



## Desperdicio alimentario

### ¿Por qué medir los residuos?

El desperdicio de alimentos es un gran problema a muchos niveles:

- Desde el punto de vista medioambiental: un uso irresponsable de los recursos.
- Desde un punto de vista ético: una falta de respeto por los alimentos.
- Desde un punto de vista económico: energía y dinero inútiles para producir los alimentos del agricultor al plato Y más residuos para procesar.

Según un estudio de la Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica (Pla Bon Profit), en los colegios de la Comunitat Valenciana se desperdicia una media de 98 gramos de comida por alumno al día. Por tanto, si se aborda el problema del desperdicio de alimentos en el comedor escolar, se puede ahorrar mucha comida. Pero antes de encontrar soluciones, hay que conocer bien el problema. Medir el desperdicio es una forma útil de identificar qué cantidad de comida se desperdicia. Es el primer paso para tomar medidas contra el desperdicio de alimentos.

### Procede del siguiente modo

#### Prepárate

- Antes de empezar a medir los residuos, crea un grupo de trabajo. Puede estar formado por alumnos, profesores y personal de cocina. Es importante implicar a este último grupo en tu acción y aclarar la intención que hay detrás. Así evitarás, por ejemplo, que el personal de cocina vea la acción como una crítica a su trabajo.
- Puedes organizar la medición un día, pero es mejor hacerlo todos los días durante una semana. Notarás que el primer día los alumnos reaccionan de forma muy incómoda. Si lo haces durante más tiempo, también notarás que los alumnos ajustan su comportamiento.
- La medición de residuos funciona mejor si no se anuncia con antelación. De lo contrario, los alumnos ya la anticipan inmediatamente, por lo que los resultados de la primera medición no son representativos.

#### Consejo

*Cuanto más a menudo realice la medición de residuos, mayor será el impacto. Puede comparar las cifras de las mediciones y ver si ya se aprecian diferencias. Pero fíjate también en lo que se puede conseguir en cada medición.*

#### No olvidar

*Proporcionar una información completa y correcta del panorama del desperdicio de alimentos, no sólo hay que medir el desperdicio de alimentos de los alumnos. Los excedentes de la cocina también deben estar incluidos en la medición.*



### ¿Y después de la medición?

- ¿Qué has/habéis aprendido de las cifras de la medición de residuos? Comprueba con el grupo de trabajo qué intervenciones son posibles para reducir los residuos. Por ejemplo, ¿se tira mucha carne? Entonces podrías ofrecer medias piezas. ¿Se desperdicia mucha salsa? A menudo la recoge el personal de cocina. Si los alumnos la recogen ellos mismos, suele perderse menos.
- Algunos otros consejos que pueden garantizar la reducción del desperdicio de alimentos son:
  - hacer siempre una buena estimación del número de alumnos que comerán (pidiéndoles que hagan el pedido o haciendo una estimación basada en anteriores comidas) para evitar la sobreproducción,
  - dar tiempo suficiente para que todos puedan disfrutar de la comida a su gusto,
  - crear un comité de menús con los alumnos,
  - proporcionar un lugar acogedor para comer,
  - asegurarse de que el personal de cocina que sirve también participa,
  - revisar el tamaño de las raciones, etc.
- ¿Hay una asignatura de "Alimentación y Nutrición" en la escuela? Quizá podrías dar una clase al alumnado cocinando con las sobras del comedor del día anterior.

### Consejo

*Durante la medición de residuos, pregunta al alumnado por qué tiran algo. Sus respuestas os encaminarán a la búsqueda de soluciones.*

### ¿Qué necesitas?

- Cubos transparentes o bolsas de basura para recoger los residuos. Cada cubo o bolsa sirve para un componente concreto. Por ejemplo, puedes hacer cubos para: proteínas (carne, pescado, proteínas de origen vegetal), hidratos de carbono (patatas, pasta, arroz), verduras cocinadas, ensalada o verduras crudas, salsa y sopa.
- Visuales: pega fotos en los cubos para que quede claro qué va en cada sitio.
- Ayuda: Cada día de la medida, necesitarás dos supervisores en las papeleras para que todo vaya sobre ruedas. Pueden ser profesores, alumnos, personal de dirección o de cocina.
- Después de comer, se pesarán los cubos/bolsas y se anotarán los resultados. Recuerda: ¡No olvides pesar también la comida sobrante de la cocina!

### Comunicar

Tras el periodo de medición, se comunican los resultados. Por ejemplo, puedes calcular la cantidad que acabó en la papelera.

- Involucra a los alumnos: a través de un cartel en la entrada del comedor, pero también mediante la comunicación en la escuela: con carteles o un boletín informativo, por ejemplo.
- Implicar a la dirección.





- Implicar a los profesores: quizá puedan entablar una conversación con los alumnos sobre el desperdicio de alimentos durante sus clases. Es importante no señalar con el dedo, sino centrarse en las posibilidades de lo que aún se puede hacer con los residuos alimentarios.
- Mantén informadas a las familias: coloca un bonito cartel en la página web del colegio. Para comunicar el desperdicio de alimentos en general.
- Comparta sus resultados con el personal de cocina: comunique los resultados de la medición de residuos para buscar soluciones juntos.

### Enlaces de interés

- [Guía práctica para reducir el desperdicio alimentario en centros educativos "Buen Aprovecho" \(2014\)](#)
- [Material didàctic per al professorat](#). Fundació Espigoladors.
- [Pla Bon Profit. Idees per a tractar la problemàtica del Malbaratament Alimentari a les aules d'Educació Infantil i Primària](#). Conselleria d'Agricultura, Desenvolupament Rural, Emergència Climàtica i Transició Ecològica

### Enlaces de interés

- [WASTED! The Story of Food Waste](#) (trailer, 2017)
- [10 Billion - What's on your plate?](#) (trailer, 2015)
- [Just Eat It - A food waste story](#) (trailer, 2014)
- [Taste The Waste](#) (trailer, 2011)
- [¿Alguna vez has pensado qué porcentaje de la comida producida en el mundo no llega a ningún plato?](#) (2019)
- [La huella del desperdicio de alimentos](#) (parte 1, 2014)
- [La huella del desperdicio de alimentos](#) (parte 2, 2014)
- [Más alimento, menos desperdicio](#) (2017)
- [Waste](#) (2013)
- [Selfish](#) (2019)
- [El malbaratament alimentari](#)
- [La fruta és fruita](#)

