



Cada año terminan en la basura 30 toneladas de comida en los comedores escolares.

Firmas a favor de una ley que permita 'canalizar' el excedente alimentario de los colegios

10-01-2017

Cada año terminan en la basura 30 toneladas de comida en los comedores escolares. Con el objetivo de poner freno a este despropósito, Cristina Romero creó y lidera una campaña de recogida de firmas para pedir a la administración que modifique la normativa para ayudar a dar un buen destino a todo ese excedente. En este artículo nos explica de primera mano el ¿cómo y por qué? de su particular lucha.

Seguramente hace unos meses escucharon y vieron en los medios imágenes de una entrega de firmas acompañadas por unas cuantas 'croquetas ilegales' en el Congreso de los Diputados. Esas más de 225.000 firmas y más de 100 croquetas querían hacer pública una práctica que se repite día tras día en miles de comedores escolares de nuestro país.

En julio de 2016 el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente realizó un estudio piloto para la medición y reducción de alimentos en comedores escolares. Actualmente se estima que aproximadamente 800.000 alumnos almuerzan en el colegio. Si éstos desperdiciasen 100 gr cada día de alimento, la cantidad total de despilfarro alimenticio durante el curso académico sería de 14.000 toneladas métricas de alimentos. Un dato escalofriante, ¿verdad?

La Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición (capítulo 1, artículo 9) dice de forma muy ambigua, que los gestores de comida, en caso de no estar seguros de la salubridad de sus productos, pueden retirarlos del mercado. Esta salubridad de los alimentos sirve como excusa para que se tiren más alimentos de los que se debería.

La entrega de firmas que tuvo lugar el pasado 19 de octubre de 2016 va dirigida al Ministerio de Salud, a la Agencia Española de Consumo y al Ministerio de Agricultura. Con ella pido que se modifique esta Ley de Seguridad Alimentaria para ayudar a canalizar a un buen destino todo ese excedente.

Por supuesto que las empresas de catering tienen que aportar su granito de arena. ¿Cómo? Ajustando las cantidades servidas a cada comensal (un niño de tres años no come lo mismo que uno de doce), utilizando productos adecuados a cada estación y a ser posible de KMO y por supuesto perdiendo el miedo a reutilizar esos alimentos con un buen control y siguiendo unas normas de conservación.

Los centros escolares que disponen de obrador (cocina propia), tan sólo necesitan predisposición y por supuesto seguir esas normas de seguridad alimentaria. Pueden pedir ayuda a expertos en Seguridad Alimentaria y crear planes de trazabilidad para aprovechar todo su excedente. Un ejemplo: en 2015 en Lleida capital se aprovecharon más de 9.000 raciones de comida procedente de seis colegios. ¿Increíble, verdad? La campaña para la recogida de firmas que continúan dando fuerza a esta petición sigue abierta.

Para acabar, teniendo en cuenta que un centro escolar debe ser un centro transmisor de valores, que niños y adolescentes vean como diariamente se tira comida en buen estado no es el mejor ejemplo. Además, desperdiciar esa cantidad de comida diariamente quiere decir que no se cubren sus necesidades nutricionales necesarias. Los padres, educadores, monitores, organismos políticos, empresas de servicios y asociaciones benéficas deben implicarse con este tema ya que como dijo Confucio: *"Me lo contaron y lo olvidé; lo vi y lo entendí; lo hice y lo aprendí"*. ¡¡La comida no es basura!!

– Campaña para la recogida de firmas.

Noticias Relacionadas

- Life + Zero Cabin Waste, un proyecto para acabar con los residuos en los aviones
- 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"
- Guía práctica para reducir el desperdicio alimentario en centros educativos



Cristina Romero es impulsora de la campaña contra el despilfarro de alimentos en comedores escolares **¡Hay que ponerse!** y miembro del colectivo **#LeySinDesperdicio**, una plataforma que busca más ambición y valentía en el proyecto de ley aprobado por Consejo de Ministros el pasado 7 de junio. @comidanoesbasura@gmail.com.