- ☐ Restricciones de precio y costo (3)
- ☐ Normas contractuales o de contratación pública (por ejemplo, contratos de grupo, acuerdos a largo plazo) (4)
- ☐ Desafíos logísticos y de distribución (5)
- ☐ Falta de información o transparencia sobre las opciones locales (6)
- ☐ Falta de programas o incentivos gubernamentales de apoyo. (7)
- ☐ **No existen barreras significativas.** (8)
- ☐ **Otro (especifique)** (9)

Display this question:

If Q3.5 = Other (please specify)

Q3.6 Seleccione "otro" para la siguiente pregunta: *"Según la experiencia de su organización en sus operaciones turísticas actuales durante los últimos 12 meses, ¿cuál de las siguientes barreras dificulta el aumento del abastecimiento local o regional de alimentos?"* . **Por favor, especifique a continuación:**

Page Break

Q3.7 ¿Participa actualmente su organización en alguna iniciativa para apoyar a los productores locales de alimentos o a las PYMES que abastecen al sector turístico (por ejemplo, desarrollo de capacidades, contratos a largo plazo, etc.)?

- ☐ Sí, tenemos programas o alianzas estructuradas. (1)
 - ☐ Sí, nos comunicamos ocasionalmente o de manera informal. (2)
 - ☐ No (3)
 - ☐ En desarrollo / previsto para 2030 (4)
 - ☐ Inseguro (5)
-

Q3.8 Describa brevemente cómo están estructuradas actualmente las principales cadenas de suministro de alimentos de su organización para el sector turístico, basándose en sus operaciones actuales o en el último período de informe (por ejemplo, 6 tipos clave de proveedores, uso de intermediarios o compras centralizadas, medidas deliberadas para acortar o localizar las cadenas de suministro). Siempre que sea posible, incluya ejemplos o enlaces a información pública.

End of Block: Section D – Upstream: Sourcing, Import Dependence, and Supply Chain Structure

Start of Block: Section E – Downstream: Food Waste, Surplus Redistribution, and Circular Solutio

Q4.1 Sección E – Fase posterior: Prevención del desperdicio de alimentos, redistribución de excedentes y soluciones circulares. Definiciones y referencias: Para esta sección, utilizamos las siguientes definiciones de trabajo (de la Hoja de ruta mundial de Turismo de la ONU para la reducción del desperdicio de alimentos en el turismo): “**Desperdicio de alimentos**”: alimentos destinados al consumo humano que se desechan o no se consumen. “**Excedente de**

alimentos”: alimentos comestibles que aún son seguros para el consumo, pero que no se consumen.

Page Break

Q4.2 En su organización, ¿qué descripción se ajusta mejor a la definición de "desperdicio de alimentos" que se utiliza?

- ☐ Alimentos originalmente destinados al consumo humano que se desechan o no se consumen. (1)
 - ☐ Alimentos desviados del consumo humano al compostaje, la alimentación animal o la recuperación de energía. (2)
 - ☐ El término "desperdicio de alimentos" se utiliza indistintamente con "pérdida de alimentos" o "excedente de alimentos". (3)
 - ☐ Alimentos rechazados por motivos estéticos o de calidad. (4)
 - ☐ Inseguro (5)
 - ☐ Mi organización no utiliza ninguna definición de "desperdicio de alimentos". (6)
-

Q4.3 En su organización, ¿qué descripción se ajusta mejor a la definición de "excedente alimentario" que se utiliza?

- ☐ Alimentos comestibles que siguen siendo seguros para el consumo pero que no se venden ni se comen. (1)
 - ☐ Alimentos próximos a su fecha de caducidad o de consumo preferente. (2)
 - ☐ El término "excedente de alimentos" se utiliza indistintamente con "pérdida de alimentos" o "desperdicio de alimentos". (3)
 - ☐ Alimentos que se redirigen intencionalmente para su redistribución, donación o venta con descuento. (4)
 - ☐ Inseguro (5)
 - ☐ Mi organización no utiliza ninguna definición de "excedente alimentario". (6)
-

Q4.4 En función de las preguntas anteriores, ¿su organización tiene definiciones diferentes para el desperdicio de alimentos y el excedente de alimentos? En caso afirmativo, ¿cómo los trata como conceptos separados?

Q4.5 ¿Cuál de las siguientes opciones refleja con mayor precisión la práctica actual de su organización para medir o controlar el desperdicio de alimentos en sus operaciones relacionadas con el turismo durante los últimos 12 meses?

