



Los comedores escolares de Tolosaldea desperdician 27 toneladas de alimentos anuales

09-12-2020

Tolosaldea Garatzen, la agencia de desarrollo de la comarca de Tolosaldea (Guipúzcoa), ha realizado un estudio sobre la gestión del residuo orgánico en los comedores escolares de la comarca. El trabajo no solo ha medido el desperdicio alimentario y visto donde se produce fundamentalmente; sino que también plantea una serie de medidas preventivas, en su mayoría orientadas a mejorar la receptividad del alumnado respecto a la comida o a mejorar las previsiones en la gestión del comedor.

Tolosaldea Garatzen, en colaboración con la consultora Luar Ingurumena, ha analizado la gestión del residuo orgánico en los comedores escolares de trece centros de Educación Primaria de la comarca guipuzcoana de Tolosaldea y ha elaborado protocolos para la minimización de estos residuos.

El estudio forma parte del Plan Estratégico Tolosaldea Saretzen 2018-2025 y, según declaraciones a EITB de **Garbiñe Mendizábal**, responsable del Área Municipal de la agencia Tolosaldea Garatzen, *“se ha llevado a cabo en colegios por dos razones principales: por la cantidad de menús servidos y, como consecuencia, su potencialidad en la reducción del desperdicio; y en segundo lugar porque el estudio tiene también un objetivo pedagógico para hacer llegar a alumnos y familias una reflexión sobre el tema del desperdicio alimentario”*.

Onintza Rojas, graduada en Bioquímica y Biología Molecular por la UPV/EHU y máster en Agrobiología Ambiental por la Universidad Pública de Navarra, ha sido la autora material del estudio, cuya primera fase se ha llevado a cabo a lo largo del año 2020. De la investigación se desprenden algunos resultados concluyentes; en los trece comedores analizados se desperdician 27 toneladas de alimentos al año, de las 369.252 comidas que se dan a lo largo de todo el curso. La mitad del derroche se produce en el plato: 16,2 toneladas. En el almacén y como consecuencia de las mermas de cocina se gastan 8,4 toneladas, mientras que las 2,3 toneladas restantes se pierden en las propias bandejas de alimentos, antes de servir. El estudio calcula que se tiran unas 56 raciones diarias de comida sin tocar, *“son raciones—según la autora del estudio— que van de las bandejas de servicio a la basura, directamente y en perfectas condiciones”*. Como comenta Rojas, *“todas estas cifras nos hacen ser conscientes de la magnitud del problema”*.

En cuanto a la gestión de los comedores de los centros que han participado en el estudio, en el caso del 81% se preparan las comidas en el propio centro, aunque en la mayoría de los casos este trabajo es responsabilidad de alguna empresa externa –un 85% en total, y la misma empresa en el 81% de los casos–.

Medidas para reducir el desperdicio

Asimismo, el estudio concluye que todos los centros educativos han mostrado su preocupación respecto al tema y que muchos ya aplican medidas para su reducción.

El estudio también plantea una serie de medidas preventivas para aumentar la minimización de los residuos, en su mayoría orientadas a mejorar la receptividad del alumnado respecto a la comida o a mejorar las previsiones en la gestión del comedor. La preparación de la comida en el propio centro y la experiencia del personal dedicado a ello también ayudan en este sentido.

El estudio también incide en la legislación, analizando los límites administrativos de las diferentes estrategias de gestión. Hoy por hoy, no hay una orientación concreta sobre una jerarquía de alimentos desperdiciados. Las conclusiones indican que la administración pública es consciente de estos límites y se esperan cambios en este sentido. Sin embargo, las alternativas que se plantean para reducir el despilfarro cumplen todos los requisitos actuales por lo que sería posible llevarlas a cabo.

Según Mendizábal, la mayoría de residuos orgánicos desperdiciados se derivan a compostaje y *“con este proyecto queremos también ayudar a los comedores a barajar otras opciones como derivar comida para el consumo humano y también para alimentación animal”*.

Segunda fase del proyecto

Aunque la crisis sanitaria ha cambiado los planes, en el momento en que la situación lo permita se iniciará una segunda fase del estudio y se pondrá en marcha un proyecto piloto en dos comedores escolares, para valorar la idoneidad de las medidas planteadas, crear protocolos sencillos para el resto de comedores escolares y ver cómo se reflejan en la práctica los límites legales estudiados teóricamente.

Este estudio es consecuencia del Plan Estratégico Tolosaldea Saretzen 2018-2025. La implantación de un modelo de economía circular es uno de los pilares de esta estrategia comarcal y, en este sentido, uno de los objetivos fijados es la reducción del desperdicio alimentario. Este proyecto puesto en marcha por Tolosaldea Garatzen supone un paso más en la consecución de estos objetivos.

– Memoria del estudio (euskera).

Noticias Relacionadas

- Nuevo manual para transitar hacia un modelo de comedor escolar más sano y sostenible
- Mapa interactivo con las normas y guías de los comedores escolares en cada comunidad
- Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos
- Euskadi destina 192,2M€ para el servicio de comedores en centros educativos públicos