



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Divisiones / Comedores escolares /

Guía práctica para reducir el desperdicio alimentario en centros educativos

Guía práctica para reducir el desperdicio alimentario en centros educativos

Viernes, 29 de enero 2016

Dentro de la estrategia *Más alimento, menos desperdicio*, el Magrama editó hace un tiempo la *Guía práctica para reducir el desperdicio alimentario en centros educativos* para concienciar desde las aulas sobre la necesidad de prevenir y reducir la cantidad de alimentos que se desperdician.

La estrategia *Más alimento, menos desperdicio* tiene como objetivo desarrollar actuaciones que contribuyan a un cambio real en las actitudes, procedimientos de trabajo y sistemas de gestión de todos los agentes de la cadena, que permita reducir el desperdicio y las presiones ambientales. En el marco de la misma se presentó hace un tiempo la *Guía práctica para reducir el desperdicio alimentario en centros educativos*.

Se estima que un tercio de la producción mundial se pierde o desperdicia cada año en el mundo. Esta cantidad permitiría alimentar a 2.000 millones de personas, es decir al incremento de la población mundial de aquí a 2050. Sin duda el desperdicio alimentario es una oportunidad desaprovechada no solo para alimentar a la población mundial en aumento, sino para combatir el hambre y mejorar el nivel de nutrición de poblaciones más desfavorecidas, en particular en el actual contexto de crisis económica en el que se han incrementado el número de personas en situación de vulnerabilidad social.

La *Guía práctica para reducir el desperdicio alimentario en centros educativos* tiene por objeto la difusión del problema que supone el desperdicio de alimentos y de concienciar que la necesidad de prevenir y reducir la cantidad de alimentos que se desperdician es una tarea conjunta de toda la sociedad.

Según la propia guía, *“aunque inicialmente los niños siguen un modelo de consumo de alimentos que toma como referencia las pautas familiares, a medida que crecen y maduran, interactúan con otras personas y reciben otras influencias externas que contribuyen a desarrollar su autonomía. Por ello, es esencial sensibilizar sobre la necesidad de desarrollar modelos de producción y consumo sostenibles, que permitan satisfacer nuestras necesidades actuales sin comprometer los recursos naturales de forma que nuestras necesidades futuras estén garantizadas”*.

En este sentido, la sensibilización en el centro escolar es una oportunidad para llevar a cabo esta tarea porque permite llegar a muchas personas (niños, docentes, personal laboral y familia). Además, facilita, especialmente, el trabajo con los niños, ya que están inmersos en un entorno de aprendizaje en el que además pueden interactuar directamente con los alimentos y experimentar hábitos alimentarios saludables y responsables. Por tanto, la educación sobre el desperdicio de alimentos se plantea como una materia igual de necesaria que cualquier otro aspecto relacionado con la sostenibilidad, y que actualmente ya se está trabajando en las escuelas, como por ejemplo: el respeto por el medio ambiente o el uso racional de recursos como el agua y la energía.

Además de información sobre el desperdicio alimentario, la guía incluye una serie de pautas sobre cómo actuar en el aula, en el comedor, en el centro educativo en general y también con las familias. El documento plantea objetivos, enumera ideas clave, ofrece material de apoyo y propone actividades y juegos para llevar a cabo con los niños y niñas ([descarga gratuita de la guía](#)).

Os recordamos también que una de las últimas acciones presentadas dentro del programa *Más alimento, menos desperdicio*, es el concurso *En busca del alimento perdido, comienza la aventura*, un concurso de cuentos ilustrados y cartelería para alumnos de educación primaria ([bases del concurso](#)).

Noticias Relacionadas

- [Life + Zero Cabin Waste, un proyecto para acabar con los residuos en los aviones](#)
- [Firmas a favor de una ley que permita 'canalizar' el excedente alimentario de los colegios](#)
- [Formación contra el despilfarro para ahorrar los casi 10 € que cuesta cada kilo de comida tirada](#)
- [“En un hospital, el desperdicio alimentario suele darse por fallos en la organización interna”](#)