- ☐ No medimos ni controlamos los residuos de alimentos. (66)
- ☐ Estamos obligados a medir e informar sobre los desperdicios de alimentos. (67)
- ☐ Medimos y controlamos voluntariamente los residuos de alimentos. (68)
- ☐ Estamos desarrollando sistemas de medición de desperdicio de alimentos y planeamos implementarlos para 2030. (69)
- ☐ No aplica (no participamos en la generación de residuos alimentarios). (70)
- ☐ Inseguro (71)

Display this question:

If Q4.5 = We are required to measure and report food waste

Or Q4.5 = We voluntarily measure and track food waste

Or Q4.5 = We are developing food waste measurement systems and plan to implement them by 2030

Q4.6 En lo que respecta a las áreas de las operaciones de su organización que miden el desperdicio de alimentos, ¿qué porcentaje aproximado de su cartera relacionada con el turismo está cubierto actualmente?

- ☐ Casi todas las operaciones a este nivel (1)
 - ☐ La mayoría de las operaciones (2)
 - ☐ Algunas operaciones (3)
 - ☐ Solo unos pocos sitios o pilotos (4)
 - ☐ Inseguro (5)
-

Q4.7 ¿Qué tipos de residuos alimentarios aborda actualmente su organización en sus actividades turísticas (tanto la prevención como la desviación de residuos del vertedero/valorización)? (Seleccione todas las opciones que correspondan)

- ☐ Residuos de preparación de la cocina (por ejemplo, recortes, sobreproducción antes del servicio) (1)
 - ☐ Desperdicios de buffet y servicio (por ejemplo, artículos no vendidos de las vitrinas). (2)
 - ☐ Restos de comida (sobras de los platos de los comensales) (3)
 - ☐ Desperdicio por almacenamiento e inventario (por ejemplo, existencias caducadas o en mal estado) (4)
 - ☐ Los residuos de los proveedores anteriores están influenciados por nuestras especificaciones (por ejemplo, estándares cosméticos). (5)
 - ☐ Ninguno: actualmente no abordamos tipos específicos de desperdicio de alimentos. (6)
 - ☐ Otro, por favor especifique (7)
-

Display this question:

If Q4.7 = Other, please specify

Q4.8 Usted seleccionó "otro" a la siguiente pregunta: "*¿Qué tipos de residuos alimentarios aborda actualmente su organización en sus operaciones relacionadas con el turismo (tanto la prevención como la desviación de residuos de vertederos/valorización)?*". **Por favor, especifique a continuación:**

Page Break

Q4.9 Basándose en la experiencia de su organización durante los últimos 12 meses, clasifique las siguientes causas de desperdicio de alimentos desde la que más contribuye (1) hasta la que menos contribuye (9) dentro de sus operaciones relacionadas con el turismo.

- Sobreproducción / mala previsión de la demanda (1)
 - Diseño del menú y tamaño de las porciones (2)
 - Normas y cumplimiento de la seguridad alimentaria (3)
 - Habilidades o formación limitadas del personal (4)
 - deficiencias en la gestión de almacenamiento e inventario (5)
 - Comportamiento del consumidor y expectativas de los huéspedes (6)
 - Restricciones en la cadena de suministro o en las adquisiciones (7)
 - Infraestructura limitada para la valorización (por ejemplo, compostaje, bioenergía) (8)
 - Mecanismos limitados para la redistribución de excedentes de alimentos (9)
-

Q4.10 ¿Su organización actualmente redistribuye excedentes de alimentos seguros para el consumo humano provenientes de sus actividades turísticas? (Seleccione todas las opciones que correspondan)

- ☐ Sí, a través de organizaciones sociales (por ejemplo, ONG, bancos de alimentos, grupos comunitarios). (1)
 - ☐ Sí, a través de canales comerciales o aplicaciones (por ejemplo, plataformas de excedentes con descuento). (2)
 - ☐ Sí, a través de organizaciones sociales y canales comerciales. (3)
 - ☐ Estamos desarrollando planes de redistribución y tenemos previsto implementarlos para 2030. (4)
 - ☐ No (5)
 - ☐ Inseguro (6)
-

Q4.11 ¿Qué entidades recogen los excedentes de alimentos de su organización? (Seleccione todas las opciones que correspondan)

- ☐ ONG o bancos de alimentos (1)
- ☐ Empresas o aplicaciones de redistribución privadas (2)
- ☐ Servicios municipales o públicos (3)
- ☐ Redistribución interna dentro de nuestro grupo (por ejemplo, para el personal, comedores internos). (4)
- ☐ Actualmente no redistribuimos los alimentos sobrantes. (5)
- ☐ Otro (especifique) (6)

