



Según un estudio de Ausolan, los escolares navarros desperdician 64,68 g de comida al día

27-09-2017

Gracias a la campaña 'La comida no se tira' Ausolan logró reducir el año pasado los residuos alimentarios en los comedores escolares de Navarra. De 79,09 g por escolar y día, se pasó a 64,68 g. La iniciativa, que se llevará a cabo también este curso, ha buscado la implicación y sensibilización de los alumnos respecto a la importancia de no desperdiciar alimentos.

Ausolan, junto a las Fundaciones Sed-Proyde-Proclade, han puesto en marcha la iniciativa 'La comida no se tira', con el fin de concienciar a los alumnos de los comedores escolares de la importancia de reducir los desperdicios alimentarios. Para ello se realizó durante el curso escolar 2016-2017 un estudio según el cual los alumnos navarros desperdician 64,68 gramos del menú diario del comedor escolar servido por Ausolan.

El trabajo de campo realizado en colaboración con Sed Maristas y el Gobierno de Navarra, han participado 280 escolares de seis centros de Navarra. Los propios alumnos se han encargado de recoger, pesar y anotar la cantidad de comida que dejaban en el plato.

El análisis, que volverá a realizarse en el presente curso, ha buscado la implicación de los alumnos de 4º a 6º de primaria y la sensibilización respecto a la importancia de no desperdiciar alimentos. Para ello se han realizado actividades como encuestas sobre las costumbres de los alumnos hacia el consumo responsable, murales sobre el proceso de los alimentos hasta llegar al plato y la huella de carbono que supone, etc. Todo ello se explica a los niños y niñas a través de diversas herramientas, entre ellas la teatralización.

Gracias a esta campaña se ha logrado ya que el gramaje de desperdicio alimentario se haya reducido. En la primera medición del estudio el resultado fue de una media de 79.09 gramos por usuario y día, pasando en la segunda oleada a un descenso del alimento desperdiciado de 64.68 gramos por usuario y día.

Por parte de Ausolan, y conocidos los datos del estudio, también se implementarán acciones como:

- No abusar de la combinación legumbre y pescado.
- Mejorar la presentación y troceado de la fruta.
- Ajustar las gramajes del primer plato donde hay mayor desperdicio.

El estudio se va a ampliar durante el presente curso 17-18 a más centros, para alcanzar un mínimo de 25; además se ha llegado a un acuerdo de colaboración con la Mancomunidad de la Comarca de Pamplona para avanzar en la recogida selectiva de desperdicio en los comedores escolares.

www.ausolan.com