Display this question:

If Q4.11 = Other (please specify)

Q4.12 Ha seleccionado "otro" en la siguiente pregunta: "¿Qué entidades recogen los excedentes de alimentos de su organización?". **Por favor, especifique a continuación:**

Q4.13 ¿Cuáles de los siguientes usos se aplican a los residuos alimentarios inevitables procedentes de las actividades turísticas de su organización? (Seleccione todas las opciones que correspondan)

- ☐ Alimento para animales (9)
- ☐ Compostaje (10)
- ☐ Digestión anaeróbica o biogás (11)
- ☐ Conversión de residuos en energía (12)
- ☐ Otros productos de base biológica (por ejemplo, fermentación, proteína de insectos, biomateriales) (13)
- ☐ **Ninguno** : los residuos inevitables no se utilizan actualmente de forma circular. (14)
- ☐ Inseguro (15)
- ☐ Otro (especifique) (16)

Display this question:

If Q4.13 = Other (please specify)

Q4.14 Usted respondió "otro" a la siguiente pregunta: "*¿Cuáles de los siguientes usos se aplican a los residuos alimentarios inevitables procedentes de las actividades turísticas de su organización?*" **Por favor, especifique a continuación:**

Page Break

Q4.15 Describa ejemplos relevantes de cómo su organización previene el desperdicio de alimentos, redistribuye los excedentes o transforma los residuos alimentarios inevitables en otros usos. Si es posible, incluya los nombres de sus colaboradores y enlaces a información pública.

End of Block: Section E – Downstream: Food Waste, Surplus Redistribution, and Circular Solutio

Start of Block: Section F – Enabling Conditions, Investment, and Future Priorities

Q5.1 Sección F – Condiciones propicias, inversión y prioridades futuras

Page Break

Q5.2 ¿Su organización está sujeta a alguna normativa específica sobre desperdicio de alimentos en sus principales mercados turísticos (por ejemplo, requisitos para medir, informar, separar o reducir el desperdicio de alimentos)?

- ☐ Sí (1)
 - ☐ No (2)
 - ☐ Varía significativamente entre mercados. (3)
 - ☐ Inseguro (4)
-

Q5.3 En los mercados en los que opera actualmente su organización, ¿en qué medida los requisitos reglamentarios relacionados con los alimentos (incluidas las normas de seguridad alimentaria y de gestión de residuos alimentarios) afectan a sus costes operativos?

- ☐ Aumento significativo de los costes (1)
 - ☐ Aumento moderado de los costes (2)
 - ☐ Impacto mínimo en los costos (3)
 - ☐ Sin impacto en los costos (4)
 - ☐ Inseguro (5)
 - ☐ No aplicable (6)
-

Q5.4 En las ubicaciones que abarcan sus respuestas, ¿cuáles de los siguientes servicios de gestión de residuos alimentarios suelen estar disponibles para su organización? Responda según su percepción promedio en todas las ubicaciones. (Seleccione todas las opciones que correspondan).

- ☐ Recogida básica de residuos mixtos únicamente (1)
- ☐ Recogida separada de residuos orgánicos (2)
- ☐ Servicios de reciclaje (por ejemplo, plásticos, papel y metales) (3)
- ☐ Reutilización de alimentos para animales (4)
- ☐ Digestión anaeróbica o generación de biogás (5)
- ☐ Conversión de residuos en energía (6)
- ☐ Servicios de donación o redistribución de excedentes de alimentos (7)
- ☐ Colección segregada con múltiples flujos (8)
- ☐ Ninguno (9)
- ☐ Inseguro (10)
- ☐ Otro (especifique) (11)

Display this question:

If Q5.4 = Other (please specify)

Q5.5 Usted respondió "otro" a la siguiente pregunta: *"En todas las ubicaciones que abarcan sus respuestas, ¿cuáles de los siguientes servicios de gestión de residuos alimentarios están generalmente disponibles para su organización?"* Por favor, especifique a continuación:

Q5.6 ¿Qué grado de fiabilidad tienen los servicios de gestión de residuos alimentarios disponibles para su organización en todas sus operaciones?

- ☐ Altamente confiable y siempre disponible (1)
 - ☐ Generalmente fiable y disponible con regularidad. (2)
 - ☐ Moderadamente fiable o algo regular. (3)
 - ☐ Disponible ocasionalmente o de forma inconsistente. (4)
 - ☐ Rara vez disponible o muy poco fiable. (5)
 - ☐ Otro (especifique) (6)
 - ☐ Demasiado variable entre ubicaciones para poder responder (7)
 - ☐ Inseguro (8)
-

Q5.7 Según la experiencia de su organización durante los últimos 12 meses, ¿cuáles de las siguientes barreras ha enfrentado al implementar prácticas de economía circular relacionadas con la alimentación? (Seleccione todas las que correspondan)

- ☐ Falta de concienciación o prioridades contrapuestas (1)
- ☐ Falta de financiación o acceso a la financiación (2)
- ☐ Capacidad técnica o experiencia limitadas (3)
- ☐ Escasa coordinación con los socios (por ejemplo, proveedores, municipios, ONG). (4)
- ☐ Incertidumbre regulatoria (5)
- ☐ Falta de un mandato o responsabilidad claros dentro de la organización. (6)
- ☐ Falta de cumplimiento o inconsistencia en el cumplimiento (7)
- ☐ Alto coste o disponibilidad limitada de tecnologías relevantes (8)
- ☐ No hay grandes obstáculos (9)
- ☐ Otro (especifique) (10)

Display this question:

If Q5.7 = Other (please specify)

Q5.8 Usted respondió "otro" a la siguiente pregunta: *"Según la experiencia de su organización durante los últimos 12 meses, ¿cuál de las siguientes barreras ha enfrentado al implementar prácticas de economía circular relacionadas con los alimentos?"* **Por favor, especifique a continuación:**

Q5.9 ¿Cuáles de las siguientes tecnologías utiliza actualmente su organización en relación con los sistemas alimentarios en el sector turístico (ya sea en las instalaciones o a través de contratistas)? (Seleccione todas las que correspondan)

- ☐ Sistemas de gestión de inventario digital (1)
- ☐ Previsión de la demanda basada en IA para la producción de alimentos (2)
- ☐ Balanzas inteligentes o sistemas de seguimiento de contenedores para residuos alimentarios (3)
- ☐ Plataformas de análisis de residuos alimentarios (4)
- ☐ Plataformas digitales para la redistribución de excedentes (5)
- ☐ Unidades de compostaje in situ (6)
- ☐ Sistemas de digestión anaeróbica o biogás in situ (7)
- ☐ Tecnologías para la valorización circular de subproductos (por ejemplo, proteína de insectos, fermentación) (8)
- ☐ Conversión de residuos en energía (9)
- ☐ Ninguno (10)
- ☐ Inseguro (11)
- ☐ Otro (especifique) (12)

Display this question:

If Q5.9 = Other (please specify)

Q5.10 Ha seleccionado "otra" para la siguiente pregunta: *"¿Cuáles de las siguientes tecnologías utiliza actualmente su organización en relación con los sistemas alimentarios en el sector turístico (en el propio establecimiento o a través de contratistas)?"* **Por favor, especifique a continuación:**

Page Break

Q5.11 ¿Su organización tiene previsto adoptar, a día de hoy, tecnologías adicionales relacionadas con la prevención del desperdicio de alimentos, el abastecimiento local o la economía circular en sus operaciones turísticas para el año 2030?

- ☐ Sí (1)
- ☐ No (2)
- ☐ En estudio, pero aún no se ha decidido. (3)
- ☐ Inseguro (4)

Page Break

Q5.12 En los últimos 3 años, ¿su organización ha realizado inversiones significativas relacionadas con los sistemas alimentarios en el sector turístico (por ejemplo, gastos de capital, presupuestos operativos para nuevos programas, tecnología o alianzas)?

- ☐ Sí, grandes inversiones (1)
 - ☐ Sí, inversiones modestas. (2)
 - ☐ Sí, solo a nivel piloto. (3)
 - ☐ No (4)
 - ☐ Inseguro (5)
-

Q5.13 En caso afirmativo, ¿en cuál de las siguientes áreas ha invertido más su organización hasta la fecha en sus operaciones relacionadas con el turismo? (Seleccione hasta tres)

- ☐ Supervisión y prevención del desperdicio de alimentos en las operaciones (1)
 - ☐ Programas de redistribución de excedentes de alimentos (2)
 - ☐ Soluciones de valorización circular (por ejemplo, compostaje, biogás, productos de base biológica) (3)
 - ☐ Iniciativas de abastecimiento local y regional (4)
 - ☐ Desarrollo de proveedores y apoyo a las PYMES (5)
 - ☐ Datos y análisis para sistemas alimentarios (por ejemplo, trazabilidad, previsión) (6)
 - ☐ Participación y comunicación con el consumidor sobre las opciones alimentarias. (7)
 - ☐ Otro (especifique) (8)
-

Display this question:

If Q5.13 = Other (please specify)

Q5.14 Usted respondió "otro" a la siguiente pregunta: *"En caso afirmativo, ¿en cuál de las siguientes áreas ha invertido más su organización hasta la fecha en sus operaciones relacionadas con el turismo?"* **Por favor, especifique a continuación:**

Q5.15 En relación con las iniciativas alimentarias que ha mencionado, ¿cuál de las siguientes opciones describe mejor el compromiso financiero anual aproximado de su organización?

- ☐ Menos de 50.000 dólares estadounidenses al año. (1)
- ☐ Entre 50.000 y 250.000 dólares estadounidenses al año. (2)
- ☐ Entre 250.000 y 1 millón de dólares estadounidenses al año. (3)
- ☐ Más de 1 millón de dólares al año (4)
- ☐ No destinamos un presupuesto específico para estas iniciativas. (5)
- ☐ Prefiero no decirlo / No estoy seguro (6)

Page Break

Q5.16 De cara a 2040, ¿qué áreas deberían priorizarse para mejorar la circularidad y la sostenibilidad en los sistemas alimentarios turísticos de su organización? Por favor, clasifique de mayor (1) a menor (11) prioridad.

- _____ prevención del desperdicio de alimentos (1)
- _____ Abastecimiento local de alimentos (2)
- _____ Desarrollo de capacidades para productores agroalimentarios (3)
- _____ Infraestructura para el compostaje y la gestión de residuos orgánicos (4)
- _____ Infraestructura de reciclaje y recuperación (por ejemplo, digestión anaeróbica) (5)
- _____ Desarrollo de capacidades para pymes y proveedores locales (6)
- _____ Mejora de la educación y la participación del consumidor. (7)
- _____ Mejora de la regulación y la aplicación de la ley. (8)
- _____ Facilitar la donación de excedentes de alimentos a las personas. (9)
- _____ Permitir su reutilización en la elaboración de alimentos para animales. (10)
- _____ Conversión de residuos en energía (11)
- _____ Transformación de residuos alimentarios inevitables en insumos y productos de base biológica. (12)

Page Break

Q5.17 En función del contexto y la experiencia actuales de su organización, comparta cualquier iniciativa, alianza o mecanismo de apoyo prometedor (actual o deseado) que pudiera mejorar significativamente los sistemas alimentarios turísticos (por ejemplo, reformas regulatorias, nuevos modelos de negocio, mecanismos de financiación, iniciativas público-privadas). Siempre que sea posible, incluya los nombres de las organizaciones y enlaces.

End of Block: Section F – Enabling Conditions, Investment, and Future Priorities

Start of Block: Section G – Closing

Q6.1 Sección G – Cierre Gracias por su valiosa contribución. Sus respuestas permanecerán anónimas y apoyarán directamente el proyecto Turismo Alimentario para el Bien: Creación conjunta de sistemas alimentarios sostenibles en el turismo, una iniciativa conjunta entre Turismo de las Naciones Unidas y el Centro para la Resiliencia y el Desarrollo Sostenible (CRSD) de la Universidad de Cambridge. Los conocimientos recabados servirán de base para la investigación en curso y el desarrollo de la Hoja de Ruta de Impacto 2040 para Sistemas Alimentarios Sostenibles en el Turismo, lo que contribuirá a impulsar estrategias prácticas y basadas en la evidencia para lograr sistemas alimentarios turísticos más sostenibles, resilientes e inclusivos. **Únete al movimiento** Se invita a gobiernos, empresas y organizaciones de la sociedad civil a colaborar con Tourism Food for Good para diseñar conjuntamente la Hoja de Ruta de Impacto 2040 para Sistemas Alimentarios Sostenibles en el Turismo y a organizar proyectos piloto a nivel de destino o empresa. Si desea obtener más información o unirse a la iniciativa, póngase en contacto con: Centro para la Resiliencia y el Desarrollo Sostenible (CRSD): crsd@landecon.cam.ac.uk Turismo de la ONU: irp@untourism.int **Nuestros sitios web:** www.landecon.cam.ac.uk/page/food-good-co-creating-sustainable-food-systems-solutions-tourism www.untourism.int/circular-economy/food-for-good-initiative

End of Block: Section G – Closing
